



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 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 Magnoac (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 dès 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...



LES FRUITS ROUGES

La plupart de nos fruits sont produits à la ferme, issus de culture extensive, non traités, ils sont préservés par une transformation soignée qui respecte les arômes du fruit. Pur fruit, pur sucre, ils sont sans conservateurs.

Sorbets aux fruits et framboises fraîches, en saison.

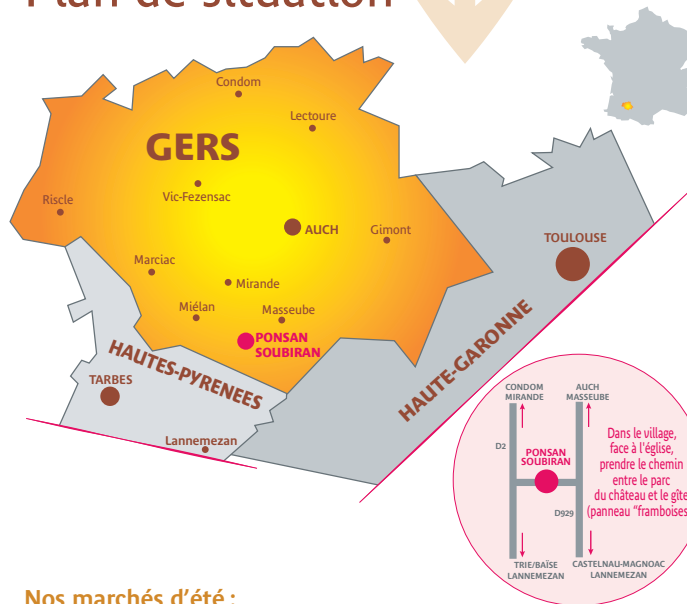
"Le petit mot des producteurs"

"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 : maïs, soja, mais aussi gavage 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 accueillerons pour vous faire partager ce que nous aimons de ce métier, de cette campagne, de ce pays...

Christine et Charles Henri Roussel

Plan de situation



Nos marchés d'été :

Jeudi à Arreau (65) - Samedi à Saint-Lary (65) et Auch (32) - Marchés de nuit de Vic-Fezensac (32) et Lavardens (32) - Fête du vin de Madiran (65) - Foires aux traditions de Bassoues (32) Génos-Loudenvielle (65), Oô (31), Médiévales de Montaner (64)...

Festival Jazz in Marciac (32) 1^{ère} quinzaine d'août



Nos rendez-vous Franc-Comtois :

Exposition-vente à Montécheroux (25) le week-end du 11 novembre
Marché de Noël de Montbéliard du 26 novembre au 24 décembre.



Visite guidée de la ferme.

Démonstration de la fabrication des confitures, le jeudi à 17h, de mi-juillet à fin août.

SUR RESERVATION

Pour nous rendre visite, seuls ou en groupes, contactez-nous :

Charles Henri et Christine Roussel
La Métairie - 32300 Ponsan-Soubiran

Tél./Fax : 05 62 67 08 41 et 06 70 36 09 24

E-mail : ferme-astarac@orange.fr

Retrouvez-nous toute l'année sur www.ferme-astarac.fr

Créateurs de vraies saveurs en terre gasconne



La Ferme de
l'Astarac
e.a.r.l.

NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

Imprimé sur du papier recyclé
côté/NUMÉRIQUE - Lannemezan - Tél. 05 62 29 55 10



Charles Henri et Christine Roussel
La Métairie - 32300 Ponsan-Soubiran
Tél. : 05 62 67 08 41 et 06 70 36 09 24
E-mail : ferme-astarac@orange.fr
www.ferme-astarac.fr



Tarif 2011/2012 - Bon de commande

CANARDS	Poids	Prix aux 100g Euros	Prix TTC Euros	Qté	Total
Foie gras entier (en conserve) <i>Foie gras, sel, poivre</i>	110 g 180 g 320 g 450 g	14,09 11,67 10,94 10,78	15,50 21,00 35,00 48,50		
Foie gras entier mi-cuit (semi-conserve) <i>Foie gras, sel, poivre</i> Conservation à +4°C maxi	110 g 180 g 320 g 450 g	14,55 12,22 11,72 11,44	16,00 22,00 37,50 51,50		
Foie gras entier au sel (sous-vide) <i>Foie gras, sel de Guérande 2%, poivre</i> Conservation 21 j. à +4°C maxi Congélation conseillée dès l'achat	La pièce (préciser le poids souhaité)	12,60			
Bloc de foie gras <i>Foie gras reconstitué, eau, sel, poivre</i>	65 g 130 g 190 g	9,23 8,85 8,42	6,00 11,50 16,00		
Cou Farci au foie de canard <i>Foie gras (30%), viande de canard, peau de cou, porc, pain, lait, œufs, Porto (3%), assaisonnement</i>	400 g	3,20	12,80		
Magret fourré au foie gras <i>Magret de canard, foie gras de canard 24%, Porto, sel, poivre</i>	450 g	3,67	16,50		
Confit de canard <i>Viande de canard, sel, poivre</i>					
• deux cuisses	650 g	1,54	10,00		
• quatre cuisses	1,2 kg	1,46	17,50		
• six cuisses	1,8 kg	1,25	22,50		
• deux magrets confits	700 g	1,99	13,90		
• cinq gésiers confits	350 g	2,14	7,50		
• 2 cuisses aux pruneaux	700 g	1,57	11,00		
• 2 cuisses aux abricots	700 g	1,57	11,00		
Pâté au foie de canard (30% de foie gras) <i>Viande de canard, foie gras 30%, porc, lait, œufs, assaisonnement</i>	180 g	2,89	5,20		
Terrine au Floc <i>Viande de canard 60%, porc, lait, œufs</i> <i>Floc de Gascogne 3%, assaisonnement</i>	180 g	2,22	4,00		
Rillettes pur canard <i>Viande et graisse de canard, assaisonnement</i>	180 g	2,22	4,00		
Fritons <i>Peau et viande de canard, assaisonnement</i>	180 g	1,55	2,80		
Pâté de canard aux champignons des bois <i>Viande de canard, porc, lait, œufs, champignons 10% (girolles, cèpes), assaisonnement</i>	180 g	2,50	4,50		
Délice de canard aux 3 fruits secs <i>Viande de canard, peau de canard, fruits secs 15% (figue, noisette, raisin), foie gras, lait, pomme de terre, pain, œuf, assaisonnement</i>	180 g	2,50	4,50		
Lot de 5 spécialités x 180g <i>Pâté au foie de canard, terrine au Floc, pâté aux champignons, rillettes, fritons</i>	900 g	1,78	16,00		
Lot de 4 pâtés x 130g <i>Pâté au foie de canard, terrine au Floc, rillettes, fritons</i>	520 g	1,92	10,00		

CANARDS	Poids	Prix aux 100g Euros	Prix TTC Euros	Qté	Total
Magret dans son jus <i>Magret de canard, sel, poivre</i>	300 g	2,50	7,50		
4 aiguillettes au vinaigre à la framboise <i>Aiguillettes, vinaigre à la framboise, assaisonnement</i>	175 g	2,86	5,00		
Préparation pour saladé <i>Cœurs et gésiers confits, aiguillettes, assaisonnement</i>	150 g	3,87	5,80		
Salmis de canard <i>(Civet flambé à l'armagnac)</i> <i>4 manchons de canard, vin rouge, bouillon, carottes, oignons, lardons, armagnac, assaisonnement</i>	700 g	1,50	10,50		
Garbure (soupe paysanne) <i>Manchons et cous confits, bouillon, choux, carottes, pommes de terre, haricots, oignons, assaisonnement</i>	750 g	1,27	9,50		
Cuisses de canard aux pleurottes <i>2 cuisses de canard, pleurottes 35%, eau, échalottes, madère, féculé, assaisonnement</i>	950 g	1,58	15,00		
Haricots cuisinés au confit de canard NOUVEAU <i>Haricots blancs de l'Astarac, 2 manchons de canard confits, magret, carottes, oignons, bouillon, assaisonnement</i>	800 g	1,44	11,50		
Magret de canard <i>Magret, sel, poivre (Sous vide)</i>	La pièce 280 g mini	3,04 3,21	8,50 9,00		
• séché • séché et fumé					
Saucisse sèche de canard NOUVEAU <i>Viande de canard 75%, épaule de porc, sel, poivre (sous vide)</i>	La pièce (préciser le poids souhaité)	3,90			
En saison : NOUVEAU					
Magret frais (1 pièce)	Mini 390g	1,41	5,50		
Aiguillettes fraîches (les 8)	Mini 300g	1,83	5,50		
Cuisses fraîches (les 2)	Mini 600g	0,83	5,00		

FRUITS ROUGES	Poids ou volume	Prix au kg ou litre	Prix TTC Euros	Qté	Total
CONFITURE Fruits, sucre					
• framboise	370 g	10,27	3,80		
• fraise	370 g	10,27	3,80		
• fraise/rhubarbe	370 g	10,27	3,80		
• rhubarbe	370 g	10,27	3,80		
• mûre	370 g	10,27	3,80		
• figue	370 g	10,27	3,80		
• 4 fruits rouges	370 g	10,27	3,80		
• myrtille	370 g	11,62	4,30		

FRUITS ROUGES	Volume	Prix au kg ou litre	Prix TTC Euros	Qté	Total
GELEE Jus de fruits, sucre					
• framboise	370 g	10,81	4,00		
• mûre	370 g	10,81	4,00		
• groseille	370 g	10,81	4,00		
• cassis	370 g	10,81	4,00		
COULIS Jus de fruits, sucre, eau					
• framboise	228 ml	13,60	3,10		
• cassis	228 ml	13,60	3,10		
FRAMBOISES AU SIROP LEGER <i>Framboises, eau, sucre</i>	320 ml	12,19	3,90		
NECTAR <i>Jus de fruits, eau, sucre</i>					
• framboise	48 cl	8,33	4,00		
• mûre	48 cl	8,33	4,00		
VINAIGRE à la FRAMBOISE <i>Framboises, vinaigre d'alcool</i>	25 cl	14,00	3,50		
FIGUES au SIROP <i>Figues, sucre, eau, vanille</i>	240 ml	14,58	3,50		
SORBET NOUVEAU <i>Pulpe de fruits, eau, sucre, parfums selon la saison : framboise, cassis, mûre, fraise, griotte, coing, abricot, pêche, poire, citron, passion, rhubarbe, groseille, myrtille...</i>	Bac 1l. Pot 0,1l.	9,00 1,50	9,00 1,50		



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 :

Frais d'expédition :

- Franco de port à partir de 480 € 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.