

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
C52 18.50€

Oignons 30%
3-4 parts 680g

Rôti sauce au poivre vert
C51 19.60€

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

Rôti aux figues
C53 19.20€

Figues 19.5%, aromates, viande de canard. 3-4 parts 650g

Frittognaise

(Anciennement sauce gersoise)



CS54 180g 5.40€
CS55 330g 8.25€

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

Les accompagnements

Lentilles vertes aux abattis de canard confits

C64 7.80€
Lentilles vertes, jus cuisiné, abattis de canard confits, sel, poivre, aromates. 680g



Lentilles vertes cuisinées

C75 6.50€

Lentilles vertes, jus cuisiné, sel, poivre, aromates. 620g

Gaxoa de canard

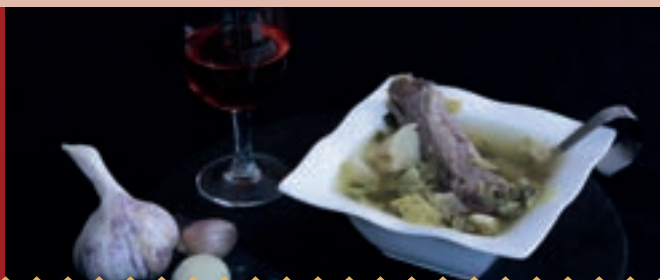
Viande de canard, poivrons rouges et verts, oignons, piment d'Espelette, ail, sel, poivre.

C465 3 parts 740g 17.80€

Garbure

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

C43 3 parts 960g 14.50€



Les Coffrets

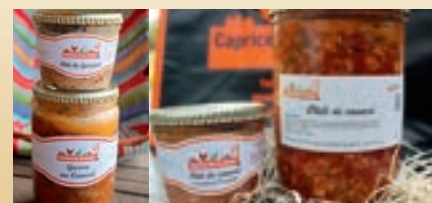
Composez vous-même vos coffrets ou choisissez parmi nos propositions

Le Duo

COF1 23.20€

1 gaxoa de canard (740g)
1 terrine du gourmet (180g)
OU

1 chili de canard (740g)
1 terrine au piment d'Espelette (180g)



L'Apéro fermier



COF2 31.00€

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 frittons de canard (180g)
1 frittognaise (180g)



Le Panier Tapas



COF3 51.00€

1 saucisson 100% canard (260g)
1 terrine de canard au piment d'Espelette (180g)
1 rillettes de canard (180g)
1 terrine au foie gras de canard (180g)
1 paté marbré au foie gras (2 tranches)
1 gaspacho (0.5 l)
1 magret séché tranché nature (245g)



Le Caprice



COF4 55.00€

1 foie gras de canard entier tradition (175g)
1 rôti de canard sauce au poivre vert
1 terrine de canard à l'Armagnac (180g)
1 rillettes de canard (180g)



Compotes

CP 5.80€

Base pomme : pommes, pommes mûres, pommes-kiwis,

Confitures

CF 5.20€

Kiwis, Figues, Kiwi-agrumes

Gaspacho

9.00€ 1.5L

Huile de Tournesol

8.00€ 1.5L

Huile Colza bio

10.00€ 1.5L



Caprice de la Ferme.fr

Manger gascon!

Cédez aux caprices de la Ferme!

Le panier Tapas

COF3 53.60€



Foie frais de canard



Nouveau



Chili de canard



Escalope de canard



Compote de pommes

JEAN-PHILIPPE GASPAROTTO
PRODUCTEUR

SARL CAPRICE DE LA FERME
1840 ROUTE DU JARRAS

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



f CAPRICEDELA FERME



Caprice à la basse-cour - Les produits frais

Poulet prêt à cuire
F10 18.00€
environ 1.8kg 10.00€/kg

Pintade prête à cuire
F11 19.50€
environ 1.7 kg 11.50€/kg

Côtelettes de canard
F16 9.10€
2 parts 350g 26€/kg

Chorizo de canard
F25 8.00€
Viande de canard, sel, poivre, piment.
200g 40.00€/kg

Saucisson de canard
F24 7.50€
Viande de canard, sel, poivre, boyau naturel de porc.
200g 37.50€/kg

Magret de canard confit
sous vide C62 5.85€
Viande de canard, sel.
150g 39.00€/kg

Magret de canard
F14 10.80€
450g ... 24.00€/kg

Roti de canard
F18 23.40€
environ 900g 26.00€/kg

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

Frittons de canard
sous vide F19 5.40€
Peaux et viande de canard hachées, sel, poivre.
300g 18€/kg

Magret de canard confit
tranché C62 5.85€
sous vide
Viande de canard, sel.
150g 39.00€/kg

Magret de canard confit
tranché C62 5.85€
sous vide
Viande de canard, sel.
150g 39.00€/kg

Foie frais
F13 26.00€
500g 52.00€/kg

Tournedos de canard
F15 6.50€
2 parts 250g 26€/kg

Magret séché façon «Jambon»
F23 5.40€
Magret, sel, poivre.
environ 90g 49.95€/kg

Magret séché
nature entier F20 9.50€
Magret, sel, poivre.
environ 245g

Magret séché
nature tranché F21 7.00€
150g la plaquette 46.66€/kg

Magret séché
au piment d'Espelette tranché F22 7.50€
Magret, sel, poivre, piment d'Espelette 150g la plaquette 49.95€/kg

Magret de canard confit
tranché C62 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 98.00€/kg E20 17.60€
Foie gras de canard entier, au piment d'Espelette, mi-cuit, en lingot sous vide 180 g 98.00€/kg E21 17.60€
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 en bocal
E23/E26 4-5 parts 175g 24.00€
E24/E27 6-7 parts 300g 38.00€
E25/E28 8-10 parts 430g 54.00€



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.
F261 130g 28.00€
F271 225g 42.00€
F281 325g 57.00€



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



Frittons de canard
E38 5.40€
Peaux et viande de canard hachées, sel, poivre.
180g



Terrine 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

Magret fourré de foie gras
E30 Verrine 480g 62.25€/kg 24.90€
Magret de canard, foie gras 25%, sel et poivre.



Rillettes
E39 6.40€
Viande et peau, de canard, jus cuisiné, sel, poivre. 4 parts 180g



Parfait de foie de canard
E29 14.50€
Foie gras de canard, eau, sel, poivre. 180g



Cou de canard farci E40 8.50€
Farce : viande de canard et viande et foie, de porc, lait, œuf, sel poivre, peau de cou de canard. 4-6 parts 330g

Les terrines 5.40€
La base de chaque pâté...180g : Viande canard, de porc, foie de porc, lait, œufs, sel, poivre.

E37 **Terrines du gourmet nature**

E34 **Terrine de canard aux cèpes**

E35 **Terrine de canard à l'Armagnac**

E36 **Terrine de canard au piment d'Espelette**



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.



C47 2-3 parts 720g 17.60€

Cassoulet au confit de canard

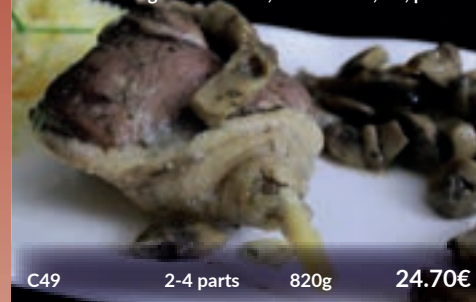
Haricots blancs, confit de canard 23%, charcuterie, jus cuisiné, tomates, sel, poivre, aromates.



C41 2 parts 750g 17.60€

Souris de canard aux champignons et au foie gras

Cuisse de canard, champignons de Paris, 25%, foie gras de canard, condiments, sel, poivre.



C49 2-4 parts 820g 24.70€

Souris de canard aux flageolets

Souris de canard aux flageolets 2 cuisses de canard, flageolets, oignons, jus cuisinés de canard, sel poivre.



C50 820g 2-4 parts 20.90€

Les accompagnements

Haricots cuisinés
C65 6.50€

Haricots blancs, jus cuisiné, sel, poivre. 630g

Nouveau Chili de canard

Viande de canard, haricots rouges, tomate, poivrons rouges, maïs, ail, jus cuisiné de canard, sel, épices, sucre, poivre.

C54 680g 2-3 parts 16.50€



Confits de canard

Viande et graisse de canard, sel, poivre.
C58 2 cuisses 2-4 parts 630g 15.50€
C60 5 manchons 2 parts 610g 10.40€
C61 Graisse de canard 650g 5.20€

