



Conditions générales de vente

- Nos prix s'entendent TTC.
- Paiement comptant à la commande ou contre remboursement à la livraison selon la taxe en vigueur.
- Participation aux frais de port : 9 €.
- Pour toute commande individuelle ou groupée (même adresse de livraison) supérieure à 305 €, le port est gratuit.
- Comités d'entreprise, cadeaux d'entreprise : nous consulter.
- Délai maximum de livraison : 10 jours.
- Toute boîte défectueuse sera remplacée.
- La date limite de vente figure au dos des boîtes.



Engagement Qualité

Tous nos produits sont fabriqués à partir d'animaux élevés sur la ferme et nourris avec notre production céréalière et fourragère.

Tous nos produits sont transformés et mis en boîte dans un atelier aux normes, respectueux des règles d'hygiène et de sécurité.

Nos recettes sont de tradition paysanne, élaborées sans colorant ni conservateur ni additif divers.



Quelques conseils pour déguster nos produits

Le Foie Gras :

S'améliore en vieillissant dans sa boîte. Avant de le servir le placer quelques heures au réfrigérateur, découper les deux côtés de la boîte pour le démouler, le laisser à température ambiante 10 à 20 mn avant de le déguster. Il se sert seul avec un bon pain de campagne et un vin blanc doux ou moelleux.

Le Bloc De Foie Gras :

Idéal pour les toasts ou pour enrichir une salade gourmande.

Les Pâtés et Rillettes :

À servir frais.

Les Cous Farcis :

Présentés froids, tranchés sur un lit de salade.

Les Gésiers et Coeurs Confits :

Les réchauffer à la poêle puis les émincer et les incorporer à une salade mixte (batavia, feuille de chêne, trévisse) avec quelques tranches de magret séché.

Les Confits :

Après les avoir sortis de la graisse (à conserver pour faire des pommes de terre sautées), les faire rissoler à la poêle ou au four en faisant dorer le côté peau. Se servent avec des pommes de terre, haricots verts et légumes de saison. Se dégustent aussi froids, tranchés, sur une salade mixte.

Les Grattons :

Se mangent frais sur un pain de campagne. Ils peuvent agrémenter pommes de terre sautées ou salade verte. Remplacent la viande dans la sauce bolognaise.



Pour acheter nos produits

Point de vente à la ferme, ouvert tous les jours de l'année

Sur le marché de villeréal :

- Le samedi matin toute l'année.
- Le mercredi matin en juillet et août.
- Le lundi, marché de producteurs de pays en nocturne en juillet et août.

Sur différents marchés de producteurs de pays du département.

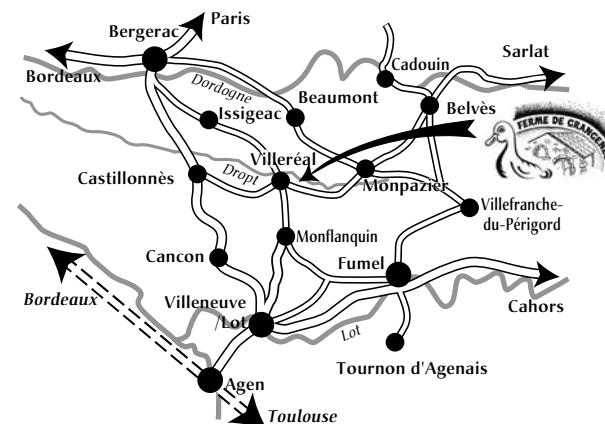
Sur commande toute l'année :

Tél./Fax : 05 53 36 63 04

e.mail : ferme_de_grangeneuve@tiscali.fr



Pour vous recevoir



LA FERME DE GRANGE NEUVE

Marie-Christine & Jean-Marie
DEBLACHE

Foie gras Confits • Pâtés

Tarif juillet 2007 - décembre 2009



"Grange Neuve" - 47210 Villerséal

Tél/Fax : 05 53 36 63 04

e.mail : ferme_de_grangeneuve@tiscali.fr



FRANCE
PASSION



Le guide
du routard

**En direct du Producteur
au consommateur**

