

Conditions de vente

RÈGLEMENT

Chèque bancaire ou postal à la commande, à l'ordre de l'EARL DE CASSOU.

Votre chèque ne sera encaissé qu'au départ de votre colis.

FRAIS DE PORT : suivant le montant global de votre commande

- **12,50€** jusqu'à **80 €**
- **16,50€** de **81€** à **150€**
- **24€** de **151€** à **305€**
- **28€** de **305€** à **450€**
- **Port gratuit** au delà
- Outremer et étranger nous contacter

TRANSPORT ET LIVRAISON :

Nos marchandises voyagent sous la responsabilité du transporteur. Vérifiez l'état du colis à l'arrivée et faites si nécessaire les réserves d'usage sur le bordereau du livreur. Veuillez nous en adresser le double en cas de refus. Nous vous remplacerons immédiatement le colis.

GARANTIES :

Toutes nos conserves sont à garder à l'obscurité dans un endroit frais (15°C maximum) et sec. La date limite d'utilisation optimale est portée sur le couvercle des bocaux et des boîtes. Au-delà, vous pouvez consommer votre produit sans risque pendant 2 ans. N'hésitez pas à nous téléphoner avant un repas si vous avez besoin d'un conseil supplémentaire de préparation ou de présentation. Nous serons toujours heureux de contribuer à la réussite de votre réception.

Et si toutefois l'un de nos produits ne vous donnait pas satisfaction, nous vous engageons à nous le dire. Nous ferons le maximum pour vous contenter.

vente directe à la ferme Toute l'année

EN JUILLET ET EN AOÛT, NOUS VOUS PROPOSONS

- Tous les mercredi matin à 10h, visite de la conserverie, initiation à la fabrication d'une terrine de foie gras mi-cuit et dégustation gratuite de nos spécialités.
- Tous les jours sauf le dimanche matin, visite de la basse-cour pour les enfants et leurs parents.
- Paniers pique-nique proposés à la ferme tous les jours.
- Repas à la ferme sur réservation du 1^{er} mars au 31 octobre. *Autres périodes pour groupes : nous consulter.*

Nos conseils

LE FOIE GRAS ENTIER : préparé traditionnellement, c'est un seul lobe d'un foie gras que vous trouverez dans le bocal.

Démoulez bien froid, coupez avec un couteau trempé dans l'eau chaude en tranches fines. Servez entre 10° et 12°C sur toasts grillés accompagné d'un vin moelleux.

LE BLOC DE FOIE GRAS est composé de plusieurs foie gras. Tranché régulièrement, se sert bien froid entre 4° et 6°C. Idéal en apéritif de fête ou en entrée accompagné d'un vin moelleux.

LE MAGRET FOURRÉ AU FOIE GRAS ET LE COU FARCI se consomment bien froids en entrée, découpés en tranches régulières sur quelques feuilles de mâche ou de salade.

LE MAGRET SÉCHÉ se conserve 3 mois au réfrigérateur. Coupez en tranches très fines. Disposez sur un lit de salades mélangées, accompagnez de gésiers confits émincés froids puis disposés chauds sur cette même salade et vous réalisez une salade Gasconne.

LE MAGRET AU NATUREL : coupé en médaillons et accompagné d'une mayonnaise bien relevée, compose une délicieuse entrée.

LES PÂTÉS ET TERRINES se dégustent sur pain frais ou toast en apéritif.

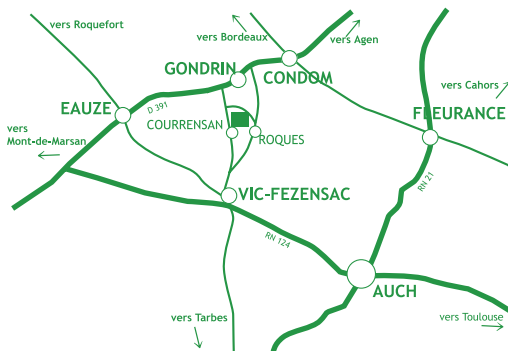
LES RILLETES, délicieuses, sont les reines de l'apéritif, tartinées pas trop froides sur des tranches fines de baguette de pain frais. Délicieuses aussi pour accompagner des radis roses.

LES FRITONS accompagnent parfaitement les gésiers dans une salade Gasconne. Il suffit de les égrener sur la salade avant de servir.

LES CONFITS DE CANARD : à température ambiante, démoulez votre confit sur un plat. Enlevez la graisse. Essuyez les morceaux. Vous le consommerez chaud, comme autrefois. Faites dorer la peau à la poêle sur feu assez doux. Accompagnez selon votre envie de pommes sautées, de demi-pommes fruit ou de demi-pêches au sirop égouttées, dorées à la poêle dans un peu de graisse de confit.

LES PLATS CUISINÉS :

- Les saucisses de canard aux haricots tarbais, ainsi que les saucisses de canard aux lentilles se réchauffent très lentement à la casserole.
- La daube de canard se réchauffe lentement et se sert accompagnée de pommes vapeur, de pâtes fraîches ou bien d'une purée de céleri. C'est délicieux !
- Réchauffez les cassoulets dans un plat en terre, au four. Rajoutez, si nécessaire, un petit bocal de haricots cuisinés, ainsi qu'un peu d'eau pour l'évaporation (1/2 verre à moutarde d'eau pour 1 kg de cassoulet). Parsemez de chapelure et faites gratiner.
- La garbure de Cassou : additionnez d'un grand verre d'eau. Rectifiez l'assaisonnement. Répartissez dans des bols à gratinée ou bien mettez dans un plat en terre. Lorsque le four est bien chaud, posez sur la soupe une tartine grillée, pour chacun. Parsemez de fromage râpé et faites gratiner. Bon appétit !!
- Les bouchées de canard aux épices ont été inspirées des recettes de boulettes à l'orientale. Très parfumées, il suffit de les faire réchauffer lentement et de les arroser d'un jus de citron au moment de servir. Accompagnez de riz basmati ou d'une purée maison et décorez de persil frais et de quartiers de citron.



Tarif 2011

La Ferme du Cassou

Une nature accueillante



(Lou cassou signifie le chêne en Occitan)

Ferme Auberge

Foie Gras - Confits - Rillettes - Plats cuisinés



Famille LAFARGUE
32330 GONDRAIN

Tél. 05 62 29 15 22 - Fax 05 62 29 14 67

www.fermeducassou.com

e-mail : ferme.du.cassou@wanadoo.fr

