

LES GÉSIERS

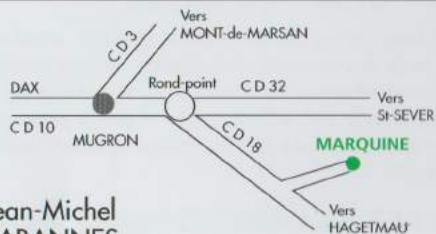
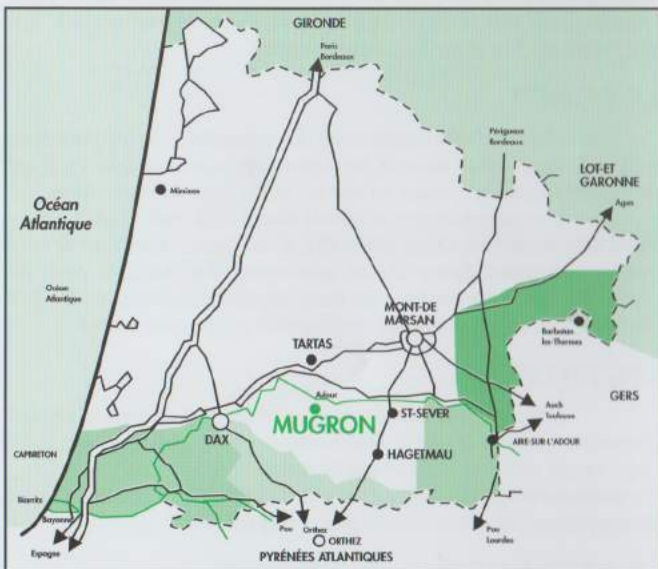
Même préparation que pour le confit. Boîte de 5 gésiers.

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...



Jean-Michel
CABANNES

Ferme Auberge
Gastronomique " 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 13 €,
carte, menu enfant 7 €

Tarif valable jusqu'au 31-12-2018

BON DE COMMANDE

Adressé à : Jean-Michel CABANNES
Ferme " Marquine " - 40250 MUGRON

TOTAL COMMANDE	
PORT OU REMISE	
TOTAL à PAYER	

Paiement par chèque mandat-carte
 carte bleue

N° de carte

Date exp. Signature _____

Montant à débiter

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

- de 75 € Port : 11 €
- de 76 € à 400 € Port : 14 €
+ de 400 € Franco de Port
+ de 800 € Remise de 5 %
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



Ferme Auberge " Marquine "
40250 MUGRON

Repas sur réservation
Tél. : 05 58 97 74 23 - Fax : 05 58 97 92 27