

... Et quelques petits conseils :

- Gardez les conserves dans un endroit frais et sec.
- pour le(s) foie(s) gras entier(s) en bocal(aux), stockez-le(s) à l'abri de la lumière ou dans le bas de votre réfrigérateur.
- Tenir les jambons de canard et les magrets fourrés au foie gras à une température de + 4° C maximum.
- Foies gras entiers, blocs de foie gras, pâtés, cous farcis, grillons et nos grillons gourmands au foie gras** doivent être mis au réfrigérateur la veille de leur consommation. Pour tous ces produits-là, les ouvrir 3 à 4 heures avant de les déguster et les remettre au réfrigérateur.
- Cuisses et magrets confits** : dégraissez les confits et faites-les revenir à la poêle avec un peu de graisse, à feu doux. Faites bien chauffer côté viande et dorer côté peau (les magrets peuvent être consommés froids, en tranches, comme du rôti de porc). Servez vos confits avec des pommes de terre coupées en rondelles ou en petits dés, cuites dans la graisse restant des confits, ajoutez une persillade.
- Gésiers, cœurs, aiguillettes** : préparez-les en assiette périgourdine. Préparez un lit de salade sur vos assiettes. Préparez une vinaigrette à base d'huile de noix et de vinaigre de framboise (facultatif). Coupez les gésiers, cœurs ou aiguillettes en tranches ou en dés, faites-les revenir à la poêle avec un peu de graisse, disposez-les sur vos assiettes couronnés d'une persillade. Arrosez de vinaigrette et servez aussitôt. Les aiguillettes peuvent être consommées, comme les confits, accompagnés de pommes de terre ou d'autre légumes.
- Jambon de canard** : coupez votre jambon en tranches fines et servez-le, soit à l'apéritif, soit en entrée seul ou en présentation sur votre assiette périgourdine.
- Magret de canard fourré au foie gras** : coupez votre magret en fines lamelles (environ 5 mm) et présentez-les sur un lit de salade pour entrée. Servir frais.

PS : Pour une réussite totale de vos repas et réceptions je vous conseille la sélection des vins du Domaine du Fraysse :

- Bergerac blanc moëlleux, Monbazillac ou Sauternes bien frais pour les foies gras ou produits à base de foie gras.
- Bergerac ou Cahors rouge pour vos salades périgourdines, magrets et confits.

Bon appétit !

Daniel Bibié

24380 VERGT

Tél. 05 53 46 70 05 - Fax 05 53 35 26 97

foiegras@lafermedufraysse.com



Prix valables
jusqu'au 15/10/2019

Prix valables
jusqu'au 15/10/2019

Appréciez le foie gras de notre Ferme



Atelier de conserves
agrée n° 24 571 01 CEE

24380 VERGT - Tél. 05 53 46 70 05 - Fax 05 53 35 26 97

foiegras@lafermedufraysse.com



Notre ferme en Dordogne...

A la ferme du Fraysse les canards sont gavés et engraisés au maïs grains entier nature (et non à l'aliment de gavage en farine - production industrielle). Cette technique ancestrale naturelle de production nous permet de fabriquer foies gras et autres conserves à l'image de notre terroir. Préparés à la ferme, à l'aide de recettes anciennes que nous gardons précieusement, tous nos produits sont authentiques.

Voici, pour vous et vos amis, nos foies gras, pâtés, confits, grillons gourmands, magrets fourrés, etc., nos paniers et colis pour réussir vos repas comme chez nous à la ferme.

Et surtout quand vous venez en Dordogne, passez à la Ferme du Fraysse.

Foie gras de canard entier

(Foie gras, sel, poivre)

Bocal 180 g (14,44 € les 100 g)	4 parts	26,00 €
Bocal 300 g (14,00 € les 100 g)	6 parts	42,00 €
Bocal 400 g (13,50 € les 100 g)	8 parts	54,00 €

Bloc de Foie gras de canard

truffé 3 % (Foie gras de canard reconstitué avec morceaux, truffe 3 %, eau, sel, poivre)

200 g (14,00 € les 100 g)	4-6 parts	28,00 €
---------------------------	-----------	----------------

Bloc de Foie gras de canard

(Foie gras de canard reconstitué avec morceaux, eau, sel, poivre)

130 g (10,61 € les 100 g)	3-4 parts	13,80 €
200 g (10,50 € les 100 g)	4-5 parts	21,00 €
300 g (10,33 € les 100 g)	6-8 parts	31,00 €
400 g (10,25 € les 100 g)	8-10 parts	41,00 €

**NOTRE
SPÉCIALITÉ**

Grillons Gourmands

au Foie de canard (25 % foie gras)

(25 % foie gras, viande de canard, œufs, cognac, sel, poivre)

130 g (4,70 € les 100 g)	2-3 parts	6,10 €
200 g (4,60 € les 100 g)	4-5 parts	9,20 €
410 g (4,39 € les 100 g)	6-7 parts	18,00 €

Pâté de Foie de canard (50 % foie gras)

(50 % foie gras, viande de porc, cognac, sel, poivre)

200 g (6,75 € les 100 g)	4-5 parts	13,50 €
--------------------------	-----------	----------------

Pâté de canard

(30 % foie gras, 30 % filet de canard)

(30 % foie gras, 30 % magret de canard, viande de porc, œuf, cognac, sel, poivre)

130 g (4,61 € les 100 g)	2-3 parts	6,00 €
200 g (4,50 € les 100 g)	4-5 parts	9,00 €

Pâté de la Ferme (30 % foie gras)

(30 % foie gras, viande de porc, œuf, cognac, sel, poivre)

200 g (3,40 € les 100 g)	4-5 parts	6,80 €
--------------------------	-----------	---------------

Cou farci (40 % foie gras)

(40 % foie gras, viande de porc, peau de cou, œuf, cognac, sel, poivre)

400 g (4,00 € les 100 g)	6-7 parts	16,00 €
--------------------------	-----------	----------------

Magret de canard fourré au foie gras

450/500 g	la pièce	30,00 €
-----------	----------	----------------

(environ 6,31 € les 100 g)

(Magret de canard, foie gras de canard, sel, poivre)

STOCK LIMITÉ

Confit de canard

(Cuisses ou ailes, graisse de canard, sel)

2 cuisses (2,20 € les 100 g)	2-4 parts	13,20 €
4 cuisses (2,09 € les 100 g)	4 parts	23,00 €
Aile + cuisse (2,14 € les 100 g)	3 parts	15,00 €

Magret de canard confit

(Magret, graisse de canard, sel)

Boîte de 1 (1,71 € les 100 g)	2 parts	9,50 €
Boîte de 2 (2,40 € les 100 g)	4 parts	18,50 €

Grillons de canard

(Viande de canard, sel, poivre)

130 g (2,30 € les 100 g)	2-3 parts	3,00 €
200 g (2,25 € les 100 g)	4-5 parts	4,50 €
410 g (2,20 € les 100 g)	6-7 parts	9,00 €

Gésiers de canard

(Gésiers, graisse de canard, sel)

Boîte de 5 (3,03 € les 100 g)	4-5 parts	8,50 €
Boîte de 10 (3,30 € les 100 g)	8-10 parts	16,50 €

Aiguillettes de canard

(Aiguillettes, graisse de canard, sel, poivre)

Boîte de 8 (2,75 € les 100 g)	3-4 parts	9,60 €
-------------------------------	-----------	---------------

Cœurs de canard

(Cœurs, graisse de canard, sel)

Boîte de 12 (2,23 € les 100 g)	4-5 parts	6,70 €
--------------------------------	-----------	---------------

Jambon de canard (pièces de 250 à 320 g)

(Magret de canard séché, fumé, sel, poivre)

3,90 € les 100 g	40 à 50 g / personne	(STOCK LIMITÉ)
------------------	----------------------	-----------------------

Graisse de canard

(graisse de canard)

700 g (0,71 € les 100 g)	5,00 €
1 kg (0,60 € les 100 g)	6,00 €

Le canard entier préparé

- 1 bloc de foie gras 130 g
- 1 pâté de foie gras 200 g
- 1 pâté de la ferme 200 g
- 1 cou farci 400 g
- 2 confits (1 aile + 1 cuisse)
- 1 boîte de 3 gésiers
- 1 grillons 130 g

79€



Colis de la ferme du Fraysse

- 1 bloc de foie gras 130 g
- 1 pâté de canard 130 g
- 1 cou farci 400 g
- 1 confit (2 cuisses)
- 1 magret
- 1 grillons 130 g

60€



Bon de commande à nous retourner avant le 25 novembre.
Expédition dans la limite du stock disponible.



Nom, prénom _____
 Adresse _____

 Code _____ Ville _____
 ☎ _____ Fax _____
 Port. _____ Date _____ Signature, _____
 E.mail : _____

DÉSIGNATION	P. U. Euros	Qté	TOTAL
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER bocal 180 g	26,00 €		
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER bocal 300 g	42,00 €		
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER bocal 400 g	54,00 €		
BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD TRUFFE 3% 200 g	28,00 €		
BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD 130 g	13,80 €		
BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD 200 g	21,00 €		
BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD 300 g	31,00 €		
BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD 400 g	41,00 €		
PATE DE FOIE DE CANARD 200 g	13,50 €		
PATE DE CANARD 130 g	6,00 €		
PATE DE CANARD 200 g	9,00 €		
PATE DE LA FERME 200 g	6,80 €		
COU FARCI 400 g	16,00 €		
GRILLONS GOURMANDS AU FOIE GRAS 130 g	6,10 €		
GRILLONS GOURMANDS AU FOIE GRAS 200 g	9,20 €		
GRILLONS GOURMANDS AU FOIE GRAS 410 g	18,00 €		
CONFIT 2 cuisses	13,20 €		
CONFIT 4 cuisses	23,00 €		
CONFIT 1 aile + 1 cuisse	15,00 €		
MAGRET CONFIT boîte de 1	9,50 €		
MAGRET CONFIT boîte de 2	18,50 €		
GRILLONS 130 g	3,00 €		
GRILLONS 200 g	4,50 €		
GRILLONS 410 g	9,00 €		
GESIERS (sous graisse) boîte de 5	8,50 €		
GESIERS (sous graisse) boîte de 10	16,50 €		
AIGUILLETES (sous graisse) boîte de 8	9,60 €		
CŒURS (sous graisse) boîte de 12	6,70 €		
JAMBON DE CANARD (Poids g)			
MAGRET DE CANARD FOURRÉ AU FOIE GRAS 450/500 g la pièce	30,00 €		
"LE CANARD ENTIER PREPARE EN CONSERVE" (8 boîtes)	79,00 €		
COLIS DE LA FERME	60,00 €		
GRAISSE DE CANARD 700 g	5,00 €		
GRAISSE DE CANARD 1 kg	6,00 €		
TOTAL CONSERVES A REPORTER AU VERSO			

IMPORTANT

Mme, Mlle, M. _____
 Prénom _____
 Adresse de livraison (lieu de travail pour réception facile, code porte, concierge...)

 Code _____
 Ville _____
 ☎ _____
 Fax _____
 Portable _____

TOTAL REPORT

Coffret(s) foie gras
180 g x 26 €

Coffret(s) foie gras
300 g x 42 €

Coffret(s) foie gras
400 g x 54 €

Colis du paysan
x 33 €

Sacoche fermière
x 28 €

Port en emballage
+ 16 € jusqu'à 100 €
+ 20 € jusqu'à 400 €

Port express/Chronopost
+ 17 €

TOTAL
DE LA COMMANDE

Je règle à l'ordre de
 Daniel Bibié, la Ferme du Fraysse par
 Chèque Contre-Remboursement Mandat

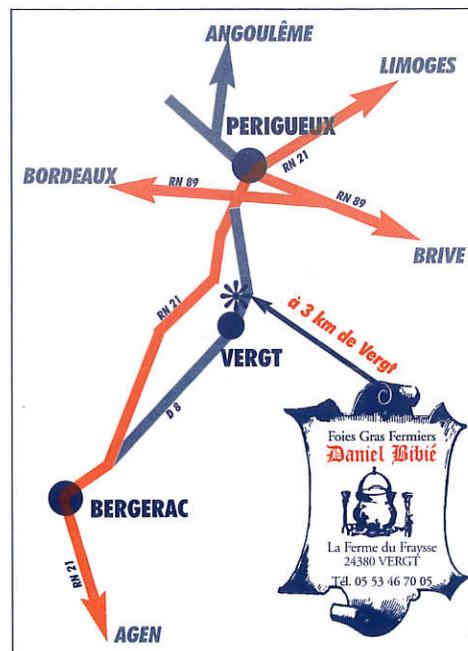
Conditions d'expédition

(commandes envoyées à une seule adresse)

- * Paiement à la commande
- * Participation aux frais de port et d'emballage :
16 € jusqu'à 100 €
20 € jusqu'à 400 €
Franco de port au-dessus de 400 €
- * Chronopost et express frais de port majorés de 17 €
- * Pour les DOM-TOM, pays étrangers et commandes groupées nous consulter.

Toute commande sans règlement sera expédiée en contre remboursement.

Pour les commandes via internet l'expédition se fera à réception du règlement.



Tournez la page SVP →



Coffret Foie Gras

- ⇒ 180 g 26 €
 - ⇒ 300 g 42 €
 - ⇒ 400 g 54 €
- + sa valisette ou sacoche

Sacoche fermière 28 €

- ⇒ 1 bloc de foie gras 130 g
 - ⇒ 1 grillons gourmands 130 g
 - ⇒ 1 pâté de la ferme 200 g
- + sa sacoche



Colis du Paysan 33 €

- ⇒ 1 bloc de foie gras 130 g
 - ⇒ 1 pâté de la ferme 200 g
 - ⇒ 1 grillons de canard 200 g
 - ⇒ 1 magret confit
- + sa sacoche



Possibilité de modifier les coffrets après nous avoir consultés. Photos non contractuelles.