

DU 31 JANVIER AU 26 FÉVRIER 2022

Foire au PORC et CANARD GRAS

DANS LES MAGASINS FERMES DE FIGEAC



LE SERTISSAGE Un service de proximité !

Tous nos magasins de proximité à Bagnac-sur-Célé, Figeac, Lacapelle-Marival, Latronquière et Sousceyrac-en-Quercy vous offrent un service de sertissage toute l'année.

Et quand vous viendrez sertir vos préparations maison à Figeac ou Latronquière, pensez à faire affûter vos couteaux !



**LARGE GAMME
DE CONSERVES !**

Dans
NOS MAGASINS
Gamm vert
L'autoproduction est l'avenir

PASSEZ COMMANDES DIRECTEMENT PAR TÉLÉPHONE

Bagnac-sur-Célé	Zone artisanale	05 65 34 90 44
Figeac	Place du Foirail	05 65 34 22 77
Lacapelle-Marival	Z.A. de Ribaudenque	05 65 40 42 42
Latronquière	Route de Lacapelle	05 65 40 24 84
Sousceyrac-en-Quercy	Route de Latronquière	05 65 33 01 36



Faites
CONFIRE
votre **CANARD !**

RECETTE:

INGRÉDIENTS pour 4 personnes:

- 4 cuisses de canard - Ferme de Borie à Miers (46)
- 1 pincée de mélange 4 épices
- 15 g de gros sel
- 3 g de poivre
- graisse de canard

DISPONIBLES EN MAGASIN

PRÉPARATION :

Mélangez le gros sel, le poivre et le mélange 4 épices dans un plat. Avec cet assaisonnement, badigeonnez le côté chair des cuisses de canard. Placez ensuite les cuisses de canard dans le plat. Laissez mariner au frais pendant 24 h minimum. Au bout de ce temps, faites fondre une belle noix de graisse de canard dans une poêle. Déposez-y les cuisses de canard et laissez chauffer pendant 10 mn environ. Passez à feu doux et laissez cuire pendant 2h. Lorsque la chair des cuisses de canard est tendre, préchauffez le four à 90°C. Retirez les cuisses de la poêle et placez-les dans un plat allant au four. Enfournez jusqu'à ce que la peau soit colorée. Servez bien chaud, accompagné de riz.

Avec exotisme

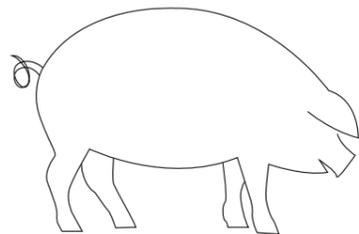


surprenez-vous

LE PORC

Montagne & Qualité

Fermes de Figeac s'engage avec la coopérative **Altitude** - Aurillac (15) et la filière locale **Origine Montagne** pour pérenniser et valoriser une agriculture en territoire de montagne.



Les morceaux entiers

Porc entier ou demi	3€25/kg
Longe entière avec os (sans filet mignon)	4€45/kg
Longe entière désossée (sans filet mignon)	5€95/kg
Jarret avec os	4€75/kg
Jarret entier désossé	5€90/kg
Jambon entier	4€20/kg
jambon désossé à saler	4€75/kg
Epaule entière avec os	3€99/kg
Epaule désossée	4€80/kg
Poitrine entière	4€20/kg
Travers à saler	6€85/kg
Rouelle	6€30/kg



PROMOS LOTS!

Côtes de porc (par 3kg)	7€30/kg
Rôti de porc (par 3kg)	8€75/kg
Sauté de porc (par 3kg)	7€30/kg

Les hachés «maison»

Saucisse fraîche (par 5 kg)	6€80/kg
Saucisse à sécher (par 5 kg)	8€75/kg
Chair à saucisse (par 5 kg)	5€99/kg
Chair à pâté (par 5 kg)	4€55/kg
Chair à pâté foie gras 20% nouveau	9€65/kg

Les morceaux tripiers

Tête	2€00/kg
Rognons et coeur	1€80/kg
Langue	4€55/kg
Gorge de porc	3€50/kg
Foie de porc	3€30/kg
Pieds	3€00/kg
Oreilles	3€90/kg

Boyaux naturels disponibles en magasin

Nous travaillons notre viande de façon artisanale, et ne pouvons donc vous garantir un poids standardisé de nos morceaux. En conséquence, nous essayons d'avoir pour nos lots le poids le plus approchant et le poids réel vous sera facturé.

LA CONSERVATION

Osez

LES DEUX POUR **79€90**



Stérilisateur traditionnel en inox Guillouard
Pour stériliser 12 bocaux d'1 litre. Vendu avec une colonne intérieure et 6 ressorts de blocage. ~~45€90~~ **59€90**

AU LIEU DE ~~83€80~~



Réchaud en fonte 3 brûleurs Le Pratique
En fonte. 3 robinets en laiton. Puissance jusqu'à 8200 W. Fonctionne au gaz Butane ou Propane. **37€90**



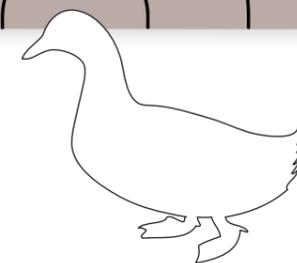
Gros sel spécial salaisons Petit Cochon
Indispensable à vos réalisations maison. **3€90** Le sac de 10 kg. Soit le kg : 0,49 €.



Terrine Familia Wiss 200 Le PARFAIT
Diamètre : Ø 82 mm. **9€95** Le lot de 6.



Capsules Familia Wiss Ø 100 mm Le PARFAIT
Pour terrines Familia Wiss Le Parfait super, tailles 350 à 1000. **5€95** La boîte de 12.



LE CANARD GRAS



Canard gras fermier

Isabelle et Guillaume LAVERGNE - Ferme de Borie à Miers (46)

Canard gras sans foie (éviscéré)	6€25/kg
Canard découpé sans foie (éviscéré)	7€40/kg
Cuisses à confire par 4	14€95/pièce
Manchons à confire par	4€75/pièce
Paletot de canard	8€15/kg
Peau de cou	1€35/pièce
Foie gras fermier	36€75/kg
Magret frais	21€35/kg
Aiguillettes	20€05/kg

Les canards gras de la Ferme de Borie sans-foie éviscérés sont livrés avec le gésier et le cou.

Canard gras IGP Sud-Ouest

Magrets frais (par 3)	14€90/kg
Gésiers frais (300 gr environ)	7€50/kg
Aiguillettes de canard (250g)	5€95/pièce
Saucisse de canard (500g)	6€70/pièce
Coeurs de canard	8€20/kg
Manchons à confire (par 4)	2€50/kg
Cuisses à confire (par 4)	5€30/kg
Carcasse	2€95/pièce
Pelure	2€95/kg
Foie gras extra 1 / «Prestige» (spécial conserve)	42€95/kg
Foie gras extra 2 / «Sélection du Chef» (spécial terrine)	37€50/kg
Foie gras TV / «Tout Venant» (spécial pâtés)	30€95/kg

LA QUERCYNOISE
Groupement De Producteurs



Conseil

DANS VOS DÉPÔTS FERMES DE FIGEAC



Sertissage

DANS VOS DÉPÔTS FERMES DE FIGEAC

Dans la limite des stocks disponibles. Sous réserve d'erreurs typographiques. Fermes de Figeac RCS Cahors 334 593 613. Création: LMA8 Fermes de Figeac. Impression: Techniprint. Photos: Fermes de Figeac, Ferme de Borie. - Ne pas jeter sur la voie publique. - Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière.