



Une salle de réception de 250m², aménagée dans un ancien séchoir à tabac en pierre, pouvant recevoir 130 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 25 & Dimanche 26 juin 2022

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

Week-ends Gourmands de Noël

En cours de préparation...

de 10h00 à 18h00

*<< Marché gastronomique et artisanal,
Ateliers de cuisine (autour du foie gras), Repas fermier >>*

Où nous trouver ? au 1 le Roquet - 33190 LOUBENS

Quand ? du lundi au vendredi 10h-12h30 / 14h-18h30

Le samedi 10h-12h30 / 14h-17h

FERMÉ le jeudi et dimanche

Appelez avant votre passage au :

Tel : 05 56 71 30 84 / Amélie Fazembat : 06 76 89 06 54 / Philippe Fazembat : 06 70 07 11 91
lafermedumoulinat@gmail.com / www.lafermedumoulinat.com



Photos par Kevin, Connin, Jackson

Ne pas jeter sur la voie publique.



La Ferme du Moulinat

Famille Fazembat

Une histoire de famille
depuis six générations

LE CANARD EN CONSERVE

Les Foie gras

Verrine :	125gr :	18.50€ (148,00€/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 Pâtés

• Pâté de canard 125gr	3.00€ (24,00€/kg)
• 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 olives 185gr	4.50€ (24,32€/kg)
• Pâté de canard au piment doux 185gr	4.50€ (24,32€/kg)
• Pâté de canard aux pruneaux 185gr	5.00€ (27,03€/kg)
• Pâté de canard aux noisettes 185gr	5.00€ (27,03€/kg)
• Pâté de canard au foie gras 125gr	4.50€ (36,00€/kg)
• Pâté de canard au foie gras 185gr	6.50€ (35,13€/kg)
• Pâté de canard au foie gras à l'ancienne à l'armagnac 290gr	14.00€ (48,28€/kg)
• Rillettes de canard 125gr	5.00€ (40,00€/kg)
• Rillettes de canard 185gr	6.00€ (32,43€/kg)
• Rillettes de canard, tomates séchées 185gr	6.50€ (35,13€/kg)
• Gratton de canard 125gr	3.50€ (28,00€/kg)
• Gratton de canard 185gr	4.50€ (24,32€/kg)

Les Cuisinés

• Délice de foie gras à l'armagnac 70gr	5.50€ (78,57€/kg)
• Délice de foie gras à l'armagnac 185gr	14.00€ (75,68€/kg)
• Magret confit fourré au foie gras	17.50€
• Cou de canard farci au foie gras	18.50€

Les Confits

• Cœurs de canard confit 150gr	5.00€ (33,33€/kg)
• Gésiers de canard confit 150gr	5.00€ (33,33€/kg)
• 6 manchons confits	9.50€
• 2 cuisses confites	10.50€
• 4 cuisses confites	20.50€
• 6 cuisses confites	30.50€
• Graisse de canard 500gr	3.00€
• Graisse de canard 1kg	5.50€



LE CANARD FRAIS

Dates de cuisine 2022 (récupérable toujours à partir du lendemain) : 1/02, 8/03, 5/04, 10/05, 14/06, 5/07, 9/08, 13/09, 4/10, 18/10, 2/11, 15/11, 29/11, 13/12/2022.

• Foie gras frais (novembre, décembre 48.82€/kg)	45.69€/kg
• Magret frais (novembre, décembre 24.52€/kg)	19.80€/kg
Tournedos (novembre, décembre 32.12€/kg)	27.30€/kg
• Rôti de magret au foie gras (novembre, décembre 34.76€/kg)	29.94€/kg
Rôti de magret (novembre, décembre 31.28€/kg)	27.08€/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) (soit entre 40 et 48€ selon la moyenne d'abattage)	9.00€/kg
• 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



• Maïs Pop-corn Bio 500gr	3.00€ (6€/Kg)
• Maïs Pop-corn Bio en vrac	4.50€/kg
• Lentille verte Bio 500gr	4.00€ (8€/Kg)
• Lentille verte Bio en vrac	6.50€/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 (avec votre bouteille)	10.00€/Litre (8.00€/L)
• Huile de tournesol en vrac Bio (avec votre bouteille)	6.00€/Litre (4.80€/L)

Botte de paille Bio de 26kg 7.50€
Botte de foin Bio de 25kg 6.00€

LE PORC TYPE GASCON

En 2018, Philippe, Amélie et Paul ont créé un nouvel élevage en plein air, celui de porc noir type gascon, nourris 100% avec les céréales biologiques de la ferme !



A retrouver en boutique : saucissons, noix de jambon, de Lomo, pâté...



Produits frais (sur commande)			
Côte de porc	21.50€/kg	Lardon	16.90€/kg
Croustille	21.50€/kg	Poitrine	16.50€/kg
Chipolatas	22.00€/kg	Rôti	25.00€/kg
Filet mignon	34.00€/kg	Rouelle	24.50€/kg
Jarret	14.50€/kg		



A découvrir dans notre boutique tout le long de l'année des produits locaux et artisanaux : vins, miels, bières, tisanes, produits cosmétiques...