



**TARIFS DES PRODUITS FRAIS A
L'EXPEDITION SAISON 2021-2022**



IDÉES REPAS / CONSEILS DE DÉGUSTATION

LE FOIE GRAS : *Le grand classique, le produit phare des tables festives... !*

Mi-cuit : Il est tout prêt ! Couper en tranches fines et déguster ! En entrée avec du bon pain, tout simplement.

Frais : **Eveiné** il est idéal pour les terrines maisons, Le choisir **NON-éveiné** si vous souhaitez le poêler. Guide « maison » des différentes cuissons fourni sur demande.

LES VIANDES :

Les manchons confits : *Le confit des jours de semaine !*

Ils sont assaisonnés, cuits, prêts à réchauffer et dorer à la poêle ou au four 10-15 mn

Et avec, on sert quoi ? Une petite salade, des lentilles ou haricots blancs ou flageolets cuisinés, ou des pommes de terre sautées.

Les aiguillettes de canard : *En voilà un repas facile et léger !*

Saisir ces délicieux filets à la poêle, 1 à 2 minute par face, saler, poivrer. On peut aussi parsemer de thym, ou déglacer la poêle avec un vinaigre de fruit.

Et avec, on sert quoi ? Une purée pardi ! de pommes de terre, de patates douces, de carottes...

Le magret de canard : *Le plat du Dimanche !*

Classique : cuire entier sur plancha, ou poêle : 8 minutes côté peau (éliminer la graisse en cours de cuisson, 5 minutes côté viande).

Pour changer : enlever la peau, couper en cubes de 3 cm, et monter des brochettes avec poivrons rouges, oignons.

Et avec, on sert quoi ? Une poêlée de haricots verts, de champignons ou des pommes de terre sautées.

Les rillettes fraîches : *A toutes les sauces !*

Elles ravissent les apéros, se servent en entrée.

Pour changer : on les mélange à des oignons, des lardons, de la tomate, et hop voici votre hachis Parmentier ou vos lasagnes maison !

LES SALAISONS :

Saucisse sèche : *Pour l'apéro....!*

Magrets fumés : *Le « jambon » de canard*

Classique : tranché sur une salade verte avec tomates, gésiers, lardons, noix, ou bien en entrée avec du melon.

Pour changer : tranché, sur la pizza maison, ou coupé en cubes dans une quiche ou un cake salé (en duo avec des pruneaux)

Magret séché fourré au foie gras : *Le double effet dans votre assiette*

Tranché en apéritif ou en entrée avec une salade (mâche, feuille de chêne).

COMPOSEZ VOUS MEME VOTRE COLIS -

3 PRODUITS MINIMUM

DESIGNATION	Prix unitaire	Quantité	Montant
Foie gras Frais NON éveiné (pièce, 500g min moy), pour 4/5 pers, <i>conseillé pour poêler, il tient mieux à la cuisson.</i>	20.50 €		
Foie gras Frais Éveiné (pièce, 500g min moy), pour 4/5 pers, <i>conseillé pour préparer en terrine.</i>	23.50 €		
Aiguillettes fraîches (poche de 400g minimum de moyenne) Pour 3/4 pers	7.15 €		
Magret frais (pièce, 500 g minimum de moyenne) Pour 2/3 pers	8.45 €		
Manchons confits (poche de 4), Pour 2/3 pers	5.60 €		
Rillettes fraîches (barquette de 250g) Pour 3/4 pers	3.60 €		
Saucisse sèche (40% canard), les 150g	4.50 €		
Magret séché fumé tranché (150g), Pour 3/4 pers	7.95 €		
Magret séché fumé entier (340g), Pour 6/8 pers	10.50 €		
Magret séché fourré au foie gras (270g minimum de moyenne) 4/5 pers	15.10 €		
Foie gras Mi Cuit (250g) Pour 4/5 pers	25.50 €		
FRAIS DE PORT			
Frais de port pour 3 produits (minimum)	23.00 €		
Majoration de 1.00 € par produits supplémentaires			
MONTANT TOTAL			

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

- Chaque pièce est emballée sous vide et se conserve au frais. **Vous pouvez aussi les congeler chez vous.** Durée de conservation 1 an pour les viandes et foies frais 4-6 mois pour les confits.
- Nos produits frais, provenant exclusivement de notre production (1 seule production par semaine), sont disponibles dans la limite de nos stocks et des réservations clients, dans les périodes suivantes : du 15/09 au 21/12/2021 et du 12/01 au 30/05/2022.
 - **Attention : Les foies gras frais ne sont pas disponibles sur les abattages du 15 et 21 Décembre.**
 - **Date limite commande foies : 06/12/21.**

Nous vous conseillons de réserver le plus tôt possible.

En décembre le trafic étant intense chez Chronofresh des retards sont à prévoir.

MODE D'EXPEDITION DU COLIS

Les produits sont expédiés en colis par Chronofresh en 24h à 48 h avec respect de la chaîne du froid (garantie par Chronopost).

Nous convenons avec vous d'une date et d'une adresse qui vous convient et à laquelle vous êtes présent(e) ce jour-là.

Nous expédions la veille et vous êtes tenu(e) informé(e) par SMS ou Mail de l'acheminement du colis.

Poids maximum du colis : 25 kg

POUR COMMANDER

Les commandes se font exclusivement par téléphone et au minimum 10 jours avant, pour les raisons suivantes :

Le stock est limité, les denrées sont périssables et chaque semaine, le nombre de canards produit est limité.

Nous devons convenir ensemble d'un jour de livraison.

REGLEMENT

Par carte bancaire en VAD (vente à distance) ou par chèque. Toute commande non accompagnée du règlement ne sera pas expédiée.

Tel : 05.65.33.62.54

@ : ferme-des-campagnes@wanadoo.fr

E.A.R.L. Ferme Des Campagnes
Les Campagnes 46500 ROCAMADOUR
www.ferme-des-campagnes.com

