

# La Ferme de Ramon

Producteur de foie gras, qualité fermière

Plus de 20 distinctions dont 7 médailles d'or

## Bon de Commande et prix 2016-17

### 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
<b>Foie gras de canard entier mi-cuit</b> 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	.....	.....
<b>Foie gras au torchon</b> 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	.....	.....
<b>Magret fourré à 20% de foie gras</b>					
Sachet sous-vide	300g	4,8,6	14,60	.....	.....
<b>Les viandes de canard séchées</b> 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	.....	.....
<b>Magrets frais</b> 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	100g	11,8	11,80	.....	.....
verrine 2 à 4 parts	180g	11,2	20,20	.....	.....
verrine 4 à 6 parts	280g	10,5	29,40	.....	.....
<b>Foie gras de canard entier truffé</b> verrine	180g	14	25,20	.....	.....
<b>Bloc de foie gras de canard 30%</b> 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	.....	.....
<b>Fondant</b> 50% de foie gras homogène					
boite médaillon nature	130g	4,53	5,90	.....	.....
boite médaillon au Duras	130g	4,53	5,90	.....	.....
<b>Soufflé</b> 20% de foie gras	80 g	6,12	4,90	.....	.....
<b>Velouté</b> 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	.....	.....
<b>Ballotine</b> à 20 % de foie gras	boite 400g	2,77	11,10	.....	.....
<b>Galantine</b> à la pistache	boite 400g	2,40	9,60	.....	.....
<b>Caille au foie gras</b>	boite 200g	6,10	12,20	.....	.....
<b>Pâté de Ramon</b> 30% de foie gras	verrine 180g	4,05	7,30	.....	.....
<b>Papiton</b> 30% de bloc de foie gras.	verrine 80g	4,75	3,80	.....	.....
	verrine 180g	4,05	7,30	.....	.....
<b>Pâté de canard</b>	verrine 180g	2,66	4,80	.....	.....
<b>Grattons de canard</b>	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	.....	.....
<b>Rillettes de canard</b> 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
<b>Confits de canard</b> 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	.....	.....
<b>Gésiers de canard confits</b> 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	.....	.....
<b>Canard à l'orange</b> 4 demi-cuisses de canard cuisinées à l'orange.					
marmite 2 à 3 parts	750g	1,76	13,20	.....	.....
<b>Civet de canard aux pruneaux</b> 4 demi-cuisses de canard cuisinées au vin rouge avec des pruneaux.					
marmite 2 à 3 parts	750g	1,76	13,20	.....	.....
<b>Cassoulet au confit de canard</b> avec 2 ou 4 manchons.					
marmite 2 à 3 parts	750g	1,57	11,80	.....	.....
marmite 4 parts	1600g	1,36	21,80	.....	.....
<b>Garbure au confit de canard</b> 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*

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

## LA BOUTIQUE DE RAMON

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

### TOTAL COMMANDE

Forfait Port par envoi en France métropolitaine* (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](http://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 pour préciser votre choix.

## CONSEILS ET CONDITIONS GENERALES DE VENTE DE LA FERME DE RAMON

**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

\* **Etranger**, Dom-Tom, Corse et Iles du littoral à prix coutant, nous consulter.

**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.

**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, 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 constatiez un défaut, nous remplaçons la marchandise par retour de celle-ci.