

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

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

Frais de port* : Calculez le poids du colis en additionnant les poids brut. Puis rajouter 1 kg au poids total du colis pour l'emballage. *Port gratuit pour toute commande supérieure à 500 €.	Poids du colis	Montant T.T.C.
	Moins de 2 kg	14€
	2 kg à 5 kg	18€
	5 kg à 10 kg	23€
	10 kg à 15 kg	28€
	15 kg à 30 kg	36€

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 avvertir également rapidement par téléphone au 05 62 06 84 71.

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

Magrets frais et aiguillettes

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.

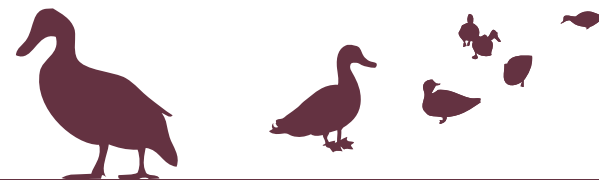
*Palmarès
Concours général Agricole de Paris*

2025	2023	2022	2019	2018
 Pour nos Rillettes séch^e entier (Médaille d'argent)	 Pour notre Magret séch^e entier (Médaille d'or)	 Pour notre Magret séch^e tranché (Médaille d'argent)	 Pour notre Magret séch^e tranché (Médaille de bronze)	 Pour nos Rillettes de Canard (Médaille d'argent)

13 médailles pour le foie gras, les rillettes
et le magret séché entier ou tranché

[illegible]

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

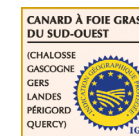
Site : www.ferme-empluhaut.fr

GPS : En Plus Haut - N 43.72938 / E 0.80024

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



Producteur du Jers
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.

Produits, ingrédients	Prix au kg	Poids Net	Parts	Prix TTC
FOIE GRAS de canard entier du Gers				
Foie gras de canard, sel, poivre				
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

Dégraissiez-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
CONFITS de canard du Gers et PIÈCES CONFITES de canard				
Viande et graisse de canard, sel, poivre				
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	39.58€	240g	6	9.50€
3 gésiers + 3 aiguillettes				
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
ENTRÉES Rillettes, Pâtés				
Rillettes de canard	36.11€	180g	3-4	6.50€
Viande et graisse de canard, sel, poivre, muscade				
Pâté au foie de canard (30% foie gras)	38.89€	180g	3-4	7€
Viande de canard (30%), viande et gras de porc, foie gras de canard (30%), œufs, aromates, sel, poivre, épices				
Pâté de canard à l'ail	33.33€	180g	3-4	6€
Viande de canard (35%), viande et gras de porc, foie gras de canard (5%), crème fraîche, œufs, aromates, ail (3%), sel, poivre, épices				
Pâté de canard à l'Armagnac	33.33€	180g	3-4	6€
Viande de canard (35%), viande et gras de porc, foie gras de canard (5%), crème fraîche, œufs, aromates, Armagnac (3%), sel, poivre, épices				
Pâté de canard au poivre vert	33.33€	180g	3-4	6€
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				
Pâté de canard au piment d'Espelette	33.33€	180g	3-4	6€
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				
Pâté de fritons	33.33€	180g	3-4	6€
Viande et graisse de canard, gelée, aromates, sel, poivre, ail				
ENTRÉES Gasconnes				
Cœurs de canard fourrés au foie gras	59.38€	160g	4	9.50€
Cœurs de canard, foie gras de canard (25%), sel, poivre				
Magret fourré au foie gras	40€	500g	6-8	20€
Magret de canard, foie gras de canard (20%), sel, poivre				
Magret aux herbes	31.43€	350g	6-8	11€
Magret de canard, gelée, sel, poivre, herbes de Provence (0.5%)				
Cou de canard farci	41.43€	350g	5-6	14.50€
Viande et peau de cou de canard, viande de porc, foie gras de canard (20%), carottes, pain, lait, œufs, aromates, sel, poivre, épices				
Magret séché de canard du Gers* (sous vide)	60€	125g	Tranché	7.50€
Magret de canard, sel, poivre				
Fritons sous vide en sachet*	22.50€	200g	4-5	4.50€
Viande et graisse de canard, sel, poivre, ail				

*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
PLATS CUISINÉS				
Daube de Canard aux pruneaux	18.13€	800g	3-4	14.50€
2 cuisses de canard, vin rouge, jus cuisiné (eau, oignons, carottes, céleri, aromates, sel, poivre), carottes, pruneaux (5%)				
Cassoulet au confit de canard	14.09€	1100g	2-4	15.50€
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				
Haricots cuisinés	10.63€	800g	2-3	8.50€
Haricots blancs, morceaux de saucisse de porc, jus cuisiné (eau, oignons, carottes, céleri, concentré de tomates, aromates, épices, sel, poivre), carottes, ventrèche, couenne				
Les Coffrets Cadeaux				
Sur commande ou directement à la ferme, nous pouvons réaliser plusieurs choix de compositions à la demande.				
Produits				Prix TTC
COFFRETS CADEAUX				
Coffret Découverte				41€
1 foie gras 125g + 1 rillette de canard 180g + 1 confit 2 cuisses 500g				
Coffret Gourmand				61€
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				

Bon de commande				
Tarifs SEPTEMBRE 2025**, Dans la limite des stocks disponibles.				
Produits	Poids Brut	Quantité	Prix TTC	TOTAL
FOIE GRAS de canard				
Bocal 125g	440g		19€	
Bocal 180g	520g		25€	
Bocal 300g	760g		38€	
Bocal 400g	1000g		48€	
CONFIT de canard				
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€	
PLATS CUISINÉS				
Daube de canard 800g	1000g		14.50€	
Cassoulet 1100g	1350g		15.50€	
Haricots cuisinés 800g	1000g		8.50€	
ENTRÉES				
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 8 - 450g		9.50€ 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 Entier 300g		7.50€ 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