

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.



Photo Luc Jennepin - Studio NP



Photo Luc Jennepin - Studio NP



Photo Daniel Oreja

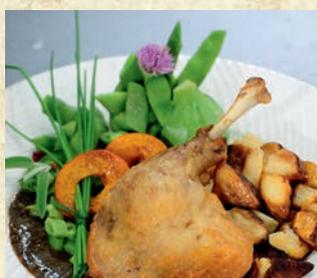


Photo Luc Jennepin - Studio NP

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.

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 EMINCÉS 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.

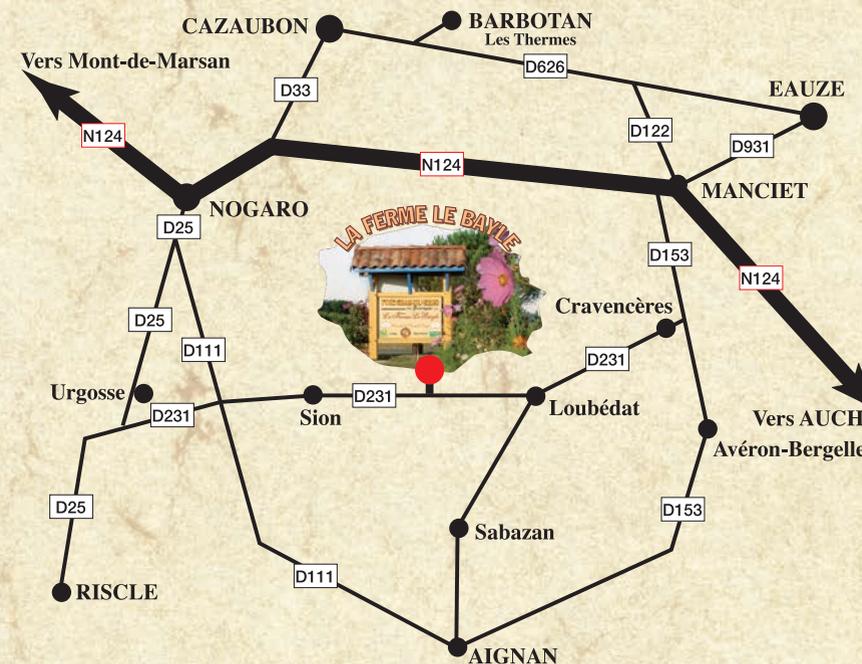


«Elevage de canards à la Ferme Le Bayle»

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 BCP. - Sauf 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



le Gers en Gascogne



Chantal et Daniel
OREJA

PRODUCTEUR - ELEVEUR - CULTIVATEUR

“Le Bayle” Village de Loubédat
32110 NOGARO
Accueil, Visite, Vente à la Ferme

