



LES CONSERVES DE CANARD

Nous vous proposons du canard mulard de belle souche fermière, à la chair fine et goûteuse et au foie gras fondant et parfumé. Nous élevons nous mêmes nos canards. Du caneton de 2 jours au canard prêt à gaver avec un aliment fermier et sur des parcours en herbe. Nous gavons au maïs grain entier non OGM issu de notre exploitation et réalisons nous-même la cuisine de nos canards à la conserverie coopérative du Magnac (Htes-Pyrénées), aux normes européennes. Nous n'employons ni conservateurs, ni additifs de synthèse. Toutes nos conserves peuvent se garder quatre ans.

Pour encore mieux apprécier nos produits :

- **Les foies gras :** servez-les tout simplement avec un bon pain de campagne, accompagnés d'un vin blanc moelleux du Sud-Ouest (Pacherenc, Côtes de Gascogne...).

Sortez votre bocal du réfrigérateur et laissez-le 45 minutes fermé à température ambiante. Démoulez, puis faites des tranches de 5 mm d'épaisseur et servez rapidement.

Le foie gras au sel se sert très froid, sur des toasts de pain frais ou à l'apéritif en petits dés. Nous vous conseillons de le congeler dans l'achat, puis décongeler 24h avant le service, au réfrigérateur dans son emballage d'origine.

Le bloc de foie gras se sert très frais sur des toasts.

- **Les confits :** réchauffez les morceaux dans une poêle, enlevez toute la graisse fondue, puis faites dorer à feu doux 10 minutes. Servez avec une persillade et accompagnez de légumes verts, de pommes de terre aux cèpes...

- **La préparation pour salades :** c'est un émincé à faire tiédir avant de poser sur une salade, des légumes ou du riz.

Sorbets et glaces artisanales, en saison

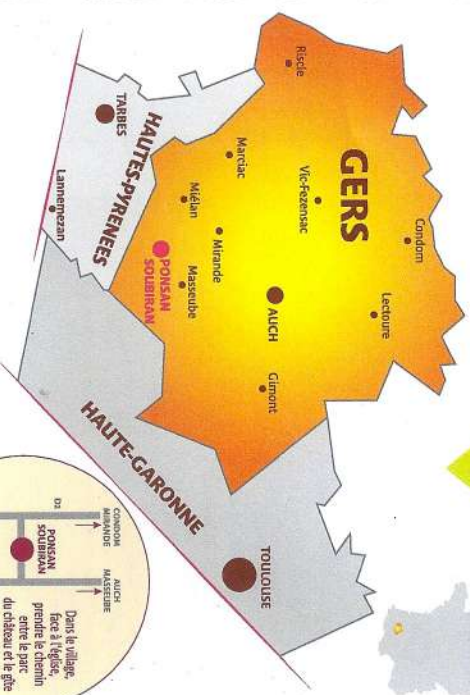
"Le petit mot du producteur"

"Nous vivons au Sud du Gers au cœur de la Vallée de la petite Baise, dans la région des coteaux de l'Astarac. Notre ferme a une histoire inscrite dans l'ocre de ses murs et dans ses colombages... elle fut la métairie du château, témoin d'un savoir-faire paysan qui s'est transmis au fil des générations.

Alliant tradition et modernité nous y pratiquons une agriculture diversifiée et en conversion biologique : maïs, blé, tournesol, soja, haricots gascons, maïs aussi élevage des canards et culture de petits fruits rouges. Soucieux de préserver la qualité et le contact direct entre producteurs et consommateurs, c'est avec plaisir que nous vous accueillons pour vous faire partager ce que nous aimons de ce métier, de cette campagne, de ce pays...

Charles Henri Roussel

Plan de situation



Nos marchés d'été :

Marchés de nuit de Vic-Fezensac (32) et Lavardens (32), Foires aux traditions de Génos-Loudenvielle (65), Oô (31), Médévales de Montaner (64), Les estival' de Gers (32)...

Festival jazz in Marciac (32) 22 juillet au 6 août

Nos rendez-vous Franc-Comtois :

Exposition-vente à Montécheroux (25) du 11 au 20 novembre 2022 et du 16 au 20 décembre 2022.



Nos tournées de livraison :
fin novembre : Vallée du Rhône, Grenoble

début décembre : Strasbourg, Reims, Paris et Région parisienne, Chartres, Nantes, Charentes, Clermont-Ferrand. (nous consulter pour plus d'infos)



Tout l'été, possibilité de déguster glaces et sorbets dans le jardin

Pour nous rendre visite, contactez-nous :

Charles Henri Roussel
au Village - 32300 Ponsan-Soubiran
Tél. : 06 20 71 31 99 - 05 62 67 08 41
E-mail : ferme-astarac@orange.fr

Retrouvez-nous toute l'année sur www.ferme-astarac.fr
et Facebook : La ferme de l'Astarac

crénv&h&g&g&g - Lannemezan - Tél. 05 62 39 55 10

NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

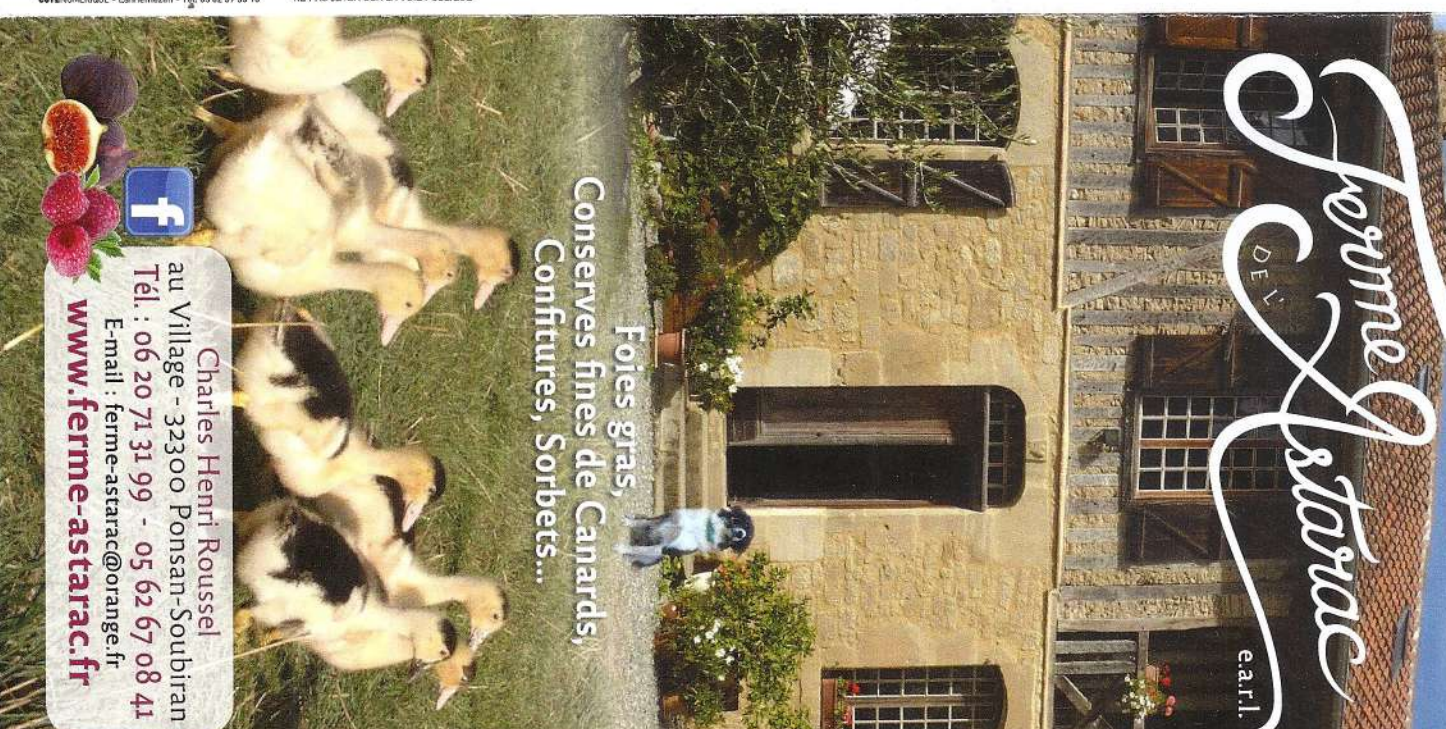
Créateurs de vraies saveurs en terre occitane
2023-2024

Ferme Astarac

e.a.r.l.

Foies gras,
Conserves fines de Canards,
Confitures, Sorbets...

Charles Henri Roussel
au Village - 32300 Ponsan-Soubiran
Tél. : 06 20 71 31 99 - 05 62 67 08 41
E-mail : ferme-astarac@orange.fr
www.ferme-astarac.fr





Tarif à compter de Novembre 2023 Bon de commande

| CANARDS | Poids | Prix aux 100g Euros | Prix TTC Euros | Qté | Total |
|---|---------------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|-----|-------|
| Foie gras entier (en conserve) Foie gras, sel, poivre | 110 g 180 g 320 g 450 g | 17,27 14,44 12,81 12,85 | 19,00 26,00 42,00 58,00 | | |
| Foie gras entier mi-cuit (semi-conserve) Foie gras, sel, poivre Conservation à +4°C maxi | 110 g 180 g 320 g 450 g | 17,72 15,27 13,90 13,33 | 19,50 27,50 44,50 60,00 | | |
| Foie gras entier au sel (sous-vide) Foie gras, sel de Guérande 2%, poivre Conservation 21 j. à +4°C maxi Congélation conseillée dès l'achat | La pièce (préciser le poids souhaité) | 16,00 (les 100g) | | | |
| Bloc de foie gras Foie gras reconstruit, eau, sel, poivre | 65 g 130 g 190 g | 10,77 10,61 10,26 | 7,00 13,80 19,50 | | |
| Cou Farci au foie de canard Foie gras (30%), viande de canard, peau de cou, porc, pain, lait, œufs, Porto (3%), assaisonnement | 400 g | 4,25 | 17,00 | | |
| Magret fourré au foie gras Magret de canard, foie gras de canard 24%, Porto, sel, poivre | 450 g | 5,5 | 22,00 | | |
| Confit de canard et préparations confites Viande de canard, sel, poivre | | | | | |
| • deux cuisses | 650 g | 2,00 | 13,00 | | |
| • quatre cuisses | 1,2 kg | 1,91 | 23,00 | | |
| • six cuisses | 1,8 kg | 1,55 | 29,00 | | |
| • deux magrets | 700 g | 2,57 | 18,00 | | |
| • cinq gésiers | 350 g | 2,85 | 10,00 | | |
| • 2 cuisses aux pruneaux (5%) | 700 g | 2,07 | 15,00 | | |
| • 2 cuisses aux abricots (5%) | 700 g | 2,07 | 15,00 | | |
| Pâté au foie de canard (30% de foie gras) Viande de canard, foie gras 30%, porc, lait, œufs, assaisonnement | 180 g | 4,16 | 7,50 | | |
| Terrine au Floc Viande de canard 60%, porc, lait, œufs Floc de Gascoigne 3%, assaisonnement | 180 g | 3,16 | 5,70 | | |
| Rillettes pur canard Viande et graisse de canard, assaisonnement | 180 g | 3,61 | 6,50 | | |
| Fritons Peau et viande de canard, assaisonnement | 180 g | 1,94 | 3,50 | | |
| Pâté de canard aux champignons des bois Viande de canard, porc, lait, œufs, champignons 10% (girolles, cépes), assaisonnement | 180 g | 3,61 | 6,50 | | |
| Délice de canard aux 3 fruits secs Viande de canard, peau de canard, fruits secs 15% (figue, raisin, noix), foie gras, lait, pomme de terre, œuf, assaisonnement | 180 g 180 g | 3,61 3,61 | 6,50 6,50 | | |
| Pâté au poivre vert Viande de canard, porc, foie gras, poivre vert 3%, lait, œuf, assaisonnement | 180 g | 3,61 | 6,50 | | |
| Lot de 5 spécialités x 180g Pâté au foie de canard, terrine au Floc, pâté aux champignons ou poivre vert, ou fruits secs, rillettes, fritons | 900 g | 2,44 | 22,00 | | |
| Lot de 4 pâtés x 130g Pâté au foie de canard, terrine au Floc, rillettes, fritons | 520 g | 3,07 | 16,00 | | |

| CANARDS | Poids | Prix aux 100g Euros | Prix TTC Euros | Qté | Total |
|--|---------------------------------------|---------------------|----------------|-----|-------|
| Magret dans son jus Magret de canard, sel, poivre 4 aiguillettes | 350 g | 2,74 | 9,60 | | |
| au vinaigre à la framboise Aiguillettes, vinaigre à la framboise, assaisonnement | 175 g | 3,54 | 6,20 | | |
| Préparation pour salade Cœurs et gésiers confits, aiguillettes, assaisonnement | 150 g | 4,80 | 7,20 | | |
| Salimis de canard (Civet flambé à l'armagnac) 4 manchons de canard, vin rouge, eau, jus cuisiné, carottes, oignons, légumes, armagnac, assaisonnement dont céleri | 700 g | 2,00 | 14,00 | | |
| Garbure (soupe paysanne) Manchons et cœurs confits, bouillon, cloux, carottes, pommes de terre, haricots, oignons, assaisonnement dont céleri | 750 g | 1,73 | 13,00 | | |
| Cuisses de canard aux pleurottes 2 cuisses de canard, pleurottes 30%, eau, échalottes, madère, fécula, assaisonnement | 950 g | 2,21 | 21,00 | | |
| Cassoulet Haricots blancs de l'Astarac, 2 manchons de canard confits 24%, saucisse de Toulouse, magret, carottes, oignons, eau, jus cuisiné, assaisonnement dont céleri | 800 g | 2,37 | 19,00 | | |
| Bolognaise de canard Fritons de canard, purée de tomates, carottes, oignons, persil, ail, sel, poivre | 400 g | 1,95 | 7,80 | | |
| Magret de canard Magret, sel, poivre (sous vide) • séché • séché et fumé | La pièce 300 g mint | 4,33 4,33 | 13,00 13,00 | | |
| Saucisse sèche de canard Viande de canard 75%, épaule de porc, sel, poivre (sous vide) | La pièce (préciser le poids souhaité) | 6,00 (les 100g) | | | |
| En saison : Magret frais (1 pièce) Aiguillettes fraîches (les 8) | (au poids) (au poids) | le kilo le kilo | 23,00 26,00 | | |

| FRUITS ROUGES et FIGUES | Volume | Prix au kg ou litre | Prix TTC Euros | Qté | Total |
|--|----------------------------------|----------------------------------|------------------------------|-----|-------|
| CONFITURE • 4 fruits rouges • abricot • myrtille | 370 g 370 g 370 g | 13,51 13,51 14,80 | 5,00 5,00 5,50 | | |
| GELEE Jus de fruits, sucre • framboise • mûre • groseille • cassis | 370 g 370 g 370 g 370 g | 14,32 14,32 14,32 14,32 | 5,30 5,30 5,30 5,30 | | |
| VINAIGRE à la FRAMBOISE Framboises 50%, vinaigre d'alcool à la MÛRE Mûre 50%, vinaigre d'alcool | 25 cl 25 cl | 18,00 18,00 | 4,50 4,50 | | |
| SORBET Pulpe de fruits, eau, sucre, parfums selon la saison : framboise, cassis, mûre, fraise, coing, abricot, pêche, poire, citron, passion, melon, rhubarbe, myrtille, cerise, groseille, mangue. | Bac 1L Pot 0,1L | 13,00 25,00 | 13,00 2,50 | | |



Frais de port, si expédition nous consulter

TOTAL GENERAL

NOM, Prénom :
 Adresse exacte :
 Tél. : Mail :
 Règlement par chèque à l'ordre de : **E.a.r.l. La Ferme de l'Astarac**
 Date : Signature :

FOIE GRAS FRAIS : nous consulter



| FRUITS ROUGES et FIGUES | Poids ou volume | Prix au kg ou litre | Prix TTC Euros | Qté | Total |
|--|---|---|--------------------------------------|-----|-------|
| CONFITURE Fruits, sucre • framboise • fraise • fraise/rhubarbe • rhubarbe • mûre • figue | 370 g 370 g 370 g 370 g 370 g | 13,51 13,51 13,51 13,51 13,51 | 5,00 5,00 5,00 5,00 5,00 | | |

Frais d'expédition :
 • Franco de port à partir de 500 € de commande.
 • en dessous, le colis vous parviendra en port dû (colissimo ou transporteur)
Veillez nous consulter pour le montant des frais de port.
 Les marchandises voyagent aux risques et périls du destinataire.
 E.a.r.l. la ferme de l'Astarac - Exploitation agricole à responsabilité limitée - N° SIRET : 442 032 587