



TARIFS DES PRODUITS FRAIS A L'EXPEDITION
SAISON 2020-2021



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 : Eviné ou non, A cuisiner de multiples façons. *Guide de cuisson maison fourni avec le foie.*

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, 530g min de moyenne), <i>pour 4/5 pers</i>	21.20 €		
Foie gras Frais Éveiné (pièce, 530g min de moyenne), <i>pour 4/5 pers</i>	24.40 €		
Aiguillettes fraîches (poche de 400g minimum de moyenne) <i>Pour 3/4 pers</i>	6.80 €		
Magret frais (pièce, 500 g minimum de moyenne) <i>Pour 2/3 pers</i>	8.20 €		
Manchons confits (poche de 4), <i>Pour 2/3 pers</i>	5.60 €		
Rillettes fraîches (barquette de 250g) <i>Pour 3/4 pers</i>	3.60 €		
Saucisse sèche (40% canard), les 150g	4.50 €		
Magret séché fumé <u>tranché</u> (150g), <i>Pour 3/4 pers</i>	7.50 €		
Magret séché fumé <u>entier</u> (340g), <i>Pour 6/8 pers</i>	10.50 €		
Magret séché fourré au foie gras (270g minimum de moyenne) <i>4/5 pers</i>	14.85 €		
Foie gras <u>Mi Cuit</u> (250g) <i>Pour 4/5 pers</i>	24.50 €		
FRAIS DE PORT			
Frais de port pour 3 produits (minimum)	23.00 €		
Majoration de 1.00 € par produits supplémentaires			
MONTANT TOTAL			

Conditions Générales 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 16/09 au 21/12/2020 (*sauf les foies frais : jusqu'au 09/12/20*) et du 13/01 au 26/05/21.

MODE D'EXPEDITION DU COLIS

- Les produits sont expédiés en colis par Chronofresh en 24h 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 produits 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