

Les Plats cuisinés

Les Rôtis

Magret de canard, condiments, sel, poivre
Sauce : jus cuisiné vin de côtes de Gascogne blanc, aromates, amidon modifié, sel, poivre.



Rôti aux oignons
C63 17.20€

Oignons 30%
2-3 parts 680g

Rôti sauce au poivre vert
C62 18.40€

Poivre vert 4%, condiments, foie gras 2-3 Parts 610g

Rôti aux figues
C64 18.20€

Figues 19.5%, aromates, viande de canard. 2-3 parts 650g

Frittognaise

(Anciennement sauce gersoise)



CS54 180g 5.20€
CS55 580g 7.20€

Viande et peau de canard hachées, purée de tomates, échalotes, sel, poivre.

Les accompagnements

Lentilles vertes aux abattis de canard confits

C76 6.50€
Lentilles vertes, jus cuisiné, abattis de canard confits, sel, poivre, aromates. 680g



Lentilles vertes cuisinées

C75 5.50€
Lentilles vertes, jus cuisiné, sel, poivre, aromates. 620g

Gaxoa de canard

Viande de canard, poivrons rouges et verts, oignons, piment d'Espelette, ail, sel, poivre.

CX56 2-3 parts 580g 11.50€
CX57 5-6 parts 1250g 20.60€



Garbure

Abattis de canard confits, pommes de terre, chou, eau, navets, ail, sel, poivre.

CG52 3-4 parts 960g 11.40€
CG53 4-6 parts 1300g 14.10€



Les Coffrets

Composez vous-même vos coffrets ou choisissez parmi nos propositions

Le Duo

1 gaxoa de canard 580g
1 pâté du gourmet (180g)

C03 16.70€

OU

1 chili de canard (750g)
1 pâté au piment d'Espelette (180g).



L'Apéro fermier

1 pâté de canard du gourmet (180g)
1 pâté de canard au piment d'Espelette (180g)
1 pâté de canard à l'Armagnac (180g)
1 pâté de canard aux cèpes (180g)
1 frittons de canard (180g)
1 frittognaise (180g)

C02 31.20€



Le Panier Tapas

1 Magret de canard séché tranché nature (150g)
1 Pâté de canard marbré tranché (2 tranches, 135g)
1 Saucisson 100% canard (260g)
1 Pâté de canard au piment d'Espelette (180g)
1 Rillettes de canard (180g)
1 Pâté de canard au foie gras (180g)
1 Gaspacho (0.50l).

C03 45.00€



Le Caprice

1 rillettes de canard (180g)
1 cou de canard farci (330g)
1 foie gras de canard entier (175g)
1 pâté de canard au piment d'Espelette (180g)
1 rôti de canard au poivre vert 4 parts (610g).

C04 61.80€



Compotes

Base pomme : pommes, pommes groseilles, pommes-kiwis, pommes-cassis. 500g

CPP 4.50€

Confitures

Kiwis, Figues, Kiwi-agrumes, 300g

CF 3.80€

Jus pomme

CJ1 4.50€ 1L

Pomme - kiwi

CJ2 4.50€ 1L

Gaspacho

GA 4.50€ 0.5L



Chutneys

Poivrons rouges ou figues 90g

CH 2.80€

Le panier Tapas

C03 45.00€



Foie frais de canard



Nouveau



Chili de canard



Escalope de canard



Compote de pommes

JEAN-PHILIPPE GASPAROTTO
PRODUCTEUR
Earl GASPAROTTO
GAYRIN
32400 SAINT-GERMÉ
Tél : 05 62 69 61 07
Port : 06 81 06 28 88

Site : www.capricedelaferme.fr
E-mail : capricedelaferme@sfr.fr
N° Siret : 383 635 851 000 017
Coordonnées GPS :
Lon : -0.164194 / Lat : 43.667127



CAPRICEDELA FERME
Mobil-home et panier gourmands



Caprice à la basse-cour - Les produits frais

Poulet prêt à cuire
F10 15.30€
environ 1.8kg 8.50€/kg

Pintade prête à cuire
F11 16.15€
environ 1.7 kg 9.50€/kg

Côtelettes de canard
F16 8.20€
2 parts 350g
23.50€/kg

Chorizo de canard
F244 8.00€
Viande de canard, sel, poivre, piment.
200g 40.00€/kg

Saucisson de canard
F29 7.00€
Viande de canard, sel, poivre, boyau naturel de porc.
200g 35.00€/kg

Frittons de canard
sous vide F231 5.10€
Peaux et viande de canard hachées, sel, poivre.
300g 16.95€/kg

Magret de canard confit tranché
sous vide F24 5.85€
Viande de canard, sel.
150g 39.00€/kg

Magret de canard
F14 8.30€
450g ..., 18.50€/kg

Roti de canard
F18 19.50€
environ 900g
21.50€/kg

Escalopes de canard
F17 8.60€
2 parts 300g 28.95€/kg

Caissette de canard gras
F12 56.00€
2 Magrets 450g, aiguillettes 250g, 1 foie frais 500g, 2 cuisses fraîches 500g, 1 cou et abattis confits, graisse 150g, frittons 250g, recettes offertes.
1.8kg

Magret de canard confit tranché
F24 5.85€
sous vide
Viande de canard, sel.
150g 39.00€/kg

Magret de canard confit tranché
F24 5.85€
sous vide
Viande de canard, sel.
150g 39.00€/kg

Foie frais
F13 21.00€
500g 42.00€/kg

Tournedos de canard
F15 6.20€
2 parts 250g 24.95€/kg

Magret séché façon «Jambon»
F28 5.40€
Magret, sel, poivre.
environ 90g
49.95€/kg

Magret séché
nature entier FM25 9.50€
Magret, sel, poivre.
environ 245g

Magret séché
nature tranché FM26 6.70€
150g la plaquette 44.95€/kg

Magret séché
au piment d'Espelette tranché FM27 7.50€
Magret, sel, poivre, piment d'Espelette 150g la plaquette
49.95€/kg

Magret de canard confit tranché
F24 5.85€
sous vide
Viande de canard, sel.
150g 39.00€/kg

Caprice de la ferme - Les tapas et entrées

Retrouvez le goût d'un foie gras fin et délicat issu de canards nourris au maïs blanc



Foie gras de canard entier mi-cuit sous vide Cuisson basse température
Foie gras de canard entier, nature, mi-cuit, sous vide 180 g 94.40€/kg E20 17.00€
Foie gras de canard entier, au piment d'Espelette, mi-cuit, en lingot sous vide 180 g 94.40€/kg E21 17.00€
Foie gras de canard entier mi-cuit en ballotin 300g 98.00€/kg E22 29.40€

Foie gras de canard entier
Traditionnel ou mi-cuit
EF30/EF33 4-5 parts 175g 24.00€
EF31/EF34 6-7 parts 300g 38.00€
EF32/EF35 8-10 parts 430g 54.00€

Frittons de canard
E46 5.20€
Peaux et viande de canard hachées, sel, poivre.
180g

Pâté au foie de canard
E41 11.00€
Viande canard, de porc, foie de porc, lait, œufs, sel, poivre, 30% de foie gras. 4 parts 180g

Rillettes
E47 5.80€
Viande et peau, de canard, jus cuisiné, sel, poivre. 4 parts 180g

Les pâtés 5.20€
La base de chaque pâté...180g: Viande canard, de porc, foie de porc, lait, œufs, sel, poivre.

Pâté du gourmet nature E45

Pâté de canard aux cèpes E42

Pâté de canard à l'Armagnac E43
Pâté de canard au piment d'Espelette E44

Foie gras de canard affiné
Sur votre table une sélection de foie gras de 3 à 5 ans d'affinage. Dégraissé, contrôlé, emballé et livré en 24h sous température basse.
F300 130g 28.00€
F301 225g 42.00€
F302 325g 57.00€

Pâté marbré au foie gras
F23 5.40€
Viande de canard, sel, poivre, foie gras de canard. 135g 39.95€/kg

Magret fourré de foie gras
Magret de canard, foie gras 25%, sel et poivre.
E36 Verrine 400g 62.25€/kg 24.90€
F21 sous vide 500g 44.00€/kg 22.00€
F211 sous vide 85g 55.00€/kg 4.70€

Cou de canard farci E48 8.10€
Farce : viande de canard et viande et foie, de porc, lait, œuf, sel poivre, peau de cou de canard. 4-6 parts 330g

Parfait de foie de canard
E37 14.50€
Foie gras de canard, eau, sel, poivre. 180g

Foie gras de canard affiné
Sur votre table une sélection de foie gras de 3 à 5 ans d'affinage. Dégraissé, contrôlé, emballé et livré en 24h sous température basse.
F300 130g 28.00€
F301 225g 42.00€
F302 325g 57.00€

Pâté marbré au foie gras
F23 5.40€
Viande de canard, sel, poivre, foie gras de canard. 135g 39.95€/kg

Magret fourré de foie gras
Magret de canard, foie gras 25%, sel et poivre.
E36 Verrine 400g 62.25€/kg 24.90€
F21 sous vide 500g 44.00€/kg 22.00€
F211 sous vide 85g 55.00€/kg 4.70€

Cou de canard farci E48 8.10€
Farce : viande de canard et viande et foie, de porc, lait, œuf, sel poivre, peau de cou de canard. 4-6 parts 330g

Parfait de foie de canard
E37 14.50€
Foie gras de canard, eau, sel, poivre. 180g

Pâté de canard à l'Armagnac E43
Pâté de canard au piment d'Espelette E44

Caprice à la cuisine - Les plats cuisinés

Nouveau Tajine de canard

Cuisse & magret de canard 47%, oignons, carottes, abricots secs, courgettes, raisins secs, fenouil, navet, miel, raz el hanout, sel, poivre.

CT59 2-3 parts 740g 14.60€
CT591 4-5 parts 1250g 26.60€

Souris de canard aux champignons et au foie gras
Cuisse de canard, champignons de Paris, 25%, foie gras de canard, condiments, sel, poivre.

Cl60 1-2 parts 450g 13.60€
Cl61 2-4 parts 820g 23.10€

Confits de canard
Viande et graisse de canard, sel, poivre.
CF65 1 cuisse 1-2 parts 380g 7.80€
CF66 2 cuisses 2-4 parts 630g 13.40€
CF67 4 cuisses 4-6 parts 1250g 23.90€
C70 5 manchons 2 parts 610g 8.50€
C71 Graisse de canard 650g 4.60€
C701 Effilochés de confit de canard 500g 8.45€

Chili de canard
Viande de canard, haricots rouges, tomate, poivrons rouges, maïs, ail, jus cuisiné de canard, sel, épices, sucre, poivre.
CH69 750g 2-3 parts 11.60€
CH70 1250g 4 parts 23.60€

Cassoulet au confit de canard

Haricots blancs, confit de canard 23%, charcuterie, jus cuisiné, tomates, sel, poivre, aromates.

CA49 1 part 400g 8.20€
CA50 2 parts 750g 14.40€
CA51 4 parts 1270g 23.30€

Souris de canard aux flageolets

Souris de canard aux flageolets
2 cuisses de canard, flageolets, oignons, jus cuisinés de canard, sel poivre.
CS69 820g
4 parts 16.40€

Les accompagnements

Haricots cuisinés C73 5.50€
Haricots blancs, jus cuisiné, sel, poivre. 630g

Haricotstarbais au naturel
Haricots Tarbais, eau, oignons, sel, poivre.
C74 480g 9.80€