

## NOS MARCHÉS TOUTE L'ANNÉE PRÈS DE CHEZ VOUS

### Mercredi :

- Peyrehorade (40) toute l'année tous les 15 jours

### Jeudi :

- Salles (33) toute l'année

### Samedi :

- Le Teich (33) toute l'année tous les 15 jours
- Hagetmau (40) toute l'année tous les 15 jours

### Dimanche :

- Ciboure (64) toute l'année

et aussi :

L'été sur les Marchés de Producteurs de Pays du Département des Landes (nous consulter)

[www.marches-producteurs.com/landes](http://www.marches-producteurs.com/landes)

## NOS DÉGUSTATIONS DANS LES THERMES De Mars à Novembre

### Jeudi :

- Terrasses de Borda - Dax (40)
- Demeures de Borda - Dax (40)

### Vendredi :

- Thermes de l'Avenue - Dax (40)

## VENTE DE CANARDS ENTIERS ET PRODUITS FRAIS

Canard entier  
Canard entier découpé  
Canard sans foie  
Foie gras extra de canard déveiné  
Magret frais  
Cuisses fraîches  
Graisse de canard  
Aiguillettes  
Cœurs

TARIFS, NOUS CONSULTER

Ces produits sont proposés sur commande.  
Vous pouvez venir les chercher à la ferme, mais nous pouvons également vous livrer sur les marchés.

## UNE GASTRONOMIE PAYSANNE FESTIVE

Pour un prix économique, vous découvrirez l'essentiel de notre gastronomie festive :

Le Foie Gras, le surprenant confit de canard, les rillettes pour vos toasts et les abats pour la sublime garbure landaise.

### LE FOIE GRAS ENTIER

Le seul véritable. Nature, avec sel et poivre.

Servir à température ambiante. Ôter la graisse qui entoure le foie et découper en tranches (couteau trempé dans l'eau chaude). Consommer nature ou sur des toasts grillés.

### LE CONFIT DE CANARD plan Agibat

Un goût unique, à découvrir... Élément du "French-paradox" (1)

Ôter la graisse (excellente pour la cuisson) et faire cuire côté peau uniquement. Servir avec un légume ou façon cassoulet. Le magret confit peut aussi se manger froid.

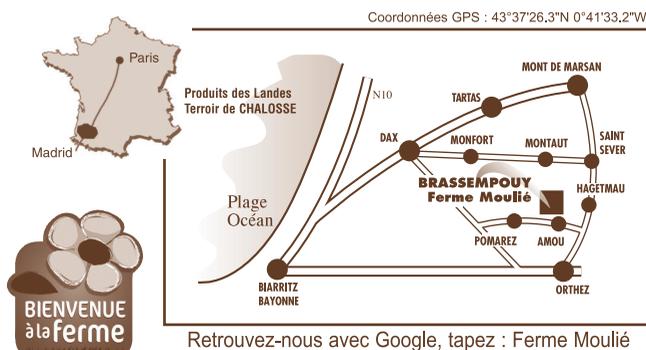
### LES GÉSIERS

Les dégraisser en les réchauffant. Consommer nature ou dans la fameuse salade landaise (demandez la vraie recette).

### RILLETTES ET PÂTÉS

Typique de la gastronomie paysanne locale. Pour vrais gourmands ! Sur des toasts, à l'apéro, en entrée...

Ou pour un petit creux !



Retrouvez-nous avec Google, tapez : Ferme Moulié

(1) Le French Paradox - Les médecins s'étonnent que dans le Sud-Ouest Français, malgré une alimentation dite "grasse" (graisse d'olive et de canard) il y ait peu de surcharge pondérale et moins de problèmes cardio-vasculaires dans la population qu'ailleurs en France, USA.

## LA FERME MOULIÉ

### AU CŒUR DE LA CHALOSSE

Dans les collines du Sud des Landes, notre ferme familiale de polyculture élève et gave des canards à foie gras, alimentés avec notre maïs. Ici, la grande tradition du foie gras se perpétue depuis des siècles.

### DE NOTRE FERME A VOTRE TABLE

Nous préparons nous-mêmes les conserves traditionnelles de la ferme. Foie Gras et autres mets paysans devraient vous régaler; la tradition reste très moderne, quand saveur et bon goût sont respectés !

### VISITE GRATUITE DE LA FERME

C'est en toute simplicité que nous vous ferons visiter gratuitement notre ferme. Prendre la route d'AMOU BRASSEMPOUY et suivre les panneaux (carte Michelin n°78). Toute l'année, visite de notre exploitation (ferme chalossaise typique, poussinière, parc extérieur, gavage...) : sur rendez-vous.

### NOTRE BOUTIQUE

Vous y retrouverez tous nos produits ainsi que ceux de nos amis producteurs d'Armagnac, de Champagne et de vins régionaux : Chalosse, Jurançon, Bordeaux, Tursan.

### "L'ESTANQUET DEU GUIT"

Notre Ferme Auberge est ouverte de Février à Novembre les jeudis soirs, vendredis soirs, samedis soirs et les dimanches midis. En Juillet et Août, elle est également ouverte tous les midis ainsi que du mercredi au samedi soir. De nombreuses soirées thématiques vous sont proposées. Nous recevons également les groupes jusqu'à une centaine de personnes.

**Au menu :** foie gras et magret à la plancha, ardoise de la ferme, assiette landaise, burger de canard ou plus original notre entrecôte d'aurochs...

Il est préférable de réserver

Du Producteur  
aux Consommateurs

FERME MOULIÉ  
L'estanquet  
deu guit



• IMPRIMÉ PAR Moderne • Castay •



### Produisait-elle du Foie Gras il y a 25 000 ans ?

La Dame de BRASSEMPOUY a été trouvée chez nous en 1894, dans la grotte du Pape. C'est la plus ancienne sculpture préhistorique à visage humain connue à ce jour.

La Dame était-elle paysanne ?

Élevait-elle des canards à foie gras ?

Et pourquoi pas ?

Elle habitait en tous cas ce doux pays de Chalosse devenu l'épicentre français du foie gras.

Sculpture Thierry BLAISE

# FOIE GRAS et CONFITS de la Ferme

FERME MOULIÉ  
DEPUIS 1950

**DUCAMP & Fils**  
40330 BRASSEMPOUY  
Tél. : 06 82 38 61 54 / 06 32 25 27 45

Site : <http://fermemoulie.free.fr>  
E-mail : [ferme-moulie@orange.fr](mailto:ferme-moulie@orange.fr)  
N° TVA : FR 803 824 912231 00017

UN CONSEIL GASTRONOMIQUE ? UNE RECETTE ?  
TÉLÉPHONEZ-NOUS DE 9H À 19H (HORS HEURE DU REPAS)

# Produits de la Ferme MOULIÉ - BON DE COMMANDE - Tarif 1<sup>er</sup> Novembre 2023

DESIGNATION des Produits	Votre commande				
	Nature et Poids net	Prix /Kg	Prix U. €	Qté	Prix Total
<b>FOIE GRAS DE CANARD ENTIER</b>					
Ingrédients : Foie gras, sel, poivre					
boîte 100 gr (1-2 parts)	150,00€	15,00€			
bocal 140 gr (2-3 parts)	135,71€	19,00€			
bocal 190 gr (3-4 parts)	131,57€	25,00€			
boîte 240 gr (4-5 parts)	120,83€	29,00€			
bocal 330 gr (6-7 parts)	118,18€	39,00€			
bocal 500 gr (8-10 parts)	110,00€	55,00€			
Mi-cuit - bocal 200 gr (4 parts) (tenir au frais)	150,00€	30,00€			
<b>CONFIT DE CANARD</b>					
Confit tradition : boîte 1000 gr	15,00€	15,00€			
1/2 canard - Ingrédients : Magret, manchon, cuisse, graisse de canard, sel					
2 cuisses : boîte 900 gr	13,33€	12,00€			
Ingrédients : Cuisses, graisse de canard, sel					
4 cuisses : boîte 1600 gr	13,75€	22,00€			
Ingrédients : Cuisses, graisse de canard, sel					
6 cuisses : boîte 2600 gr	11,53€	30,00€			
Ingrédients : Cuisses, graisse de canard, sel					
1 aile : boîte 650 gr	18,15€	11,80€			
Ingrédients : Magret, manchon, graisse de canard, sel					
Magret : boîte 500 gr	23,00€	11,50€			
Ingrédients : Magret, graisse de canard, sel					
5 manchons : boîte 650 gr	12,30€	8,00€			
Ingrédients : 5 manchons, graisse de canard, sel					
3 gésiers : boîte 210 gr	31,42€	6,60€			
Ingrédients : Gésiers, graisse de canard, sel					
5 gésiers : boîte 265 gr	30,94€	8,20€			
Ingrédients : Gésiers, graisse de canard, sel					
Abats : boîte 650 gr	5,84€	3,80€			
Ingrédients : Ailerons, cou, gésier, graisse de canard, sel					
<b>Total 1</b>					

DESIGNATION des Produits	Votre commande				
	Nature et Poids net	Prix /Kg	Prix U. €	Qté	Prix Total
<b>PÂTÉ CHALOSSAIS AU FOIE</b>					
Ingrédients : Viande de canard, foie gras de canard 30%, sel, poivre, Armagnac (sulfites)					
boîte 140 gr	42,85€	6,00€			
boîte 200 gr	35,00€	7,00€			
<b>RILLETES AU FOIE</b>					
Ingrédients : Foie gras de canard 50%, viande et gras de canard, sel, poivre					
boîte 120 gr	51,66€	6,20€			
boîte 180 gr	40,00€	7,20€			
Lot 5 boîtes 180 gr		<b>PROMO</b>			34,00€
<b>RILLETES PUR CANARD</b>					
Ingrédients : Viande et gras de canard, sel, poivre					
boîte 120 gr	35,00€	4,20€			
boîte 250 gr	24,00€	6,00€			
Lot 5 boîtes 250 gr		<b>PROMO</b>			26,00€
<b>RILLETES À L'AIL</b>					
Ingrédients : Viande et gras de canard, sel, poivre, ail (3%)					
boîte 250 gr	26,00€	6,50€			
<b>NOS SPECIALITÉS DE CANARD</b>					
<b>MAGRET FOURRÉ AU FOIE GRAS ENTIER (entrée froide)</b>					
Ingrédients : Magret, foie gras de canard 30%, sel, poivre					
boîte 500 gr	44,00€	22,00€			
boîte 350 gr	51,40€	18,00€			
<b>MAGRET SÉCHÉ FUMÉ (sous-vide - conservation 6 mois au frais)</b>					
Ingrédients : la pièce env. 300 gr					
Magret de canard, sel, poivre	43,33€	13,00€			
1/2 pièce env. 150 gr	46,66€	7,00€			
<b>COU FARCI</b>					
Ingrédients : Viande de canard, viande de porc, foie gras de canard 30%, sel, poivre, Armagnac (sulfites)					
boîte 500 gr	30,00€	18,00€			
<b>CIVET DE CANARD</b>					
Ingrédients : Manchons de canard, oignons, carottes, vin rouge (sulfites), lardons, jus de canard, sel, poivre, sucre, cacao en poudre, aromates					
bocal 750 gr	18,00€	13,50€			
<b>AXOIA DE CANARD</b>					
Ingrédients : Magret de canard, concentré de tomates, Poivrons, Oignons, Vin blanc (sulfites), Sel, Poivre, Ail, Piment d'Espelette, Aromates.					
bocal 750 gr	19,33€	14,50€			
<b>NOTRE PRODUCTION VÉGÉTALE</b>					
HUILE DE TOURNESOL	0,75 cl	6,50€			
	5 L	24,00€			
HUILE DE COLZA	0,75 cl	6,50€			
<b>Total 2</b>					

DESIGNATION des Produits	Votre commande				
	Nature et Poids net	Prix /Kg	Prix U. €	Qté	Prix Total
<b>NOS AUTRES SPÉCIALITÉS</b>					
*Boîte de confit de porc					
500 gr	20,00€	10,00€			
Ingrédients : Longe de porc, graisse, sel, ail					
800 gr	18,75€	15,00€			
1200 gr	18,33€	22,00€			
1500 gr	24,33€	32,00€			
*Boîte de boudin					
200 gr	25,00€	5,00€			
Ingrédients : Maigre et gras de porc, sang, carotte, oignon, poireau, sel, poivre.					
*Bocal 1/2 poulet en gelée					
800 gr	17,50€	14,00€			
Ingrédients : Poulet, sel, poivre, ail					
Bocal de piperade :					
750 gr	10,00€	7,50€			
Ingrédients : Tomates, oignons, poivrons, dés de jambon de Bayonne, concentré de tomates, vin blanc (sulfites), sucre, sel, poivre, ail, piment d'Espelette, aromates					
*Bocal de poulet piperade : 750 gr					
750 gr	17,33€	13,00€			
Ingrédients : Poulet (3 morceaux), tomates, oignons, poivrons, dés de jambon de Bayonne, concentré de tomates, vin blanc (sulfites), sucre, sel, poivre, ail, piment d'Espelette, aromates					
*Animaux élevés sur des fermes de la région mais transformés par la famille DUCAMP					
**Animaux élevés sur des fermes de la région et transformés par le château Bellevue (CAT) à BAIGTS DE BÉARN (64)					
<b>NOS COFFRETS</b>					
<b>CANARD COMPLET Formule 1</b>					
Foie gras entier :	2 bocaux 190 gr				
Confit tradition :	2 boîtes 1000 gr			80,00€	
Abats :	1 boîte 650 gr			<del>89,80€</del>	
Rillettes pur canard :	1 boîte 250 gr				
<b>CANARD COMPLET Formule 2</b>					
Foie gras entier :	2 boîtes 240 gr				
Confit tradition :	2 boîtes 1000 gr			88,00€	
Abats :	1 boîte 650 gr			<del>97,80€</del>	
Rillettes pur canard :	1 boîte 250 gr				
Supplément coffret cadeau				8,00€	
<b>LES PROMOS 2023 / 2024</b>					
• 3 boîtes de 1/2 canard confit		42,00€			
• 3 boîtes de 2 cuisses confites		32,00€			
• 3 boîtes d'ailes confites		31,00€			
• 3 boîtes de magrets		30,00€			
<b>Frais de port ou Franco selon le montant de la commande :</b>		<b>Total 3</b>			
• de 1 à 150 €	24,00€				
• de 151 à 457 €	34,00€				
• de 458 € à plus	Franco				
Tarifs valables pour la France métropolitaine. Autre destination, nous contacter					
<b>MONTANT DE LA COMMANDE</b>					
<b>Port ou Franco</b>					
<b>TOTAL A PAYER</b>					
Chèque joint, sauf accord préalable					

## Commande établie par

Nom, prénom : .....

Adresse : .....

N° Rue : ..... Bâtiment, porte : .....

Code postal : [ ] Ville : .....

Tél. : .....

Portable : .....

Courriel : .....

## Date de livraison souhaitée

le : .....

## Votre lettre éventuelle

(ou adresse de livraison, si différente de la vôtre)



## Partager avec vos amis

Vous souhaitez que l'un de vos proches reçoive notre documentation ?  
Veuillez noter son adresse.

NOM : .....

Prénom : .....

Adresse : .....

Tél. : .....

### RÈGLEMENT

Le Bon de Commande signé fait preuve de votre engagement. Nos conditions s'entendent pour paiement comptant à la commande ou contre-remboursement majoré de la taxe en vigueur.

Conformément au Code de la Consommation, vous disposez d'un droit de rétractation à exercer dans un délai de 7 jours suivant la date de la commande, exception faite des commandes de produit frais. Ce droit peut s'exercer par téléphone, courrier ou courriel et ce sans avoir à payer de pénalités, à l'exception des frais de retour.

En raison du caractère familial de notre entreprise, il serait souhaitable de ne pas attendre le dernier moment pour passer votre commande.

En cas de litige seul le tribunal de DAX sera compétent.

### CONSEIL DE CONSERVATION

TENIR AU FRAIS

### LA RÉCEPTION

Vérifier l'état des colis.  
Le transport est effectué aux risques et périls du destinataire qui devra faire toutes réserves auprès du livreur en cas de manque ou avarie (lettre recommandée dans les 48h. au transporteur).