



## 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 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...

- **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

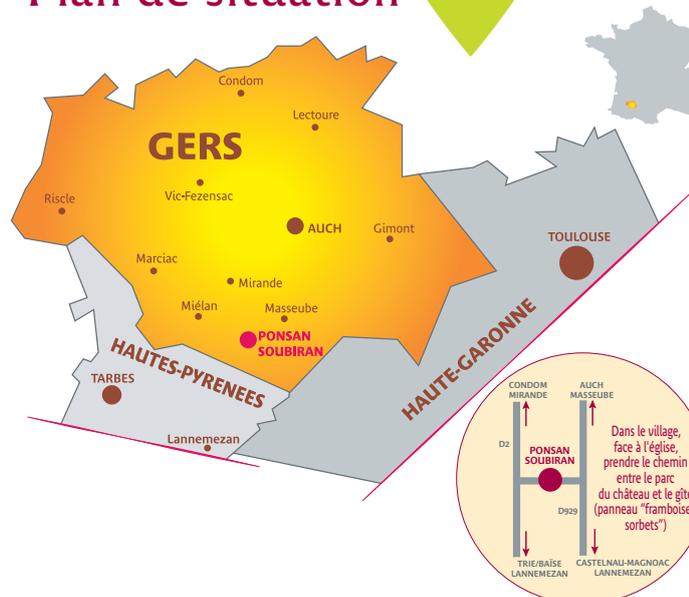
### "Le petit mot du producteur"

"Nous vivons au Sud du Gers au cœur de la Vallée de la petite Baïse, 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 fût 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 accueillerons 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), Médiévales de Montaner (64), Les estival' de Gers (32)...

### Festival Jazz in Marciac (32)

### Nos rendez-vous Franc-Comtois :



**Exposition-vente** à Liebwillers (25) du 8 (après-midi) au 15 novembre 2024 et du 19 (après-midi) au 22 décembre 2024.

### Nos tournées de livraison de fin d'année :

Vallée du Rhône, Grenoble Strasbourg, Reims, Paris et Région parisienne, Chartres, Nantes, Charentes, Clermont-Ferrand. (nous consulter pour plus d'infos)



### Pour nous rendre visite, contactez-nous :

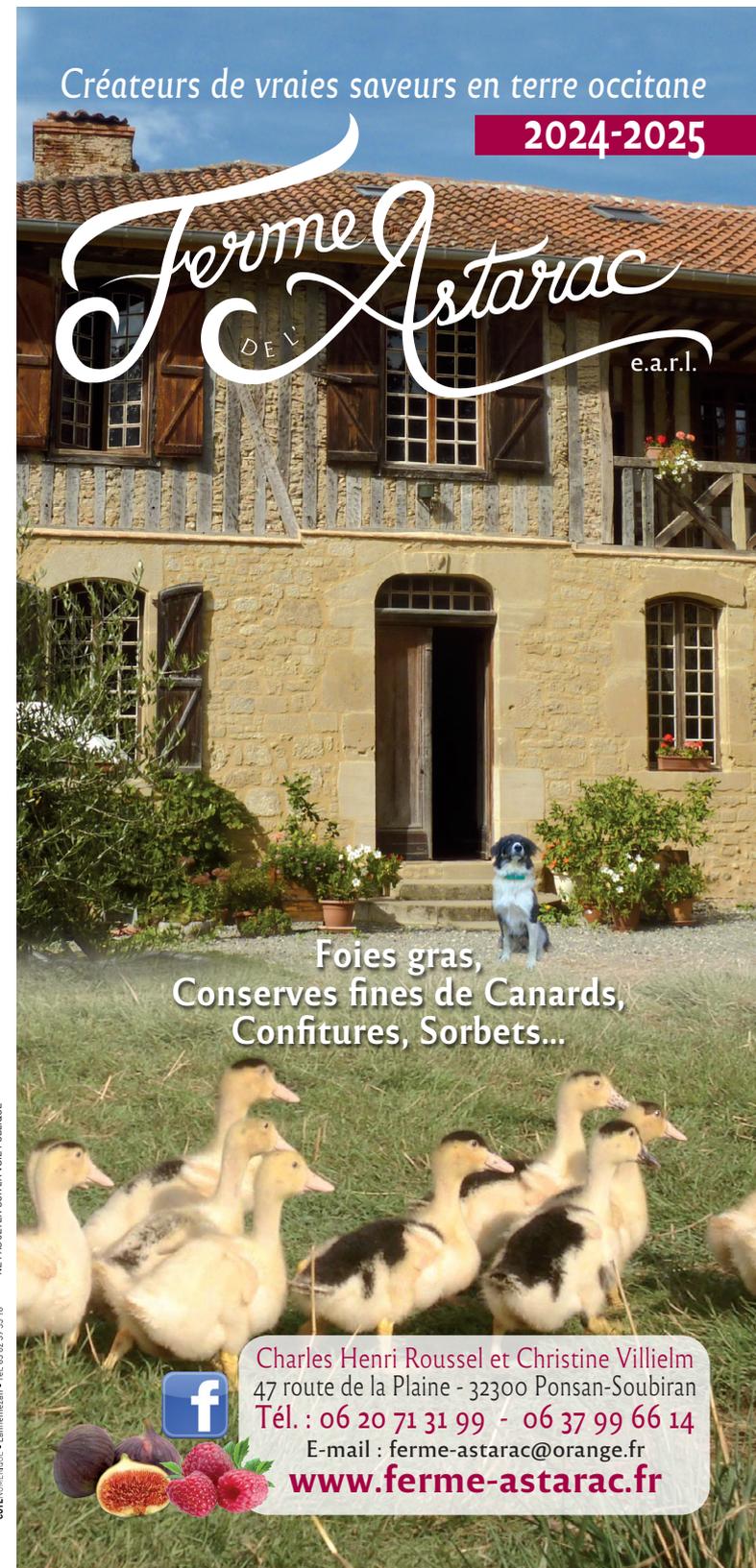
Charles Henri Roussel et Christine Villiellm  
47 route de la Plaine - 32300 Ponsan-Soubiran  
Tél. : 06 20 71 31 99 - 06 37 99 66 14  
E-mail : ferme-astarac@orange.fr

Retrouvez-nous toute l'année sur [www.ferme-astarac.fr](http://www.ferme-astarac.fr) et Facebook : **La ferme de l'Astarac**

Créateurs de vraies saveurs en terre occitane

2024-2025

*Ferme de l'Astarac*  
DEL e.a.r.l.



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



Charles Henri Roussel et Christine Villiellm  
47 route de la Plaine - 32300 Ponsan-Soubiran  
Tél. : 06 20 71 31 99 - 06 37 99 66 14  
E-mail : ferme-astarac@orange.fr  
[www.ferme-astarac.fr](http://www.ferme-astarac.fr)

# Tarif à compter de Novembre 2024 - Bon de commande

CANARDS	Poids	Prix aux 100g Euros	Prix TTC Euros	Qté	Total
<b>Foie gras entier (en conserve)</b> <i>Foie gras, sel, poivre</i>	110 g 180 g 320 g 450 g	17,27 14,44 12,81 12,85	19,00 26,00 42,00 58,00		
<b>Foie gras entier mi-cuit (semi-conserve)</b> <i>Foie gras, sel, poivre</i> 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		
<b>Foie gras entier au sel (sous-vide)</b> <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)	16,00 les 100g			
<b>Bloc de foie gras</b> <i>Foie gras reconstitué, eau, sel, poivre</i>	65 g 130 g 190 g	10,77 10,61 10,26	7,00 13,80 19,50		
<b>Cou Farci au foie de canard</b> <i>Foie gras (30%), viande de canard, peau de cou, porc, pain, lait, œufs, Porto (3%), assaisonnement</i>	400 g	4,25	17,00		
<b>Magret fourré au foie gras</b> <i>Magret de canard, foie gras de canard 24%, Porto, sel, poivre</i>	450 g	5,5	22,00		
<b>Confit de canard et préparations confites</b> <i>Viande de canard, sel, poivre</i>					
• deux cuisses	650 g	2,00	13,00		
• quatre cuisses	1,2 kg	1,91	23,00		
• six cuisses	1,8 kg	1,60	30,00		
• deux magrets	700 g	2,64	18,50		
• 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		
<b>Pâté au foie de canard (30% de foie gras)</b> <i>Viande de canard, foie gras 30%, porc, lait, œufs, assaisonnement</i>	180 g	4,16	7,50		
<b>Terrine au Floc</b> <i>Viande de canard 60%, porc, lait, œufs</i> Floc de Gascogne 3%, assaisonnement	180 g	3,16	5,70		
<b>Rillettes pur canard</b> <i>Viande et graisse de canard, assaisonnement</i>	180 g	3,61	6,50		
<b>Fritons</b> <i>Peau et viande de canard, assaisonnement</i>	180 g	1,94	3,50		
<b>Pâté de canard aux champignons des bois</b> <i>Viande de canard, porc, lait, œufs, champignons 10% (girolles, cèpes), assaisonnement</i>	180 g	3,61	6,50		
<b>Délice de canard aux 3 fruits secs</b> <i>Viande de canard, peau de canard, fruits secs 15% (figue, noisette, raisin), foie gras, lait, pomme de terre, œuf, assaisonnement</i>	180 g	3,61	6,50		
<b>Pâté au poivre vert</b> <i>Viande de canard, porc, foie gras, poivre vert 3%, lait, œuf, assaisonnement</i>	180 g	3,61	6,50		
<b>Lot de 5 spécialités x 180g</b> <i>Pâté au foie de canard, terrine au Floc, pâté aux champignons ou poivre vert, ou fruits secs, rillettes, fritons</i>	900 g	2,44	22,00		
<b>Lot de 4 pâtés x 130g</b> <i>Pâté au foie de canard, terrine au Floc, rillettes, fritons</i>	520 g	3,07	16,00		

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

**FOIE GRAS FRAIS : nous consulter**

FRUITS ROUGES et FIGUES	Poids ou volume	Prix au kg ou litre	Prix TTC Euros	Qté	Total
<b>CONFITURE</b> Fruits, sucre					
• framboise	370 g		13,78		5,10
• fraise	370 g		13,78		5,10
• fraise/rhubarbe	370 g		13,78		5,10
• rhubarbe	370 g		13,78		5,10
• mûre	370 g		13,78		5,10
• figue	370 g		13,78		5,10

FRUITS ROUGES et FIGUES	Volume	Prix au kg ou litre	Prix TTC Euros	Qté	Total
<b>CONFITURE</b>					
• 4 fruits rouges	370 g		13,78		5,10
• abricot	370 g		13,78		5,10
• myrtille	370 g		14,80		5,50
<b>GELEE</b> Jus de fruits, sucre					
• framboise	370 g		14,59		5,40
• mûre	370 g		14,59		5,40
• groseille	370 g		14,59		5,40
• cassis	370 g		14,59		5,40
<b>VINAIGRE</b> (disponible en 2025) à la <b>FRAMBOISE</b> <i>Framboises 50%, vinaigre d'alcool</i>	25 cl	18,00	4,50		
<b>SORBET</b> <i>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.</i>	Bac 1l.	13,00	13,00		
	Pot 0,1l.	25,00	2,50		
<b>GLACES</b> <i>Lait, crème, sucre, jaune d'œuf, dextrose, farine de caroube, arôme naturel parfums vanille, caramel, chocolat, café, réglisse, verveine</i>	Bac 1l.	14,00	14,00		
	Pot 0,1l.	25,00	2,50		
<b>JUS DE POMME</b>	1 litre	4,00	4,00		
<b>JUS DE POMME et VERVEINE</b> <i>100% pur jus</i>	1 litre	4,00	4,00		

**PAS D'EXPEDITION**



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 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.