TARIFS 2026

Ferme des Campagnes
ROCAMADOUR

PRODUCTEUR FERMIER
Canards gras, vins et noix

Tout est réalisé ici, à la ferme ...



www.ferme-des-campagnes.com

Vente directe à la ferme
& Vente par expédition

Foie gras



Conseils de dégustation :

Foie gras entier
Mettre la boîte au réfrigérateur 24 h avant. Mais ne pas servir trop froid :« chambrer » les tranches -coupées à l'avance- 30 mn avant de les servir, en entrée avec du pain de campagne frais ou toasté et du confit d'oignons.

Blocs de foie
Mettre la boîte au réfrigérateur 24 h avant. Servir très frais en tranches simplement avec du pain de campagne frais, ou en assiettes gourmandes (salades), ou sur toast à l'apéritif.

FOIE GRAS ENTIER DE CANARD

98 % foie gras, sel, poivre

Boîte	4 parts - Net 190 g - 134,73 €/kg	25,60 €
	8 parts - Net 380 g - 115,00 €/kg	43,70 €
Bocal	4 parts - Net 190 g - 155,78€/kg	29,60 €
	6 parts - Net 320 g - 142,18 €/kg	45,50 €

BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD

Foie gras reconstitué, eau, sel, poivre, sucre, porto (**sulfites**).

Boîte	2 parts - Net 65 g - 118,46 €/kg	7,70 €
	4 parts - Net 130 g - 108,46 €/kg	14,10 €
	6 parts - Net 190 g - 97,90 €/kg	18,60 €
	10 parts - Net 320 g - 87,81 €/kg	28,10 €

Pâtés / Cous farcis
Magret fourré de bloc de foie gras



Le cou farci

Conseils de dégustation :

Le cou farci est à servir en entrée froide ou chaude.
Mettre la boîte au réfrigérateur 48 heures avant. Couper en tranches de 5 mm et ôter la graisse blanche qui est autour.
Ensuite, deux solutions :
Entrée froide : A servir bien frais en tranches en entrée, avec une salade verte parsemée de cerneaux de noix.
Entrée chaude : dorer rapidement sur poêle chaude des deux côtés et servir avec une petite salade verte

Pâté de foie le Médaillon

Couper en quartiers ou en fines tranches du centre vers le bord de façon à ce que chaque personne ait moitié foie gras et moitié viande de porc.
Servir frais en assiette avec une salade verte et du bon pain de campagne.

COUS DE CANARD FARCIS

maigre et gras de porc, 20% de foie gras, sel, poivre, graisse.

4 ps - Net 270 g - 49,62 €/kg	13,40 €
6 ps - Net 425 g - 38,58 €/kg	16,40 €

PÂTÉ DE FOIE DE CANARD Le Médaillon

50% foie gras, 48% maigre et gras de porc, **œuf**, sel, poivre.

4 parts - Net 190 g - 57,36 €/kg	10,90 €

PÂTÉ DE FOIE DE CANARD Le Médaillon TRUFFE

50% foie gras, 48% maigre et gras de porc, **œuf**, sel, poivre, truffe (tuber mélanosporum)1%

4 parts - Net 190 g - 70,00 €/kg	13,30 €

PÂTÉ AU FOIE DE CANARD et AU GENEVRIER

maigre et gras de porc, 30% foie gras de canard, **œuf**, alcool de genévrier, sel, poivre

4 parts - Net 190 g - 46,84 €/kg	8.90 €

TERRINE AU FOIE DE CANARD et AU ROMARIN

maigre et gras de porc, 30% foie gras de canard, **lait**, **œuf**, romarin, sel, poivre

4 ps - Net 190 g - 46,84 €/kg	8.90 €

Magrets fumés / Rillettes

Le magret fumé

Conseils de dégustation :

A consommer froid en fines tranches sur une salade comme les gésiers, en fines tranches avec des tranches de melon, ou encore en petits dés à l'apéritif.

MAGRET FUMÉ

Magret de canard séché et fumé ENTIER sous vide*		
8 ps - Net environ 360 g	**34,71 €/kg**	**12,50 €**
Magret de canard séché et fumé TRANCHÉ sous vide		
4 ps - Net environ 150 g	**69,40 €/kg**	**10,40 €**

CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE
MÉDAILLE D'OR
PARIS 2025
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

Rillettes

Conseils de dégustation :

Mettre la boîte au réfrigérateur 24 h avant. Servir très frais en tranches simplement avec du pain de campagne frais, ou en assiettes gourmandes (salades), ou sur toast à l'apéritif.

RILLETTES DE CANARD

Viande et graisse de canard, sel, poivre.

4 ps - Net 130 g	**37,69 €/kg**	**4,90 €**
6 ps - Net 190 g	**31,05 €/kg**	**5,90 €**
10 ps - Net 390 g	**25,12 €/kg**	**9,80 €**

Confits



Confit

Enlever la graisse (tremper la boite dans de l'eau chaude avant de l'ouvrir).
Saisir les confits au four cinq à dix minutes, ajouter ail et persil finement hachés. Servir avec des pommes de terre sarladaises et l'Amadour rouge (vin de la ferme).

Gésiers et cœurs confits

Enlever la graisse (tremper la boite dans de l'eau chaude avant de l'ouvrir). Couper en fines lamelles. Faire revenir à la poêle. Servir sur une salade avec croûtons, cerneaux de noix et magrets fumés, accompagné de l'Amadour rosé ou du Marcaillou (vins de la ferme).

Conseils de dégustation :

ASTUCE

Gardez la graisse.
Elle se conserve 3 mois au frigo et sert d'excellente matière grasse pour vos cuissons et poêlées.

CONFITS DE CANARD

Viande de canard, graisse de canard, sel, poivre.

1 aile*	2 ps - Net 270 g - 42,22 €/kg	**11,40 €**
2 cuisses	2 ps - Net 425 g - 37,18 €/kg	**15,80 €**
4 cuisses	4 ps - Net 850 g - 34,23 €/kg	**29,10 €**
6 cuisses	6 ps - Net 1 100 g - 33,00 €/kg	**36,30 €**
6 manchons	3 ps - Net 560 g - 20,53 €/kg	**11,50 €**

(*) 1 aile = 1 magret + 1 manchon

GESIERS DE CANARD (stock limité : nous consulter)

6 parts - Net 200 g - 61,00 €/kg	**12,20 €**

CŒURS DE CANARD

Net 120 g - 45,83 €/kg	**5,50 €**

COUS ET AILERONS DE CANARD

4 parts - Net 425 g - 13,88 €/kg	**5,90 €**

GRAISSE DE CANARD

Net 350 g - 14,00 €/kg	**4,90 €**
Net 700 g - 8,71 €/kg	**6,10 €**

Plats cuisinés

Conseils de dégustation :

Cassoulet
Verser tout le contenu dans un plat à four.
Saupoudrer de chapelure et faire gratiner au four 20 minutes. Servir bien chaud.

Cuisses au vin de Roc-Amadour, Aiguillettes forestières
Faire réchauffer à la casserole à feu doux. Servir chaud avec des pâtes fraiches, un risotto, ou des galettes de pommes de terre.

Hachis parmentier
Cette verrine pour une personne est prête à l'emploi. Elle est déjà nappée d'une croûte au fromage. Faire gratiner la verrine 10 mn à four très chaud. Servir bien chaud, la déposer sur une assiette agrémentée d'une salade mesclun.



CUISSES AU VIN DE ROC-AMADOUR

56% cuisses de canard, sauce au vin (Vin de Roc-Amadour (**sulfites**), eau, fond de sauce maison réalisé avec de la graisse de canard, carcasses de canard, oignons, carottes, poireaux, concentré de tomates (tomates), amidon de maïs) champignons de paris, oignons grelots, carotte, sel, thym, laurier, poivre.

2 ps - Net 800 g - 22,50 €/kg	**18,00 €**
3 ps - Net 1 100 g - 22,27 €/kg	**24,50 €**

AIGUILLETTES A LA SAUCE FORESTIERE

57% Aiguillettes de canard, sauce forestière (eau, champignons, bolets, cèpes, pleurotes et champignons noirs), échalotes, amidon de maïs, graisse de canard, porto (porto rouge, arôme naturel, base de sel, **contient des sulfites**), sel, poivre, thym, laurier. Pour élaborer le fond de sauce maison : poireau, oignon, carotte, carcasse de canard.

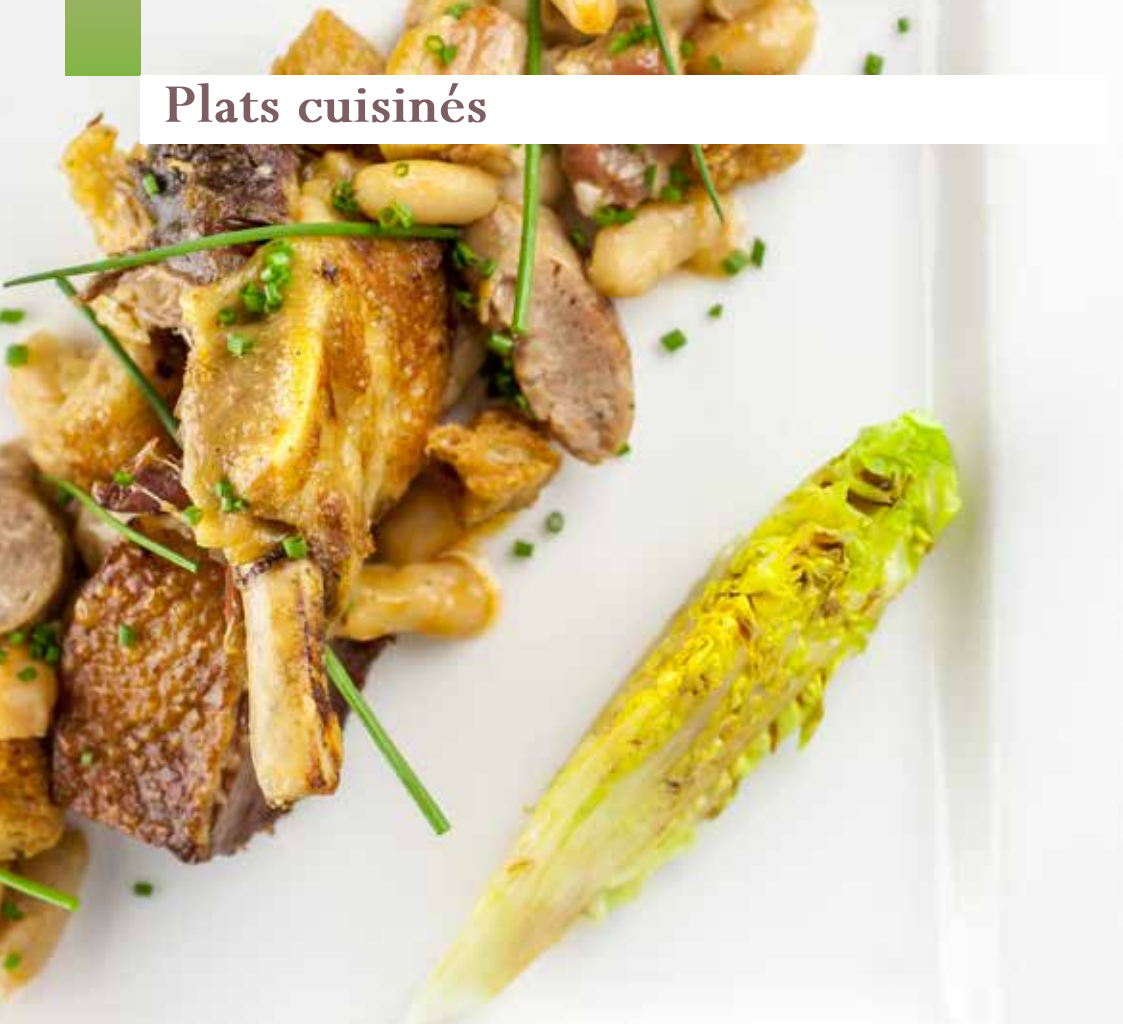
4 ps - Net 880 g - 24,77 €/kg	**21,80 €**

HACHIS PARMENTIER DE CANARD

Pomme de terre (43%), viande de canard dégraissée pré-salée (25%), **lait** (13%), poitrine de porc fumée, **crème, cantal entre-deux**, échalotes, concentré de tomate (tomates), ciboulette, laurier, poivre.

1 ps - Net 250 g - 42,40 €/kg	**10,60 €**

Plats cuisinés



CASSOULET AU CONFIT DE CANARD

33% haricots lingots direct producteur vendéen, 24% viande de canard, bouillon (eau, fond de sauce maison à base de viande de canard, graisse de canard, oignons, concentré de tomates, sel, thym, laurier, poivre), saucisse de porc, poitrine de porc.

2 ps - Net 960 g - 14,37 €/kg	**13,80 €**
3 ps - Net 1 200 g - 14,25 €/kg	**17,10 €**
5 ps - Net 2 100 g - 11,86 €/kg	**24,90 €**

HARICOTS CUISINES AU BOUILLON DE CANARD

Haricots lingots direct producteur vendéen, bouillon (eau, fond de sauce maison à base de viande de canard, graisse de canard, oignons, concentré de tomates, sel, thym, laurier, poivre).

4 ps - Net 840 g - 7,02 €/kg	**5,90 €**

MANCHONS DE CANARD AUX LENTILLES

44 % manchons de canard (3 manchons), 24 % lentilles vertes du Puy origine France (43) direct producteur, bouillon de canard (eau, fond de sauce maison à base de viande de canard, graisse de canard, oignons, concentré de tomate (tomates), sel, thym, laurier, poivre), oignons grelots, carottes.

3 ps - Net 840 g - 10,47 €/kg	**8,80 €**

Vins

ROSÉE DU CAUSSE - (Malbec, Merlot)

		SUR PLACE	EXPÉDITION
IGP Côtes du Lot Rocamadour **Rosé- 12,5% vol** **Bouteille de 75 cl*** *Dégustation* : Robe rose aux reflets cuivrés, son nez est gourmand de fraîcheur aux notes de framboise, de cerise, et légèrement réglissé. Bouche ample et fraîche. *A servir avec* : en apéritif, avec un plateau de charcuterie, des tapas, des salades composées. Il peut accompagner tout un repas, car il n'est pas sucré. *Température de service* : 10°C A boire dans les 18 mois.	La bouteille	6,50 € 8,66 €/l	7,50 € 10,00 €/l
	Carton 6 Btls	36,00 € 8,00 €/l	42,00 € 9,33 €/l

LES CORNOUILLERS 2025 - (100% Merlot)

Nouveau millésime !

IGP Côtes du Lot Rocamadour Rouge - 13% vol **Bouteille de 75 cl*** *Dégustation* : Robe grenat, nez très aromatique de fruits noirs frais (mûre et cassis frais), relevé de notes de réglisse et de thym. C'est un vin souple aux tanins légers et soyeux. *A servir avec* : vos apéros dînatoires, une salade quercynoise (magret fumé & gésiers), un magret de canard grillé, une planche de charcuterie, fromages. *Température de service* : 15°C Garde jusqu'à 6 ans	La bouteille	7,50 € 10,00 €/l	8,50 € 11,33 €/l
	Carton 6 Btls	43,00 € 9,55 €/l	49,00€ 10,88 €/l

LE CAMP DEL TEILH 2023 (98% Merlot)

IGP Côtes du Lot Rocamadour Rouge - 14,5% vol **Bouteille de 75 cl*** *Dégustation* : Robe très dense, nez puissant de pruneau et crème de cassis, notes de chocolat. Bouche structurée aux tanins velours mais fondus dans une grande ampleur. *A servir avec* : des mets très goûteux, tels que le bœuf, les gibiers, l'agneau ou des fromages tels que le Rocamadour, ou des tomes de brebis. *Température de service* : 18°C Garde jusqu'à 9 ans	La bouteille	10,20 € 13,60 €/l	11,20 € 14,93 €/l
	Carton 6 Btls	58,20 € 12,93 €/l	64,20 € 14,27 €/l

* Contient des Sulfites

- Possibilité de faire un carton de 6 bouteilles panaché avec 2 ou 3 cuvées
- Au-delà de 12 bouteilles dans votre commande globale (tous produits), nous enverrons le vin séparément et ferons deux envois. Voir Conditions générales de Vente.



La Noix

Conseils de dégustation :

Huile de noix

Délicieux trésor de santé, elle assaisonnera vos salades et crudités. Elle remplace aussi les huiles dans vos pâtisseries, qui prendront sa gourmande saveur de noix. Enfin, même s'il ne faut pas la chauffer en raison de son potentiel oxydatif, elle peut s'ajouter en fin de cuisson de vos légumes cuisinés.

Farine de noix :

Elle apporte un léger goût de noix torréfiées à vos préparations, dans lesquelles il vaudra mieux la combiner à une autre farine tel que le blé pour au moins 50%. Sans gluten, la farine de noix peut aussi être associée à d'autres farines sans gluten (châtaigne, maïs, ...).
Parfaite pour réaliser des sablés salés au comté ou au bleu pour l'apéritif, elle saura se faire indispensable pour vos pâtisseries : dans le fond d'une pâte à tarte pour pomper le jus des fruits, dans la fabrication de cookies au chocolat.



HUILE DE NOIX

La bouteille de 10 cl - 52,00 €/l	5,20 €
La bouteille de 25 cl - 40,40 €/l	10,10 €

FARINE DE NOIX

La boîte refermable de 300 g (couvercle à vis) 15,00 €/kg	4,50 €

Idées recettes fournies avec la boite !



Conditions

Conditions générales de vente

1 – GARANTIE ET DISPONIBILITE DES PRODUITS

Nous garantissons nos conserves, dans la limite où vous voudrez bien nous retourner toute boîte présentant une anomalie. Nos produits provenant exclusivement de notre production sont disponibles dans la limite de nos stocks. Concernant le vin : un millésime épuisé sera remplacé par le suivant (d'une même cuvée). Si nous ne pouvions honorer notre commande, vous seriez avisé par retour de courriel et votre règlement vous serait immédiatement retourné.

2 – DELAI DE LIVRAISON

Les commandes sont expédiées dans l'ordre de leur réception ou à la date que vous nous préciserez.

Le délai de livraison est de 5 à 10 jours à compter de la date de réception de votre commande. Passé ce délai, merci de nous avertir si vous n'avez pas reçu votre commande. Pour les Fêtes de fin d'année, merci de passer vos commandes avant le 15 Décembre. Passé cette date, le délai ne peut être garanti.

3 – CONDITIONS DE LIVRAISON

en France métropolitaine

- colis jusqu'à 30 kg : par la Poste en colissimo suivi remis contre signature. Retrait en Relais-colis possible uniquement pour les commandes en ligne.
- colis de plus de 30 kg : transporteur routier contre signature.
- commandes mixtes (conserves + vins) : selon la quantité, nous nous réservons le droit d'envoyer le vin séparément, et donc de faire deux envois. Vous en serez évidemment prévenus.

En cas d'absence lors de la livraison :

Par la poste : un avis de passage est laissé dans la boîte aux lettres, pour retirer le colis au bureau de poste indiqué (muni d'une pièce d'identité).

Par transporteur : un avis de passage est laissé par le chauffeur, afin de prendre rendez-vous pour une re-livraison.

Tous nos colis sont expédiés sous la responsabilité du transporteur ou de la poste. Si votre colis est abîmé, mettez des réserves sur le bordereau de transport et contactez-nous rapidement.

4 – FRAIS DE TRANSPORT en France métropolitaine

à calculer sur le montant total canard+vin (le cas échéant)

Montant de la commande :

de 0 à 150 € : 16 €

de 151 € à 350 € : 22 €

au delà de 350 € : OFFERT

5 - REGLEMENT

Le règlement s'effectue à la commande par CB (visa/ carte bleue/ Mastercard) ou par chèque. Toute commande sans règlement ne sera pas expédiée.

6 - POUR COMMANDER rien de plus simple !

Par courrier, par téléphone ou boutique en ligne (paiement sécurisé).

FERME DES CAMPAGNES

28, route des Campagnes - 46500 ROCAMADOUR

05.65.33.62.54

@ ferme-des-campagnes@orange.fr

www.ferme-des-campagnes.com

Boutique en ligne : www.ferme-des-campagnes.com

Toute commande non accompagnée du règlement ne sera pas expédiée

BON DE COMMANDE 2026

Nom : ..... Prénom : .....

Adresse : .....

.....

Code postal : ..... Ville : .....

Email (Vous pourrez suivre votre colis) Tél. : .....

.....

	Parts	Net	Prix €	Qt	Sous Total
FOIE GRAS ENTIER DE CANARD - 98 % foie gras, sel, poivre					
Boîte	4 Ps	190 g	25,60	.....	.....
	8 Ps	380 g	43,70	.....	.....
Bocal	4 Ps	190 g	29,60	.....	.....
	6 Ps	320 g	45,50	.....	.....
BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD					
	2 Ps	65 g	7,70	.....	.....
	4 Ps	130 g	14,10	.....	.....
	6 Ps	190 g	18,60	.....	.....
	10 Ps	320 g	28,10	.....	.....
PÂTÉ DE FOIE DE CANARD Le Médaillon					
	4 parts	190 g	10,90	.....	.....
PÂTÉ DE FOIE DE CANARD Le Médaillon TRUFFE					
	4 parts	190 g	13,30	.....	.....
PÂTÉ DE FOIE DE CANARD et AU GENEVRIER					
	4 parts	190 g	8,90	.....	.....
TERRINE AU FOIE DE CANARD et AU ROMARIN					
	4 Ps	190 g	8,90	.....	.....
COUS DE CANARD FARCIS					
	4 Ps	270 g	13,40	.....	.....
	6 Ps	425 g	16,40	.....	.....
MAGRET FUMÉ ENTIER					
	8 Ps	360 g	12,50	.....	.....
MAGRET FUMÉ TRANCHE					
	4 Ps	150 g	10,40	.....	.....
RILLETTES DE CANARD					
	4 Ps	130 g	4,90	.....	.....
	6 Ps	190 g	5,90	.....	.....
	10 Ps	390 g	9,80	.....	.....
CONFITS DE CANARD					
1 aile	2 Ps	270 g	11,40	.....	.....
2 cuisses	2 Ps	425 g	15,80	.....	.....
4 cuisses	4 Ps	850 g	29,10	.....	.....
6 cuisses	6 Ps	1 100 g	36,30	.....	.....
6 manchons	3 Ps	560 g	11,50	.....	.....
GESIERS DE CANARD (stock limité : nous consulter)					
	6 parts	200 g	12,20	.....	.....
COEURS DE CANARD					
		120 g	5,50	.....	.....
COUS ET AILERONS DE CANARD					
	4 parts	425 g	5,90	.....	.....
GRAISSE DE CANARD					
		350 g	4,90	.....	.....
		700 g	6,10	.....	.....

BON DE COMMANDE

	Parts	Net	Prix €	Qt	Sous Total
CASSOULET AU CONFIT DE CANARD					
	2 Ps	960 g	13,80	.....	.....
	3 Ps	1200 g	17,10	.....	.....
	5 Ps	2100 g	24,90	.....	.....
HARICOTS CUISINES AU BOUILLON DE CANARD					
	4 Ps	840 g	5,90	.....	.....
MANCHONS DE CANARD AUX LENTILLES					
	3 Ps	840 g	8,80	.....	.....
CUISSES AU VIN DE ROC-AMADOUR					
	2 Ps	800 g	18,00	.....	.....
	3 Ps	1100 g	24,50	.....	.....
AIGUILLETTES A LA SAUCE FORESTIERE					
	4 Ps	880 g	21,80	.....	.....
HACHIS PARMENTIER DE CANARD					
	1 Ps	250 g	10,60	.....	.....

VINS (vins à l'expédition)				
Rosée du Causse	La Bouteille 75 cl	7,50	.....	.....
	Le Carton 6 bouteilles	42,00	.....	.....
Les Cornouillers 2025	La Bouteille 75 cl	8,50	.....	.....
	Le Carton 6 bouteilles	49,00	.....	.....
Le Camp del Teilh 2023	La Bouteille 75 cl	11,20	.....	.....
	Le Carton 6 bouteilles	64,20	.....	.....

Concernant les commandes à retirer sur place NOUS CONTACTER au 05 65 33 62 54

LES PRODUITS DE LA NOIX				
Huile de noix	La Bouteille 10 cl	5,20	.....	.....
	La Bouteille 25 cl	10,10	.....	.....
Farine de Noix	La boîte de 300 g	4,50	.....	.....

TOTAUX			
		Sous- total	.....
Participation Frais de transport			
de 0 à 150 €		16 €	.....
de 151 € à 350 €		22 €	.....
au delà de 350 €		OFFERT	
		MONTANT TOTAL	.....

Paiement par :

Chèque ☐ (merci de joindre le chèque à votre commande)

Carte Bancaire ☐ (à réception de votre commande, nous vous envoyons, via notre banque, un lien de paiement sécurisé soit par mail, soit par SMS)

Votre choix : mail ☐ SMS ☐

N'oubliez pas de bien remplir vos coordonnées au recto !

Astuce Frais de Port

Groupez votre commande avec des amis dans un seul colis et partagez ainsi les frais de port (nous acceptons plusieurs règlements pour une même commande)