

# la Ferme de Ramon

Éleveur et producteur de foie gras

## Bon de Commande et prix novembre 2022 remplace et annule les précédents

**FRAIS MI CUIITS ET SEMI-CONSERVES** à tenir au froid et consommer dans les 3 mois, expédition en emballage isotherme.

	Poids	€/100g	Euros	nombre	total
Foie gras de canard mi-cuit					
verrine 2 à 4 parts	180g	14,38	25,90	.....	.....
sachet sous vide 3-4 parts	200 g	16,40	32,80	.....	.....
sachet sous vide 5-6 parts	300 g	15,20	45,60	.....	.....
sachet sous vide 8-10 parts	450 g	14,40	64,80	.....	.....

Les viandes de canard séchées pour les salades et hors d'œuvres ou se servent à l'apéritif					
magret séché	300g	4,13	12,40	.....	.....
magret tranché séché	90g	7,66	6,90	.....	.....

Magrets frais sous-vide, DLC 14 jours, en octobre et novembre 22 par 8 kg à 26 €/kg			208	.....	.....
---	--	--	-----	-------	-------

### LES FOIES GRAS DE CANARD

 conserve 3 ans de conservation à température ambiante

Foie gras de canard entier. lobes de foie gras en l'état avec sel et poivre, mûris plusieurs mois, conservation 3 ans.

verrine 2 à 4 parts	180g	13,33	24,00	.....	.....
verrine 4 à 6 parts	280g	12,50	35,00	.....	.....

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

boîte médaillon 2 parts	100g	8,60	8,60	.....	.....
boîte médaillon 4 parts	195g	7,69	15,00	.....	.....

Fondant 50% de foie gras homogène nature ou Duras \*

boîte 130g	4,92	6,40	.....	.....
------------	------	------	-------	-------

### LES SPECIALITES TRADITIONNELLES

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

boîte 4 à 8 parts	400 g	4,37	17,50	.....	.....
-------------------	-------	------	-------	-------	-------

Ballotine à 20 % de foie gras

boîte 400g	3,27	13,10	.....	.....
------------	------	-------	-------	-------

Galantine à la pistache

boîte 400g	2,82	11,30	.....	.....
------------	------	-------	-------	-------

Pâté de Ramon 30% de foie gras

verrine 180g	4,66	8,40	.....	.....
--------------	------	------	-------	-------

Papiton 30% de bloc de foie gras.

verrine 80g	5,60	4,50	.....	.....
-------------	------	------	-------	-------

verrine 180g	4,66	8,40	.....	.....
--------------	------	------	-------	-------

Pâté de canard

verrine 180g	3,27	5,90	.....	.....
--------------	------	------	-------	-------

Grattons de canard

verrine 180g	3,27	5,90	.....	.....
--------------	------	------	-------	-------

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

verrine 180g	3,27	5,90	.....	.....
--------------	------	------	-------	-------

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

rillettes nature ou fumées *	verrine 180g	3,38	6,10	.....	.....
------------------------------	--------------	------	------	-------	-------

### LES CONFITS

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	2,05	15,40	.....	.....
-------------------	------	------	-------	-------	-------

verrine 2 magrets	750g	2,34	17,60	.....	.....
-------------------	------	------	-------	-------	-------

Gésiers de canard confits servis tièdes et émincés, ils sont un délice sur vos salades.

verrine 3 gésiers	200 g	3,55	7,10	.....	.....
-------------------	-------	------	------	-------	-------

verrine 5 gésiers	350 g	3,22	11,30	.....	.....
-------------------	-------	------	-------	-------	-------

### LES CUISINES

Canard à l'orange 4 demi-cuisses de canard cuisinées à l'orange.

marmite 2 à 3 parts	750g	2,16	16,20	.....	.....
---------------------	------	------	-------	-------	-------

Civet de canard aux pruneaux 4 demi-cuisses de canard cuisinées au vin rouge avec des pruneaux.

marmite 2 à 3 parts	750g	2,16	16,20	.....	.....
---------------------	------	------	-------	-------	-------

Cassoulet au confit de canard avec 2 ou 4 manchons.

marmite 2 à 3 parts	750g	1,97	14,80	.....	.....
---------------------	------	------	-------	-------	-------

marmite 4 parts	1600g	1,64	26,30	.....	.....
-----------------	-------	------	-------	-------	-------

Garbure au confit de canard avec 4 manchons.

marmite 4 parts	1600g	1,64	26,30	.....	.....
-----------------	-------	------	-------	-------	-------

Graisse de canard de première fonte

verrine 300g	2,23	6,70	.....	.....
--------------	------	------	-------	-------

verrine 700g	1,41	9,90	.....	.....
--------------	------	------	-------	-------

E-mail : [fermederamon@wanadoo.fr](mailto:fermederamon@wanadoo.fr)

Site web : [www.ferme-de-ramon.fr](http://www.ferme-de-ramon.fr)

Lagarrigue 47190 AIGUILLON

Tél : 05 53 88 11 88

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

Petit Délice étui 1 bloc 100g + 2 terrines 80g	15,00	.....	.....
Le Lotois carton « Ferme de Ramon » : bloc100g + papiton 80g + 2 terrines 80g	21,50	.....	.....
Le Garonnais carton « Ferme de Ramon » bloc195g + papiton80g + 2 terrines180g + 2 soufflés80g	46,90	.....	.....
Cagette en bois : bloc 100g + pâté 80g + rillettes 80g+ vin moelleux de Duras 37,5 cl	24,50	.....	.....
Panier vendange en bois bloc 195g + rillettes 180g + pâté 180g + vin moelleux 37,5 cl	36,60	.....	.....
Coffret foie gras canard 180g + vin moelleux 75 cl + confit d'oignon 220g	43,80	.....	.....

## LA BOUTIQUE DE RAMON

Vins AOC de Duras blanc moelleux idéal avec le foie gras

la demi bouteille	37,5cl	6,80	.....	.....
la bouteille moelleux ou rouge *	75 cl	9,80	.....	.....
Sauternes Château Lafon	75 cl	26,00	.....	.....
Confit d'oignons ou chutney de figue*	220 g	2,9€/100g	6,40	.....
Confit d'oignons ou chutney de figue*	50 g	5,20 €/100g	2,60	.....

## TOTAL COMMANDE

Forfait Port par envoi en France métropolitaine\* (gratuit si + de 250 € ) 12 €

Supplément Corse, îles du littoral ou montagnes 5 €

remise 2% si plus de 400€,

Montant Chèque libellé à Ferme de Ramon EARL (ou CB au téléphone) .....

expédier à Mr Mme : .....adresse : .....

code postal ..... Ville .....

mail : ..... téléphone ..... portable .....

livraison à domicile si présence le jour\* ..... en Point Relais si absence le jour\* .....

Je souhaite recevoir mon colis avant le : ..... autre .....

\* Rayer, souligner ou cocher, pour préciser votre choix.

signature :

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

Point Relais avec DPD à préférer si vous êtes absent de votre domicile dans la journée. Limité à 20 kg. Toujours plus rapide.

Vous pouvez sélectionner votre point relais sur [www.dpd.fr/relais](http://www.dpd.fr/relais) ou nous vous affecterons le plus proche de votre domicile.

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)

## 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 et Dom-Tom nous consulter**, un ajustement est pratiqué.

**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 au téléphone.

**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 3 à 4 ans et les semi-conserves 2 à 4 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.