

LES GÉSIEERS

Même préparation que pour le confit. Boîte de 5 gésiers.

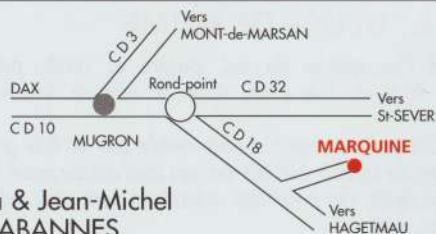
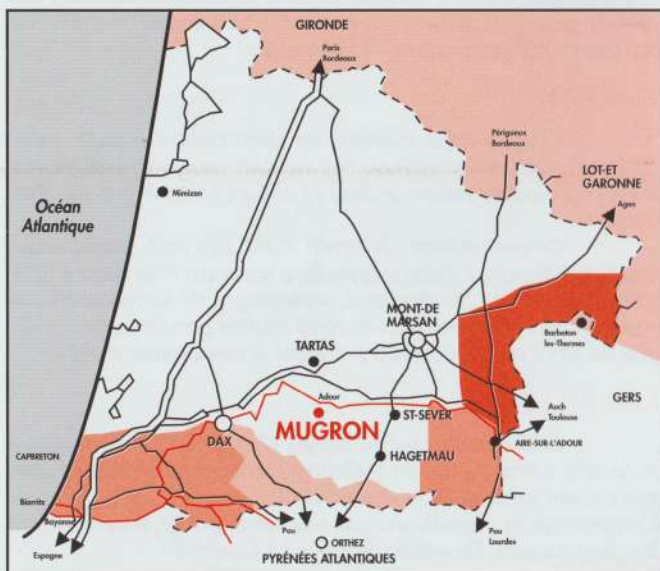
Consommation : ce sont les gésiers confits de canard qui confèrent ce caractère gourmand à la salade landaise. Les dégraisser en les réchauffant à feu doux dans une poêle.

Parfois consommés nature, chauds ou froids, nous les préférons froids, coupés en fines lamelles, dans LA PLUS SUBLIME DES SALADES LANDAISES (une assiette par convive) :

LA SALADE LANDAISE

Préparer, pour chaque assiette, un lit de salade verte bien assaisonnée ; parsemer dessus des grains de maïs doux et des

pignons de pin, border l'assiette d'asperges blanches, éparpiller les lamelles de gésiers et coiffer le tout de deux tranches de foie gras nature. Ne vous en faites pas, vos amis reviendront...



Jessica & Jean-Michel
CABANNES

1109 Route d'Hagetmau
Ferme Auberge "Marquine"
40250 MUGRON
Tél. 05 58 97 74 23
Fax 05 58 97 92 27

Ouvert tous les jours
Repas à la ferme
sur réservation
Menus à partir de 16 €,
carte, menu enfant 8 €

Tarif valable jusqu'au 31-12-2023

BON DE COMMANDE

Adressé à : Jessica & Jean-Michel CABANNES
1109 route d'Hagetmau - 40250 MUGRON

TOTAL COMMANDE	
PORT OU REMISE	
TOTAL à PAYER	

Paiement par chèque

FRAIS DE PORT ET D'EMBALLAGE
Par commande et par destinataire

- de 75 € Port : 11 €
- de 76 € à 500 € Port : 16 €
+ de 500 € Franco de Port

Hors métropole : nous consulter

ADRESSE DE LIVRAISON :

Nom Prénom _____

Adresse _____

_____ Tél. _____

Date de livraison souhaitée _____

IMP. DUMARTIN - HAGETMAU



Privilège F de Ferme®

Ferme de Marquine

Jessica et Jean-Michel CABANNES

RCS DAX - D400502431

4 FOIS MÉDAILLÉS
AU CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE DE PARIS



Site : ferme-auberge-marquine.fr
E-mail : contact@ferme-auberge-marquine.fr

Ferme Auberge "Marquine"
40250 MUGRON

Repas sur réservation

Tél. : 05 58 97 74 23
06 80 48 76 52 - 06 11 40 24 61

• **FOIE GRAS "PRIVILÈGE"**

Pièce intacte. Poids net : 500 g min. 10/12 parts

• **FOIE GRAS ENTIER DE CANARD**

Boîte de 60 g net 1 part

Boîte de 100 g net 1 à 2 parts

Bocal de 125 g net 2 à 3 parts

Bocal de 200 g net 4 à 5 parts

Bocal de 350 g net 6 à 8 parts

• **CANARD COMPLET** en coffret carton blanc

Foie gras entier de canard 2 bocaux de 200 g net

Confit de canard 2 boîtes de 1 000 g net

Rillettes pur canard 2 boîtes de 200 g net

• **DEMI-CANARD** en coffret carton blanc

Foie gras entier de canard 1 bocal de 200 g net

Confit de canard 1 boîte de 1 000 g net

Rillettes pur canard 1 boîte de 200 g net

• **DEMI-CANARD** + 1 bouteille de vin blanc moelleux "Soleil des coteaux de Chalosse"

• **CONFIT DE CANARD**

1/2 canard (cuisse, manchon, magret), boîte de 1 000 g net

2 cuisses, boîte de 700 g net

4 cuisses, boîte de 1 400 g net

1 magret avec manchon, boîte de 700 g net

6 manchons, boîte de 1 000 g net

• **RILLETES PUR CANARD**

Boîte de 130 g net 1 à 2 parts

Boîte de 200 g net 2 à 3 parts

Boîte de 400 g net 4 à 6 parts

• **RILLETES PUR CANARD** au foie gras. Boîte de 190 g net

• **GÉSIERS DE CANARD CONFITS** 5 gésiers 400 g net

• **PÂTÉ "DÉLICE DE FERME"** Pur canard 30% foie gras 130 g net

• **PÂTÉ "DÉLICE DE FERME"** Pur canard 30% foie gras 270 g net

• **MAGRET DE CANARD** fourré au FOIE GRAS (25%)

1 boîte de 350 g net

1 boîte de 500 g net

• **COU DE CANARD** farci au FOIE GRAS (30 %)

Boîte de 350 g net

Boîte de 500 g net

• **GARBURE LANDAISE** aux abats de canard 1 100 g net

• **GRAISSE** pure de canard 1 000 g net

	PRIX/KG	Quantité	COMMANDE
	60 €	120 €	
	7,50 €	125 €	
	12 €	120 €	
	15 €	120 €	
	24 €	120 €	
	40 €	114,29 €	
	70 €		
	37 €		
	42 €		
	14 €	14 €	
	10 €	14,28 €	
	19 €	13,57 €	
	9 €	12,86 €	
	8 €	8 €	
	2,70 €	20,77 €	
	4 €	20 €	
	7,50 €	18,75 €	
	7,50 €	39,47 €	
	8 €	20 €	
	5 €	38,46 €	
	9 €	33,33 €	
	13,50 €	38,57 €	
	19 €	38 €	
	12 €	34,28 €	
	16 €	32 €	
	10 €	9,09 €	
	6 €	6 €	
TOTAL COMMANDE			

REPORTER LE MONTANT AU VERSO

**CONSEILS CONSERVATION
ET PRÉPARATIONS GASTRONOMIQUES**

SECRET PAYSAN DU SUD-OUEST

Une certaine "maturation" est bénéfique à la saveur des conserves de canard à foie gras. Elles seront exquises après quelques mois de conservation au frais.

LE FOIE GRAS

Seuls, du sel et du poivre sont ajoutés au foie gras entier. La stérilisation se faisant sans précuisson, le foie s'enrobe de sa propre graisse et conserve ainsi tout son moelleux.

Conservation : elle se fera dans un endroit frais et à l'abri de la lumière. Le bas du réfrigérateur semble tout indiqué.

Consommation : sortir le bocal du réfrigérateur 30 minutes environ avant la préparation. Après ouverture du bocal, ôter la graisse qui enrobe le foie gras et découper en tranches. Entre chaque tranche, tremper la lame du couteau dans de l'eau chaude, pour une découpe nette et jolie. Consommer nature. Sur des toasts grillés, diront les fines bouches.

LE CONFIT

Chaque boîte contient un demi-canard (cuisse, manchon, magret). Après avoir été mis en salaison pendant 48 heures, il est cuit dans sa propre graisse et mis en boîte, avant stérilisation.

Consommation : le confit étant déjà cuit, il doit seulement être dégraissé. Dans une poêle, à feu doux, bien dorer le côté peau uniquement. Servir chaud, accompagné de haricots verts, de cèpes ou, plutôt, de pommes de terre sautées persillées, cuites à la graisse de ce confit. Certains préfèrent le consommer froid.

LES RILLETES

Elles contiennent du maigre et du gras de canard et sont préparées comme le confit (salaison, cuisson) puis hachées finement avant mise en boîte et stérilisation.

Consommation : excellentes sur des toasts grillés chauds, disent les gastronomes. En entrée de repas ! À l'apéritif !

LE PÂTÉ "DÉLICE DE FERME"

À l'exception du sel, poivre et œufs, produit "pur canard" : 30% de foie gras, 65% de viande. le tout finement haché.

Consommation : moins noble que le foie gras, ce pâté traditionnel du terroir est, dit-on, un vrai délice pour un début de repas entre amis. Ou pour des occasions sympas : retour de fête, petits creux, etc....

LE MAGRET DE CANARD fourré au foie gras

Peut se servir froid tranché sur une assiette landaise ou réchauffé au four accompagné d'un légume.