

## Destinataire

Nom : .....  
 Prénom : .....  
 Adresse : .....  
 .....  
 Code Postal : .....  
 Ville : .....  
 Tél. : ..... Fax : .....  
 Portable : .....  
 Email : .....  
 Date : ..... / ..... / ..... Signature :

**Livraison** : de 48h à 72h (en colissimo expert, remise contre signature) à partir du jour d'expédition du colis.

**Règlement** : à la commande par chèque bancaire, à l'ordre de SCEA d'EMPLUHOUT.

**Conditions de vente** : Nos prix sont T.T.C. auxquels il faut rajouter les frais de port (voir ci-dessous).

| Frais de port* : Calculez le poids du colis en additionnant les poids brut. | Poids du colis | Montant T.T.C. |
|---|----------------|----------------|
| Puis rajouter 1 kg au poids total du colis pour l'emballage.                | Moins de 2 kg  | 13€            |
|   | 2 kg à 5 kg    | 16€            |
|   | 5 kg à 10 kg   | 21€            |
| *Port gratuit pour toute commande supérieure à 500 €.                       | 10 kg à 15 kg  | 26€            |
|   | 15 kg à 30 kg  | 33€            |

**Droit de rétractation** : de 14 jours avec remboursement du produit et des frais de livraison (produit non ouvert, frais de retour à votre charge). Accompagnez votre retour du formulaire de rétractation dûment rempli disponible sur notre site : [www.ferme-empluhaut.fr](http://www.ferme-empluhaut.fr)

**ATTENTION** : À réception de la marchandise, vérifier son bon état en présence du transporteur. Si nécessaire, faire constater les dégâts par écrit sur le bon du transporteur et nous avertir également rapidement par téléphone au 05 62 06 84 71.

## Accueil

Ouvert du lundi au vendredi de 9H-12H et 14H-19H  
 et le samedi de 9H-12H et 14H-18H  
 Fermé le dimanche

Pour faciliter votre accueil, prévenez-nous avant votre visite.  
 Aire pour Camping cars à la ferme.

### Marchés de proximité :

- Fleurance : Toute l'année le samedi matin
- Mauvezin : De juillet à août, le lundi matin

*Vente de produits frais  
 uniquement à la ferme  
 de septembre à mai.*

Magrets frais et aiguillettes

## Des Produits Fermiers du Gers de Qualité

Depuis 3 générations, à Saint-Antonin dans le Gers, Christophe Roux et sa femme Christelle vivent leur passion de producteur et conserveur dans le respect des savoir-faire, du bien-être animal et de l'environnement. Le gavage est réalisé à la ferme avec beaucoup de précautions et la transformation des produits dans des ateliers modernes aux normes CE, pour vous offrir dans notre boutique et sur les marchés des recettes toujours savoureuses et généreuses. La labellisation "IGP Gers" garantit des canards élevés, gavés et transformés dans le Gers.

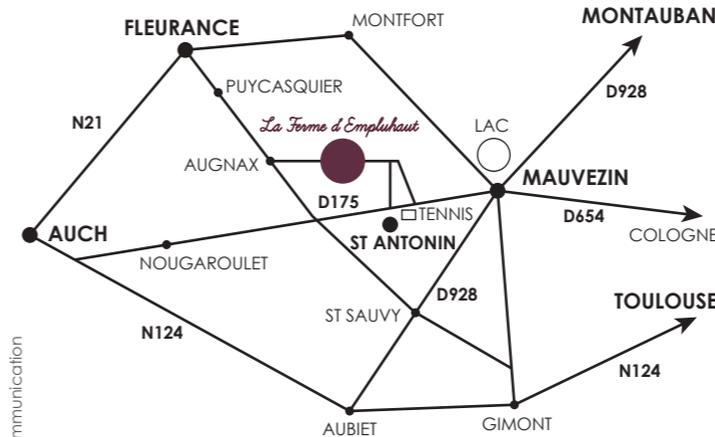


## Palmarès Concours Général Agricole de Paris

| 2023   | 2022  | 2019   | 2018   | 2017   |
|--|---|--|--|--|
|  |   |  |  |  |
| Pour notre Magret séché entier (Médaille d'or) | Pour notre Magret séché tranché (Médaille d'argent) | Pour notre Magret séché tranché (Médaille de bronze) | Pour nos Rillettes de Canard (Médaille d'argent) | Pour nos Rillettes de Canard (Médaille d'argent) |

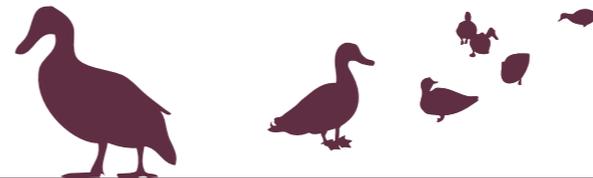
*12 médailles en 12 ans de participation  
 sur le foie gras, les rillettes  
 et le magret séché entier ou tranché*

## Plan d'accès



Conception graphique et photographique : STUDIO-NP Communication

Dans Mauvezin, prendre direction Fleurance,  
 puis au lac prendre direction Saint-Antonin (D175).  
 Près du village panneau à droite.



## Christophe Roux

~ SCEA d'Empluhaut ~

1521 route d'Augnax  
 32120 Saint-Antonin

Tél. : 05 62 06 84 71 / 06 98 66 08 62

Email : [foiegras-ferme-empluhaut@orange.fr](mailto:foiegras-ferme-empluhaut@orange.fr)

Site : [www.ferme-empluhaut.fr](http://www.ferme-empluhaut.fr)

GPS : En Plus Haut - N 43.72938 / E 0.80024

N° SIRET : 479 993 685 000 II / N° TVA : FR 62 479 993 685

# La Ferme D'EMPLUHOUT

## Foie Gras du Gers & Confit de Canard



*Producteur du Gers  
 plusieurs fois médaillé  
 au Concours Général Agricole de Paris*





**Le Foie gras de Canard**  
 Nous vous conseillons de le mettre au réfrigérateur la veille et de le démouler 1/2 heure avant de le servir. Coupez-le ensuite en tranches fines avec un couteau trempé dans de l'eau chaude. Dégustez-le accompagné d'un vin blanc moelleux.

| Produits, ingrédients  | Prix au kg | Poids Net | Parts | Prix TTC |
|--|------------|-----------|-------|----------|
| <b>FOIE GRAS de canard entier du Gers</b><br><i>Foie gras de canard, sel, poivre</i> |            |           |       |          |
| Bocal 125g   | 152€       | 125g      | 2-3   | 19€      |
| Bocal 180g   | 138.89€    | 180g      | 3-4   | 25€      |
| Bocal 300g   | 126.67€    | 300g      | 6-7   | 38€      |
| Bocal 400g   | 120€       | 400g      | 8-9   | 48€      |



**Le Confit de Canard**  
 Dégraissez-le et faites-le dorer à la poêle ou sur le grill. Accompagnez-le de pommes sautées ou de cèpes... un délice !

| Produits, ingrédients  | Prix au kg | Poids Net | Parts | Prix TTC |
|--|------------|-----------|-------|----------|
| <b>CONFITS de canard du Gers et PIÈCES CONFITES de canard</b><br><i>Viande et graisse de canard, sel, poivre</i> |            |           |       |          |
| 2 Cuisses  | 24€        | 500g      | 3-4   | 12€      |
| 4 Cuisses  | 22€        | 1 kg      | 6-8   | 22€      |
| 1 Magret   | 33.33€     | 300g      | 2     | 10€      |
| 2 Magrets  | 31.67€     | 600g      | 4-5   | 19€      |
| 5 Manchons   | 20€        | 500g      | 2-3   | 10€      |
| 4 Gésiers  | 42.50€     | 200g      | 4     | 8.50€    |
| 6 Aiguillettes   | 42.50€     | 200g      | 6     | 8.50€    |
| Duo Confits<br><i>3 gésiers + 3 aiguillettes</i>   | 39.58€     | 240g      | 6     | 9.50€    |
| Graisse de canard  | 7.33€      | 750g      |       | 5.50€    |



**Les Cœurs et Magrets Fourrés au Foie gras**  
 Nous vous invitons à les déguster frais, après les avoir soigneusement dégraissés. Accompagnés d'une simple salade parsemée de croûtons aillés, un régal !

| Produits, ingrédients  | Prix au kg       | Poids Net    | Parts             | Prix TTC     |
|--|------------------|--------------|-------------------|--------------|
| <b>ENTRÉES Rillettes, Pâtés</b>  |                  |              |                   |              |
| <b>Rillettes de canard</b><br><i>Viande et graisse de canard, sel, poivre, muscade</i>   | 36.11€           | 180g         | 3-4               | 6.50€        |
| <b>Pâté au foie de canard (30% foie gras)</b><br><i>Viande de canard (30%), viande et gras de porc, foie gras de canard (30%), œufs, aromates, sel, poivre, épices</i>   | 38.89€           | 180g         | 3-4               | 7€           |
| <b>Pâté de canard à l'ail</b><br><i>Viande de canard (35%), viande et gras de porc, foie gras de canard (5%), crème fraîche, œufs, aromates, ail (3%), sel, poivre, épices</i>                                 | 33.33€           | 180g         | 3-4               | 6€           |
| <b>Pâté de canard à l'Armagnac</b><br><i>Viande de canard (35%), viande et gras de porc, foie gras de canard (5%), crème fraîche, œufs, aromates, Armagnac (3%), sel, poivre, épices</i>                       | 33.33€           | 180g         | 3-4               | 6€           |
| <b>Pâté de canard au poivre vert</b><br><i>Viande de canard (35%), viande et gras de porc, foie gras de canard (5%), crème fraîche, œufs, aromates, poivre vert (1.5%), sel, poivre, épices</i>                | 33.33€           | 180g         | 3-4               | 6€           |
| <b>Pâté de canard au piment d'Espelette</b><br><i>Viande de canard (35%), viande et gras de porc, foie gras de canard (5%), crème fraîche, œufs, aromates, sel, piment d'Espelette (0.65%), poivre, épices</i> | 33.33€           | 180g         | 3-4               | 6€           |
| <b>Pâté de fritons</b><br><i>Viande et graisse de canard, gelée, aromates, sel, poivre, ail</i>  | 33.33€           | 180g         | 3-4               | 6€           |
| <b>ENTRÉES Gasconnes</b>   |                  |              |                   |              |
| <b>Cœurs de canard fourrés au foie gras</b><br><i>Cœurs de canard, foie gras de canard (25%), sel, poivre</i>  | 59.38€<br>53.13€ | 160g<br>320g | 4<br>8            | 9.50€<br>17€ |
| <b>Magret fourré au foie gras</b><br><i>Magret de canard, foie gras de canard (20%), sel, poivre</i>   | 40€              | 500g         | 6-8               | 20€          |
| <b>Magret aux herbes</b><br><i>Magret de canard, gelée, sel, poivre, herbes de Provence (0.5%)</i>   | 31.43€           | 350g         | 6-8               | 11€          |
| <b>Cou de canard farci</b><br><i>Viande et peau de cou de canard, viande de porc, foie gras de canard (20%), carottes, pain, lait, œufs, aromates, sel, poivre, épices</i>                                     | 41.43€           | 350g         | 5-6               | 14.50€       |
| <b>Magret séché de canard du Gers* (sous vide)</b><br><i>Magret de canard, sel, poivre</i>   | 60€<br>41.38€    | 125g<br>290g | Tranché<br>Entier | 7.50€<br>12€ |
| <b>Fritons sous vide en sachet*</b><br><i>Viande et graisse de canard, sel, poivre, ail</i>  | 22.50€           | 200g         | 4-5               | 4.50€        |

\* transport et conservation au frais entre 0 et +4°C



**Le Cassoulet au confit de canard**  
 Verser le contenu dans un plat en terre cuite. Recouvrir de chapelure et réchauffer pendant 20 mn. Avant de servir, mettre à gratiner 2 à 3 mn.

| Produits, ingrédients   | Prix au kg | Poids Net | Parts | Prix TTC |
|---|------------|-----------|-------|----------|
| <b>PLATS CUISINÉS</b>   |            |           |       |          |
| <b>Daube de Canard aux pruneaux</b><br><i>2 cuisses de canard, vin rouge, jus cuisiné (eau, oignons, carottes, céleri, aromates, sel, poivre), carottes, pruneaux (5%)</i>  | 18.13€     | 800g      | 3-4   | 14.50€   |
| <b>Cassoulet au confit de canard</b><br><i>Haricots blancs, 2 manchons de canard confits (20%), 2 morceaux de saucisse de porc (15%), jus cuisiné (eau, oignons, carottes, céleri, concentré de tomates, aromates, épices, sel, poivre), carottes, ventrèche, couenne</i> | 14.09€     | 1100g     | 2-4   | 15.50€   |
| <b>Haricots cuisinés</b><br><i>Haricots blancs, morceaux de saucisse de porc, jus cuisiné (eau, oignons, carottes, céleri, concentré de tomates, aromates, épices, sel, poivre), carottes, ventrèche, couenne</i>   | 10.63€     | 800g      | 2-3   | 8.50€    |



**Les Coffrets Cadeaux**  
 Sur commande ou directement à la ferme, nous pouvons réaliser plusieurs choix de compositions à la demande.

| Produits  | Prix TTC |
|---|----------|
| <b>COFFRETS CADEAUX</b>   |          |
| <b>Coffret Découverte</b><br>1 foie gras 125g + 1 rillette de canard 180g + 1 confit 2 cuisses 500g   | 41€      |
| <b>Coffret Gourmand</b><br>1 foie gras 125g + 1 magret fourré au foie gras 500g + 1 rillette de canard 180g + 1 pâté à l'Armagnac 180 g + 1 pâté au piment d'Espelette 180g | 61€      |

**Bon de commande**  
 Tarifs MAI 2023\*\*. Dans la limite des stocks disponibles.

| Produits   | Poids Brut                  | Quantité | Prix TTC     | TOTAL |
|--|-----------------------------|----------|--------------|-------|
| <b>FOIE GRAS de canard</b>                               |                             |          |              |       |
| Bocal 125g   | 440g                        | .....    | 19€          | ..... |
| Bocal 180g   | 520g                        | .....    | 25€          | ..... |
| Bocal 300g   | 760g                        | .....    | 38€          | ..... |
| Bocal 400g   | 1000g                       | .....    | 48€          | ..... |
| <b>CONFIT de canard</b>                                  |                             |          |              |       |
| 2 cuisses 500g   | 1100g                       | .....    | 12€          | ..... |
| 4 cuisses 1000g  | 2000g                       | .....    | 22€          | ..... |
| 1 magret 300g  | 600g                        | .....    | 10€          | ..... |
| 2 magrets 600g   | 1000g                       | .....    | 19€          | ..... |
| 5 manchons 500g  | 1100g                       | .....    | 10€          | ..... |
| 4 gésiers 200g   | 450g                        | .....    | 8.50€        | ..... |
| 6 aiguillettes 200g                                      | 450g                        | .....    | 8.50€        | ..... |
| Duo confit 240g (3 gésiers + 3 aiguillettes)             | 480g                        | .....    | 9.50€        | ..... |
| Graisse 750g   | 900g                        | .....    | 5.50€        | ..... |
| <b>PLATS CUISINÉS</b>                                    |                             |          |              |       |
| Daube de canard 800g                                     | 1000g                       | .....    | 14.50€       | ..... |
| Cassoulet 1100g  | 1350g                       | .....    | 15.50€       | ..... |
| Haricots cuisinés 800g                                   | 1000g                       | .....    | 8.50€        | ..... |
| <b>ENTRÉES</b>   |                             |          |              |       |
| Rillettes 180g   | 250g                        | .....    | 6.50€        | ..... |
| Pâté au foie de canard (foie gras 30%) 180g              | 250g                        | .....    | 7€           | ..... |
| Pâté à l'ail 180g  | 250g                        | .....    | 6€           | ..... |
| Pâté à l'Armagnac 180g                                   | 250g                        | .....    | 6€           | ..... |
| Pâté poivre vert 180g                                    | 250g                        | .....    | 6€           | ..... |
| Pâté piment d'Espelette 180g                             | 250g                        | .....    | 6€           | ..... |
| Pâté de fritons 180g                                     | 250g                        | .....    | 6€           | ..... |
| Cœurs fourrés au foie gras de canard 160g (4) / 320g (8) | 4 - 240g<br>8 - 450g        | .....    | 9.50€<br>17€ | ..... |
| Magret fourré au foie gras de canard 500g                | 650g                        | .....    | 20€          | ..... |
| Magrets aux herbes 350g                                  | 700g                        | .....    | 11€          | ..... |
| Cou farci 350g   | 500g                        | .....    | 14.50€       | ..... |
| Magret séché 125g (tranché) / 290g (entier)              | Tranché 140g<br>Entier 300g | .....    | 7.50€<br>12€ | ..... |
| Fritons en sachet 200g                                   | 210g                        | .....    | 4.50€        | ..... |
| Coffret Découverte                                       | 2500g                       | .....    | 41€          | ..... |
| Coffret Gourmand   | 3000g                       | .....    | 61€          | ..... |

Frais de port : Voir modalités au verso

TOTAL PORT : ..... + TOTAL T.T.C. ....

TOTAL T.T.C. (Port compris) : .....

\*\* Sous réserve d'évolution des tarifs