

Quelques Recettes

Foie Gras : se savoure un quart d'heure après la sortie du réfrigérateur sur des toasts grillés, s'accompagne d'un vin blanc moelleux bien frais.

Les Œufs Fourrés au Foie Gras de Canard : se dégustent très frais à l'apéritif et sont délicieux dans une salade composée.

Les Magrets Fourrés au Foie Gras de Canard : se servent très frais coupés en tranches sur un lit de salade agrémentés de fruits frais ou de champignons que l'on a fait revenir dans le jus de viande du magret.

Les Œufs farcis : dégraissés peuvent se réchauffer dans un bon cassoulet, avec une purée d'oseille, présentés froids coupés en rondelles sur une salade assaisonnée à l'huile de noix et au citron ou bien sur des toasts grillés.

Confits : dégraissés peuvent être servis chauds, dorés à la poêle ou au four avec des pommes de terre rissolées, champignons ou salade, s'accompagnent d'un bon vin vieux.

Les Génêts : dégraissés, émincés chauds dans une salade frisée.

Les Fritons : se servent frais accompagnés de pommes vapeur.

Nous vous proposons foies gras, confits, cous farcis etc... fabriqués traditionnellement sur place dans notre atelier de transformation.

Nos canards sont élevés sur notre Ferme et gavés au maïs deux fois par jour pendant plusieurs semaines. Cuisinés par nous même, vous y retrouverez toute la saveur de notre terroir.

Toutes nos conserves doivent être déposées dans un endroit frais et sec.
Tenir les bocaux à l'abri de la lumière.

CONDITIONS DE VENTE

PAIEMENT :

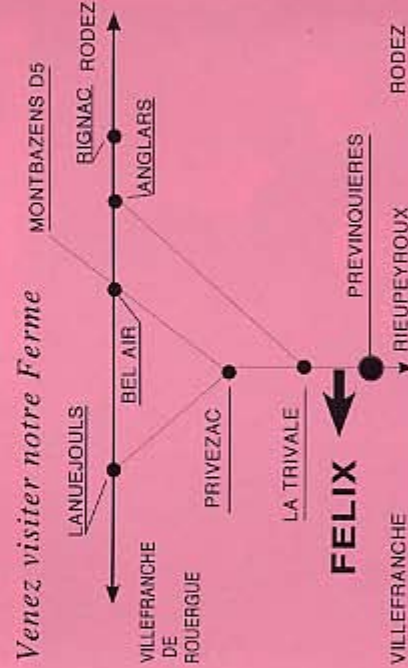
le règlement s'effectue à la commande par chèque

FRAIS DE PORT :

Commande inférieure à 46 € : 10 €
Commande de 46 € à 305 € : 15 €
Commande de 305 € et plus : 30 €

Soyez aimable de vérifier l'état de votre colis à son arrivée, le transporteur étant responsable des marchandises.

Venez visiter notre Ferme



GOUTER à la FERME sous réservation de 16H à 18H

Félix
Gourmand!...



Foies Gras-Confits...

Produits de la Ferme

Fraysse - Ausseil

GAE C Félix Gourmand
Félix

12350 PRÉVINQUIÈRES

Tél. : 05 65 81 97 02

Fax : 05 65 81 95 02

