

Commande :

Date de livraison souhaitée :

Nom, prénom :

Adresse :

Téléphone :

E-mail :

Conditions de vente :

Participation de 18€

> Pour toute commande d'un montant inférieur à 150€ TTC

Participation de 24€

> Pour toute commande d'un montant compris entre 150€ et 600€ TTC

Commande supérieure à 600€

> Franco de port (faisant l'objet d'un seul envoi)

Nous contacter pour la livraison

Règlement :

- Nos produits sont calculés toutes taxes comprises
- Paiement à la commande
- Délai de livraison : une semaine (15 jours pour les fêtes de fin d'année)

- Chèque
- Paiement par carte bancaire : nous contacter
- Espèces
- Virement

IBAN : FR76 1330 6009 0223 1131 6769 687

BIC : AGRIFRPP833

Comment commander ?

Lionel CAPDEBOSCQ

FERME GOURGOUSSA

1300 Chemin Chay - 40320 LAURET

Tél : 05 58 79 90 75

Site : www.fermegourgoussa.com

E-mail : contact@fermegourgoussa.com

VENTE DIRECTE À LA FERME

du lundi au vendredi : 9h - 13h / 15h - 18h

samedi et dimanche : nous contacter.

Comment DÉGUSTER ?

LES FOIES GRAS ENTIERS

Une fois dégraissé, le servir frais, sur des toasts de pain.
Grillé ou accompagné, selon votre goût, de salade, de pruneaux, etc.
Un vin blanc moelleux vous fera apprécier cette douceur.
Le foie gras frais coupé en tranches se consomme poêlé, accompagné de raisins ou de pommes.
Il peut être également apprécié en terrine.

LES CONFITS

Enlever les morceaux de leur graisse. Faire dorer la peau à la poêle ou au four. On peut également les consommer refroidis sur une salade.

LES GÉSIERS

Dégraisser et couper en tranches fines.
(indispensable pour préparer une salade landaise !)

LES COUS FARCIS

Ouvrir la boîte des deux côtés et dégraisser.
À consommer en entrée, frais.

LES RILLETTES

Servir froides sur une tranche de pain grillé chaud.

HARICOTS BLANCS AU CONFIT

Préparation à base de haricots blancs.
Réchauffer au four et votre repas est prêt.

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière.
Pour plus d'informations, rendez-vous sur www.mangerbouger.fr



Création/Impression - ALGEMA - www.algema.net - Ne pas jeter sur la voie publique.



Ferme Gourgoussa

FOIE GRAS - CONFITS - SPÉCIALITÉS - COFFRETS

Vente à la ferme

Lionel CAPDEBOSCQ

05 58 79 90 75

40320 Lauret - Landes



contact@fermegourgoussa.com

www.fermegourgoussa.com

Coffrets CADEAUX



Caprice

18€

- 1 Pâté au foie gras (135g)
- 1 Confit (1 magret)
- 1 Rillettes (135g)



Toi & Moi

23€

- 1 Pâté au foie gras (135g)
- 1 Confit (1 magret)
- 1 Rillettes (135g)
- 1 Bouteille de Tursan (37,5cl)



Découverte

30€

- 1 Foie gras entier (100g)
- 1 Confit (1 magret)
- 1 Rillettes (135g)
- 1 Bouteille de Tursan (75cl)



Dégustation

44€

- 1 Foie gras entier (130g boîte)
- 1 Confit (2 cuisses)
- 1 Confit (1 magret)
- 1 Pâté au foie gras (135g)
- 1 Rillettes (135g)



Gourmand

55€

- 1 Foie gras entier (190g bocal)
- 1 Confit (1 magret+1 cuisse)
- 1 Rillettes (190g)
- 1 Pâté au foie gras (200g)
- 1 Bouteille de Loupiac (75cl)



Prestige

85€

- 1 Foie gras entier (190gr bocal)
- 1 Foie gras entier (205g)
- 1 Confit (1 magret+1 cuisse)
- 1 Haricot blanc au confit (580g)
- 1 Rillettes (190g)
- 1 Pâté au foie gras (200g)
- 1 Bouteille de Loupiac (75cl)

Coffret selon stock.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

BON DE COMMANDE	Poids	Prix au kilo	Prix unitaire TTC	Quantité	Prix TOTAL TTC
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER					
Boîte foie gras > 1 part	60 g	125 €	7,50 €		
Boîte foie gras > 2 parts	100 g	120 €	12 €		
Boîte foie gras > 3 parts	130 g	126 €	16,50 €		
Boîte foie gras > 4 parts	205 g	117 €	24 €		
Boîte foie gras > 6 parts	270 g	103 €	28 €		
Boîte foie gras > 8 parts	400 g	100 €	40 €		
Bocal foie gras > 4 parts	190 g	126 €	24 €		
Bocal foie gras > 6 parts	320 g	110 €	36 €		
Bocal foie gras > 8 parts	420 g	100 €	43 €		

LE CANARD ENTIER CUISINÉ (LOT DE 8 BOÎTES)					
1 FOIE GRAS DE CANARD ENTIER (270g) + 1 FOIE GRAS DE CANARD ENTIER (205g)			82 €		
+ 2 CONFITS (1 MAGRET+1 CUISSE) (800g) + 3 RILLETES (190g) + 1 ABAT (950g)					

LES CONFITS					
1 Magret + 1 cuisse > 3 parts	800 g	17 €	14 €		
2 Magrets > 4 parts	800 g	21 €	17 €		
1 Magret > 2 parts	400 g	22 €	9 €		
4 Cuisses > 4 parts	1150 g	17 €	20 €		
2 Cuisses > 2 parts	800 g	15 €	12 €		
1 Cuisse > 1 part	380 g	15 €	6 €		
Abats (2 ailes + 1 cou + 1 gésier) > 3 parts	950 g	8 €	7,50 €		
Rillettes pur canard > 10 parts	400 g	17 €	7 €		
Rillettes pur canard > 4 parts	190 g	21 €	4 €	} par 10, la 11 ^{ème} est GRATUITE	
Rillettes pur canard > 3 parts	135 g	26 €	3,50 €		
3 Gésiers	260 g	23 €	6 €		
7 Manchons > 3 parts	950 g	9 €	9 €		
Graisse	1000 g	4 €	4 €		

NOS SPÉCIALITÉS					
Cou farci au foie gras (35%)	430 g	42 €	18 €		
Pâté au foie de canard (35%)	400 g	25 €	10 €		
Pâté au foie de canard (35%)	200 g	30 €	6 €		
Pâté au foie de canard (35%)	135 g	33 €	4,50 €		
Haricots blancs au confit (magret + manchons + cou)	1150 g	8,50 €	10 €		
Haricots blancs au confit (magret + manchons + cou)	580 g	12 €	7 €		
Haricots blancs cuisinés > 4 parts	800 g	7,50 €	6 €		
Haricots blancs cuisinés > 2 parts	420 g	9,50 €	4 €		

NOS PRODUITS FRAIS SOUS VIDE (VOIR AU DOS)					
Foie gras de canard mi-cuit	} DATE DE LIMITE DE CONSOMMATION : 6 MOIS	≈ 400 g	100 €	40 €	
Foie gras de canard mi-cuit		≈ 250 g	100 €	25 €	
1 Magret > 2 parts		450 g	20 €		
8 Aiguillettes > 2 parts		330 g	20 €		
Magret séché		320 g	43 €	16 €	

COFFRETS CADEAUX					
CAPRICE			18 €		
TOI & MOI			23 €		
DÉCOUVERTE			30 €		
DÉGUSTATION			44 €		
GOURMAND			55 €		
PRESTIGE			85 €		

1975 - 2025
50^{ème} anniversaire

À vos agendas

Portes Ouvertes
les 5 et 6 juillet 2025

Tarifs valables jusqu'au 31 Août 2025.

Ce dépliant annule et remplace les précédents.

FRAIS DE PORT :

TOTAL TTC :