

## SALLE DE LOCATION

Une salle de réception de 250m<sup>2</sup>, aménagée 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 A LA FERME

### Festigrillades

Samedi **23** & Dimanche **24 juin 2018**

<< Marché et repas sur la ferme proposés par les producteurs et artisans, concert >>



### Week-end Gourmand de Noël

Samedi **24** & Dimanche **25 novembre 2018**

de 10h00 à 18h30

<< Marché gastronomique, Ateliers cuisine (canard, chocolat...) Sous réservation >>

## VISITE DE LA FERME

A partir de 10 personnes  
3,00€ visite sans dégustation  
7,50€ visite avec dégustation

Nous  
contacter

Du lundi au vendredi  
10h00-12h30  
14h00-18h30

Le samedi  
10h00-12h30  
14h00-17h00

*Nous vous conseillons de téléphoner avant votre venue.*

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



La Ferme du Moulinat



1 le Roquet  
33190 LOUBENS  
Téléphone: 05 56 71 30 84  
Amélie Fazembat  
06 76 89 06 54  
Philippe Fazembat  
06 70 07 11 91

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

# La Ferme du Moulinat

## Famille Fazembat

*Ne pas jeter sur la voie publique.*

*Une histoire de famille depuis 6 générations*



Boutique à la ferme  
Salle de réception  
Conserverie  
Traiteur fermier  
Céréales Biologiques  
Prestation de service agricole

## LES PRODUITS EN CONSERVE

### Les Pâtés

- Pâté de canard 185gr **4.00€** (21,62€/kg)
- Pâté 100% canard 185gr **4.50€** (24,32€/kg)
- Pâté de canard au poivre vert 185gr **4.50€** (24,32€/kg)
- Pâté de canard au gingembre 185gr **4.50€** (24,32€/kg)
- Pâté de canard aux noisettes 185gr **4.50€** (24,32€/kg)
- Pâté de canard au piment doux 185gr **4.50€** (24,32€/kg)
- Pâté de canard aux pruneaux 185gr **4.50€** (24,32€/kg)
- Pâté de canard aux olives 185gr **4.50€** (36,00€/kg)
- Pâté de canard au foie gras 125gr **6.50€** (35,13€/kg)
- Pâté de canard au foie gras 185gr **14.00€** (48,28€/kg)
- Pâté de canard au foie gras à l'ancienne à l'armagnac 290gr **4.00€** (32,00€/kg)
- Rillettes de canard 125gr **5.00€** (27,03€/kg)
- Rillettes de canard 185gr **6.00€** (32,43€/kg)
- Rillettes de canard, tomates séchées 185gr **4.50€** (24,32€/kg)
- Gratton de canard 185gr **6.00€** (32,43€/kg)
- Gratton de canard au foie gras 185gr **6.00€** (32,43€/kg)

### Les Cuisinés

- Magret confit fourré au foie gras **17.50€**
- Cou de canard farci au foie gras **18.50€**
- Pigeon confit et fourré au foie gras **17.00€**

### Les Confits

- Cœurs de canard confit 150gr **5.00€** (33,33€/kg)
- Gésiers de canard confit 150gr **5.00€** (33,33€/kg)
- 2 magrets 2 manchons **17.00€**
- 2 cuisses confites **10.50€**
- 4 cuisses confites **20.00€**
- 6 cuisses confites **30.50€**
- Graisse de canard 500gr **3.00€**
- Graisse de canard 1kg **5.50€**

### Les Foies gras

- Délice de foie gras à l'armagnac : 70gr : **5.50€** (78,57€/kg)
- 185gr : **14.00€** (75,68€/kg)
- 380gr : **28.00€** (73,68€/kg)

## Les Foies gras

- Verrine : 125gr : **17.50€** (140,00€/kg)
- 185gr : **25.50€** (137,84€/kg)
- 290gr : **38.50€** (132,76€/kg)
- Conserve : 185gr : **23.50€** (127,03€/kg)
- 380gr : **46.50€** (122,37€/kg)

## LES PRODUITS FRAIS

**Dates de cuisine 2018 (récupérable toujours à partir du lendemain) : 13/02, 13/03, 10/04, 15/05, 12/06, 10/07, 14/08, 11/09, 9/10, 23/10, 6/11, 20/11, 4/12, 18/12.**

- Foie gras frais **45.69€/kg**  
(novembre, décembre 48.82€/kg)
- Magret frais **19.80€/kg**  
(novembre, décembre 24.52€/kg)
- Tournedos **27.30€/kg**  
(novembre, décembre 32.12€/kg)
- Rôti de magret au foie gras **29.94€/kg**  
(novembre, décembre 34.76€/kg)
- Rôti de magret **27.08€/kg**  
(novembre, décembre 31.28€/kg)
- Foie gras mi-cuit nature **119.40€/kg**
- Foie gras mi-cuit aux figues **119.88€/kg**
- Saucisses 100% canard **17.40€/kg**
- Côtelettes **29.18€/kg**
- Magret séché **43.92€/kg**
- Aiguillettes **21.00€/kg**
- Cœurs **7.80€/kg**
- Gésiers **9.00€/kg**
- Cuisses fraîches **7.80€/kg**
- Canard entier éviscéré (avec foie, cœur, gésier) **9.00€/kg**  
(soit entre 40 et 48€ selon la moyenne d'abattage)
- Canard sans foie (avec cœur, gésier) **6.12€/kg**
- Carcasse de canard **3.00€ pièce**
- Paletot de canard **10.20€/kg**
- Manchons **4.38€/kg**
- Cous (3 pièces) **4.80€**
- Graisse parure **4.80€/kg**
- Chair à pâté **9.64€/kg**

## LES CÉRÉALES BIO



- Mais Pop-corn Bio 500gr **3.00€** (6€/Kg)
- Lentille verte Bio 500gr **4.00€** (8€/Kg)
- Huile de colza Bio 25cl **5.00€** (20€/L)
- Huile de tournesol Bio 25cl **2.50€** (10€/L)
- Huile de colza en vrac Bio **10.00€/Litre**
- Huile de tournesol en vrac Bio **6.00€/Litre**



- Botte de paille Bio 15kg **3.30€**
- Botte de foin Bio 16kg **4.00€**

### Alimentation animale

Céréales	Sac de 25kg en grains	Sac de 25kg en aplatis	Prix au kilo
Avoine Noire	9.25€	9.50€	0.37€
Orge	9.25€	9.50€	0.37€
Blé	10.00€	10.25€	0.40€
Maïs	13.75€	14.00€	0.55€
Féverole	12.50€	12.75€	0.50€
Tourteau de Colza	7.50€		0.30€

- Mélange Poules (maïs aplati, blé entier) **16.80€** (25kg)
- Mélange Chèvres (orge et maïs aplatis, blé entier) **16.80€** (25kg)