

Destinataire

Nom :

Prénom :

Adresse :

.....

Code Postal :

Ville :

Tél. : Fax :

Portable :

Email :

Date : / / Signature :

Livraison : de 48h à 72h (en colissimo expert, remise contre signature) à partir du jour d'expédition du colis.

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

Conditions de vente : Nos prix sont T.T.C. auxquels il faut rajouter les frais de port (voir ci-dessous).

Frais de port*	Poids du colis	Montant T.T.C.
*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 €.	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€

Droit de rétractation : de 14 jours avec remboursement du produit et des frais de livraison (produit non ouvert, frais de retour à votre charge). Accompagnez votre retour du formulaire de rétractation dûment rempli disponible sur notre site : www.ferme-empluhaut.fr

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.

Accueil

Ouvert du lundi au samedi de 9H-12H et 14H-18H
Fermé le dimanche et les jours fériés

Pour faciliter votre accueil, prévenez-nous avant votre visite.

Aire pour Camping cars à la ferme.

Marchés de proximité :

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

*Vente de produits frais
uniquement à la ferme
de septembre à mai.*

Magrets frais et aiguillettes

Des produits fermiers de qualité

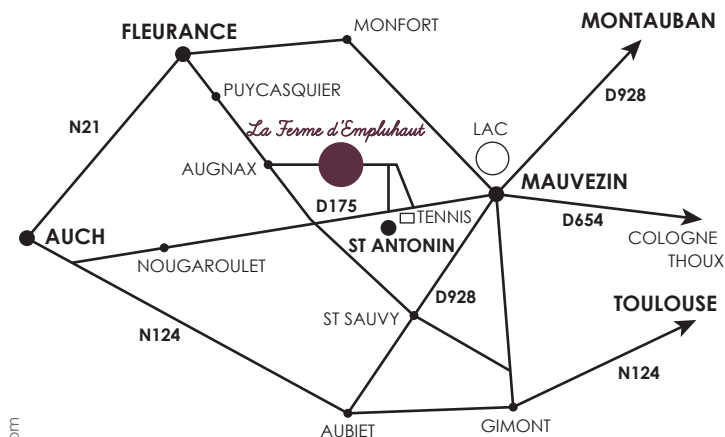
Depuis 3 générations, à Saint-Antonin dans le Gers, Christophe Roux et sa femme Christelle vivent de leur passion de producteur et conserveur dans le respect des savoir-faire, du bien-être animal et de l'environnement. Le gavage est réalisé à la ferme avec beaucoup de précautions et la transformation 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.

Palmarès Concours Général Agricole de Paris

2026	2025	2023	2022	2019
 Pour notre Magret séché entier (Médaille d'or)	 Pour nos Rillettes (Médaille d'argent)	 Pour notre Magret séché entier (Médaille d'or)	 Pour notre Magret séché tranché (Médaille d'argent)	 Pour notre Magret séché tranché (Médaille de bronze)

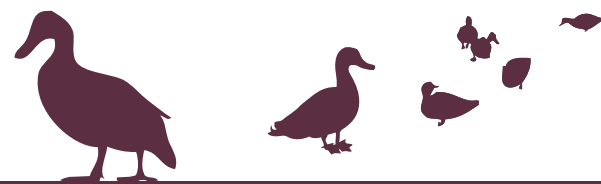
*14 médailles pour le foie gras, les rillettes
et le magret séché entier ou tranché*

Plan d'accès



Conception : STUDIO-NP Communication www.studio-np.com

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'Augnac
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 11 / N° TVA : FR 62 479 993 685

La Ferme
D'EMPLUHAUT

*Foie gras &
Confit de Canard*



*Producteur
plusieurs fois médaillé
au Concours Général Agricole
de Paris*



**FRANCE
PASSION**



SUIVEZ-NOUS




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 <i>Foie gras de canard, sel, poivre</i>				
Bocal 125g	160€	125g	2-3	20€
Bocal 180g	144.44€	180g	3-4	26€
Bocal 300g	133.33€	300g	6-7	40€
Bocal 400g	125€	400g	8-9	50€



Le Confit de Canard

Dégaissez-le et faites-le dorer à la poêle ou sur le grill. Accompagnez-le de pommes sautées ou de cépes... un délice !

Produits, ingrédients	Prix au kg	Poids Net	Parts	Prix TTC
CONFITS de canard et PIÈCES CONFITES de canard <i>Viande et graisse de canard, sel, poivre</i>				
2 Cuisses	26€	500g	3-4	13 €
4 Cuisses	23€	1 kg	6-8	23 €
1 Magret	36.66€	300g	2	11 €
2 Magrets	33.33€	600g	4-5	20 €
5 Manchons	22€	500g	2-3	11 €
4 Gésiers	45 €	200g	4	9€
6 Aiguillettes	45€	200g	6	9€
Duo Confits <i>3 gésiers + 3 aiguillettes</i>	41.66€	240g	6	10€
Graisse de canard	8.66€	750g		6.50€

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 <i>Viande et graisse de canard, sel, poivre, muscade</i>	38.88€	180g	3-4	7€
Pâté au foie de canard (30% foie gras) <i>Viande de canard (30%), viande et gras de porc, foie gras de canard (30%), œufs, aromates, sel, poivre, épices</i>	41.66€	180g	3-4	7.50€
Pâté de canard à l'ail <i>Viande de canard (35%), viande et gras de porc, foie gras de canard (5%), crème fraîche, œufs, aromates, ail (3%), sel, poivre, épices</i>	36.11€	180g	3-4	6.50€
Pâté de canard à l'Armagnac <i>Viande de canard (35%), viande et gras de porc, foie gras de canard (5%), crème fraîche, œufs, aromates, Armagnac (3%), sel, poivre, épices</i>	36.11€	180g	3-4	6.50€
Pâté de canard au poivre vert <i>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</i>	36.11€	180g	3-4	6.50€
Pâté de canard au piment d'Espelette <i>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</i>	36.11€	180g	3-4	6.50€
Pâté de fritons <i>Viande et graisse de canard, gelée, aromates, sel, poivre, ail</i>	36.11€	180g	3-4	6.50€
ENTRÉES Gasconnes				
Cœurs de canard fourrés au foie gras <i>Cœurs de canard, foie gras de canard (25%), sel, poivre</i>	62.50€ 56.25€	160g 320g	4 8	10€ 18€
Magret fourré au foie gras <i>Magret de canard, foie gras de canard (20%), sel, poivre</i>	42€	500g	6-8	21€
Magret aux herbes <i>Magret de canard, gelée, sel, poivre, herbes de Provence (0.5%)</i>	34.28€	350g	6-8	12€
Cou de canard farci <i>Viande et peau de cou de canard, viande de porc, foie gras de canard (20%), carottes, pain, lait, œufs, aromates, sel, poivre, épices</i>	42.86€	350g	5-6	15€
Magret séché de canard du Gers* (sous vide) <i>Magret de canard, sel, poivre</i>	63.49€ 44.83€	126g 290g	Tranché Entier	8€ 13€
Fritons sous vide en sachet* <i>Viande et graisse de canard, sel, poivre, ail</i>	27.50€	200g	4-5	5.50€

* 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 <i>2 cuisses de canard, vin rouge, jus cuisiné (eau, oignons, carottes, céleri, aromates, sel, poivre), carottes, pruneaux (5%)</i>	18.75€	800g	3-4	15€
Cassoulet au confit de canard <i>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</i>	14.54€	1100g	2-4	16€
Haricots cuisinés <i>Haricots blancs, morceaux de saucisse de porc, jus cuisiné (eau, oignons, carottes, céleri, concentré de tomates, aromates, épices, sel, poivre), carottes, ventrèche, couenne</i>	11.25€	800g	2-3	9€
Les Coffrets Cadeaux Sur commande ou directement à la ferme, nous pouvons réaliser plusieurs choix de compositions à la demande.				
				Prix TTC
COFFRETS CADEAUX				
Coffret Découverte 1 foie gras 125g + 1 rillette de canard 180g + 1 confit 2 cuisses 500g				44€
Coffret Gourmand 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				65€

Bon de commande Tarifs SEPTEMBRE 2026**. Dans la limite des stocks disponibles.				
Produits	Poids Brut	Quantité	Prix TTC	TOTAL
FOIE GRAS de canard				
Bocal 125g	440g		20€	
Bocal 180g	520g		26€	
Bocal 300g	760g		40€	
Bocal 400g	1000g		50€	
CONFIT de canard				
2 cuisses 500g	1100g		13€	
4 cuisses 1000g	2000g		23€	
1 magret 300g	600g		11€	
2 magrets 600g	1000g		20€	
5 manchons 500g	1100g		11€	
4 gésiers 200g	450g		9€	
6 aiguillettes 200g	450g		9€	
Duo confit 240g (3 gésiers + 3 aiguillettes)	480g		10€	
Graisse 750g	900g		6.50€	
PLATS CUISINÉS				
Daube de canard 800g	1000g		15€	
Cassoulet 1100g	1350g		16€	
Haricots cuisinés 800g	1000g		9€	
ENTRÉES				
Rillettes 180g	250g		7€	
Pâté au foie de canard (foie gras 30%) 180g	250g		7.50€	
Pâté à l'ail 180g	250g		6.50€	
Pâté à l'Armagnac 180g	250g		6.50€	
Pâté poivre vert 180g	250g		6.50€	
Pâté piment d'Espelette 180g	250g		6.50€	
Pâté de fritons 180g	250g		6.50€	
Cœurs fourrés au foie gras de canard 160g (4) / 320g (8)	4 - 240g 8 - 450g		10€ 18€	
Magret fourré au foie gras de canard 500g	650g		21€	
Magrets aux herbes 350g	700g		12€	
Cou farci 350g	500g		15€	
Magret séché 126g (tranché) / 290g (entier)	Tranché 140g Entier 300g		8€ 13€	
Fritons en sachet 200g	210g		5.50€	
Coffret Découverte	2500g		44€	
Coffret Gourmand	3000g		65€	

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