

CONSEILS ET VIEILLES RECETTES

Nos produits, conditionnés en boîtes, doivent être conservés dans un endroit frais. Nos conserves proviennent exclusivement de notre élevage et sont garanties sans traitement industriel ni adjonction d'additifs.

NOS FOIES GRAS

Ils doivent être passés au réfrigérateur dans leur conditionnement, les retirer une demi-heure avant de les servir. Présenter sur un lit de salade. Accompagner de pruneaux dénoyautés avec une noix de beurre. Nous vous conseillons de laisser vieillir nos foies gras pour qu'ils se bonifient. Au moment de servir, les découper avec un fil. Les servir en début de repas avec un blanc doux.



Photo Luc Jennepin - Studio NP



Photo Luc Jennepin - Studio NP



Photo Daniel Oreja



Photo Luc Jennepin - Studio NP

NOS FRITONS OU NOS RILLETTES

Essayez de les goûter sur une tranche de pain grillé chaude : c'est un régal !

NOS MIGRELINES

Elles ont été baptisées Migrelines parce que, cuisinées avec du bouillon de légumes, elles sont de ce fait beaucoup plus maigres et onctueuses.

MAGRET FOURRÉ AU FOIE GRAS

Couper le magret en tranches épaisses (1,5 cm). Préparer une sauce d'accompagnement avec des grains de raisins blancs égrénés, épépinés, 1/2 verre de vin blanc sec et un dé à coudre de Floc de Gascogne blanc. Faire revenir à feu doux. Ajouter 2 à 3 cuillerées à soupe de consommé de viande ou de volaille, une pincée de sel et de poivre. Au moment de servir, verser chaud sur le magret froid.

NOS CONFITS CHAUDS

Ailes ou cuisses doivent être débarrassées de la graisse et grillées à la poêle ou au four côté peau, dégustées avec une salade verte ou des pommes frites à la graisse de canard, ou encore avec un bon ragoût de petits pois.

NOS EMINCES DE MAGRET CONFIT

Fines tranches de magret pour composer vos salades.

BON APPETIT
et merci de votre confiance.

CONDITIONS DE VENTE

Nos prix s'entendent T.T.C. départ de la ferme.
Règlement à la commande par chèque à l'ordre de Daniel OREJA ou contre-remboursement.
Frais de contre-remboursement 14€
- Remise de 4% à partir de 600€ d'achat.
- Franco de port à partir de 700€.

Nos expéditions sont effectuées :

1° - Petite quantité (7 kg emballage compris, voie postale en port dû ou contre-remboursement).

2° - Plus de 7 kg, par transport privé (frais de transport à la charge du client).
- moins de 400€18€
- de 400€ à 700€.....28€

Pour toute commande groupée de plus de 800€ ou pour comité d'entreprise, veuillez nous consulter.

MODALITÉS :

Veillez, à la réception, au bon état du colis et, si nécessaire, faire constater les dégâts par écrit par le transporteur.

Toute commande non accompagnée du règlement, sera envoyée contre remboursement.

Vous bénéficiez d'un droit de rétractation dans un délai de 14 jours à partir du lendemain du jour de réception du produit. Ce droit ne s'applique pas aux produits rapidement périssables, ni aux produits ouverts et non retournables pour des raisons hygiéniques ou de protection de la santé.

Les produits doivent être retournés à votre charge, dans un délai de 14 jours après la livraison du produit.

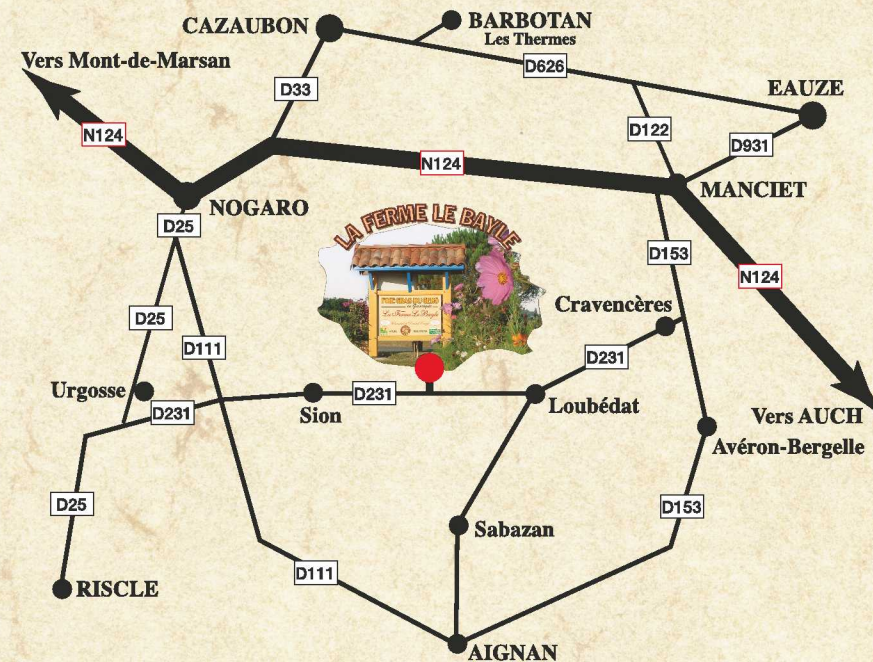


«Élevage de canards à la Ferme Le Bayle»

NOS CANARDS SONT ÉLEVÉS, ENGRAISSÉS AU MAÏS GRAIN ENTIER ET TRANSFORMÉS À LA FERME.

Ce document est valable dans la limite des stocks disponibles.

POUR VENIR À LA FERME



Imprimé sur papier PEFC avec des encres végétales par B3 - Sans erreurs typographiques.

LA FERME LE BAYLE Chantal et Daniel OREJA

Village de Loubédat - 32110 NOGARO

Tél. 05 62 09 08 54 - 06 08 34 96 34

www.fermelebayle.com

daniel.oreja@wanadoo.fr

Coordonnées GPS : 43°44'38.27" N - 0°1'10.51" E

Siret: 417 846 276 00018 - TVA FR 80 417 846 276 00018

La Ferme  Le Bayle

FOIES GRAS DU GERS



Chantal et Daniel
OREJA

PRODUCTEUR - ELEVEUR - CULTIVATEUR

“Le Bayle” Village de Loubédat

32110 NOGARO

Accueil, Visite, Vente à la Ferme

LE FOIE GRAS

*Les produits qui vous sont proposés
proviennent exclusivement de notre
élevage, sont transformés par nos soins
selon des recettes traditionnelles
transmises de génération en génération.
Nous sommes, cher client, à votre
disposition pour toute commande,
par expédition ou bien à notre ferme
où le meilleur accueil vous sera réservé.*



FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU GERS

Foie gras, sel, poivre	Prix au 100 g	Prix U T.T.C.
<u>En boîte</u>		
60g (1 à 2 parts).....	15,00€	9,00€
125g (3 à 4 parts).....	14,40€	18,00€
<u>En bocal</u>		
125 g	15,20€	19,00€
180g (4 à 5 parts).....	12,77€	23,00€
300g (6 à 8 parts).....	11,66€	35,00€
430g (8 à 10 parts).....	10,46€	45,00€
<u>Mi-cuit</u> (conservation + 4°)		
Boîte 190g (4 à 5 parts).....	12,63€	24,00€
Boîte 390g (8 à 10 parts).....	10,76€	42,00€

BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD DU GERS

Foie gras, eau, sel, poivre	Prix au 100g	Prix U T.T.C.
En boîte		
90g (2 parts).....	8,88€	8,00€
190g (4 à 5 parts).....	7,89€	15,00€

CONFIT DE CANARD DU GERS

Viande de Canard, Graisse, sel, poivre	Poids Net	Prix au KG	Prix U T.T.C.
<u>En boîte</u>			
1 Cuisse (1 part)	350g	18,57€	6,50€
2 Cuisses (2 parts).....	700g	15,71€	11,00€
5 Cuisses (5 parts).....	1700g	14,70€	25,00€
1 Aile (magret + manchon) (2 parts)	700g	15,71€	11,00€
4 Ailes (8 parts)	1700g	15,88€	27,00€
<u>Pour vos salades</u>			
3 Gésiers confits (4 à 5 parts)	210g	28,57€	6,00€
Emincés de magret (3 à 4 parts)	100g	40,00€	4,00€
Emincés de magret (5 à 6 parts)	200g	35,00€	7,00€
Abattis (cous et ailerons)	450g	13,33€	6,00€
5 Manchons	480g	14,58€	7,00€

POUR VOS ENTRÉES ET TOASTS

En boîte	Poids Net	Prix au KG	Prix U T.T.C.
FRITONS Peau et gras de canard, gelée naturelle de confit de canard, sel, poivre. 3/4 Parts	125g	24,00€	3,00€
5/6 Parts	190g	21,05€	4,00€
MIGRELINES (rillettes au jus cuisiné) Viande de canard, bouillon de légumes (eau, poireaux, carottes, oignons, ail, céleri), gelée naturelle de confit de canard, sel, poivre. 3/4 Parts	125g	32,00€	4,00€
RILLETES DE CANARD 3/4 Parts	125g	32,00€	4,00€
Viande de canard, graisse de canard, gelée naturelle de confit de canard, sel, poivre. 5/6 Parts	190g	28,94€	5,50€
PÂTÉ au foie de canard (30% foie gras) Viande de canard désossée et dégraissée 48%, foie gras de canard 30 %, maigre et gras de porc, oeufs sel, poivre, épices. 3/4 Parts.....	125g	36,00€	4,50€
5/6 Parts	190g	34,21€	6,50€
COU farci (foie gras 20%) Viande de canard désossée et dégraissée 50%, foie gras de canard 20 %, viande et gras de porc, oeufs , sel, poivre, épices), 3/4 Parts	190g	39,47€	7,50€
MAGRET DE CANARD FOURRE au foie gras Magret, foie gras 25%, sel, poivre. 4/5 Parts	380g	44,73€	17,00€

PLATS CUISINÉS

	Poids	Prix au KG	Prix U T.T.C.
CASSOULET GASTRONOMIQUE Haricots, magret de canard confit 23%, saucisse de porc (viande et gras de porc, sel, poivre), poitrine de porc, jus cuisiné (eau, os de canard, poireaux, carottes oignons, céleri , concentré de tomates thym, aromates, sel, poivre)	Bte 765g Bte 955g Bl 1000g	18,30€ 16,75€ 18,00€	14,00€ 16,00€ 18,00€
HARICOTS AUX MANCHONS DE CANARD Haricots, 3 Manchons de canard confits 47%, jus cuisiné (eau, os de canard, poireaux, carottes, oignons, céleri , tomate, thym, concentré de tomates, aromates, sel, poivre).	Bl 900g	15,55€	14,00€
GARBURE AUX MANCHONS DE CANARD 2 Manchons de canard confits 22%, choux, pommes de terre, navet, bouillon (eau, gelée naturelle de confit, poireaux, oignons, ail, sel, poivre)..	Bl 900g	12,22€	11,00€
MANCHONS À LA PIPERADE Viande de canard confite 58%, piperade 42% (tomates, poivrons, oignons, ail, concentré de tomates, sel, poivre)	Bl 765g	13,07€	10,00€
2 CUISSES DE CANARD AUX PECHEES 2 cuisses de canard 58%, sauce (vin (sulfites), eau, os de canard, échalotes, poireaux, épaississant : amidon de maïs modifié , sel, poivre), moitiés de pêches 10%, Armagnac	Bl 765g	16,99€	13,00€
2 CUISSES DE CANARD A L'ORANGE 2 cuisses de canard 58%, sauce (vin (sulfites), eau, os de canard, échalotes, poireaux, jus d'oranges pressées 5%, épaississant : amidon de maïs modifié , sel, poivre), rondelles d'orange 5%, Armagnac	Bl 765g	16,99€	13,00€
DAUBE DE CANARD AUX PRUNEAUX Viande de canard 60%, sauce (vin rouge (sulfites), eau, oignons, carottes, lardons de porc, épaississant : amidon de maïs , sel, poivre, bouquet garni), pruneaux 5%, Armagnac.	Bl 450g Bl 765g	17,78€ 16,99€	8,00€ 13,00€
ABATTIS DE CANARD AUX LENTILLES Abattis de canard (ailerons, cous) 42%, lentilles, jus cuisiné (eau, os de canard, oignons, carottes, poireaux, ail), oignons, carottes, lardons de porc, sel, poivre	Bl 765g	11,76€	9,00€
MAGRET SÉCHÉ ENTIER Magret de canard, sel, poivre	Environ 200g	50,00€	10,00€

COFFRETS CADEAUX et Comités d'entreprise



PRODUITS FRAIS POSSIBILITÉ DE COMMANDE
(NOUS CONTACTER)

BON DE COMMANDE

[illegible]

Signature	REMISE : - 4% à partir de 600€	
	+ participation frais de port	
	moins de 400€ : 18€	
	de 400€ à 700€ : 28€	
	Contre-remboursement : 14€	

(Dans la limite des stocks disponibles.)

TOTAL A REGLER

CONDITIONS DE PAIEMENT

Date de commande
 Date de livraison souhaitée.....
 Prévoir un délai de 15 jours pour préparation et transport.
 Nom Prénom
 Adresse
 Tél. Portable (pour livraison)
 E.mail
 Paiement : contre-remboursement ☐ à la commande ☐ chèque à l'ordre de Daniel ORÉJA ☐