

Dégustons !



Coeur farci :

À déguster froid coupé en tranches fines accompagnée d'une salade ou tiédi à la poêle.

Foie gras en conserves :

À laisser à température ambiante 1 heure avant de déguster.



Duo de magrets :

Un lobe de foie gras entouré de deux magrets de canard à faire cuire environ 45 minutes à four moyen.

Coeurs fourrés :

À déguster coupés en petits cubes à l'apéritif ou bien coupés en deux sur de la salade.



Magret fourré :

À savourer froid coupé en tranches épaisses sur un lit de salade.

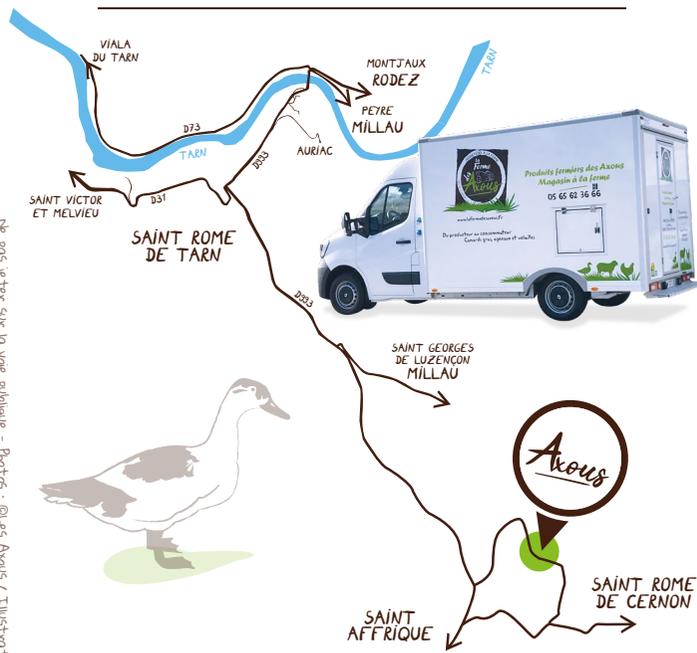
Nous trouver !

 GAEC de la Cépède
Les Axous
12490 St Rome de Tarn

 05 65 62 36 66

 www.lafermedesaxous.fr

 /lesproduitsfermiersdesaxous



Où trouver nos produits ?

A la ferme	du lundi au samedi 9h/12h et 14h/18h30
St Rome-de-Tarn	2 nd mardi du mois l'été : tous les mardis
Clermont-l'Hérault	le mercredi matin
St Rome-de-Cernon	le jeudi matin.
Millau	le vendredi matin
St Affrique	le samedi matin

Ne pas jeter sur la voie publique - Photos : @Les Axous / Illustrations & Graphisme : @Mou | B.H. | E. www.d4r.fr



DU PRODUCTEUR AU CONSOMMATEUR !



Nos conserves :

Produits	Ingrédients	Parts	Poids net	Prix au kilo	Prix unitaire
Foie gras de canard entier en verrine	Foie gras de canard, sel, poivre	2 à 3	140g	103,57 €	14,50 €
		3 à 4	200g	102,50 €	20,50 €
		5 à 7	300g	96,67 €	29,00 €
		8 à 10	500g	84,00 €	42,00 €

Produits	Ingrédients	Parts	Poids net	Prix au kilo	Prix unitaire
Pâté d'agneau	Viande d'agneau 60%, foie de porc, oeufs, lait, farine, sel, poivre, genièvre	4	180g	22,22 €	4,00 €
Pâté de canard	Viande de canard 50%, foie gras de canard, poitrine de porc, oeufs, lait, farine, sel, poivre	4	180g	25,83 €	4,65 €
		6 à 8	400g	21,13 €	8,45 €
Rillettes	Viande et graisse de canard, sel, poivre, muscade	4	180g	25,83 €	4,65 €
Gratons de canard	Fritons de canard, oeufs, sel et poivre	4	180g	25,00 €	4,50 €
Pâté de canard au poivre vert	Viande de canard 50%, foie gras de canard, poitrine de porc, oeufs, lait, farine, sel, poivre vert 1,2%, poivre	4	180g	25,83 €	4,65 €

Produits	Ingrédients	Parts	Poids net	Prix au kilo	Prix unitaire
Confit 2 cuisses verre	Viande de canard, sel, poivre	2 à 4	500g	21,00 €	10,50 €
5 manchons confits		3 à 5	500g	19,20 €	9,60 €
Graisse de canard			350g	6,29 €	2,10 €

Nos conserves :

Produits	Ingrédients	Parts	Poids net	Prix au kilo	Prix unitaire
Cou farci	Une peau de cou de canard, viande de canard, foie gras de canard, poitrine de porc, graisse, oeufs, carottes, crème UHT, pain, ail, persil, sel, poivre	6	700g	21,29 €	14,90 €
Magret fourré au foie gras de canard	Un magret de canard, foie gras de canard (20%), sel, poivre	5	450g	33,11 €	14,90 €
Coeurs fourrés au foie gras de canard	4 coeurs de canard, foie gras de canard (25%), sel, poivre	4	160g	46,25 €	7,40 €
Haricots cuisinés aux manchons de canard	Haricots blancs 40%, 2 manchons de canard, carottes, oignons, bouillon, sel, poivre	2 à 3	1kg	14,00 €	14,00 €
Lentilles cuisinées aux manchons de canard	Lentilles 40%, 2 manchons de canard, carottes, oignons, bouillon, sel, poivre	2	900g	14,00 €	12,60 €



Nos volailles :

Nos volailles sont prêtes à cuire ! Elles sont élevées en plein champ et nourries aux céréales non OGM.

Produits	Poids moyen	Prix au kilo
Poulet	2,4kg	8,00 €
Pintade	1,5kg	9,25 €



Le canard sec :

Produits	Poids moyen	Prix au kilo
Magret séché	Magret, sel, poivre	39,00 €



Le canard pasteurisé :

Produits	Ingrédients	Poids net minimum	Prix au kilo	Prix unitaire
Foie gras de canard mi-cuit	Foie gras de canard, sel, poivre	Portions de 100 à 600g	95,00 €	
Cuisse confite		200g	22,50 €	4,50 €
5 gésiers confits		200g	32,50 €	6,50 €
Cou farci	voir conserves	400g	34,00 €	
Fritons	Viande et gras de canard, sel		12,90 €	

Le canard frais :

Produits	Poids net minimum	Prix au kilo	Prix unitaire
Foie gras de canard cru	350g	41,00 €	
Canard entier sans foie	3,5kg	6,00 €	21,00 €
Magret	350g	18,00 €	
Aiguillettes	280g	19,00 €	
Duo de magrets	1kg	29,00 €	



L'agneau :

Agneau entier	Poids carcasse		Prix unitaire
Agneau gris entier	15 à 20kg	Entier en carcasse	9,70 €
Agneau gris découpé	15 à 20kg	Emballé sous vide	11,80 €
Agneau de lait entier	8 à 11kg	Entier en carcasse	10,80 €
Agneau de lait découpé	8 à 11kg	Emballé sous vide	12,80 €

Agneau au détail	Prix au kilo agneau de lait		Prix au kilo agneau gris
Gigot entier	20,50 €	Emballé sous vide	18,00 €
Gigot tranché		Emballé sous vide	22,00 €
Epaule entière	16,50 €	Emballé sous vide	12,50 €
Epaule désossée	23,50 €	Emballé sous vide	21,00 €
Côtelettes	19,00 €	Emballé sous vide	15,50 €
Saucisse d'agneau : viande d'agneau, sel, poivre		Emballé sous vide	14,00 €