

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 - 46€

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

Gourmand - 58€

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 - 88€

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.

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 650€ TTC

Commande supérieure à 650€

> 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

05 58 79 90 75

06 09 40 50 32 (SMS seulement)

Site : www.fermegourgoussa.com

E-mail : contact@fermegourgoussa.com



Ferme Gourgoussa

FOIE GRAS - CONFITS - SPÉCIALITÉS

Vente à la ferme

Lionel CAPDEBOSCQ

05 58 79 90 75

06 09 40 50 32

40320 Lauret - Landes



contact@fermegourgoussa.com

www.fermegourgoussa.com

Comment DÉGUSTER ?

Foie Gras

Une fois dégraissé, le foie gras ou le mi-cuit peut être servi sur pain frais ou grillé selon vos goûts. Le foie frais pourra être poêlé et accompagné de pommes ou de raisins. Il peut également être préparé en terrine.

Confits

Tous nos confits, comme le magret, sont à dégraisser et à consommer chaud ou bien froid sur une salade ou à l'apéritif. Pensez aux gésiers confits, indispensables pour vos assiettes landaises.

Cou farcis / Pâtés / Rillettes

Idéal pour vos assiettes landaises ou vos apéritifs.
À servir frais !



Idée recette pour l'apéritif :

Tortilla à la Rilette (8 pers.)

Cassez 8 oeufs, les battre en omelette.
Faire revenir à la poêle 1 boîte de rillettes 190 g.
Ajoutez les oeufs battus.
Faire cuire la tortilla d'un côté puis retournez-la pour faire griller les deux côtés.

À servir froid ou tiède !

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER	POIDS	PRIX TTC	QUANTITÉ	TOTAL TTC
Boîte foie gras > 1 part (125€/kg)	60 g	7,50 €		
Boîte foie gras > 2 parts (120€/kg)	100 g	12 €		
Boîte foie gras > 3 parts (126€/kg)	130 g	17 €		
Boîte foie gras > 4 parts (117€/kg)	205 g	24 €		
Boîte foie gras > 6 parts (103€/kg)	270 g	28 €		
Boîte foie gras > 8 parts (100€/kg)	400 g	40 €		
Bocal foie gras > 4 parts (126€/kg)	190 g	24 €		
Bocal foie gras > 6 parts (110€/kg)	320 g	36 €		
Bocal foie gras > 8 parts (100€/kg)	420 g	43 €		
LE CANARD ENTIER CUISINÉ (LOT DE 8 BOÎTES)			QUANTITÉ	TOTAL TTC
1 FOIE GRAS DE CANARD ENTIER (270g) + 1 FOIE GRAS DE CANARD ENTIER (205g) + 2 CONFITS (1 magret+1 cuisse) (800g) + 3 RILLETTES (190g) + 1 ABAT (950g)		86 €		
LES CONFITS	POIDS	PRIX TTC	QUANTITÉ	TOTAL TTC
1 Magret + 1 cuisse > 3 parts (17€/kg)	800 g	14 €		
2 Magrets > 4 parts (21€/kg)	800 g	17 €		
1 Magret > 2 parts (22€/kg)	400 g	9 €		
4 Cuisses > 4 parts (19€/kg)	1150 g	22 €		
2 Cuisses > 2 parts (15€/kg)	800 g	12 €		
1 Cuisse > 1 part (15€/kg)	380 g	6 €		
Abats > 3 parts (8€/kg) (2 ailes + 1 cou + 1 gésier)	950 g	8 €		
Rillettes pur canard > 10 parts (17€/kg)	400 g	7 €		
Rillettes pur canard > 4 parts (21€/kg)	190 g	4 €		
Rillettes pur canard > 3 parts (26€/kg)	135 g	3,50 €		
3 Gésiers (23€/kg)	260 g	6 €		
8 Manchons > 4 parts (10€/kg)	1150 g	12 €		
Graisse (4€/kg)	1000 g	4,50 €		



VENTE DIRECTE À LA FERME

du lundi au vendredi : 9h - 13h / 15h - 18h
samedi et dimanche : nous contacter.

NOS SPÉCIALITÉS	POIDS	PRIX TTC	QUANTITÉ	TOTAL TTC
Cou farci au foie gras > 8 parts 35% foie gras (42€/kg)	430 g	18 €		
Pâté au foie de canard > 10 parts 35% foie gras (27€/kg)	400 g	11 €		
Pâté au foie de canard > 4 parts 35% foie gras (32,50€/kg)	200 g	6,50 €		
Pâté au foie de canard > 3 parts 35% foie gras (37€/kg)	135 g	5 €		
Haricots blancs au confit (9€/kg) > 3 parts (magret+manchons+cou)	1150 g	11 €		
Haricots blancs au confit (13€/kg) > 2 parts (magret+manchons+cou)	580 g	8 €		
Haricots blancs cuisinés > 4 parts (9,50€/kg)	800 g	7,50 €		
Haricots blancs cuisinés > 2 parts (12€/kg)	420 g	5 €		
NOS PRODUITS FRAIS SOUS VIDE	POIDS	PRIX TTC	QUANTITÉ	TOTAL TTC
Foie gras de canard mi-cuit > 8 parts	Env ≈ 400 g	100€/kg		
Foie gras de canard mi-cuit > 4 parts	Env ≈ 250 g	100€/kg		
1 Magret > 2 parts (21€/kg)	450 g			
8 Aiguillettes > 2 parts (21€/kg)	330 g			
Magret séché (43€/kg)	320 g	16 €		
NOS SPÉCIALITÉS	POIDS	PRIX TTC	QUANTITÉ	TOTAL TTC
CAPRICE	X	18 €		
TOI & MOI	X	23 €		
DÉCOUVERTE	X	30 €		
DÉGUSTATION	X	46 €		
GOURMAND	X	58 €		
PRESTIGE	X	88 €		

FRAIS DE PORT :

TOTAL TTC :

Tarifs valables jusqu'au 31 aout 2027

Ce dépliant annule et remplace les précédents.