

Une Histoire de génération

Producteurs passionnés de père en fils, nous pratiquons un élevage traditionnel et vendons directement à la ferme une viande et des produits cuisinés au bon goût du terroir.

Depuis plus de 30 ans, nous pratiquons l'élevage de canards gras et gérons sur l'exploitation la transformation et la commercialisation de nos produits en frais ou en conserves. Forts de ce savoir-faire, nous avons élargi notre gamme de produits au poulet fermier pour le plus grand plaisir de nos clients.

Le maïs utilisé pour nourrir nos animaux est cultivé, produit, séché et stocké à la ferme ; il est garanti sans OGM et s'inscrit dans une pratique d'agriculture raisonnée qui s'applique à l'ensemble de l'exploitation. Tous nos produits fermiers sont sans conservateur ni colorant et sont cuisinés dans notre atelier.





Coordonnées

 www.foiegras-palangue.com

 contact@foiegras-palangue.com

 Facebook: La Ferme Palangue

 06 98 11 93 86 ou 06 65 08 35 76 ou 06 40 29 24 16

 1710 chemin de Devèzes
64121 Serres-Castet



Horaires

Du lundi au vendredi

9h00 - 12h00

14h00 - 18h30

Le samedi

9h00 - 12h00

LA FERME PALANGUE

Le Bon goût Fermier



Du champ à l'assiette, toute la chaîne est maîtrisée pour offrir au client un produit authentique, de qualité et au prix juste.





Nos Produits - Canard

Un élevage traditionnel et maîtrisé pour un produit sain et un goût authentique



LE FOIE GRAS

- Foie gras de canard entier 180g19.00€
- Foie gras de canard entier 250g23.00€
(boîte métallique pour transport avion)
- Foie gras de canard entier 290g28.00€
- Foie gras de canard entier 430g38.00€

LE CONFIT

- Confit manchons de canard11.00€
- Confit cous de canard9.00€
- Confit de canard 2 cuisses10.00€
- Confit de canard 3 cuisses14.00€

LES RILLETES

- Rillettes de canard 210g4.00€
- Rillettes de canard 280g5.00€

Conseils culinaires

FOIE GRAS ET RILLETES: Pour que vos produits retrouvent toute leur onctuosité et leur fondant, nous vous recommandons de les sortir du réfrigérateur 1 heure environ avant de les consommer. Cela vous permettra d'apprécier leurs saveurs et de libérer tous leurs arômes.

CONFIT: Après ouverture de la boîte, ôtez le surplus de graisse et déposez le confit dans la poêle. Durant la cuisson retirer l'excédent de graisse fondu afin d'obtenir un confit grillé côté peau et doré côté chair.

PRODUITS FRAIS sur commande

- Canard gras avec foie (environ 6kg)6.50€/kg
(foie garanti de qualité 600 gr minimum)
- Canard gras sans foie (environ 5kg)4.00€/kg
- Canard façon royal (en rôti et fourré avec son foie gras) pour 8-10 personnes 75.00€/pièce
- Foie gras frais36.00€/kg
- Foie gras de canard mi-cuit (conditionné sous-vide, prêt à couper)65.00€/kg
- Foie gras de canard mi-cuit fourré aux figues (conditionné sous-vide, prêt à couper) 70.00€/kg
- Magret frais 20.00€/kg
- Magret séché entier..... 12.00€/pièce
- Paletot de canard (environ 3kg) 6.00€/kg
- Cou de canard frais 1.00€/pièce

Supplément découpe canard 4.00€/canard
à préciser lors de la commande

LES COFFRETS



COFFRET DECOUVERTE:

- Bocal foie gras 180gr 22.00€
- Bocal foie gras 290gr 31.00€



COFFRET DETENTE:

- Bouteille de vin blanc jurançon, bocal foie gras 180gr 29.00€



COFFRET DEGUSTATION:

- Bocal foie gras 180gr , Confit 2 cuisses de canard, 2 rillettes 210gr 40.00€



COFFRET GASTRONOMIQUE:

- Bocal foie gras 180gr , Confit 2 cuisses de canard, 2 rillettes 210gr, 1 bouteille de vin blanc Jurançon 48.00€



Nos Produits - Poulet

Elevés en plein air, nourris au maïs produit sur la Ferme

POULET ENTIER

- Emballé sous vide, prêt à cuire avec gésier, cœur et foie. Poulet entier 8.50€/kg
(environ 1,2 à 2kg)

POULET BASQUAISE

- Au Piment d'Espelette et son jambon du pays conserve 1kg net 14.00€

Frais de port de 25€ par colissimo