



www.ferme-des-campagnes.com

TARIFS 2022



Ferme des
Campagnes

ROCAMADOUR
Eleveur de canards et Vigneron



Histoire & Fabrication



Une production fermière authentique

C'est en 1972, qu'a débuté l'élevage et la production de spécialités régionales à base de canard, cette tradition a été transmise à Stéphanie qui après des études d'oenologie est revenue à ses racines sur la ferme familiale.

Plus tard, Olivier a rejoint la belle aventure en apportant son camping à la ferme.

Enfin, c'est au tour de Jérôme d'entrer dans la grande famille de la Ferme des Campagnes avec la production de noix.



Confits



CONFIT :

Enlever la graisse (trempier la boîte 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 (trempier la boîte 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.

| | | |
|------------------------|-------------------------------|----------------|
| Cuisse et aile* | 3 ps - Net 425g - 35,06 €/kg | 14,90 € |
| 1 aile* | 2 ps - Net 270g - 40 €/kg | 10,80 € |
| 2 ailes* | 4 ps - Net 560g - 36,07 €/kg | 20,20 € |
| 2 cuisses | 2 ps - Net 425g - 34,12 €/kg | 14,50 € |
| 4 cuisses | 4 ps - Net 850g - 30,82 €/kg | 26,20 € |
| 6 cuisses | 6 ps - Net 1100g - 29,73 €/kg | 32,70 € |
| 6 manchons | 3 ps - Net 560g - 19,46 €/kg | 10,90 € |

GÉSIERS DE CANARD

6 parts - Net 200g - 46,50 €/kg **9,30 €**

CŒURS DE CANARD

Net 120g - 40,83 €/kg **4,90 €**

COUS ET AILERONS DE CANARD

4 parts - Net 425g - 12,47 €/kg **5,30 €**

GRAISSE DE CANARD

Net 350g - 11,71 €/kg **4,10 €**

Net 700g - 7,71 €/kg **5,40 €**

(*) 1 aile = 1 magret + 1 manchon

Plats cuisinés

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, AIGUILLETES FORESTIÈRES :

Faire réchauffer à la casserole à feu doux. Servir chaud avec des pâtes fraîches, 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.

Conseils de dégustation :

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, amidon de maïs) champignons de paris, oignons grelots, carotte, sel, thym, laurier, poivre.

2 ps - Net 800g 19,13 €/kg

15,30 €

3 ps - Net 1100g - 17,91 €/kg

19,70 €

AIGUILLETES A LA SAUCE FORESTIÈRE

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 880g - 19,89€/kg

17,50 €

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 250g - 37,60€/kg

9.40 €

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 - 13,02 €/kg

12,50 €

3 ps - Net 1200g - 12,92 €/kg

15,50 €

5 ps - Net 2100g - 10,71 €/kg

22,50 €

HARICOTS CUISINÉS 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 840g - 6,19 €/kg

5,20 €

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 840g - 9,88€/kg

8,30 €

Vins

L'Amadour Rosé 2021 - (Gamay, Merlot et Malbec)

| | | SUR PLACE | EXPÉDITION |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------------|--------------------|
| Côtes du Lot Rocamadour IGP, 12,5% vol Bouteille de 75 cl * Belle robe brillante rose saumoné, Nez frais et fin aux notes de fruits rouges (cerise et framboise) et blancs (poire) et de fleurs d'acacias. Vif et rond en bouche, il apporte fraîcheur et fruité. SERVICE : à 10°C, en apéritif, avec salades, entrées et viandes blanches. A boire dans les 18 mois. | la bouteille | 5,30 € 7,06 €/1 | 6,30 € 8,40 €/1 |
| | Carton 6 Btls | 31,00 € 6,88 €/1 | 37,00€ 8,22 €/1 |


Le Marcaillou Rouge 2021- (Merlot et Malbec)

| | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------------|--------------------|
| Côtes du Lot Rocamadour IGP, Rouge, 12,5% vol, Bouteille de 75 cl*. Robe brillante bordeaux, Nez fin et fruits rouges, Vif et souple, il est léger, fruité et agréable. SERVICE : à 12°C, en apéritif en kir rouge, avec des salades, grillades. A boire dans les 3 ans. | la bouteille | 5,30 € 7,06 €/1 | 6,30 € 8,40 €/1 |
| | Carton 6 Btls | 31,00 € 6,88 €/1 | 37,00€ 8,22 €/1 |

L'Amadour Rouge 2020 (Merlot 60%, Malbec 40 %)

| | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------------|---------------------|
| Côtes du Lot Rocamadour IGP, 14% vol Bouteille de 75 cl * Robe intense aux reflets violets. Nez de fruits noirs aux notes végétales (cassis, mûre) soutenu par une note épicée et poivrée. Il présente une bouche très ample et épicée aux tanins fins et velours. SERVICE : à 15°C, accompagne le magret ou le confit de canard, le fromage Rocamadour. Garde jusqu'à 5 - 6 ans. | la bouteille | 6,20 € 8,26 €/1 | 7,20 € 9,60 €/1 |
| | Carton 6 Btls | 36,00 € 8,00 €/1 | 42,00 € 9,33 €/1 |

Le Sillon Rouge 2020 (Malbec et Merlot)

| | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------------|
| Côtes du Lot Rocamadour IGP, 14% vol Bouteille de 75 cl * Robe intense presque noire. Nez de fruits noirs (mûre, pruneau) aux notes boisées, arômes de griotte à l'eau de vie, Très structuré en bouche, il est intense et long en finale, notes boisées. On doit sa concentration à un faible rende- ment sur pied et un long élevage au chai de 18 mois. SERVICE : à 18°C, accompagne les viandes rouges, gibiers et fromages. Garde jusqu'à 8 ans. | la bouteille | 8,90 € 11,86 €/1 | 9,90 € 13,20 €/1 |
| |  Carton 6 Btls | 52,00 € 11,54 €/1 | 58,00 € 12,88 €/1 |

* Contient des Sulfites





Truffes

Truffes noires

Truffe morceaux (tuber mélanosporum), eau, sel. En bocal

Poids net 12,50g (184€ les 100grs)

23,00 €



Coffrets cadeaux

La Valisette Dégustation

Petit coffret garni d'1 bloc de foie 65 g
1 rilette 130 g, 1 confit d'oignons 45 g

16,80 €

La Corbeille Gourmande

Corbeille cartonnée garnie de 1 Confit 1 aile 270g
1 pâté de foie 190g, 1 Rillettes 190g, 1 Confit d'oignon 200 g

32,00 €

Le Coffret Prestige

Coffret carton garni de 1 bocal foie gras 4 ps 190g, 1 confit 2 cuisses 425g,
1 pâté de foie 190g, 1 rilette 190 g

60,20 €

voir photos et dimensions ainsi qu'un plus large choix de coffrets sur
www.ferme-des-campagnes.com



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, lorsqu'un millésime sera épuisé, il sera remplacé par le millésime suivant (qualité équivalente). Si nous ne pouvons 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, nous vous conseillons de passer vos commandes avant le 15 Décembre afin d'éviter les surcharges de cette période. Passé cette date, nous ne pouvons plus vous garantir le délai de livraison.

3 - CONDITIONS DE LIVRAISON en France métropolitaine

- colis jusqu'à 30 Kg : par la Poste en colissimo suivi ou par transporteur routier remis contre signature.
- colis de plus de 30 kg : transporteur routier contre signature.

En cas d'absence lors de la livraison :

Par la poste : un avis de passage doit vous être laissé dans la boîte aux lettres, avec lequel vous devrez aller 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 € : 14 €

de 151 € à 300 € : 20 €

au delà de 300 € : OFFERT

5 - POUR PASSER COMMANDE

La commande peut être passée par courrier, téléphone ou par internet (paiement sécurisé) sur : <http://www.ferme-des-campagnes.com>

6 - 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.

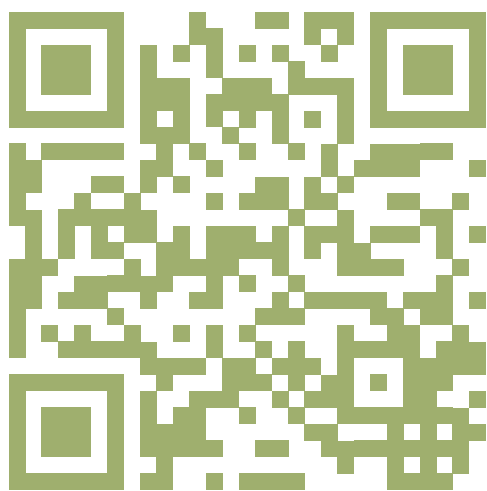
LA FERME DES CAMPAGNES

Lieu-Dit les Campagnes
46500 - ROCAMADOUR

05 65 33 62 54

ferme-des-campagnes@orange.fr

www.ferme-des-campagnes.com



www.ferme-des-campagnes.com