

FAMILLE FAZEMBAT

LA FERME DU MOULINAT

Une histoire de famille
depuis le XVIII^e siècle

**BOUTIQUE OUVERTE
DU LUNDI AU VENDREDI
10H/12H30 - 14H-18H30**

**LE SAMEDI
10H-12H00 / 14H-17H
FERMÉ LE JEUDI ET DIMANCHE**

2 ROUTE DE LA RÉOLE 33190 LOUBENS

APPELEZ AVANT VOTRE PASSAGE :

05.56.71.30.84 / AMÉLIE 06.76.89.06.54

PHILIPPE 06.70.07.11.91

LAFERMEDUMOULINAT@GMAIL.COM

LE CANARD GRAS

ÉLEVÉ DANS LE SUD-OUEST ET CUISINÉ
À LA FERME DE MANIÈRE TRADITIONNELLE

LES VERRINES ET CONSERVES

Les Foies gras

		Prix au kg
Verrine 125gr	20.50€	164.00€
Verrine 185gr	27.50€	148.64€
Verrine 290gr	38.50€	132.76€
Conserve 185gr	26.50€	143.24€
Conserve 380gr	48.50€	127.63€

Les Pâtés

Pâté de canard 125gr	5.00€	40.00€
Pâté de canard 185gr	7.00€	37.84€
Pâté 100% canard 185gr	8.00€	43.24€
Pâté de canard au poivre vert 185gr	8.00€	43.24€
Pâté de canard au gingembre 185gr	8.00€	43.24€
Pâté de canard aux olives 185gr	8.00€	43.24€
Pâté de canard au piment doux 185gr	8.00€	43.24€
Pâté de canard aux pruneaux d'Agen 185gr	8.50€	45.95€
Pâté de canard aux noisettes du coin 185gr	8.50€	45.95€
Pâté de canard aux noix du coin 185gr	8.50€	45.95€
Pâté de canard au foie gras 125gr	7.00€	56.00€
Pâté de canard au foie gras 185gr	9.00€	48.65€
Pâté de canard au foie gras à l'ancienne à l'armagnac 290gr	16.00€	55.17€
Rillettes de canard 125gr	6.00€	48.00€
Rillettes de canard 185gr	8.00€	43.24€
Gratton de canard 125gr	5.00€	40.54€
Gratton de canard 185gr	7.00€	37.84€

Les Cuisinés

Délice de foie gras à l'armagnac 70gr	6.00€	85.71€
Magret confit fourré au foie gras	19.50€	
Cou de canard farci au foie gras 380gr	21.00€	

100% naturel
Sans conservateurs
100% fait maison

LE CANARD GRAS

LES CONSERVES

Les Confits

		Prix au kg
Cœurs confits 150gr	5.50€	36.67€
Gésiers confits 150gr	5.50€	36.67€
6 manchons confits	12.00€	
2 cuisses confites	14.00€	
4 cuisses confites	26.00€	
6 cuisses confites	38.00€	
Graisse de canard 500gr	4.00€	
Graisse de canard 1kg	6.50€	

LES PRODUITS FRAIS (SUR COMMANDE)

DATES DE CUISINES 2026 : 10/02, 10/03, 14/04, 12/05, 9/06,
7/07, 11/08, 8/09, 6/10, 20/10, 3/11, 17/11, 1/12, 15/12.

Commande récupérable à partir du mercredi 15h, boutique ouverte les jeudis de cuisine.

Foie frais extra 1	54.00€/kg
Magret frais	23.00€/kg
Tournedos au foie gras	31.00€/kg
Rôti de magret au foie gras	36.50€/kg
Rôti de magret	33.50€/kg
Foie gras mi-cuit nature	120.00€/kg
Foie gras mi-cuit aux figues	130.00€/kg
Saucisses 100% canard	20.00€/kg
Côtelettes	30.00€/kg
Magret séché	65.00€/kg
Aiguillettes	25.00€/kg
Cœurs	9.50€/kg
Gésiers	9.50€/kg
Cuisses fraîches	9.50€/kg
Canard entier éviscéré (avec foie, cœur, gésier)	58€ pièce
Canard sans foie (avec cœur, gésier)	35€ pièce
Paletot de canard	18.00€/kg
Manchons	7.50€/kg
Graisse parure	6.00€/kg
Chair à pâté	15.00€/kg

100% gourmand
Traditionnel
Inégalé

LE PORC GASCON

ATTACHÉS À LEUR TERROIR, PHILIPPE, AMÉLIE ET PAUL ONT FAIT LE CHOIX D'ÉLEVER EN PLEIN AIR LEURS PORCS NOIRS TYPES GASCONS DURANT MINIMUM 12 MOIS NOURRIS AVEC LES CÉRÉALES DE LA FERME.
UNE VIANDE GOÛTEUSE QUE L'ON RETROUVE DANS DES RECETTES AUTHENTIQUES ET GOURMANDES.

C'EST UN COCHON QUE L'ON DÉGUSTE !

LES VERRINES

		Prix au kg
Pâté de Grand-Père 190gr	7.50€	37.50€
Boudin Gascon 190gr	6.00€	30.00€
Pâté de foie 190gr	5.50€	27.50€
Saindoux 1kg	12.00€	12.00€

VIANDES SÈCHES

	Prix au kg
Saucisson sec	56.00€
Lomo	80.00€
Coppa	60.00€
Ventrèche	65.00€
Noix de jambon	85.00€

PRODUITS FRAIS (SUR COMMANDE)

DATES DE CUISINES 2025 : 3/02, 10/03, 7/04, 12/05, 7/07, 11/08, 8/09, 6/10, 20/10, 3/11, 17/11, 1/12, 15/12.

Commande récupérable à partir du mercredi 15h, boutique ouverte les jeudis de cuisine.

Côte	21.50€/kg
Côte échine	25.50€/kg
Chipolatas assaisonnées (sans conservateur)	22.00€/kg
Filet mignon	30.00€/kg
Jarret	14.50€/kg
Tranches de poitrine	16.00€/kg
Rôti	24.00€/kg
Crépinette assaisonnées (sans conservateur)	30.00€/kg

Viande d'exception
100% plein air
Race locale

LES CÉRÉALES

SUR L'EXPLOITATION DIVERSES CÉRÉALES DIFFÉRENTES SONT CULTIVÉES SUIVANT LES SAISONS.

PAUL, LE FILS, SUIV LES CULTURES AVEC SOIN, AVEC DES TECHNIQUES CULTURALES INNOVANTES POUR EN SORTIR DES GRAINES DE QUALITÉ TOUT EN PRENANT SOIN DES TERRES.

LES HUILES PREMIÈRE PRESSION À FROID

		Prix au litre
Huile de tournesol Bio 75cl	5.50€	7.33€
Huile de colza Bio 75cl	8.00€	10.66€

LES CÉRÉALES

		Prix au kg
Lentille verte 500gr	4.00€	8.00€
Maïs Popcorn 500gr	3.00€	6.00€
Pois chiche 500gr	3.00€	6.00€

VENTE EN VRAC

		Avec votre bouteille
Huile de tournesol	6.00€/L	4.80€/L
Huile de colza	10.00€/L	8.00€/L
Lentille verte	6.50€/kg	
Maïs popcorn	4.50€/kg	
Pois chiche	4.50€/kg	

Agriculture raisonnée
100% passionné
Qualité



RDV des bons vivants
100% familial
Festif

LES ÉVÉNEMENTS

AMÉLIE, PHILIPPE ET PAUL ONT LE PLAISIR DE VOUS RECEVOIR TOUT LE LONG DE L'ANNÉE ET L'ÉTÉ LORS DE NOMBREUSES MAGNIFESTATIONS SUR LA FERME ET DANS LA RÉGION.

SALLE DE RÉCEPTION À LA FERME

Aménagée dans l'ancien séchoir à tabac construit entièrement 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.

LES FESTIVITÉS À LA FERME

Les Festigrillades

Traditionnelle fête de la ferme, venez profiter d'un marché gastronomique et artisanal, repas fermier, bar à vins et bières, concerts, tombola...

13 & 14 JUIN
2026

Les soirées Paysannes

Moment de partage autour de produits frais, fermiers et locaux, des tablés conviviales les mercredis d'été.

15-22-29 JUIL
5-12-19-26 AOUT

Week-ends de Noël

Marché gastronomique et artisanal, dégustations, animations de Noël : séance photo dans un décor de Noël, atelier création...

5 & 6 DEC
2026

BOUTIQUE À LA FERME

Venez découvrir des produits locaux et artisanaux : vins, miels, bières, noix, tisanes, produits cosmétiques...

RESTEZ CONNECTÉ

Nous sommes branchés, suivez-nous sur les réseaux !

