LES CONSERVES DE CANARD

Nous vous proposons du canard mulard de belle souche fermière, à la chair fine et goûteuse et au foie gras fondant et parfumé. Nous élévons nous mêmes nos canards. Du caneton de 2 jours au canard prêt à gaver avec un aliment fermier et sur des parcours en herbe. Nous gavons au maïs grain entier non OGM issu de notre exploitation et réalisons nous-même la cuisine de nos canards à la conserverie coopérative du Magnoac (Htes-Pyrénées), aux normes européennes. Nous n'employons ni conservateurs, ni additifs de synthèse. Toutes nos conserves peuvent se garder quatre ans.

Pour encore mieux apprécier nos produits :

• **Les foies gras :** *servez-les tout simplement avec un bon pain de campagne, accompagnés d'un vin blanc mœlleux du Sud-Ouest (Pacherenc, Côtes de Gascogne...).*

Sortez votre bocal du réfrigérateur et laissez-le 45 minutes fermé à température ambiante. Démoulez, puis faites des tranches de 5 mm d'épaisseur et servez rapidement.

Le foie gras au sel se sert très froid, sur des toasts de pain frais ou à l'apéritif en petits dés. Nous vous conseillons de le congeler dès l'achat , puis décongeler 24h avant le service, au réfrigérateur dans son emballage d'origine.

Le bloc de foie gras se sert très frais sur des toasts.

• **Les confits :** réchauffez les morceaux dans une poêle, enlevez toute la graisse fondue, puis faites dorer à feu doux 10 minutes. Servez avec une persillade et accompagnez de légumes verts, de pommes de terre aux cèpes...

• **La préparation pour salades :** c'est un émincé à faire tiédir avant de poser sur une salade, des légumes ou du riz.

Sorbets et glaces artisanales, en saison

"Le petit mot du producteur"

"Nous vivons au Sud du Gers au cœur de la Vallée de la petite Baïse, dans la région des coteaux de l'Astarac. Notre ferme a une histoire inscrite dans l'ocre de ses murs et dans ses colombages... elle fût la métairie du château, témoin d'un savoir-faire paysan qui s'est transmis au fil des générations.

Alliant tradition et modernité nous y pratiquons une agriculture diversifiée : maïs, tournesol, soja, haricots gascons, mais aussi élevage de canards et de brebis et culture de petits fruits rouges. Soucieux de préserver la qualité et le contact direct entre producteurs et consommateurs, c'est avec plaisir que nous vous accueillerons pour vous faire partager ce que nous aimons de ce métier, de cette campagne, de ce pays...

Charles Henri Roussel

Plan de situation



Nos marchés d'été :
Marchés de nuit de Vic-Fezensac (32) et Lavardens (32), Foires aux traditions de Génos-Loudenvielle (65), Oô (31), Les Estival' de Gers (32), L'Automnale de Monfort (32), Médiévales et marchés gourmands...

Festival Jazz in Marciac (32)

Nos rendez-vous Franc-Comtois :



Exposition-vente à Liebvillers (25)

- Du 6 au 14 novembre, de 10h à 18h.
- Le 15 novembre, de 10h à 17h30
- Du 18 au 22 décembre, de 10h à 18h
- Le 23 décembre, de 10h à 17h30

Nos tournées de livraison de fin d'année :
Vallée du Rhône, Grenoble, Strasbourg, Reims, Paris et Région parisienne, Chartres, Nantes, Charentes, Clermont-Ferrand. (nous consulter pour plus d'infos)

Pour nous rendre visite, contactez-nous :
Charles Henri Roussel et Christine Villielm
47 route de la Plaine - 32300 Ponsan-Soubiran
Tél. : 06 20 71 31 99 - 06 37 99 66 14
E-mail : ferme-astarac@orange.fr

Retrouvez-nous toute l'année sur **www.ferme-astarac.com**

côté NUMÉRIQUE - Lannemezan - Tél. 05 62 39 55 10 NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

Créateurs de vraies saveurs en terre occitane

2026-2027

Ferme de l'Astarac

e.a.r.l.

**Foies gras,
Conserves fines de Canards,
Confitures, Sorbets...**

Charles Henri Roussel et Christine Villielm
47 route de la Plaine - 32300 Ponsan-Soubiran
Tél. : 06 20 71 31 99 - 06 37 99 66 14
E-mail : ferme-astarac@orange.fr
www.ferme-astarac.com



Tarif à compter de Novembre 2026 - Bon de commande

CANARDS	Poids	Prix aux 100g Euros	Prix TTC Euros	Qté	Total
Foie gras entier (en conserve) *Foie gras, sel, poivre*	110 g 180 g 320 g 450 g	17,27 14,44 12,81 12,85	19,00 26,00 42,00 58,00		
Foie gras entier mi-cuit (semi-conserve) *Foie gras, sel, poivre* **Conservation à +4°C maxi**	110 g 180 g 320 g 450 g	17,72 15,27 13,90 13,33	19,50 27,50 44,50 60,00		
Foie gras entier au sel (sous-vide) *Foie gras, sel de Guérande 2%, poivre* **Conservation 21 j. à +4°C maxi** **Congélation conseillée dès l'achat**	La pièce (préciser le poids souhaité)	16,00 *les 100g*			
Bloc de foie gras *Foie gras reconstitué, eau, sel, poivre*	65 g 130 g 190 g	10,77 10,61 10,26	7,00 13,80 19,50		

• FOIE GRAS FRAIS : nous consulter •

En saison : Magret frais (1 pièce) Aiguillettes fraîches (les 8)	(au poids) (au poids)	le kilo le kilo	23,00 26,00		
Cou Farci au foie de canard *Foie gras (30%), viande de canard, peau de cou, porc, **pain, lait, œufs**, **Porto** (3%), assaisonnement*	400 g	4,25	17,00		
Magret fourré au foie gras *Magret de canard, foie gras de canard 24%, **Porto**, sel, poivre*	450 g	5,5	22,00		
Confit de canard et préparations confites *Viande de canard, sel, poivre*					
• **deux cuisses**	650 g	2,00	13,00		
• **quatre cuisses**	1,2 kg	1,91	23,00		
• **six cuisses**	1,8 kg	1,60	30,00		
• **deux magrets**	700 g	2,64	18,50		
• **cinq gésiers**	350 g	2,85	10,00		
• **2 cuisses aux pruneaux (5%)**	700 g	2,07	15,00		
• **2 cuisses aux abricots (5%)**	700 g	2,07	15,00		
Pâté au foie de canard (30% de foie gras) *Viande de canard, foie gras 30% porc, **lait, œufs**, assaisonnement*	180 g	4,16	7,50		
Terrine au Floc *Viande de canard 60%, porc, **lait, œufs** **Floc de Gascogne** 3%, assaisonnement*	180 g	3,16	5,70		
Rillettes pur canard *Viande et graisse de canard, assaisonnement*	180 g	3,61	6,50		
Fritons *Peau et viande de canard, assaisonnement*	180 g	1,94	3,50		
Pâté de canard aux champignons des bois *Viande de canard, porc, **lait, œufs**, champignons 10% (girolles, cèpes), assaisonnement*	180 g	3,61	6,50		
Délice de canard aux 3 fruits secs *Viande de canard, peau de canard, fruits secs 15% (figue, **noisette**, raisin), foie gras, **lait**, pomme de terre, **œuf**, assaisonnement*	180 g	3,61	6,50		
Pâté au poivre vert *Viande de canard, porc, foie gras, poivre vert 3%, **lait, œuf**, assaisonnement*	180 g	3,61	6,50		

CANARDS	Poids	Prix aux 100g Euros	Prix TTC Euros	Qté	Total
Lot de 5 spécialités x 180g *Pâté au foie de canard, terrine au Floc, pâté aux champignons ou poivre vert, ou fruits secs, rillettes, fritons*	900 g	2,44	22,00		
Lot de 4 pâtés x 130g *Pâté au foie de canard, terrine au Floc, rillettes, fritons*	520 g	3,07	16,00		
Magret dans son jus *Magret de canard, sel, poivre*	350 g	2,74	9,60		
4 aiguillettes au vinaigre à la framboise *Aiguillettes, vinaigre à la framboise, assaisonnement*	175 g	3,54	6,20		
Préparation pour salade *Cœurs et gésiers confits, aiguillettes, assaisonnement*	150 g	4,80	7,20		
Salmis de canard (Civet flambé à l'armagnac) *4 manchons de canard, **vin rouge**, eau, jus cuisiné, carottes, oignons, lardons, armagnac, assaisonnement dont **céleri***	800 g	1,75	14,00		
Garbure (soupe paysanne) *Manchons et cous confits, bouillon, choux, carottes, pommes de terre, haricots, oignons, assaisonnement dont **céleri***	750 g	1,73	13,00		
Cuisses de canard aux pleurotes *2 cuisses de canard, pleurotes 30%, eau, échalotes, **madère**, fécule, assaisonnement*	950 g	2,21	21,00		
Cassoulet *Haricots blancs de l'Astarac, 2 manchons de canard confits 20%, saucisse de Toulouse, magret, carottes, oignons, eau, jus cuisiné, assaisonnement dont **céleri***	800 g	2,37	19,00		
Bolognaise de canard *fritons de canard, purée de tomates, carottes, oignons, persil, ail, sel, poivre*	400 g	1,95	7,80		
Haricots cuisinés *Haricots blancs de l'Astarac, carottes, oignons, eau, jus cuisiné, assaisonnement dont céleri.*	800 g 400 g	1,31 1,62	10,50 6,50		
Graisse de canard	850 g 400 g	0,76 1,00	6,50 4,00		
Magret de canard *Magret, sel, poivre* (Sous vide) • séché • séché et fumé	La pièce 300 g mini	4,33 4,33	13,00 13,00		
Saucisse sèche de canard *Viande de canard 75%, épaule de porc, sel, poivre (sous vide)*	La pièce (préciser le poids souhaité)	6,00 *les 100g*			

Frais d'expédition :
- Franco de port à partir de 500 € de commande.
- **en dessous, le colis vous parviendra en port dû (colissimo ou transporteur)**

Veuillez nous consulter pour le montant des frais de port.
Les marchandises voyagent aux risques et périls du destinataire.

FRUITS ROUGES et FIGUES	Poids ou volume	Prix au kg ou litre	Prix TTC Euros	Qté	Total
CONFITURE *Fruits, sucre*					
• framboise	370 g	13,78	5,10		
• fraise	370 g	13,78	5,10		
• fraise/rhubarbe	370 g	13,78	5,10		
• rhubarbe	370 g	13,78	5,10		
• mûre	370 g	13,78	5,10		
• figue	370 g	13,78	5,10		
• 4 fruits rouges	370 g	13,78	5,10		
• abricot	370 g	13,78	5,10		
• myrtille	370 g	14,80	5,50		
GELEE *Jus de fruits, sucre*					
• framboise	370 g	14,32	5,40		
• mûre	370 g	14,32	5,40		
• groseille	370 g	14,32	5,40		
• cassis	370 g	14,32	5,40		
VINAIGRE à la FRAMBOISE *Framboises 50%, vinaigre d'alcool*	25 cl	20,00	5,00		
PAS D'EXPEDITION SORBET *Pulpe de fruits, eau, sucre, parfums selon la saison : framboise, coco, cassis, fraise, coing, abricot, pêche, poire, citron, passion, rhubarbe, mûre-fleur de sureau, myrtille, cerise-groseille, mangue, pomme-basilic, kalamansi, mirabelle, figue-romarin*	Bac 1l. Pot 0,1l.	13,50 25,00	13,50 2,50		
GLACES *Lait, crème, sucre, jaune d'œuf, dextrose, farine de caroube, arôme naturel* *parfums vanille, caramel, chocolat, café, réglisse, verveine, miel, menthe.*	Bac 1l. Pot 0,1l.	14,50 25,00	14,50 2,50		
JUS DE POMME	1 litre	4,00	4,00		
JUS DE POMME et VERVEINE *100% pur jus*	1 litre	4,00	4,00		

Frais de port, si expédition nous consulter ▶ .....

TOTAL GENERAL ▶ .....

NOM, Prénom : .....

Adresse exacte : .....

Code postal : ..... Ville : .....

Tél. ..... Mail : .....

Règlement par chèque à l'ordre de : **E.a.r.l. La Ferme de l'Astarac**

Date : ..... Signature :