

## SALLE DE LOCATION

250m<sup>2</sup>, aménagés dans un ancien séchoir à tabac en pierre, pouvant recevoir 150 personnes. Si vous souhaitez célébrer un mariage, un baptême, un anniversaire ou bien organiser un séminaire dans un cadre chaleureux et authentique, cette salle saura vous combler ! ...



Pour les tarifs nous consulter.

## FESTIVITÉS À LA FERME

### 10<sup>ÈME</sup> FESTIGRILLADE

Samedi **24** & dimanche **25 juin 2017**

Marché et repas sur la ferme proposé par les producteurs et artisans.

>> **Programme spécial à venir !** <<

### WEEK-END GOURMAND DE NOËL

Samedi **26** & dimanche **27 novembre 2016**  
De 9h30 à 18h30

>> **Marché gastronomique** <<

Atelier de foie gras, chocolat, pâtisserie.  
*Sous réservation*

## VISITE DE LA FERME

*A partir de 10 personnes*

Nous contacter:

**3,00€** visite sans dégustation  
**7,50€** visite avec dégustation  
(Foie gras + liquoreux)



Du lundi au vendredi  
10h00 - 18h30

Le samedi  
10h00 - 17h30

## La Ferme du Moulinat

Une histoire de famille



1 le Roquet  
33190 LOUBENS

*Nous vous conseillons de téléphoner  
avant votre venue.*

Téléphone : 05 56 71 30 84  
Amélie Fazembat : 06 76 89 06 54  
Philippe Fazembat : 06 70 07 11 91

[www.lafermedumoulinat.com](http://www.lafermedumoulinat.com)

[lafermedumoulinat@gmail.com](mailto:lafermedumoulinat@gmail.com)



La Ferme du Moulinat

Famille Fazembat

*La Ferme du Moulinat*  
canards gras & céréales bio



Ne pas jeter sur la voie publique.

Boutique à la ferme  
Traiteur fermier  
Salle de réception  
Conserverie  
Salle de gavage aux normes



## LES PRODUITS FRAIS

### DATES DE CUISINE POUR 2016 :

13/09, 4/10, 18/10, 2/11, 15/11, 29/11 et le 13/12  
(récupérable toujours à partir du lendemain 10h)

• Foie gras frais (novembre, décembre 45,69€/kg)	<b>36,24€/kg</b>
• Magret frais (novembre, décembre 24,52€/kg)	<b>19,80€/kg</b>
• Tournedos (novembre, décembre 32,12€/kg)	<b>27,30€/kg</b>
• Rôti de magret au foie gras (novembre, décembre 34,76€/kg)	<b>29,94€/kg</b>
• Rôti de magret (novembre, décembre 31,28€/kg)	<b>27,08€/kg</b>
• Foie gras mi-cuit nature	<b>119,40€/kg</b>
• Foie gras mi-cuit aux figues	<b>119,88€/kg</b>
• Saucisse 100% canard	<b>17,40€/kg</b>
• Côtelettes	<b>29,18€/kg</b>
• Magret séché	<b>43,92€/kg</b>
• Aiguillettes	<b>21,00€/kg</b>
• Cœurs	<b>7,80€/kg</b>
• Gésiers	<b>9,00€/kg</b>
• Cuisses fraîches	<b>7,80€/kg</b>
• Canard entier éviscéré (avec foie sous vide, cœur et gésier propre) (soit entre 40 et 50€ selon la moyenne d'abattage)	<b>9,00€/kg</b>
• Canard sans foie (avec cœur, gésier propre)	<b>6,12€/kg</b>
• Carcasse de canard (avec aiguillettes)	<b>3,00€/pce</b>
• Paletot de canard	<b>10,20€/kg</b>
• Manchons	<b>4,38€/kg</b>
• Cous (3 pièces)	<b>4,80€</b>
• Graisse parure	<b>4,80€/kg</b>
• Chair à pâté	<b>9,64€/kg</b>

Les tarifs sont TTC (TVA 5,5%)

**Tous nos produits sont sans conservateur, ni colorant.**

Pour les produits frais il est préférable de commander 4 jours avant les dates de cuisine.  
**Pour les fêtes commander 3 mois avant.**



## LES FOIES GRAS

Verrine :	125g :	<b>17,50€</b> (140,00€/kg)
	185g :	<b>25,50€</b> (137,84€/kg)
	290g :	<b>38,50€</b> (132,76€/kg)
Métal :	185g :	<b>23,50€</b> (127,03€/kg)
	380g :	<b>46,50€</b> (122,37€/kg)
Délice de foie gras à l'armagnac :		
	70g :	<b>5,50€</b> (78,57€/kg)
	185g :	<b>14,00€</b> (75,68€/kg)
	380g :	<b>28,00€</b> (73,68€/kg)



### REMISE FIDELITE

Dès 50€ d'achat une signature, à la 10ème, -15% de remise sur votre dernier achat.

## Les céréales BIO

Lentille, Maïs PopCorn  
Biologique selon les années.

Botte de paille bio	
> petite	<b>3,50€</b>
Botte de foin bio	
> petite	<b>4,00€</b>

Contactez Paul au  
06 84 44 36 79

## LES PRODUITS EN CONSERVE

### LES PATÉS

• Pâté de canard 185g (380g)	<b>4,00€</b> (7,00€) (21,62€/kg)
• Pâté 100% canard 185g	<b>4,50€</b> (24,32€/kg)
• Pâté au poivre vert 185g (380g)	<b>4,50€</b> (9,00€) (24,32€/kg)
• Pâté aux noisettes 185g (380g)	<b>4,50€</b> (9,00€) (24,32€/kg)
• Pâté au piment doux 185g (380g)	<b>4,50€</b> (9,00€) (24,32€/kg)
• Pâté aux pruneaux 185g	<b>4,50€</b> (24,32€/kg)
• Pâté aux olives 185g	<b>4,50€</b> (24,32€/kg)
• Pâté au gingembre 185g	<b>4,50€</b> (24,32€/kg)
• Pâté au foie gras 125g	<b>4,50€</b> (36,00€/kg)
• Pâté au foie gras 185g	<b>6,50€</b> (35,13€/kg)
• Pâté au foie gras à l'ancienne à l'armagnac 290g	<b>14,00€</b> (48,28€/kg)
• Rillettes 125g	<b>4,00€</b> (32,00€/kg)
• Rillettes 185g	<b>5,00€</b> (27,03€/kg)
• Rillettes aux tomates séchées	<b>6,00€</b> (32,43€/kg)
• Grattons 185g	<b>4,50€</b> (24,32€/kg)
• Grattons au foie gras 185g	<b>6,00€</b> (32,43€/kg)

### LES CUISINÉS

• Magret fourré au foie gras	<b>17,50€</b>
• Cou de canard farci au foie gras	<b>18,50€</b>
• Cœurs au miel de la forêt	<b>15,00€</b>
• Pigeon confit et fourré au foie gras	<b>17,00€</b>

### LES CONFITS

• Cœurs de canard confit 150g	<b>5,00€</b> (33,33€/kg)
• Gésiers de canard confit 150g	<b>5,00€</b> (33,33€/kg)
• 2 magrets 2 manchons confits	<b>17,00€</b>
• 2 cuisses confites	<b>10,50€</b>
• 4 cuisses confites	<b>20,00€</b>
• 6 cuisses confites	<b>30,50€</b>
• Graisse de canard fine 500g	<b>3,00€</b>
• Graisse de canard fine 1kg	<b>5,50€</b>



- 15 %