

La Ferme de Ramon

Producteur de foie gras, qualité fermière

Plus de 20 distinctions dont 7 médailles d'or

Bon de Commande et prix 2016

FRAIS MI CUIITS ET SEMI-CONSERVES

A tenir au froid et consommer dans les 3 mois, expédition 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 | 11,55 | 20,80 | | |
| Boîte 8 à 10 parts | 380g | 11,23 | 42,70 | | |
| Foie gras au torchon lobes de foie gras poché | | | | | |
| Sachet sous vide 3-4 parts | 200 g | 13,15 | 26,30 | | |
| Sachet sous vide 5-6 parts | 300 g | 12,06 | 36,20 | | |
| Sachet sous vide 8-10 parts | 450 g | 11,48 | 51,70 | | |
| Magret fourré à 20% de foie gras | | | | | |
| Sachet sous-vide | 300g | 48,6 | 14,60 | | |
| Les viandes de canard séchées pour les salades et hors d'œuvres ou se servent à l'apéritif | | | | | |
| magret séché ou fumé* | 300g | 3,03 | 9,10 | | |
| magret tranché séché ou fumé* | 80g | 6,12 | 4,90 | | |
| Magrets frais sous-vide, 14 jours de conservation, d'octobre à juin, par 8 kg à 19,88€/kg | | | 159 | | |

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 | | |
| Foie gras de canard entier truffé verrine | 180g | 14 | 25,20 | | |

Bloc de foie gras de canard 30% de morceaux de foie, homogène, il permet des tranches régulières.

| | | | | | |
|-------------------------|------|------|-------|-------|-------|
| boite médaillon 2 parts | 100g | 7,90 | 7,90 | | |
| boite médaillon 4 parts | 200g | 7,05 | 14,10 | | |

Fondant 50% de foie gras homogène

| | | | | | |
|--------------------------|------|------|------|-------|-------|
| boite médaillon nature | 130g | 4,53 | 5,90 | | |
| boite médaillon au Duras | 130g | 4,53 | 5,90 | | |

Soufflé 20% de foie gras

| | | | | | |
|--|------|------|------|-------|-------|
| | 80 g | 6,12 | 4,90 | | |
|--|------|------|------|-------|-------|

Velouté au foie gras

| | | | | | |
|--|-------|------|------|-------|-------|
| | 300 g | 2,20 | 6,60 | | |
|--|-------|------|------|-------|-------|

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 | 1,93 | 14,50 | | |
| rillettes d'oie verrine | 180g | 2,88 | 5,20 | | |
| grattons d'oie verrine | 180g | 2,88 | 5,20 | | |

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 | 3,80 | 15,20 | | |
|-------------------|-------|------|-------|-------|-------|

Ballotine à 20 % de foie gras

| | | | | | |
|-------|------|------|-------|-------|-------|
| boite | 400g | 2,77 | 11,10 | | |
|-------|------|------|-------|-------|-------|

Galantine à la pistache

| | | | | | |
|-------|------|------|------|-------|-------|
| boite | 400g | 2,40 | 9,60 | | |
|-------|------|------|------|-------|-------|

Caille au foie gras

| | | | | | |
|-------|------|------|-------|-------|-------|
| boite | 200g | 6,10 | 12,20 | | |
|-------|------|------|-------|-------|-------|

Pâté de Ramon 30% de foie gras

| | | | | | |
|---------|------|------|------|-------|-------|
| verrine | 180g | 4,05 | 7,30 | | |
|---------|------|------|------|-------|-------|

Papiton 30% de bloc de foie gras.

| | | | | | |
|---------|-----|------|------|-------|-------|
| verrine | 80g | 4,75 | 3,80 | | |
|---------|-----|------|------|-------|-------|

Pâté de canard

| | | | | | |
|---------|------|------|------|-------|-------|
| verrine | 180g | 4,05 | 7,30 | | |
|---------|------|------|------|-------|-------|

Grattons de canard

| | | | | | |
|---------|------|------|------|-------|-------|
| verrine | 180g | 2,66 | 4,80 | | |
|---------|------|------|------|-------|-------|

Terrines de canard 6 arômes différents : armagnac, poivre vert, pruneaux, orange, olive ou orties*

| | | | | | |
|---------|------|------|------|-------|-------|
| verrine | 180g | 2,66 | 4,80 | | |
|---------|------|------|------|-------|-------|

Rillettes de canard nos rillettes développent tout le caractère du canard.

| | | | | | | |
|------------------|---------|------|------|------|-------|-------|
| rillettes nature | verrine | 180g | 2,66 | 4,80 | | |
|------------------|---------|------|------|------|-------|-------|

| | | | | | | |
|--------------------------|---------|------|------|------|-------|-------|
| verrine rillettes fumées | verrine | 180g | 2,66 | 4,80 | | |
|--------------------------|---------|------|------|------|-------|-------|

* rayer ou souligner pour préciser votre choix.

CONFITS ET CUISINES

| | Poids | €/100g | Euros | nombre | total |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|-------|--------|-------|
| 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 | 1,85 | 13,90 | | |
| verrine 2 magrets | 750g | 2,12 | 15,90 | | |
| bidon 6 cuisses | 2 kg | 1,55 | 31,00 | | |
| Gésiers de canard confits servis tièdes et émincés, ils sont un délice sur vos salades. | | | | | |
| verrine 3 gésiers | 200 g | 2,65 | 5,30 | | |
| verrine 5 gésiers | 350 g | 2,40 | 8,40 | | |
| Canard à l'orange 4 demi-cuisses de canard cuisinées à l'orange. | | | | | |
| marmite 2 à 3 parts | 750 g | 1,76 | 13,20 | | |
| Civet de canard aux pruneaux 4 demi-cuisses de canard cuisinées au vin rouge avec des pruneaux. | | | | | |
| marmite 2 à 3 parts | 750 g | 1,76 | 13,20 | | |
| Cassoulet au confit de canard avec 2 ou 4 manchons. | | | | | |
| marmite 2 à 3 parts | 750 g | 1,57 | 11,80 | | |
| marmite 4 parts | 1600 g | 1,36 | 21,80 | | |
| Garbure au confit de canard avec 4 manchons. | | | | | |
| marmite 4 parts | 1600g | 1,36 | 21,80 | | |

LES PANIERS ET VALISES A OFFRIR (photos sur site) *Nous pouvons expédier directement vos cadeaux*

| | | | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|----|-------|-------|
| Le Lotois étui carton : bloc 100g + papiton 80g + 2 terrines 80g | | | 19 | | |
| Le Garonnais étui carton : bloc 200g + papiton 80g + 2 terrines 180g + 2 soufflés 80g | | | 43 | | |
| Cagette en bois : bloc 100g + pâté 80g + rillettes 80g+ vin moelleux de Duras 37,5 cl | | | 22 | | |
| Panier vendange en bois bloc 200g + rillettes 180g + pâté 180g + vin moelleux 37,5 cl | | | 33 | | |
| Coffret : foie gras canard 180g + vin moelleux 75 cl + confit d'oignon 220g | | | 42 | | |
| Duo Oie/Canard : foie gras canard 180g et rillettes 180g, foie gras d'oie 180g et rillettes 180g | | | 62 | | |

LA BOUTIQUE DE RAMON

| | | | | | |
|----------------------------------------------------------------|--------|------|-------|-------|-------|
| Vin blanc moelleux de Duras AOC idéal avec le foie gras | | | | | |
| la demi bouteille | 37,5cl | | 5,20 | | |
| la bouteille | 75 cl | | 8,20 | | |
| Sauternes Château Lafon 2012 | 75 cl | | 22,00 | | |
| Confit d'oignons ou chutney de figue* | 220 g | 2,72 | 6,00 | | |
| Confit d'oignons ou chutney de figue* | 50 g | 4,40 | 2,20 | | |
| Lyre : fil à couper le foie gras | | | 6,50 | | |

TOTAL COMMANDE

Forfait Port par envoi (gratuit si + de 250€)

12 €

remise 3% si plus de 400€, 5% si plus de 800€

Montant Chèque libellé à Ferme de Ramon EARL

expédier à Mr Mme :adresse :

code postal Ville

mail : téléphone portable

livraison à domicile * ou Point Relais N° sur www .dpd.fr/relais

Je souhaite recevoir mon colis avant le : autre

signature :

Les champs mail et portable sont nécessaires pour vous informer sur votre livraison.

Votre Point Relais avec DPD : option si vous êtes absent de votre domicile dans la journée. Limite à 20 kg

La facture sera jointe au colis (sauf si vous offrez le colis, joindre une carte de visite et distinguer les adresses de livraison et de facturation)

* Rayer, souligner ou cocher.

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 250 Euros en France métropolitaine ou participation forfaitaire de 12 Euros.

Expédition immédiate pour toute commande accompagnée de son règlement.

prévoir une semaine de délai à partir de la réception de la commande, et un peu 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 aux risques du destinataire 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 colisimos (poste) : mentionner des 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 constatez un défaut, nous remplaçons la marchandise par retour de celle-ci.