

La Ferme de Ramon

Producteur de foie gras, qualité fermière

Plus de 14 distinctions dont 6 médailles d'or

Bon de Commande et prix 2011-12

LES FOIES GRAS MI-CUITS et semi-conserves de septembre à mai

A tenir au froid, et consommer dans les 3 mois. Expédiés en emballage isotherme

	Poids	€/100g	Euros	nombre	total
Foie gras de canard entier mi-cuit lobes de foie gras très fondants.					
Boîte 3 à 5 parts	180g	10,72	19,30
Boîte 8 à 10 parts	380g	10,18	38,70
Foie gras au torchon lobes de foie gras cuits dans un bouillon de légumes					
Sachet sous vide 5-6 parts	300 g	9,93	29,80
Sachet sous vide 8-10 parts	450 g	9,04	40,70
Magret fourré à 20% de foie gras					
Sachet sous-vide	280g	4,00	11,20
Les viandes de canard séchées pour les salades et hors d'œuvres ou se servent à l'apéritif					
magret séché	280g	2,85	8,00
magret fumé	300g	2,66	8,00
magret tranché (séché/fumé)	80g	5,50	4,40

LES FOIES GRAS DE CANARD

Foie gras de canard entier. lobes de foie gras en l'état avec sel et poivre, mûris plusieurs mois, conservation 4 ans.

verrine 1 à 2 parts	80g	11,8	9,50
verrine 2 à 4 parts	180g	11,2	20,20
verrine 4 à 6 parts	280g	10,5	29,40
Bloc de foie gras de canard 30% de morceaux de foie, homogène, il permet des tranches régulières.					
boite médaillon 2 parts	100g	7,20	7,20
boite médaillon 4 parts	200g	6,75	13,50
Fondant 50% de foie gras homogène					
boite médaillon nature	130g	4,38	5,70
boite médaillon au Duras	130g	4,38	5,70
Soufflé 20% de foie gras	80 g	6,00	4,80

LES PRODUITS DE L'OIE dans la limite de notre production.

foie gras d'oie entier	verrine 180g	14,83	26,70
bloc de foie gras d'oie	boite 130g	10,61	13,80
confit d'oie	verrine 750g	1,76	13,20
rillettes d'oie	verrine 180g	2,61	4,70
grattons d'oie	verrine 180g	2,61	4,70

LES SPECIALITES TRADITIONNELLES

Le Cou Farci. à servir froid en tranche. peau du cou farci à 30% de foie gras.(sans os)

boite 4 à 8 parts	400 g	3,50	14,00
Ballotine à 20 % de foie gras	boite 400g	2,55	10,20
Galantine à la pistache	boite 400g	2,20	8,80
Caille au foie gras	boite 200g	5,80	11,60
Pâté de Ramon 30% de foie gras	verrine 180g	3,66	6,60
Papiton 30% de bloc de foie gras.	verrine 80g	4,25	3,40
	verrine 180g	3,66	6,60
Pâté de canard	verrine 180g	2,33	4,20
Grattons de canard	verrine 180g	2,33	4,20

Terrines de canard 6 arômes différents (souligner votre choix) armagnac, poivre vert, pruneaux, orange, olive ou orties

	verrine 180g	2,33	4,20
Rillettes de canard nos rillettes développent tout le caractère du canard.					
rillettes nature	verrine 180g	2,38	4,30
verrine rillettes fumées	verrine 180g	2,38	4,30

CONFITS ET CUISINEES

Confits de canard quartiers de viande cuits et conservés dans leur graisse. Réchauffer au four ou à la poêle. Servir dorés.

verrine 2 cuisses	750g	1,70	12,80
verrine 2 magrets	750g	1,97	14,80
bidon 6 cuisses	2 Kg	1,40	28,00

	Poids	€/100g	Euros	nombre	total
Gésiers de canard confits servis tièdes et émincés, ils sont un délice sur vos salades.					
verrine 3 gésiers	200 g	2,47	4,95
verrine 5 gésiers	400 g	1,96	7,85
Canard à l'orange 4 demi-cuisses de canard cuisinées à l'orange.					
marmite 2 à 3 parts	750g	1,65	12,40
Civet de canard aux pruneaux 4 demi-cuisses de canard cuisinées au vin rouge avec des pruneaux.					
marmite 2 à 3 parts	750g	1,65	12,40
Cassoulet au confit de canard avec 2 ou 4 manchons.					
marmite 2 à 3 parts	750g	1,38	10,40
marmite 4 parts	1600g	1,21	19,50
Garbure au confit de canard avec 4 manchons.					
marmite 4 parts	1600g	1,21	19,50

LA BOUTIQUE DE RAMON

Vin blanc moelleux de Duras AOC idéal avec le foie gras					
la demi bouteille	37,5cl		4,90
la bouteille	75 cl		7,90
Sauternes Château Lafon 2008	75 cl		24,00
Confit d'oignons	250 g	39	6,00
Lyre : fil à couper le foie gras			6,50

LES PANIERS ET VALISES Nous pouvons expédier directement vos cadeaux
autres compositions nous consulter.

Cagette en bois : bloc 100g + pâté 80g + rillettes 80g+ vin moelleux de Duras 37,5 cl			19,00
Panier vendange en bois bloc 200g + rillettes 180g + pâté 180g + vin moelleux 37,5 cl			31,90
Valise Bambou et fougère bloc 200g + terrine 180g + confit 750g + vin moelleux 75 cl			48,20

TOTAL COMMANDE

Forfait Port par envoi (gratuit si + de 240€) 10 €

remise 3% si plus de 400€, 6% si plus de 800€

Montant Chèque libellé à Ferme de Ramon EARL

expédier à Mr Mme :adresse :

code postalVilleTéléphone

Je souhaite recevoir mon colis avant le : autre *Express nous consulter*

La facture sera jointe au colis (en cas de cadeau rayer cette mention, distinguer l'adresse de facturation et joindre une carte de visite)

signature :

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Les prix s'entendent toutes taxes comprises. Ce tarif annule et remplace les tarifs précédents.

Port gratuit pour toute expédition supérieure à 200 Euros en France.

participation forfaitaire de 10 Euros pour frais de port et d'emballage par envoi inférieur à 200 Euros.

Expédition immédiate pour toute commande accompagnée de son règlement.

prévoir une semaine de délai à partir de la réception de la commande, et plus en décembre.

Envoi le jour J : commande le matin par fax, mel ou tél, règlement par CB.

LES CONSEILS DE LA FERME DE RAMON

Important : les marchandises voyagent sous la responsabilité du transporteur. Une bande de garantie en assure leur inviolabilité. En cas de détérioration de l'emballage ou de cette bande, de casse, ou en cas de retard pour les colissimos (poste) : mentionner les réserves sur le récépissé, en garder un exemplaire et nous informer rapidement.

Sécurité : Notre activité est inscrite au registre du commerce sous le N°395 403 223, habilitée VAD par la Banque Populaire Occitane par contrat du 03/11/1998, notre atelier agréé CEE est placé sous le contrôle des Services Vétérinaires et nous sommes affiliés aux réseaux Bienvenue à la Ferme, Fermes Buissonnières et Marchés de Pays.

Garanties : Nos conserves sont garanties 4 ans et les semi-conserves 3 mois à partir de la date de fabrication. Nous vous recommandons de stocker les conserves dans un endroit sec et frais, et les semi-conserves au réfrigérateur dès réception. Si malgré tous nos soins vous constatiez un défaut, nous remplaçons la marchandise par retour de celle-ci.

Commodité : Nos foies gras entiers en conserve sont présentés en bocaux de verre pour juger son taux de fonte. Pour les mi-cuits, les blocs et fondants, la boîte métallique permet de faire de belles tranches en coupant les deux fonds.