



Vergt, le 25 octobre 2024

Chère Cliente, Cher Client,

Comme tous les ans, à l'approche des fêtes, nous vous faisons parvenir notre brochure. Vous trouverez dans celle-ci, tous nos produits et nos idées « cadeaux ». Nous tenons à vous remercier pour votre confiance et votre fidélité.

Lors de votre commande, n'oubliez pas de nous préciser votre nouvelle adresse ou son complément via le bon joint à ce courrier.

Cependant nous vous conseillons fortement de privilégier la réception de votre colis en point relais et de nous indiquer votre numéro de portable pour une meilleure livraison.

Par contre, après le 25 novembre, nous ne pouvons malheureusement pas garantir le stock et les délais de livraison.

N'hésitez pas à nous contacter pour d'éventuels renseignements, nous sommes là pour ça. Si vous passez dans la région, prenez donc le chemin qui mène à la ferme...

En attendant de vous lire, recevez Chère cliente, Cher client, toute notre considération.

*Daniel Bibié*

Pâté de Périgueux  
Prix d'Excellence  
2018



Prix valables  
jusqu'au 01/10/2025

## Appréciez le foie gras de notre Ferme



Atelier de conserves  
agréé n° 24 571 01 CEE

24380 VERGT - Tél. 05 53 46 70 05 - Port 06 07 79 99 70

E-mail : foiegras@lafermedufraysse.com

## Notre ferme en Dordogne...

**A** La Ferme du Fraysse les canards sont gavés et engraisés au maïs grains entier nature (et non à l'aliment de gavage en farine - production industrielle). Cette technique ancestrale naturelle de production nous permet de fabriquer foies gras et autres conserves à l'image de notre terroir. Préparés à la ferme, à l'aide de recettes anciennes que nous gardons précieusement, tous nos produits sont authentiques.

### Foie gras de canard entier

(Foie gras, sel, poivre)

Bocal 180 g (16,11 € les 100 g)	4 parts	<b>29,00 €</b>
Bocal 300 g (15,66 € les 100 g)	6 parts	<b>47,00 €</b>
Bocal 400 g (14,75 € les 100 g)	8 parts	<b>59,00 €</b>

### Bloc de Foie gras de canard truffé 3 %

(Foie gras de canard reconstitué avec morceaux, truffe 3 %, eau, sel, poivre)

200 g (16,50 € les 100 g)	4-6 parts	<b>33,00 €</b>
---------------------------	-----------	----------------

### Bloc de Foie gras de canard

(Foie gras de canard reconstitué avec morceaux, eau, sel, poivre)

130 g (12,30 € les 100 g)	3-4 parts	<b>16,00 €</b>
200 g (12,00 € les 100 g)	4-5 parts	<b>24,00 €</b>
300 g* (11,60 € les 100 g)	6-8 parts	<b>35,00 €</b>

\* Sous réserve de stock.

Arrêt définitif de la fabrication du boitage.

**NOTRE  
SPÉCIALITÉ**

### Grillons Gourmands

#### au Foie de canard (25 % foie gras)

(25 % foie gras, viande de canard, œufs, cognac, sel, poivre)

130 g (5,84 € les 100 g)	2-3 parts	<b>7,00 €</b>
200 g (5,40 € les 100 g)	4-5 parts	<b>10,80 €</b>
410 g (5,26 € les 100 g)	6-7 parts	<b>21,60 €</b>

### Pâté de Périgueux

(40 % Foie Gras, viande de porc, 3 % de truffe, cognac, sel et poivre)

Boîte 200 g (13,75 € les 100 g)	4-5 parts	<b>27,50 €</b>
---------------------------------	-----------	----------------

Prix d'Excellence  
2018

### Pâté de Foie de canard (50 % foie gras)

(50 % foie gras, viande de porc, cognac, sel, poivre)

200 g (8,25 € les 100 g)	4-5 parts	<b>16,50 €</b>
--------------------------	-----------	----------------

### Pâté de canard

(30 % foie gras, 30 % filet de canard)

(30 % foie gras, 30 % magret de canard, viande de porc, œuf, cognac, sel, poivre)

130 g (5,30 € les 100 g)	2-3 parts	<b>6,90 €</b>
200 g (5,30 € les 100 g)	4-5 parts	<b>10,60 €</b>

### Pâté de la Ferme (30 % foie gras)

(30 % foie gras, viande de porc, œuf, cognac, sel, poivre)

200 g (4,25 € les 100 g)	4-5 parts	<b>8,50 €</b>
--------------------------	-----------	---------------

### Cou farci (40 % foie gras)

(40 % foie gras, viande de porc, peau de cou, œuf, cognac, sel, poivre)

400 g (5,25 € les 100 g)	6-7 parts	<b>21,00 €</b>
--------------------------	-----------	----------------

### Magret de canard fourré au foie gras

(Magret de canard, foie gras de canard, sel, poivre)

La pièce ≈ 500 g (7,40 € les 100 g)	<b>37,00 €</b>
-------------------------------------	----------------

Commande uniquement par téléphone  
(STOCK LIMITÉ)

### Confit de canard

(Cuisses ou ailes, graisse de canard, sel)

2 cuisses (2,81 € les 100 g)	2-4 parts	<b>16,90 €</b>
4 cuisses (2,72 € les 100 g)	4 parts	<b>30,00 €</b>
Aile + cuisse (3,05 € les 100 g)	3 parts	<b>22,00 €</b>

### Magret de canard confit

(Magret, graisse de canard, sel)

Boîte de 1 (2,54 € les 100 g)	2 parts	<b>14,00 €</b>
Boîte de 2 (3,45 € les 100 g)	4 parts	<b>26,00 €</b>

### Grillons de canard

(Viande de canard, sel, poivre)

130 g (3,00 € les 100 g)	2-3 parts	<b>3,90 €</b>
200 g (2,95 € les 100 g)	4-5 parts	<b>5,90 €</b>
410 g (2,87 € les 100 g)	6-7 parts	<b>11,80 €</b>

### Gésiers de canard

(Gésiers, graisse de canard, sel)

Boîte de 5 (4,10 € les 100 g)	4-5 parts	<b>11,50 €</b>
-------------------------------	-----------	----------------

### Aiguillettes de canard

(Aiguillettes, graisse de canard, sel, poivre)

Boîte de 8 (3,31 € les 100 g)	3-4 parts	<b>11,60 €</b>
-------------------------------	-----------	----------------

### Cœurs de canard

(Cœurs, graisse de canard, sel)

Boîte de 12 (2,53 € les 100 g)	4-5 parts	<b>7,60 €</b>
--------------------------------	-----------	---------------

### Jambon de canard

(Magret de canard séché, fumé, sel, poivre)

3,90 € les 100 g	Pièce ≈ 260 g à 320 g	<b>(STOCK LIMITÉ)</b>
------------------	-----------------------	-----------------------

### Graisse de canard

(graisse de canard)

700 g (1,28 € les 100 g)	<b>9,00 €</b>
1 kg (1,10 € les 100 g)	<b>11,00 €</b>

## Le canard entier préparé

- 1 bloc de foie gras 130 g
- 1 pâté de foie gras 200 g
- 1 pâté de la ferme 200 g
- 1 cou farci 400 g
- 2 confits (1 aile + 1 cuisse)
- 1 boîte de 3 gésiers
- 1 grillons 130 g

**109€**



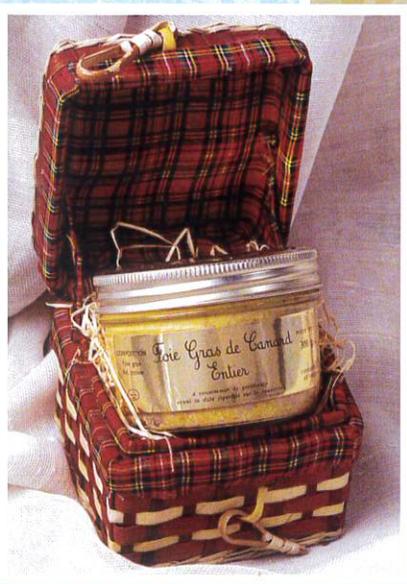
## Colis de La Ferme du Fraysse

- 1 bloc de foie gras 130 g
- 1 pâté de canard 130 g
- 1 cou farci 400 g
- 1 confit (2 cuisses)
- 1 magret
- 1 grillons 130 g

**75€**







### Coffret Foie Gras

- ⇒ 180 g 29 €
- ⇒ 300 g 47 €
- ⇒ 400 g 59 €

+ sa valisette ou sacochette



### Colis du Paysan 42 €

- ⇒ 1 bloc de foie gras 130 g
  - ⇒ 1 pâté de la ferme 200 g
  - ⇒ 1 grillons de canard 130 g
  - ⇒ 1 magret confit
- + sa sacochette



### Sacochette fermière 31 €

- ⇒ 1 bloc de foie gras 130 g
  - ⇒ 1 grillons gourmands 130 g
  - ⇒ 1 pâté de la ferme 200 g
- + sa sacochette

Possibilité de modifier les coffrets après nous avoir consultés. Photos non contractuelles.

## ... Et quelques petits conseils :

- Gardez les conserves dans un endroit frais et sec.
- Pour le(s) foie(s) gras entier(s) en bocal(aux), stockez-le(s) à l'abri de la lumière ou dans le bas de votre réfrigérateur.
- Tenir les jambons de canard et les magrets fourrés au foie gras à une température de + 4° C maximum.
- **Foies gras entiers, blocs de foie gras, pâtés, cous farcis, grillons et nos grillons gourmands au foie gras** doivent être mis au réfrigérateur la veille de leur consommation. Pour tous ces produits-là, les ouvrir 3 à 4 heures avant de les déguster et les remettre au réfrigérateur.
- **Cuisses et magrets confits** : dégraissez les confits et faites-les revenir à la poêle avec un peu de graisse, à feu doux. Faites bien chauffer côté viande et dorer côté peau ( les magrets peuvent être consommés froids, en tranches, comme du rôti de porc). Servez vos confits avec des pommes de terre coupées en rondelles ou en petits dés, cuites dans la graisse restant des confits, ajoutez une persillade.
- **Gésiers, cœurs, aiguillettes** : préparez-les en assiette périgourdine. Préparez un lit de salade sur vos assiettes. Préparez une vinaigrette à base d'huile de noix et de vinaigre de framboise (facultatif). Coupez les gésiers, cœurs ou aiguillettes en tranches ou en dés, faites-les revenir à la poêle avec un peu de graisse, disposez-les sur vos assiettes couronnés d'une persillade. Arrosez de vinaigrette et servez aussitôt. Les aiguillettes peuvent être consommées, comme les confits, accompagnés de pommes de terre ou d'autre légumes.
- **Jambon de canard** : coupez votre jambon en tranches fines et servez-le, soit à l'apéritif, soit en entrée seul ou en présentation sur votre assiette périgourdine.

- **Magret de canard fourré au foie gras** : coupez votre magret en fines lamelles (environ 5 mm) et présentez-les sur un lit de salade pour entrée. Servir frais.

Bon appétit !



Foies Gras Fermiers  
**Daniel Bibié**

La Ferme du Fraysse  
1290, route de la Conserverie  
24380 VERGT  
Tél. 05 53 46 70 05  
foiegras@lafermedufraysse.com

24380 VERGT  
Tél. 05 53 46 70 05 - Port. 06 07 79 99 70  
E-mail : foiegras@lafermedufraysse.com