

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

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.

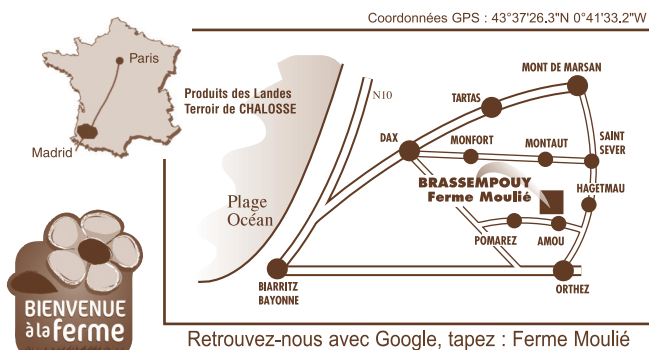
LES GÉSIERS

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



• IMPRIME 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
N° TVA : FR 803 824 912231 00017

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

