NOUVEAU !

Le champignon est un légume trés apprécié. C'est pour celà 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.

PLEUROTES AU NATUREL

Ingrédients : *Pleurotes, eau, sel*

Conseils d'utilisation :

- Rincer et égoutter.
- Faire sauter rapidement les pleurotes dans une poële 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.

PLEUROTES A L'HUILE ET AUX PIMENTS D'ESPELETTE

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

PLEUROTES 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.

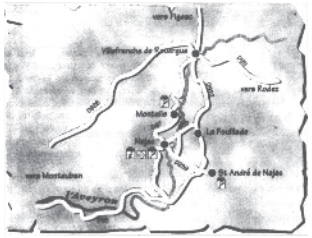
Vous pouvez déguster nos conserves de canard
sous différentes formes.
Les élevages sont faits par nous-mêmes,
avec le grain récolté à la ferme.

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.

CONDITONS 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.

Imprimerie Robert - LAGUEPIE - 05 63 30 21 08 - NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

CONFITS FOIES GRAS

Tarif valable jusqu'au 31 Décembre 2023

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

RÉGION MIDI-PYRÉNÉES

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

	Quantité	Poids Net	Prix TTC	Prix TOTAL TTC
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER Ingrédients : Foie gras de canard, sel, poivre. Il est conseillé d'entreposer au réfrigérateur, pendant une heure environ, les boites de foie gras pour en cailler la graisse. Les sortir un quart d'heure avant la dégustation afin qu'elle commence à fondre.		200 gr 380 gr	29,50 52,00	
BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD Ingrédients : Bloc de foie gras reconstitué, sel, poivre. Servir très frais.		200 gr	29,50	
BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD		120 gr	18,75	
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.		200 gr	15,00	
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 aillée, persillée et d'oignons roussis dans la graisse. - Ou bien de pâtes, au grill sur la braise ; soit tout simplement dorées à la poêle.		600 gr	24,00	
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.		400 gr	18,50	
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.		350 gr	21,50	
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.		200 gr	8,00	
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.		200 gr	10,50	
BOUDIN DE CANARD à l'ancienne Ingrédients : Viande de canard, sang de canard, **œuf, crème fraîche**, oignon, ail, persil, sel, poivre, épices, vinaigre.		200 gr	7,75	
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).		400 gr	9,00	

	Quantité	Poids Net	Prix TTC	Prix TOTAL TTC
GRAISSE DE CANARD Servira de matière grasse pour la cuisson d'œufs au plat, de frites ou pommes de terre sautées.		800 gr	6,25	
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.		200 gr	8,00	
RILLETTES SUPÉRIEURES Ingrédients : 20% Foie gras de canard, maigre et gras de canard, sel, poivre. Savourer sur des toasts à l'apéritif.		200 gr	10,50	
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.		120 gr	7,75	
RILLETTES À LA TOMATE SECHÉE ET AU BASILIC Ingrédients : Maigre et gras de canard , tomates séchées, basilic , sel, poivre.		120 gr	7,75	
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.		450 gr	19,00	
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).		250 gr	10,50	
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.		200 gr	5,50	
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.		120 gr	7,75	
SOUPE ROUERGATE «OULADO» Cuit au Pairól 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.		800 gr	8,75	
SAUCISSE SECHE DE CANARD (À émincer très fin) Ingrédients : Maigre et gras de canard 60%, maigre et gras de porc, sel, poivre.		le kilo	35,50	

	Quantité	Poids Net	Prix TTC	Prix TOTAL TTC
PLEUROTES AU NATUREL		230 g	6,00 €	
		460 g	10,00 €	
PLEUROTES A L'HUILE ET AU PIMENT		180 g	8,75 €	
PLEUROTES AU VINAIGRE		180 g	8,50 €	
			TOTAL de la commande TTC €	

Total de la commande TTC€

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 du Gabas 12200 Monteils - 05-65-29-62-39

- **PANIER à 95 € (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 120 €**

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

- **PAQUET « CADEAU » à 43 €**

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

- **PAQUET « CADEAU » à 38 €**

1 Pâté de Canard – 1 Pâté Aux Figues –

1 Bloc de Foie Gras en 120 Gr.