

La Grande Boucle du Parc

Randonnée cycliste, Samedi 18 Juin 2022



nos
Pour votre pause-déjeuner (bien méritée !) de la mi-journée à Rocamadour, la Ferme des Campagnes vous propose une sélection de ses produits.

Qui sommes-nous ?

Ferme bien ancrée sur le Causse de Rocamadour, nous produisons depuis 1972 des produits fermiers à base de canard gras.

Labellisés **Valeur Parc** depuis 2020, nos canards vivent en plein air dans nos parcours enherbés, depuis leur naissance jusqu'à l'âge adulte. La fabrication de nos produits est ensuite également faite à la ferme de A à Z sans aucun intermédiaire, selon les recettes familiales et traditionnelles.

Nous sommes trois exploitants agricoles associés, et une équipe de 10 personnes. Nous avons tous à cœur de transformer ce que nous produisons nous même et à la ferme, garantissant ainsi l'origine fermière et la qualité de nos produits.

Nous avons notre propre conserverie, aux normes européennes et la vente est directe aux consommateurs, sur place ou par expédition.

Nous élaborons ainsi une large gamme de produits tels que foies gras, confits, pâtés, cous farcis, plats cuisinés, ou autres délicieux mets, en conserves, en salaisons, ou frais.

Ferme à taille humaine, nous avons opté au fil du temps pour une diversification de nos activités agricoles, et produisons également du vin, et des cerneaux et huile de noix.

Notre sélection pour votre casse-croûte

Nos rillettes de canard :

Nos fameuses rillettes 100% canard, onctueuses et savoureuses, élaborées selon la tradition Quercynoise ont été inventées par les anciens pour ne pas perdre les succulentes (mais petites) viandes situées sur les os.

Ingrédients : viande (viande fine de canard, confite et effilochée à la main) et graisse de canard, sel, poivre.



Nos pâtés au foie gras de canard

Ces produits sont issus de la tradition : il était d'usage dans les fermes du pays, de cuisiner le porc et les canards de la ferme en même temps, afin d'économiser le foie gras et d'en profiter plus souvent. Ils vous feront découvrir les saveurs d'autrefois.

- La terrine au foie gras de canard & au romarin

Chair à pâté (faite maison) moulignée avec du foie gras et aromatisée d'une branche de romarin. Ingrédients : 68% maigre et gras de porc, 30 % de foie gras, lait, oeuf, 2% romarin, sel, poivre.

- Le pâté de foie gras de canard au genévrier

Chair à pâté (faite maison), morceaux de foie gras coupés en dés et alcool de genévrier. Ingrédients : 68% maigre et gras de porc, 30 % de foie gras de canard, 2% alcool de genévrier, oeuf, sel, poivre.

- Le pâté de foie gras de canard

Encore appelé le médaillon ou le pâté "grand-mère", il s'agit d'un morceau de foie gras entier (au centre) entouré de chair à pâté (faite maison).

Une préparation ancestrale, typique de notre beau Quercy.

Ingrédients : 50 % foie gras, 48% maigre et gras de porc, oeuf, sel, poivre.

Notre magret séché et fumé de canard (en tranches) :

Médaillé plusieurs fois au Concours Général Agricole de Paris, du goût en tranches prêtes à déposer dans le pain !

Ingrédients : magret de canard, fumé au bois de hêtre, sel.



Notre saucisse sèche de canard :

L'incontournable du Casse-croûte !

Ingrédients : poitrine de porc, viande de canard 40%, sel, poivre, épices, lactose.



Et bien sûr nous vous proposons de livrer avec nos produits, une baguette de campagne, de La Boulangerie de La Halle de Gramat.



Conditions Générales de Vente

Pour votre ravitaillement de la grande Boucle du Parc

Nous préparons votre commande dans un sachet individuel à votre nom, livré directement au stand de ravitaillement à Rocamadour.

Pensez à prendre votre « kit de survie » : ouvre-boîte et couteaux !



POUR COMMANDER

Commande impérative avant le Mercredi 15 Juin 2022.

Merci de remplir le bon de commande prévu à cet effet page suivante.

La commande se fait soit :

- Par mail à ferme-des-campagnes@wanadoo.fr
- Par téléphone au 05.65.33.62.54



POUR LE RÈGLEMENT

Le règlement s'effectue à la commande, pour des raisons pratiques.

- Soit par Carte Bancaire : uniquement par téléphone, nous réalisons la transaction manuellement sur notre terminal de CB de notre magasin à la ferme.
- Soit par chèque : à envoyer par courrier, pour réception chez nous avant le Vendredi 17 Juin 2022

Toute commande sans règlement ne sera pas livrée.



POUR TOUT RENSEIGNEMENT COMPLÉMENTAIRE

Nous sommes à votre disposition !

E.A.R.L. FERME DES CAMPAGNES
Les Campagnes
46500 ROCAMADOUR
05.65.33.62.54.
ferme-des-campagnes@wanadoo.fr
www.ferme-des-campagnes.com

Et sinon, nous vous souhaitons une Belle randonnée quercynoise !



Le 18 juin 2022, ravitaillement de Rocamadour 12h

Commande avant le Mercredi 15 Juin 2022

NOM PRÉNOM.....

ADRESSE

.....

TÉLÉPHONE.....

MAIL.....

DESIGNATION	Prix unitaire	Quantité	Montant
Rillettes de canard , boîte de 130 g Viande et graisse de canard, sel, poivre. 35,38€/kg	4.60 €		
Terrine au foie gras de canard & romarin , boîte de 190 g 68% maigre et gras de porc, 30 % de foie gras, lait, oeuf , 2% romarin, sel, poivre. 41,58 €/kg	7.90 €		
Pâté au foie gras de Canard & genévrier , boîte de 190 g 68% maigre et gras de porc, 30 % de foie gras de canard, 2% alcool de genévrier, oeuf , sel, poivre. 41,58 €/kg	7.90 €		
Pâté de foie gras de Canard , boîte de 190 g 50 %foie gras, 48% maigre et gras de porc, oeuf , sel, poivre. 54,74 €/kg	10.40 €		
Magret séché fumé <u>tranché</u> (150g), <i>sur plaque, sous-vide</i> Magret de canard, fumé au bois de hêtre, sel. 63,00 €/kg	9.45 €		
Saucisse sèche de canard , les 140g Poitrine de porc, viande de canard 40%, sel, poivre, épices, lactose . 30,00 €/kg	4.20 €		
Baguette de Campagne , 250 g Contient du gluten , 5,20 €/kg	1.30 €		
MONTANT TOTAL			

RÈGLEMENT PAR : CHÈQUE
 CARTE BANCAIRE (merci de nous téléphoner)