Une Histoire de génération

Producteurs passionnés de père en fils, nous pratiquons un élevage traditionnel et vendons directement à la ferme une viande et des produits cuisinés au bon goût du terroir.

Depuis plus de 30 ans, nous pratiquons l'élevage de canards gras et gérons sur l'exploitation la transformation et la commercialisation de nos produits en frais ou en conserves. Forts de ce savoir-faire, nous avons élargi notre gamme de produits au poulet fermier pour le plus grand plaisir de nos clients.

Le maïs utilisé pour nourrir nos animaux est cultivé, produit, séché et stocké à la ferme ; il est garanti sans OGM et s'inscrit dans une pratique d'agriculture raisonnée qui s'applique à l'ensemble de l'exploitation. Tous nos produits fermiers sont sans conservateur ni colorant et sont cuisinés dans notre atelier.

Coordonnées

www.foiegras-palangue.com

contact@foiegras-palangue.com

Facebook: La Ferme Palangue

06 98 11 93 86 ou 06 65 08 35 76 ou 06 40 29 24 16

1710 chemin de Devèzes

64121 Serres-Castet

Horaires

Du lundi au vendredi

9h00 - 12h00

14h00 - 18h30

Le samedi

9h00 - 12h00

LA FERME PALANGUE

Le Bon goût Fermier

FERME PALANGUE

Producteur

64121 SERRES - CASTET

06 98 11 93 86

www.foiegras-palangue.com

Du champ à l'assiette, toute la chaîne est maîtrisée pour offrir au client un produit authentique, de qualité et au prix juste.

Rejoignez-nous sur Facebook

LA FERME PALANGUE

Nos Produits - **Canard**

Un élevage traditionnel et maîtrisé pour un produit sain et un goût authentique

Nourris aux grains de maïs

LE FOIE GRAS

Foie gras de canard entier 180g .....20.00€
Foie gras de canard entier 250g .....25.00€
(boîte métallique pour transport avion)
Foie gras de canard entier 290g .....30.00€
Foie gras de canard entier 430g .....40.00€

LE CONFIT

Confit manchons de canard .....11.00€
Confit cous de canard .....9.00€
Confit de canard 2 cuisses .....10.00€
Confit de canard 3 cuisses .....14.00€

LES RILLETTES

Rillettes de canard 210g .....4.00€
Rillettes de canard 280g .....5.00€

Conseils culinaires

FOIE GRAS ET RILLETTES: Pour que vos produits retrouvent toute leur onctuosité et leur fondant, nous vous recommandons de les sortir du réfrigérateur 1 heure environ avant de les consommer. Cela vous permettra d'apprécier leurs saveurs et de libérer tous leurs arômes.

CONFIT: Après ouverture de la boîte, ôtez le surplus de graisse et déposez le confit dans la poêle. Durant la cuisson retirer l'excédent de graisse fondu afin d'obtenir un confit grillé côté peau et doré côté chair.

PRODUITS FRAIS

Canard gras avec foie (environ 6kg) .....6.80€/kg
(foie garanti de qualité 600 gr minimum)
Canard gras sans foie (environ 5kg) .....4.60€/kg
Canard façon royal (en rôti et fourré avec son foie gras)
pour 8-10 personnes ..... 75.00€/pièce

Foie gras frais .....40.00€/kg
Foie gras de canard mi-cuit
(conditionné sous-vide, prêt à couper) .....70.00€/kg
Foie gras de canard mi-cuit fourré aux figues (conditionné sous-vide, prêt à couper) ..... 75.00€/kg

Magret frais ..... 20.00€/kg
Magret séché entier..... 14.00€/pièce
Paletot de canard (environ 3kg) ..... 8.50€/kg
Cou de canard frais ..... 1.00€/pièce

Supplément découpe canard ..... 4.00€/canard

LES COFFRETS

COFFRET DECOUVERTE:
Bocal foie gras 180gr ..... 23.00€
Bocal foie gras 290gr ..... 32.00€

COFFRET DETENTE:
Bouteille de vin blanc jurançon, bocal foie gras 180gr ..... 30.00€

COFFRET DEGUSTATION:
Bocal foie gras 180gr , Confit 2 cuisses de canard, 2 rillettes 210gr ..... 41.00€

COFFRET GASTRONOMIQUE:
Bocal foie gras 180gr , Confit 2 cuisses de canard, 2 rillettes 210gr,
1 bouteille de vin blanc Jurançon ..... 49.00€

Nos Produits - **Poulet**

Elevés en plein air, nourris au maïs produit sur la Ferme

POULET ENTIER

Emballé sous vide, prêt à cuire avec gésier, cœur et foie.
Poulet entier ..... 8.50€/kg
(environ 1,2 à 2kg)

POULET BASQUAISE

Au Piment d'Espelette et son jambon du pays
conserve 1kg net .....15.00€

Tout nos prix sont affichés en € TTC, TVA 5.5%
Frais de port de 25€ par collisimo