



le porc noir

LES CONSERVES ET SALAISONS DE PORC NOIR GASCON



Véronique Genestin élève des porcs noirs gascons. Il s'agit d'une race très ancienne, présente depuis la préhistoire en Astarac, Comminges et Magnoac, entre Gascogne et Pyrénées. Ses porcs se promènent, leur vie durant, sur de vastes parcelles.

Leur alimentation est très variée, au hasard de leurs promenades : ils se nourrissent de céréales, d'herbe, de fruits et de racines.

Prix/100g	Intitulé	Nombre de parts	Prix € TTC
2,16	Terrine de porc noir gascon 125 g	2-3 parts	2,70
2,00	Terrine de porc noir gascon 250 g	5 parts	5,00
2,36	Terrine de foie de porc noir gascon 125 g	2-3 parts	2,95
2,10	Terrine de foie de porc noir gascon 250 g	5 parts	5,25
2,48	Jambonneau de porc noir gascon 125 g	2-3 parts	3,10
2,32	Jambonneau de porc noir gascon 250 g	5 parts	5,80
3,14	Saucisse sèche de porc noir gascon	210 g minimum	6,60
3,94	Saucisson sec de porc noir gascon	250 g minimum	9,85
3,69	Jambon entier de porc noir gascon avec os	6,5 kg minimum	240
7,17	Demi jambon désossé	1,8 kg minimum	129
7,67	Quart de jambon désossé	0,9 kg minimum	69



"Gustativement, le porc noir gascon est remarquable par le fruité de sa viande, en particulier dans les terrines, le saucisson et le jambon"

Cuisine et terroirs, printemps 2003

"Les porcs noirs gascons (...) une viande de grande qualité"

Rustica, 30 juin 2004

truite & piment

François Pomarez élève des truites dans sa pisciculture alimentée par l'eau vive des Pyrénées.

LA TRUITE DES PYRÉNÉES

Prix/100g	Intitulé	Nombre de parts	Prix € TTC
4,14	Terrine de truite fumée 140 g	2-3 parts	5,80
3,21	Mousse de truite au basilic 140 g	2-3 parts	4,50
2,80	Rillettes de truite 200 g	4 parts	5,60
3,29	Filet de truite mariné au citron 380 g	1-2 parts	12,50
4,68	Filet de truite mariné à l'huile d'olive 380 g	1-2 parts	17,80
3,03	Filet de truite aux haricots tarbais 380 g	1-2 parts	11,50
3,20	Pavé de truite sauce pyrénéenne 390 g	1-2 parts	12,50

LA SÉLECTION DES FERMERS DU MAGNOAC

Prix/100g	Intitulé	Prix € TTC
14,00	Piment d'Espelette en poudre 50 g	7,00

colis promotionnel

Recevez chez vous votre Colis "Petites Fêtes" (15 boîtes)

• 2 Terrines de Porc Noir Gascon 125 g • 2 Terrines de foie de Porc Noir Gascon 125 g • 2 Jambonneaux de Porc Noir Gascon 125 g • 2 Rillettes pur canard 65 g • 1 Pâté de canard 65 g • 2 Pâtés d'autrefois au foie gras de canard 60 g • 1 Terrine au foie gras de canard et au poivre vert 65 g • 1 Terrine au foie gras de canard et à l'Armagnac 65 g • 1 Terrine aux noisettes et au foie gras de canard 65 g • 1 Bloc de Foie Gras de canard 65 g.

Prix du colis : au lieu de 38,60 € 29 €



**Commande rapide (règlement par CB) :
Informations : 05 62 99 84 88**

Association Les Fermes du Magnoac, SIRET n°: 4225040500010

Les Fermes du Magnoac

**En direct des producteurs
Hautes-Pyrénées**

**Porc noir gascon
Foies Gras de canard et d'oie
Confits - Amuse-gueule
Entrées froides - Plats cuisinés
Truite des Pyrénées
Piment d'Espelette**



Route de Lourdes - 65230 Castelnau-Magnoac

bienvenue...

Cher Client et Ami,

Comme vous le savez, nous sommes installés sur des terres difficiles, entre Gascogne et Pyrénées. Nous pratiquons l'élevage et, pour être sûrs de la haute qualité de nos produits, nous les cuisinons nous-mêmes dans des ateliers agréés.

Nous aimons passionnément notre terre et notre métier. Pour gagner notre vie, nous vendons en direct aux consommateurs. Vous servir est notre plaisir, votre confiance est notre récompense.

Vous trouverez dans ce catalogue une sélection de nos meilleures spécialités. Par votre commande, vous redonnez un peu de vie à ce joli coin de campagne, entre Gascogne et Pyrénées.

Grand merci à vous et bonne dégustation !

Lionel Maillard

Président des Fermes du Magnoac
Éleveur de canard gras



Les Foies Gras de canard et d'oie

Prix/100g	Intitulé	Nombre de parts	Prix € TTC
LES FOIES GRAS ENTIERS DE CANARD			
13,64	Foie Gras entier de canard 110 g	2-3 parts	15,00
13,61	Foie Gras entier de canard 180 g	4 parts	24,50
12,81	Foie Gras entier de canard 320 g	6-7 parts	41,00
12,00	Foie Gras entier de canard 450 g	9 parts	54,00

Prix/100g	Intitulé	Nombre de parts	Prix € TTC
LES FOIE GRAS ENTIERS D'OIE			
15,67	Foie Gras entier d'oie 180 g	4 parts	28,20
15,50	Foie Gras entier d'oie 320 g	6-7 parts	49,60
15,20	Foie Gras entier d'oie 450 g	9 parts	68,40

Le Foie Gras entier est la recette la plus ancienne. Tout ou partie d'un seul Foie Gras est assaisonné puis logé dans son bocal. Une petite quantité de graisse est exsudée lors de la cuisson. Nos Foies Gras entiers sont en bocaux. Leur très haute qualité peut ainsi être constamment contrôlée.

Quelques conseils de dégustation :

Qu'il soit entier ou en bloc, en conserve ou mi-cuit, le Foie Gras se sert toujours frais en entrée. Mettez-le au réfrigérateur au moins 24 heures à l'avance. Une heure avant de le servir, démoulez-le et remplacez-le au réfrigérateur, protégé par un film transparent. Posez-le sur votre table 5 minutes avant dégustation. Bon appétit !

Prix/100g	Intitulé	Nombre de parts	Prix € TTC
LES FOIES GRAS ENTIERS DE CANARD MI-CUIT			
13,64	Foie Gras entier de canard 110 g mi-cuit	2-3 parts	15,00
13,61	Foie Gras entier de canard 180 g mi-cuit	4 parts	24,50
12,81	Foie Gras entier de canard 320 g mi-cuit	6-7 parts	41,00
12,00	Foie Gras entier de canard 450 g mi-cuit	9 parts	54,00

Le Foie Gras entier mi-cuit est cuit à basse température et moins longtemps que l'entier (d'où le terme de "mi-cuit"). Vous apprécierez la saveur plus prononcée du Foie ainsi préparé.

Nous sommes 2 éleveurs : Roger Pujos, Lionel Maillard. Nous élevons des canards, issus de vieilles souches locales. Ils sont élevés en plein air puis engraisés au maïs. Ce sont des animaux bien musclés : nos clients apprécient la finesse de leur foie gras et la saveur de leur chair. Marie-France Pujos élève des oies. Le Foie Gras d'oie a une saveur plus fine, plus délicate que le Foie Gras de canard, qui est plus typé, plus rustique.

Prix/100g	Intitulé	Nombre de parts	Prix € TTC
LES BLOCS DE FOIE GRAS DE CANARD			
10,00	Bloc de Foie Gras de canard 65 g	1-2 parts	6,50
10,00	Bloc de Foie Gras de canard 130 g	3-4 parts	13,00
10,00	Bloc de Foie Gras de canard 190 g	5-6 parts	19,00
10,00	Bloc de Foie Gras de canard 400 g	12 parts	40,00

Prix/100g	Intitulé	Nombre de parts	Prix € TTC
LES BLOCS DE FOIE GRAS D'OIE			
13,08	Bloc de Foie Gras d'oie 65 g	1-2 parts	8,50
12,69	Bloc de Foie Gras d'oie 130 g	3-4 parts	16,50
12,50	Bloc de Foie Gras d'oie 190 g	5-6 parts	23,75

Pour faire le Bloc, plusieurs foies gras sont finement travaillés ensemble, assaisonnés puis moulés dans une boîte. Ils n'exsudent que très peu de graisse. La forme régulière et l'aspect homogène de notre Bloc permettent de découper des tranches ou de l'étendre sur des toasts sans difficulté.

Quelques conseils de préparation :

Mettez votre plat cuisiné dans une casserole ou un plat allant au four et faites réchauffer doucement. Vous pouvez accompagner les manchons de canard aux pruneaux ou les aiguillettes au Pacherenc, de pommes de terre vapeur ou de riz. Ouvrez une bonne bouteille de vin rosé ou blanc (pour le tajine) ou d'un vin rouge bien charpenté (pour les autres). Bon appétit !

Les entrées froides

Prix/100g	Intitulé	Nombre de parts	Prix € TTC
2,15	Pâté de canard 65 g	1-2 parts	1,40
2,08	Pâté de canard 120 g	2-3 parts	2,50
2,06	Pâté de canard 180 g	3-4 parts	3,70
2,46	Rillettes pur canard 65 g	1-2 parts	1,60
2,42	Rillettes pur canard 120 g	2-3 parts	2,90
2,39	Rillettes pur canard 180 g	3-4 parts	4,30
3,19	Rillettes pure oie 180 g	3-4 parts	5,75
3,17	Pâté d'autrefois au foie gras de canard 60 g	1-2 parts	1,90
3,14	Pâté d'autrefois au foie gras de canard 110 g	2-3 parts	3,45
3,11	Pâté d'autrefois au foie gras de canard 180 g	3-4 parts	5,60
2,77	Terrine au foie gras de canard et poivre vert 65 g	1-2 parts	1,80
2,75	Terrine au foie gras de canard et poivre vert 120 g	2-3 parts	3,30
2,72	Terrine au foie gras de canard et poivre vert 180 g	3-4 parts	4,90
3,23	Terrine au foie gras de canard et Armagnac 65 g	1-2 parts	2,10
3,17	Terrine au foie gras de canard et Armagnac 120 g	2-3 parts	3,80
3,06	Terrine au foie gras de canard et Armagnac 180 g	3-4 parts	5,50
3,54	Terrine aux noisettes et foie gras de canard 65 g	1-2 parts	2,30
3,50	Terrine aux noisettes et foie gras de canard 120 g	2-3 parts	4,20
3,39	Terrine aux noisettes et foie gras de canard 180 g	3-4 parts	6,10
3,68	Secret du Magnoac au foie gras de canard 250 g	5 parts	9,20
4,47	Cou de canard farci au foie gras 190 g	4 parts	8,50
3,76	Magret de canard fourré au foie gras 540 g	10-11 parts	20,30

La grande cuisine du Magnoac

Les éleveurs se mettent en cuisine et préparent pour vous de savoureux plats cuisinés bien mitonnés, selon les meilleures recettes de la gastronomie du Sud-Ouest.

Prix/100g	Intitulé	Nombre de parts	Prix € TTC
2,12	Manchons de canard aux pruneaux 600 g	2-3 parts	12,70
1,38	Garbure à l'ancienne 650 g	2-3 parts	9,00
3,17	Aiguillettes de canard au Pacherenc 400 g	1-2 parts	12,70
1,51	Canard confit aux haricots tarbais 800 g	2-3 parts	12,10
2,24	Tajine de canard aux fruits secs 700 g	2-3 parts	15,70

Les amuse-gueule du Magnoac

Prix/100g	Intitulé	Prix € TTC
3,00	Magret de canard séché (minimum 230 g)	9,60
3,40	Magret de canard séché fumé (minimum 230 g)	10,90

Tranché en fines lanières, notre magret séché ou fumé est un régal, piqué à l'apéritif ou disposé dans une salade verte bien assaisonnée.

Prix/100g	Intitulé	Prix € TTC
2,08	Grattons de canard 65 g	1,35
1,92	Grattons de canard 120 g	2,30
1,89	Grattons de canard 180 g	3,40

Les grattons sont les petits morceaux de viande très goûteux, qui restent dans la marmite après la cuisson des confits et des rillettes. À disposer sur des petits toasts.

Prix/100g	Intitulé	Prix € TTC
4,35	Préparation pour salade gasconne 170 g	7,40

Les confits de canard et d'oie

Prix/100g	Intitulé	Nombre de parts	Prix € TTC
1,92	Confit de canard 2 cuisses 650 g	2 parts	12,50
1,83	Confit de canard 3 cuisses 900 g	3 parts	16,50
1,58	Confit de canard 6 cuisses 1 800 g	6 parts	28,40
2,62	Confit de canard 2 magrets 650 g	4 parts	17,00
2,43	Gésiers de canard confits 350 g		8,50
2,00	Confit d'oie 1 cuisse 700 g	2 parts	14,00
2,36	Confit d'oie 1 magret 700 g	2 parts	16,50
2,80	Gésiers d'oie confits 350 g		9,80

Nos conseils :

Le confit est une viande cuite. Commencez par le sortir de sa boîte en la faisant légèrement réchauffer, séparez la graisse de canard, que vous garderez au réfrigérateur pour faire revenir des pommes de terre, par exemple. Le confit peut se servir froid, en morceaux ou incorporé à une salade panachée. Si vous préférez le déguster chaud, faites-le réchauffer avec des légumes ou faites-le dorer dix minutes à la poêle sur feu vif (placer le confit côté peau, couvrir la poêle, surveiller), ou encore faites-le pocher dans une soupe ou un pot au feu.