

**NOUVEAU !**

Le champignon est un légume très apprécié. C'est pour cela que Nicolas, le fils, a mis en place à la Ferme, la culture des pleurotes et leur conditionnement sous différentes formes dans nos laboratoires agréés.

### **PLEUROTÉS AU NATUREL**

**Ingrédients :** Pleurotes, eau, sel

#### **Conseils d'utilisation :**

- Rincer et égoutter.
- Faire sauter rapidement les pleurotes dans une poêle avec de la graisse de canard.
- Au dernier moment mettre ail, persil, sel et poivre selon votre goût. Peut s'accompagner de pommes de terre, volaille, confit de canard ou rôti.

### **PLEUROTÉS A L'HUILE ET AUX PIMENTS D'ESPELETTE**

**Ingrédients :**

Pleurotes, huile de tournesol, vinaigre, Piment d'Espelette, sel

### **PLEUROTÉS AU VINAIGRE**

**Ingrédients :** Pleurotes, vinaigre, sel, sucre

#### **Conseils d'utilisation :**

Accompagne toutes viandes froides, confits, magrets, etc...

Nom : .....

Adresse : .....

Tél : .....

Etant dans la région du Rouergue et pour sauvegarder nos spécialités ainsi que nos traditions, nous vous proposons une grande gamme de spécialités fabriquées par nos soins dans une entreprise familiale et dans un laboratoire agréé.

Vous pouvez déguster nos conserves de canard sous différentes formes.

Les élevages sont faits par nous-mêmes, avec le grain récolté à la ferme.

La cuisson est faite au chaudron, à l'ancienne, et au feu de bois.

Nous pensons que vous serez satisfait de nos spécialités et que vous les ferez connaître à vos amis.

"La qualité est notre seule publicité"



**CARLES**



Lors de votre séjour dans notre région, ne manquez pas de visiter nos installations.

Pour toute visite de groupe, la FERME CARLES vous propose :  
- Un commentaire sur le déroulement de la production à la transformation.

Le meilleur accueil vous sera réservé, suivi d'une dégustation gratuite.

\*Merci de nous prévenir à l'avance. Possibilité de repas à la Ferme (sur réservation)

**NOS PRODUITS SONT GARANTIS 2 ANS, SANS COLORANTS NI CONSERVATEURS**

*Nos conserves sont fabriquées avec le plus grand soin, si l'une d'entre elle présentait le moindre défaut, celle-ci serait remplacée.*

*J. Carles vous remercie de votre confiance.*

### **CONDITIONS DE VENTE**

Le règlement s'effectue, soit à la facturation, soit au moment de la commande port en plus. Si celle-ci dépasse 250 € le port sera pour 50% à la charge du destinataire et l'autre moitié à la charge de l'expéditeur. Ces conditions ne sont valables ni à l'étranger, ni en Outre-Mer.

# **CONFITS FOIES GRAS**

Tarif valable jusqu'au 1<sup>er</sup> octobre 2020

- Préparation à l'ancienne
- Produits de la Ferme
- Cuits au feu de bois
- Elevage et engraissement garantis au grain

Trophées  
du Tourisme  
Midi-Pyrénées  
1991  
1992



FR  
012.150.001  
C.E.



# **J. CARLES**

PROPRIÉTAIRE EXPLOITANT

**12200 MONTEILS**

Téléphone : **05 65 29 62 39**

Tél/Fax : **05 65 29 64 26**

E. mail : **fermecarles@orange.fr**

Site : **www.fermecarles.fr**



# QUELQUES SUGGESTIONS POUR DEGUSTER NOS SPECIALITES PREPAREES AU FEU DE BOIS

## FOIE GRAS DE CANARD ENTIER

Ingrédients : Foie gras de canard, sel, poivre.

Il est conseillé d'entreposer au réfrigérateur, pendant une heure environ, les boîtes de foie gras pour en cailler la graisse. Les sortir un quart d'heure avant la dégustation afin qu'elle commence à fondre.

## BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD

Ingrédients : Bloc de foie gras reconstitué, sel, poivre. Servir très frais.

## BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD

## GALANTINE DE FOIE DE CANARD, 50% foie gras

Ingrédients : Foie gras de canard 50%, maigre et gras de porc 50%, sel, poivre.

À servir frais. Même recette que pour le foie gras de canard.

## CONFIT DE CANARD, 1 aile (Magret) et 1 cuisse

Ingrédients : Chair de canard, graisse de canard, sel, poivre.

Peuvent se déguster de différentes façons :

- Soit légèrement réchauffées, accompagnées de pommes de terre, de cèpes, de petits pois, de lentilles.
- Soit assaisonnées d'une sauce tomate ailée, persillée et d'oignons rousés dans la graisse.
- Ou bien de pâtes, au grill sur la braise ; soit tout simplement dorées à la poêle.

## COU FARCI DE CANARD

Ingrédients : Cou de canard, farce maigre et gras de porc, graisse de canard, sel, poivre.

Même recette que pour le confit, ou émincé autour d'une salade.

## COU DE CANARD FARCI, 20% foie gras

Ingrédients : Cou de canard, farce : 20% foie gras de canard, maigre et gras de canard 40%, maigre et gras de porc 40%, sel, poivre.

Même recette que pour le confit, ou émincé autour d'une salade.

## FRITONS DE CANARD

Ingrédients : Maigre et gras de canard, sel, poivre.

Peuvent se servir très frais, accompagnés de pommes de terre vapeur et d'oignons crus, ou émiettés autour d'une salade verte.

## PÂTÉ DE CANARD, 20% foie gras

Ingrédients : Foie gras de canard 20%, maigre et gras de porc 40%, maigre et gras de canard 40%, sel, poivre. Servir très frais.

## BOUDIN DE CANARD à l'ancienne

Ingrédients : Viande de canard, sang de canard, œuf, crème fraîche, oignon, ail, persil, sel, poivre, épices, vinaigre.

## AILERONS ET COUS DE CANARD

(garniture pour cassoulet)

Ingrédients : Chair de canard, graisse de canard, sel, poivre.

Il serviront à la préparation de cassoulets (ou de tout autre légume).

Quantité	Poids Net	Prix TTC	Prix TOTAL TTC
	200 gr	27,50	
	380 gr	49,25	
	200 gr	27,50	
	120 gr	17,25	
	200 gr	14,25	
	600 gr	21,00	
	400 gr	16,75	
	350 gr	19,75	
	200 gr	7,50	
	200 gr	9,75	
	200 gr	7,25	
	400 gr	8,25	

## GRAISSE DE CANARD

Servira de matière grasse pour la cuisson d'œufs au plat, de frites ou pommes de terre sautées.

## RILLETTES DE CANARD

Ingrédients : Maigre et gras de canard, sel, poivre.

Servir très frais, avec des pommes de terre vapeur ou sur des toasts à l'apéritif.

## RILLETTES SUPÉRIEURES

Ingrédients : 20% Foie gras de canard, maigre et gras de canard, sel, poivre.

Savourer sur des toasts à l'apéritif.

## RILLETTES AU PIMENT D'ESPELETTE

Ingrédients : Maigre et gras de canard, 0,6 % Piment d'Espelette, sel, poivre.

Savourer sur des toasts à l'apéritif.

## MAGRET ET CUISSE DE CANARD roulés au naturel

Ingrédients : Viande de canard, sel, poivre.

Servir très frais, accompagnés de cornichons au vinaigre ou coupés en morceaux dans une salade verte.

## SAUCISSE DE CANARD à l'ancienne

Ingrédients : Maigre et gras de canard 60%, maigre et gras de porc 40%, sel, poivre.

Faites fondre la graisse au bain-marie, égouttez, grillez la saucisse au feu de bois, servir avec pommes de terre, haricots (garniture pour cassoulet).

## PÂTÉ DE TÊTE

Cuit au feu de bois dans un chaudron de cuivre.

Ingrédients : Maigre et gras de porc, carottes, poireaux, céleris, ail, persil, sel, poivre.

## PÂTÉ DE CANARD AUX FIGUES 15% foie gras

Ingrédients : Maigre et gras de canard 35%, Maigre et gras de porc 30%, foie gras de canard 15%, foie de porc 5%, figues 5%, mie de pain, œufs, sel, poivre.

## SOUPE ROUEGATE «OULADO»

Cuit au Pairol de cuivre et feu de bois.

Ingrédients : Légumes 60% (pomme de terre, carotte, navet, choux, poireaux, oignon, citrouille, haricot, céleris), bouillon de légumes, chair de canard et de porc 5%, sel, poivre.

## SAUCISSE SECHE DE CANARD

(À émincer très fin)

Ingrédients : Maigre et gras de canard 60%, maigre et gras de porc, sel, poivre.

	Quantité	Poids Net	Prix TTC	Prix TOTAL TTC
PLEUROTÉS AU NATUREL		230 g	5,50 €	
		460 g	9,25 €	
PLEUROTÉS A L'HUILE ET AU PIMENT		180 g	8,25 €	
PLEUROTÉS AU VINAIGRE		180 g	7,75 €	

TOTAL de la commande TTC €

Quantité	Poids Net	Prix TTC	Prix TOTAL TTC
	800 gr	5,00	
	180 gr	2,25	
	200 gr	7,50	
	200 gr	9,75	
	120 gr	7,00	
	450 gr	17,50	
	250 gr	9,75	
	200 gr	4,75	
	120 gr	7,00	
	800 gr	8,00	
	le kilo	33,00	
<b>Total de la commande TTC €</b>			

N'oubliez pas de mettre votre adresse.  
Voir au dos.



# LA FERME CARLES

- + Vous Propose Une Sélection De Cadeaux
- + Vous Pouvez Faire Votre Composition Vous-même\*



\*Sélectionnez vos produits dans la brochure

## Adresse d'expédition de votre Cadeau :

.....  
.....  
.....

## Adresse à facturer ( Transport en plus ) :

.....  
.....  
.....

*Ne pas oublier de joindre votre carte personnalisée à votre commande.*

**J.Carles - 209 Rue de Gabas 12200 Montels - 05-65-29-62-39**



## + PANIER à 84 € (Repas Aveyronnais)

1 Confit – 1 Cou Farci – 1 Bloc de Foie Gras 120Gr – 1 Pâté de Canard – 1 Oulado (Soupe Paysanne) – 1 Pâté pour les Amis .

## + PANIER à 105 €

2 Confits – 1 Cou Farci – 1 Bloc de Foie Gras 200Gr – 1 Pâté de Canard – 1 Pâté pour les Amis .

## + PAQUET « CADEAU » à 38€

1 Rillettes – 1 Pâté de Canard – 1 Pâté pour les Amis – 1 Bloc de Foie Gras en 120 Gr.

## + PAQUET « CADEAU » à 35 €

1 Pâté de Canard – 1 Pâté Aux Figs –  
1 Bloc de Foie Gras en 120 Gr.

