

Ferme « La Gaube »



Eric et Chantal

TACHON

Canards élevés, gavés
& cuisinés à la Ferme



TARIFS 2017 - 2018

A nous de SAVOIR FAIRE, pour vous, le FAIRE SAVOIR

Foie gras & confit de « La Gaube »

Earl des Guits

Vente directe à la Ferme

Ferme « La Gaube » - 40270 Maurrin

Tél. : 05 58 44 04 51 - 06 11 44 88 93

Fax : 05 58 44 05 99

<http://www.fermelagaube.com>

e-mail : fermelagaube@wanadoo.fr

(Consulter horaires secrétariat à la dernière page du catalogue)



Nos suggestions pour mieux apprécier nos produits



Le confit de canard

Votre confit donnera sa pleine saveur une fois réchauffé à feux doux puis grillé, côté peau. La peau doit alors être bien dorée.

Servir avec des pommes de terre cuites dans la graisse du confit avec une persillade ou un peu d'oignon.

Le foie gras

Consommez le foie gras nature, frais mais non glacé. Découpez-le avec un couteau à lame fine que vous tremperez dans l'eau chaude entre chaque tranche. Prévoyez 50 gr par personne. Vous pouvez si vous le désirez, l'accompagner de pruneaux fourrés au beurre.

Ce produit doit être conservé dans un endroit frais : cave, bas de réfrigérateur.

Les rillettes

A servir en entrée avec du pain de campagne ou du pain grillé chaud (*pour vous satisfaire nous mettons le moins possible de gras, ce qui les rend plus difficile à tartiner.*)

Le magret fourré au foie gras

Servir frais après l'avoir découpé comme un rôti avec un très bon couteau (*Certains d'entre vous le préfèrent réchauffé, à chacun de s'offrir le maximum de plaisir en le dégustant.*)



Les gésiers

Les faire réchauffer pour enlever la graisse, les couper en fines lamelles et les servir avec une salade verte.

Le bouillon de poule

Porter à ébullition. Mettre la vermicelle et laisser cuire quelques minutes. Pour ceux qui aiment cuisiner, ce bouillon peut servir pour les plats en sauce (Poule à la crème).

Tout ceci ne sont que des suggestions. Un grand nombre d'entre vous sont de bons cuisiniers et de fins gourmets, donc à chacun de faire ressortir les différentes saveurs.

Dans tous les cas, n'hésitez pas à nous contacter !



A. Nos foies gras entiers

Ingrédients : foie gras entier, sel, poivre

PRIX KG P.U.

* A	Foie gras entier familial			
	1	1 bocal de 170 g minimum	102.94	17.50
	2	le lot de 5 bocaux de 170 g	Pas de vente cette année	
	3	1 bocal de 250 g minimum	100.00	25.00
	4	le lot de 4 bocaux de 250 g minimum	95.00	95.00
* A	Foie gras entier sélection			
	5	1 bocal « Duo » de 130 g minimum	100.00	13.00
	6	1 bocal « sélection » de 200 g minimum	102.50	20.50
	7	1 bocal « sélection » de 300 g minimum	100.00	30.00
	8	lot de 4 bocaux « sélection » de 300g minimum	95.83	115.00
	9	1 bocal « sélection » de 450 g minimum	100.00	45.00
	10	1 bocal « prestige » de 600 g minimum	100.00	60.00
A	Foie gras entier <u>mi-cuit</u> « sélection »			
	11	1 bocal « sélection » de 200 g minimum (à conserver entre 2 C° et 4 C°)	110.00	22.00
	11 bis	1 bocal « sélection » de 300 g minimum (à conserver entre 2 C° et 4 C°)	106.66	32.00
	11 ter	1 bocal mi-cuit de 150 g minimum (à conserver entre 2 C° et 4 C°)	113.33	17.00
A	Foie gras « préparation »			
	12	Morceaux de foie gras pour toasts et salades 1 bocal de 120 g	87.50	10.50
	13	Foie gras pour toast 1 bocal, poids net égoutté 180 g	75.00	13.50



La clé ouvre-bocal..... 2.80 €

1 - Glisser la languette du caoutchouc sur le côté conique de la clé, bien serrer.
2 - Tourner celle-ci de façon à étirer le caoutchouc.



* Aucune différence de qualité seule la présentation est différente (foies plus réguliers dans leur forme pour les Sélection)

B. Nos confits de canard

PRIX KG P.U.

B	1	Canard confit avec le foie - 2 bocaux de 300 g de foie gras sélection - 2 bocaux d'1 magret + 1 cuisse (2x450g) - 1 bocal de rillettes au foie gras (190 g) - 1 bocal de rillettes nature (190 g) - 1 bocal d'abats (300 g)		80.00
B	2	Bocal d'1 magret + 1 cuisse Ingrédients : 1 magret, 1 cuisse, graisse, sel <i>Poids net égoutté 450 g</i>	31.11	14.00
B	3	1 Bocal de 3 cuisses Ingrédients : cuisses, graisse, sel - 1 bocal <i>Poids net égoutté 600 g</i>	25.00	15.00
B	4	1 Lot de 5 bocaux de 3 cuisses <i>Poids net égoutté 3 kg</i>	23.66	71.00
B	5	1 Bocal de 2 magrets Ingrédients : magrets, graisse, sel - 1 bocal <i>Poids net égoutté 550 g</i>	27.27	15.00
B	6	1 Lot de 5 bocaux de 2 magrets <i>Poids net égoutté 2,750 Kg</i>	26.54	73.00
B	7	1 Bocal de 5 gésiers Ingrédients : Gésiers de canard, sel, poivre <i>Poids net égoutté 240 g</i>	29.16	7.00
B	8	1 Boîte de 5 manchons confits Ingrédients : manchons de canard, graisse <i>Poids net 530 g</i>	14.15	7.50
B	9	1 Boîte d'abats Ingrédients : abats (cou, ailerons, gésiers), graisse, sel <i>Poids net égoutté 300 g</i>	15.66	4.70
B	10	1 Boîte de Graisse de canard <i>Poids net 900 g</i>	4.77	4.30



Bon de Commande

A détacher et à retourner à l'adresse suivante :

Eric et Chantal TACHON - Ferme « La Gaube »

883 Chemin de l'Espérance - 40270 MAURRIN

Tél. : 05 58 44 04 51 - Fax : 05 58 44 05 99

E-mail : fermelagaube@wanadoo.fr

Vos coordonnées

Pour pouvoir vous contacter, n° tél OBLIGATOIRE (pour suivi de commande)

M.

Rue

.....

Code postal Ville

Téléphone

E-mail

Adresse de livraison si différente

M.

Rue

.....

Code postal Ville

Téléphone

*En cas de casse ou d'avarie constatée à l'arrivée d'un colis,
faire les réserves sur le bordereau du transporteur.*

Nous prévenir dans les 48 heures.

Bon de Commande

A. Foie gras entiers		Prix U. TTC	Qté	Total TTC
* A	Foie gras entier familial			
	1 1 bocal de 170 g minimum	17.50		
	2 le lot de 5 bocaux de 170 g Pas de vente cette année			
	3 1 bocal de 250 g minimum	25.00		
	4 le lot de 4 bocaux de 250 g minimum	95.00		
* A	Foie gras entier sélection			
	5 1 bocal « Duo » de 130 g minimum	13.00		
	6 1 bocal « sélection » de 200 g minimum	20.50		
	7 1 bocal « sélection » de 300 g minimum	30.00		
	8 1 lot de 4 bocaux « sélection » de 300 g minimum	115.00		
	9 1 bocal « sélection » de 450 g minimum	45.00		
	10 1 bocal « prestige » de 600 g minimum	60.00		
A	Foie gras entier mi-cuit « sélection »			
	11 1 bocal mi-cuit « sélection » de 200 g minimum	22.00		
	11 bis 1 bocal mi-cuit « sélection » de 300 g minimum	32.00		
	11 ter 1 bocal mi-cuit « sélection » de 150 g minimum	17.00		
A	Foie gras « préparation »			
	12 Morceaux de foie gras entier	10.50		
	13 Foie gras pour toasts	13.50		
<i>Sous total</i>				

* Aucune différence de qualité seule la présentation est différente (Tranches plus régulières sur le foie gras Sélection).

B. Confit de canard		Prix U. TTC	Qté	Total TTC
B	1 Canard confit avec le foie	80.00		
B	2 Bocal de 1 magret + 1 cuisse	14.00		
B	3 1 Bocal de 3 cuisses	15.00		
B	4 1 Lot de 5 bocaux de 3 cuisses	71.00		
B	5 1 Bocal de 2 magrets	15.00		
B	6 1 Lot de 5 bocaux de 2 magrets	73.00		
B	7 1 Bocal de 5 gésiers	7.00		
B	8 1 Boîte de 5 manchons confits	7.50		
B	9 1 Boîte d'abats	4.70		
B	10 1 Boîte de graisse de canard	4.30		
<i>Sous total</i>				

F. Coffrets		Prix U. TTC	Qté	Total TTC
F	1 Coffret « Amitié »			
F	2 Coffret « Mon plaisir »			
F	3 Coffret « Séduction »			
F	4 Coffret « Découverte »			
<i>Sous Total</i>				

Pas de vente cette année

C. Rillettes & Pâtés			<i>Prix U. TTC</i>	<i>Qté</i>	<i>Total TTC</i>
C	1	Rillettes nature - Bocal de 190 g	3.90		
C	2	Rillettes au foie gras - Bocal de 190 g	4.80		
C	3	Pâté de porc au foie gras - Bocal de 190 g	4.40		
C	3 bis	Pâté de porc nature - Boîte de 190 g	3.60		
C	4	Pâté de chevreuil - Bocal de 190 g	4.20		
C	5	Boudin de porc - Bocal de 190 g	4.10		
C	6	Pâté de couenne - Boîte de 190 g	3.40		
C	7	Pâté de canard - Bocal de 190 g	5.90		
<i>Sous Total</i>					

D. Spécialités			<i>Prix U. TTC</i>	<i>Qté</i>	<i>Total TTC</i>
D	1	1 magret fourré au foie gras - Boîte de 550 g	19.50		
D	2	2 magrets fourrés au foie gras - Bocal de 800 g	26.00		
D	3	Poulet en gelée - Boîte de 800 g Pas de vente cette année			
D	4	Cous de canards farcis - Bocal de 600 g	15.50		
D	5	Bouillon de Poule - Boîte de 900 g	4.40		
D	6	Aiguillettes roulées au foie gras - Bocal de 550 g	22.00		
D	7	Haricots cuisinés au bouillon de légumes - Boîte de 600 g	4.20		
D	8	Saucisses lentilles au bouillon de légumes et jambon	7.80		
D	9	Lentilles au bouillon de légumes - Bocal 500 g	5.70		
Clé ouvre-bocal			2.80		
<i>Sous Total</i>					

E. Produits Eco			<i>Prix U. TTC</i>	<i>Qté</i>	<i>Total TTC</i>
E	1	Rillette nature - Boîte de 190 g △	3.70		
E	2	Rillette nature - Lot de 5 boîtes de 190 g △	17.50		
E	4	Rillette au foie gras - Boîte de 190 g △	4.50		
E	5	Rillette au foie gras - Lot de 5 boîtes de 190 g △	21.50		
E	7	Pâté de chevreuil - Boîte de 190 g	4.20		
E	8	Pâté de chevreuil - Lot de 5 boîtes de 190 g	19.00		
E	9	Gésiers de Canards gras - La boîte de 240 g Pas de vente cette année			
E	10	Cuisses de Canard confites - Boîte de 400 g	10.00		
<i>Sous Total</i>					

△ RISQUE DE RUPTURE QUANTITÉ TRÈS LIMITÉE

Total	
Frais de port (voir conditions page 10)	
- Remise (voir conditions page 10)	
TOTAL GENERAL	



Conditions de Ventes

Paiement

à la commande ou à la réception de la facture

Frais d'expédition (Colissimo suivi)

Attention : le poids du colis est le poids brut et non le poids du contenu

Jusqu'à 2 kg	= 13.00 €
de 2 à 5 kg	= 15.00 €
de 5 à 10 kg	= 18.00 €
de 10 à 15 kg	= 25.00 €
de 15 à 30 kg	= 37.00 €

Si non respect des délais de livraison légaux (soit 48 H hors week-end et jours fériés) nous contacter. Attention, si vous n'êtes pas présent au moment de la livraison, un bordereau d'avis de passage vous est mis dans la boîte aux lettres

Frais d'expédition Transporteur

En raison de l'annulation des tournées, les prix d'expédition transporteur seront intégralement facturés jusqu'à 1000 € de commande. Au-delà, une participation globale de 50 € vous sera facturée.

Remises

de 1000 à 1200 €	port gratuit
de 1200 à 2500 €	port gratuit + remise de 3%
de 2500 à 3800 €	port gratuit + remise de 6%
Au-delà de 3800 €	port gratuit + remise de 10%

Pour toutes commandes groupées, possibilité de conditionnement individuel à la demande.



C. Rillettes et pâtés

PRIX KG P.U.

C	1	Rillettes nature Viande de canard, sel, poivre. - 1 bocal de 190 g	20.52	3.90
C	2	Rillettes au foie gras Viande de canard, foie gras 20 %, sel, poivre. - 1 bocal de 190 g	25.26	4.80
C	3	Pâté de porc au foie gras Viande de porc, foie gras 10 %, sel, poivre, épices - 1 bocal de 190 g	23.15	4.40
C	3 bis	Pâté de porc nature Viande de porc, sel, poivre, épices - 1 boîte de 190 g	18.94	3.60
C	4	Pâté de chevreuil Viande de chevreuil, viande de porc, sel, poivre, épices - 1 bocal de 190 g	22.10	4.20
C	5	Boudin de Porc Viande de porc, sang de porc, sel, poivre, épices - 1 bocal de 180 g	22.77	4.10
C	6	Pâté de couenne Couenne de porc, viande de porc, carottes, sel, poivre - 1 boîte de 190 g	17.89	3.40
C	7	Pâté de canard Viande de canard, porc, foie gras 18%, sel, poivre, épices - 1 bocal de 190 g	31.05	5.90



D. Nos spécialités

			<i>PRIX KG</i>	<i>P.U.</i>
D	1	1 magret fourrés au foie gras Ingrédients : magret, foie gras 30% minimum, - 1 boîte de 550 g minimum	35.45	19.50
D	2	2 magrets fourrés au foie gras Ingrédients : magret, foie gras entier 25%, sel, poivre - 1 bocal de 800 g minimum	32.50	26.00
D	3	Poulet en gelée Ingrédients : 1/2 poulet, sel, poivre - 1 boîte de 800 g minimum	Pas de vente cette année	
D	4	Cous de canards farcis Ingrédients : Viande de canard 45%, foie gras 24%, porc 16%, peau de cou, sel, poivre,armagnac. - 1 bocal poids net 600 g	26.66	16.00
D	5	Bouillon de Poule - 1 boîte de 900 g	4.88	4.40
D	6	Aiguillettes roulées au foie gras Ingrédients : aiguillettes, foie gras, sel, poivre. - 1 bocal de 550 g	40.00	22.00
D	7	Haricots cuisinés au bouillon de légumes Ingrédients : haricots lingots, bouillon. - 1 boîte de 600 g	7.00	4.20
D	8	Saucisses lentilles au bouillon de légumes et jambon Ingrédients : saucisses, lentilles (Label Rouge), jambon, tomates, bouillon, sel, poivre. - 1 bocal de 430 g	18.13	7.80
D	9	Lentilles cuisinées au bouillon de légumes Ingrédients : lentilles (Label Rouge), tomates, bouillon, sel, poivre. - 1 bocal de 500 g	11.40	5.70

La page Eco

Emballage éco-environnemental et plus économique

Rillettes Nature			<i>Prix au Kg</i>	<i>Prix U. TTC</i>
E	1	Viande de canard, sel, poivre La boîte de 190 g	18.94	3.60
E	2	Viande de canard, sel, poivre Le lot de 5 boîtes de 190 g soit 950 g	18.42	17.50

Rillettes au Foie gras			<i>Prix au Kg</i>	<i>Prix U. TTC</i>
E	4	Viande de canard, foie gras 20%, sel, poivre La boîte de 190 g	23.15	4.40
E	5	Viande de canard, foie gras 20%, sel, poivre Le lot de 5 boîtes de 190 g soit 950 g	22.10	21.00

⚠ RISQUE DE RUPTURE QUANTITÉ TRÈS LIMITÉE

Pâté de chevreuil			<i>Prix au Kg</i>	<i>Prix U. TTC</i>
E	7	Viande de chevreuil, viande de porc, sel, poivre, épices La boîte de 190 g	22.10	4.20
E	8	Viande de chevreuil, viande de porc, sel, poivre, épices Le lot de 5 boîtes de 190 g soit 950 g	20.00	19.00

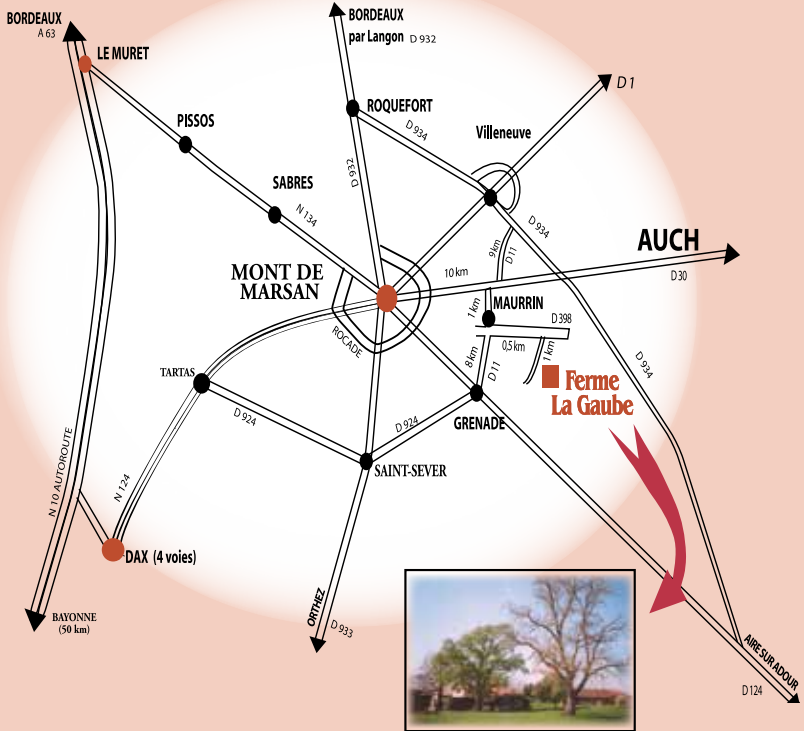
Gésiers de Canard gras			<i>Prix au Kg</i>	<i>Prix U. TTC</i>
E	9	La boîte de 240 g	Pas de vente cette année	

Cuisse de Canard gras confite			<i>Prix au Kg</i>	<i>Prix U. TTC</i>
E	10	Boîte de 2 cuisses de canard Ingrédients : cuisses, graisse, sel Poids net égoutté 400 g	25.00	10.00



Foie gras

& confit de « La Gaube »



Notre secrétariat :

Responsable : Mélissa

Horaires : Mardi et Jeudi de 13h45 à 16h15

Mercredi de 9h00 à 12h00

Vendredi de 9h00 à 11h30 et 13h45 à 16h15

Tél. : 05 58 44 04 51

Fax : 05 58 44 05 99

Portable Eric : 06 11 44 88 93

<http://www.fermelagaube.com>

fermelagaube@wanadoo.fr



**Eric et Chantal
TACHON**

*Canards élevés, gavés
& cuisinés à la Ferme*



**bienvenue
à la ferme**