

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. Comptez 50g par personne.

LE BLOC DE FOIE GRAS est composé de plusieurs foies gras. Tranché régulièrement, se sert bien froid entre 4° et 6°C. Idéal en apéritif de fête ou en entrée accompagnée d'un vin moelleux. Comptez 40g par personne.

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 égoutter sur la salade avant de servir.

LES CONFITS DE CANARD : à température ambiante, démoulez votre confit sur un plat. Enlevez la graisse. Essayez 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 se réchauffent très lentement à la casserole.

- La daube de canard aux pruneaux 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 !!

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

- **15€** jusqu'à **80€**
- **22€** de **81€** à **150€**
- **30€** de **151€** à **450€**
- **Port gratuit** au delà
- **Outremer et étranger nous contacter**

TRANSPORT ET LIVRAISON :

Nous nous engageons à vous envoyer votre commande sous huitaine.

A réception, vérifiez l'état du colis 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 proviennent de notre fabrication. Nous apportons beaucoup de soin à l'élaboration de nos produits dont les recettes sont inspirées par les traditions familiales.

Ces conserves sont à garder à l'obscurité dans un endroit frais (15°C maximum) et sec à l'exception de nos foies gras mi-cuits et des magrets séchés qui se conservent au réfrigérateur. La date limite d'utilisation optimale est portée sur le couvercle des bocaux et des boîtes.

DROIT DE RÉTRACTATION :

Le délai d'exercice du droit de rétractation est de 14 jours (article L121-21 du Code de la consommation). Il s'applique à toute commande, hors produits périssables (foies gras mi-cuit et magrets séchés).

Le professionnel est tenu de rembourser le consommateur de la totalité des sommes versées, y compris les frais de livraison, sans retard injustifié et **au plus tard dans les quatorze jours** à compter de la date à laquelle il est informé de la décision du consommateur de se rétracter (article L121-21-4 du même code).

Tarif 2020



La Ferme du Cassou

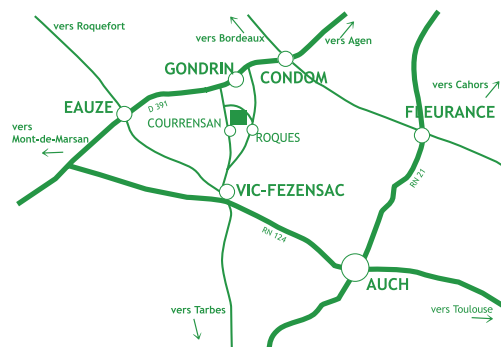
Une nature accueillante



(Lou cassou signifie le chêne en Occitan)

Ferme Auberge

Foie Gras - Confits - Rillettes - Plats cuisinés



Imprimé sur papier PEFC avec encres végétales par

Famille LAFARGUE

EARL du Cassou

32330 GONDRIN

Tél. 05 62 29 15 22

www.fermeducassou.com

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

N° SIRET : 37909451900012 - N° TVA : FR85379094519

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, dégustation gratuite de nos spécialités.

- Repas à la ferme sur réservation du 1^{er} mars au 31 octobre. *Autres périodes pour groupes : nous consulter.*

- Plats à emporter sur commande.

