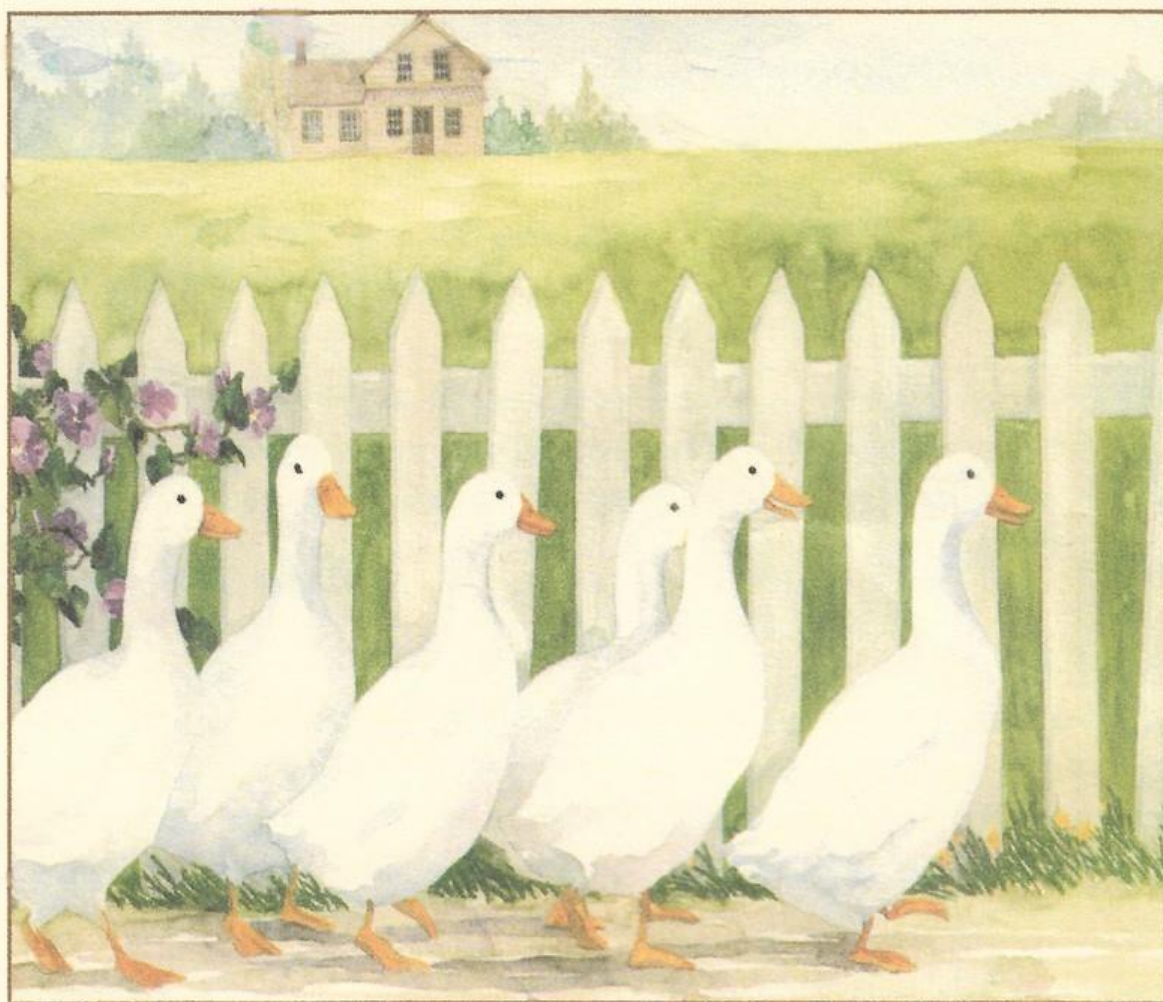


La Ferme des Barreaux

REPAS A LA FERME
PRODUITS REGIONAUX

Et l'étonnante Boutique de
« Madame Oleson »



18140 HERRY

TEL. 02 48 79 57 80

La.ferme.des.barreaux@sfr.fr

WWW.la-ferme-des-barreaux.com

NOS TARIFS

(valables jusqu'au 31.12.2022)

Foie Gras Entier de Canard mi-cuit :

(à conserver dans le haut du réfrigérateur à 4° pendant 3 mois)

- Bocal de 180 g : 26.00 €

- Bocal de 300 g : 42.60 €

Nous pouvons aussi vous le proposer en tranches, cuit au four, conditionné sous vide,
(temps de conservation 10 jours au réfrigérateur) :

14.50 € les 100g en bloc.

16.50 € les 100g en tranches.

Terrine de canard au foie gras : - Bocal de 300 g : 19.60 €

- Bocal de 180 g : 11.75 €

Terrine de canard au poivre vert : - Bocal de 300 g : 15.70 €

- Bocal de 180 g : 9.40 €

Terrine de canard Nature : - Bocal de 300 g : 13.95 €

- Bocal de 180 g : 7.90 €

Confit de canard : - Bocal de 2 cuisses 12.50 €

Gésiers de canard confits : - Bocal de 300 g : 13.15 €

- Bocal de 180 g : 7.90 €

Rillettes de canard : - Bocal de 300 g : 11.70 €

- Bocal de 180 g : 7.10 €

Graisse de canard 100% canard: - Bocal de 300g : 5.40 €

Foie Gras Frais : Suivant les cours

Magret de canard frais : Suivant les cours

Magret de canard fumé : : 42.50 € le kg

Magret de canard fumé, tranché : : 49.50 € le kg

Saucisson de canard : : 47.00 € le kg

Saucisse sèche de canard : : 47.00 € le kg

Confiture d'oignons : 5.35 € les 190 g

LA FERME DES BARREUX

18140 HERRY

Tel. 02 48 79 57 80

Quelques conseils pour apprécier nos produits:

Comment servir le foie gras :

On compte 35 à 50 g de foie gras par personne selon la gourmandise de chacun.

Avant de le servir, placer votre foie gras sur une planche à découper. Tranchez-le à l'aide d'un couteau à lame lisse plongée dans l'eau chaude avant chaque coupe.

Et pour le pain, préférez du pain de campagne, en tranches fines.

Et pour le vin?

La tradition conseille un vin blanc moëlleux, frais (Sauternes, Coteau du Layon), par exemple.

Les amateurs apprécient également un vin rouge léger, un porto, un champagne brut, et pourquoi pas un Sancerre Blanc ou un Pouilly Fumé.

Les confits :

Mettre le bocal à chauffer au bain-marie, quand la graisse est fondue, sortir les confits, les passer au four pour que la peau soit croustillante.

Dresser sur un plat accompagné de pommes de terre rissolées dans la graisse des confits.

Les gésiers:

Pourront être servis chauds, en ragoût avec des pommes de terres; ou froids en salade composée, pour cela pissenlits, mâche ou frisée feront parfaitement l'affaire. Réchauffer les gésiers et les émincer sur la salade. Quelques cerneaux de noix ou foies de volailles grillés pourront, selon votre goût, l'agrémenter.

**POUR VOS COMMANDES ET COLIS DE FIN
D'ANNEE,
PENSEZ A NOUS CONSULTER!**

Nos conserves sont cuisinées suivant
les méthodes traditionnelles.

Les rillettes de canard sont exclusivement constituées de
viande de canard coupée au couteau, le tout confit très
lentement et entièrement délié à la main.

La commercialisation directe de nos produits
sans intermédiaire, nous permet de vous les proposer
à des prix intéressants.

Nous nous ferons un plaisir
de vous faire visiter notre Ferme.
Ainsi que l'étonnante Boutique de
« Madame Oleson »

