

*Quelques conseils
pour bien déguster nos produits*

BLOCS DE FOIES GRAS ET FOIE GRAS ENTIER
12 heures avant, mettre vos boîtes au réfrigérateur.

PÂTÉS TRUFFÉS - PÂTÉS CAMPAGNE - COU FARCI
12 à 24 heures avant, mettre vos boîtes au réfrigérateur.
Accompagnez-les d'un blanc moelleux. Sachez qu'ils se bonifient en vieillissant, tout comme le foie gras.

LES CONFITS

Préalablement dégraissés, ils seront dorés à la poêle et servis avec des pommes de terre sarladaises ou cèpes.
Avec petits pois ou haricots verts, c'est bon aussi.

GÉSIERS - CŒURS

Emincés et dégraissés, ils raviveront vos salades.

RILLETES

Elles seront servies à température ambiante, accompagnées de pommes de terre en robe des champs.
Avec une salade, c'est délicieux!

HARICOTS À LA PÉRIGOURDINE

Ils sont juste à réchauffer, mais avec un peu de bouillon, ils seront meilleurs.

MANCHONS - ABATS

Ils peuvent se servir avec un ragoût de haricots cuits dans un peu de graisse des boîtes.

GRAISSE

Elle s'utilise comme l'huile de table, dans vos pommes de terre, viandes, etc...

**CUISSES CONFITES AUX CHAMPIGNONS
CIVET DE CŒURS - MANCHONS EN CIVET
PAUPIETTES DE CANARD**

Sont juste à réchauffer. En accompagnement, vous pouvez mettre soit des pâtes ou des pommes de terre à l'eau.

Dernier petit conseil

Le stockage de vos boîtes doit se faire dans un local frais, si possible.

MODE DE PAIEMENT

– La moitié du règlement sera effectuée à la commande, le reste à réception du colis.

– Jusqu'à 150 € d'achat, frais de port : 19 € à la charge de l'acheteur.

– De 150 € à 500 €, partage des frais de port, soit 16 € à la charge de l'acheteur.

– Le port est gratuit pour toute commande supérieure à 500 €.

Frais de port pour l'étranger

Attention : Les frais de port sont plus élevés que pour la France.

– Commande inférieure à 200 €, frais de port pour l'acheteur.

– De 200 à 600 €, la moitié des frais de port sont à la charge de l'acheteur.

QUELQUES RENSEIGNEMENTS

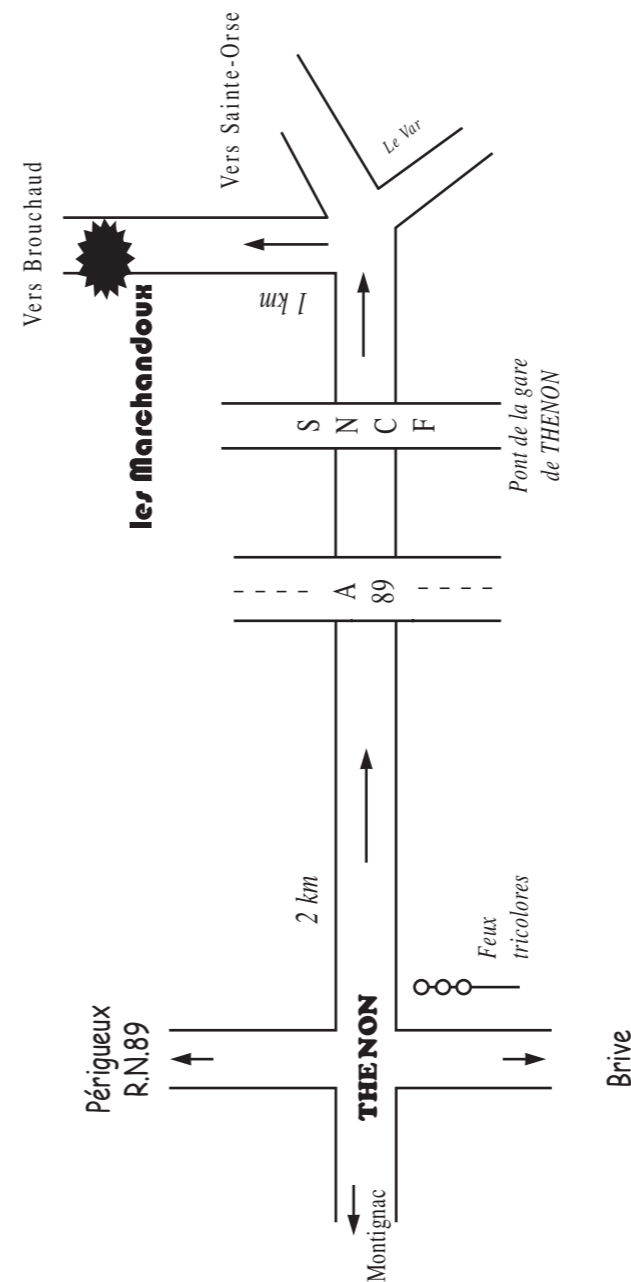
- Tél. fixe : 05 53 05 10 27
de 12h30 à 13h30 et de 20h à 21h (max.)

Le magasin est ouvert tous les matins, sauf le mardi (marché de Thenon). Il est ouvert l'après-midi de 14h à 16h.

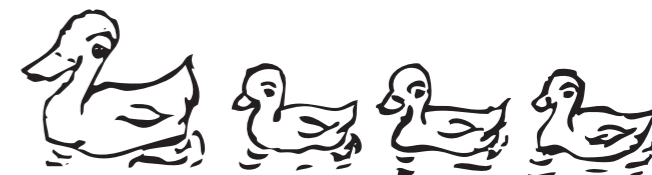
Après 16h30, je soigne mes animaux.

Fermé le dimanche

En ce qui concerne les commandes de Noël : il est préférable de me les faire parvenir par courrier et, si possible, avec le tarif.



La Ferme des Marchandoux



**CANARDS
ÉLEVÉS, GAVÉS, CUISINÉS
À LA FERME**

Installations répondant aux normes sanitaires

Tarifs 2021

Isabelle VIRESOLOVIT
24210 AJAT

Portable : 06 89 37 84 25