

QUALITÉ SUPÉRIEURE

FOIE GRAS ENTIER DE CANARD

Nos foies gras entiers en conserve sont préparés avec les meilleurs foies gras de nos canards fermiers, suivant la recette de foie gras maison, assaisonnés uniquement avec du sel et du poivre blanc. Le foie gras entier en conserve de la ferme Uhartia est conditionné en bocal ou en boîte de conserve métallique avant d'être stérilisé pour une conservation de 3 ans.



NOS FOIES GRAS QUALITÉ SUPÉRIEURE	PRIX UN. TTC	QUANTITÉ	MONTANT TTC
 FOIE GRAS ENTIER DE CANARD 250g <i>pour 5 personnes</i>	24,15€		
 FOIE GRAS ENTIER DE CANARD 500g <i>pour 10 personnes</i>	44,40€		
 FOIE GRAS ENTIER DE CANARD 100g <i>pour 2 personnes</i>	11,80€		
 FOIE GRAS ENTIER DE CANARD 150g <i>pour 3 personnes</i>	16,70€		
 FOIE GRAS ENTIER DE CANARD 200g <i>pour 4 personnes</i>	21,60€		
 FOIE GRAS ENTIER DE CANARD 350g <i>pour 6 personnes</i>	35,90€		
 FOIE GRAS ENTIER AU PIMENT D'ESPELETTE 180g <i>pour 4 personnes</i>	21,60€		
 FOIE GRAS ENTIER A L'ANCIENNE AU POIVRE NOIR 180g <i>pour 4 personnes</i>	21,60€		

BLOC DE FOIE GRAS AVEC MORCEAUX 30%

BLOC DE FOIE GRAS	PRIX UN. TTC	QUANTITÉ	MONTANT TTC
 BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD - 90g avec morceaux 30%	7,35€		
 BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD - 125g avec morceaux 30%	8,95€		
 BLOC DE FOIE GRAS au piment d'espelette 125g	8,95€		
 PROMOTION -20% 3 Blocs de Foies gras 125g dont 1 au piment d'Espelette	21,50€ 26,85€		

SPÉCIALITÉS FROIDES DE LA FERME




Pour vos entrées, nous élaborons deux recettes exceptionnelles que sont le magret de canard fourré au foie gras frais de canard (vous serez conquis par la délicatesse du magret tout juste mi-cuit et le fondant du foie gras) et le cou farci de canard (cuisiné uniquement avec la peau du cou de canard fourrée d'une farce à base de viandes de canard et de porc et de foie gras de canard). Ces produits se consomment froids, tranchés, en entrée.

PRODUITS DÉRIVÉS DU CANARD	PRIX UN. TTC	QUANTITÉ	MONTANT TTC
 COU FARCÉ 400g <i>pour 4 personnes</i>	11,55€		
 MAGRET FOURRE FOIE GRAS (20%) 400g <i>pour 4 personnes</i>	13,70€		

NOS PLATS CUISINÉS




Côté plats cuisinés, laissez-vous tenter par une version originale de la daube que nous avons cuisinée avec de délicieux morceaux de cuisses de canard. La sauce qui l'accompagne est constituée de carottes, oignons et ne contient pas de vin.

L'axoa de canard (ou haché de canard) est la nouveauté de cette année. C'est un plat cuisiné composé de viande de canard grossièrement hachée accompagnée de poivrons, d'oignons que vous accompagnerez de pommes de terre vapeur. Idéal pour les soirs de flemme !!

 DAUBE DE CANARD 400g <i>pour 2 personnes</i>	7,15€		
 DAUBE DE CANARD 800g <i>pour 4 personnes</i>	13,95€		
 Nouveau! AXOA DE CANARD 750g	17,30€		

CONFITS DE CANARD

Les confits de canard à l'ancienne de la ferme Uhartia sont préparés avec nos plus belles pièces de canard gras (cuisses, manchons, gésiers, ailes), juste salées avant de confire lentement à tout petit feu.

CONFITS DE CANARD	PRIX UN. TTC	QUANTITÉ	MONTANT TTC
 2 CUISSES	9,20€		
 4 CUISSES	17,30€		
 5 GESIERS	7,50€		
 6 MANCHONS	7,50€		



FOIE GRAS ENTIER MI CUIT


Les foies gras mi-cuits de la ferme Uhartia sont cuits à basse température pour garder tout leur fondant. Présentés en terrine sous vide, ils ont une conservation au réfrigérateur à 4°C de 4 mois à 1 an.

FOIE GRAS ENTIER MI CUIT	PRIX UN. TTC	QUANTITÉ	MONTANT TTC
 <i>Sous vide conservation 6 mois à +4°C</i> FOIE GRAS ENTIER MI CUIT 100g - 101€/Kg <i>pour 2 personnes</i>	10,10€		
 <i>Sous vide conservation 4 mois à +4°C</i> FOIE GRAS ENTIER MI CUIT 200g - 99€/Kg <i>pour 5 personnes</i>	19,80€		
 <i>Sous vide conservation 4 mois à +4°C</i> FOIE GRAS ENTIER MI CUIT 300g - 99€/Kg <i>pour 4 personnes</i>	29,70€		
 <i>Sous vide conservation 12 mois à +4°C</i> Nouveau! FOIE GRAS ENTIER MI CUIT 200g - 108€/Kg <i>pour 4 personnes</i>	21,60€		

FOIE GRAS FRAIS EXTRA






15 jours à +4°C

Tous nos produits frais sont issus des canards fermiers de notre exploitation. Ils sont expédiés de la ferme le jour même de la découpe du canard uniquement par le service TNT en 24h. Vous avez donc un produit ultra frais que vous pouvez congeler et conserver des mois.

FOIE GRAS FRAIS EXTRA	PRIX UN. TTC	QUANTITÉ	MONTANT TTC
 <i>Sous vide conservation 15 jours à +4°C</i> FOIE GRAS FRAIS 550g - 49,50€/Kg	27,25€		
 FOIE GRAS FRAIS DEVÉINÉ 550g - 54,00€/Kg	29,70€		
 FOIE GRAS FRAIS TRANCHE 250g - 54,00€/Kg	13,50€		

PRODUITS FRAIS DE CANARD

Sous vide conservation 21 jours à +4°C

PRODUITS FRAIS DE CANARD	PRIX UN. TTC	QUANTITÉ	MONTANT TTC
 <i>Sous vide conservation 21 jours à +4°C</i> MAGRETS 420g - 19,00€/Kg	8,00€		
 CÔTELETTES 600g - 21,60€/Kg	13,00€		
 RÔTI NATURE 850g - 21,60€/Kg	18,40€		
 RÔTI FOURRÉ AU FOIE GRAS 1100g - 31,85€/Kg	31,85€		
 STEACK DE CANARD 300g - 21,60€/Kg	6,50€		
 <i>Sous vide conservation 12 mois à +4°C</i> Nouveau! 1 CUISSE DE CANARD CONFITE 270g - 17,00€/Kg	4,60€		











RILLETTES & PÂTÉS

Nos pâtés au foie gras de canard et nos rillettes de canard pour 2 ou 4 personnes sont idéals pour vos moments détente. Ces petites entrées de la Ferme Uhartia apporteront la finesse du foie gras associé au goût riche de la viande de canard.

Très gourmands, ces pâtés contiennent 20 à 50% de foie gras de canard mis dans une farce moelleuse à base de viande de canard de la ferme Uhartia et de porc fermier.

Sans additif ni conservateur. Les rillettes de canard de la ferme Uhartia suivent une recette maison qui consiste à rassembler tous les morceaux de viande qui se sont détachés des confits. Elles sont en morceaux et ne sont pas grasses, elles raviront petits et grands en entrée.

RILLETTES ET PÂTÉS DE CANARD	PRIX UN. TTC	QUANTITÉ	MONTANT TTC
 PÂTÉ AU FOIE GRAS 20% 130g	3,40€		
 PÂTÉ AU FOIE GRAS 20% 200g	4,65€		
 MEDAILLON DE FOIE GRAS 50% 130g	6,45€		
 MEDAILLON DE FOIE GRAS 50% 200g	9,60€		
 RILLETTES DE CANARD 130g	2,50€		
 RILLETTES DE CANARD 200g	3,30€		
 RILLETTES DE CANARD AU FOIE GRAS 200g	4,65€		
 Nouveau! PÂTÉ DE CANARD au piment d'espelette 130g	3,90€		

POUR ACCOMPAGNER TOUT ÇA...

MIELS & CONFITURES	PRIX UN. TTC	QUANTITÉ	MONTANT TTC
 MIEL D'ACACIA DE BARCUS 500g	8,00€		
 CONFITURE D'OIGNON au piment d'espelette 120g	4,00€		
 CONFITURE DE NOËL POUR LE FOIE GRAS "Figue Orange Cannelle" 120g	4,00€		

Catalogue 2017/2018 valable jusqu'au 31/09/2018

Pour les prix au kilo et les compositions de chaque produits se référer au site www.ferme-uhartia.com

Plus de produits et de promotions sur www.ferme-uhartia.com



LA CHARTE UHARTIA

- 1 Élevage en plein air en prairie
- 2 Maïs grain de la ferme non irrigué, non OGM
- 3 Canards non vaccinés
- 4 Sans colorant, sans conservateur
- 5 Produits issus uniquement de canards de notre élevage
- 6 Locaux aux normes CEE

L'ELEVAGE : NOTRE PASSION

Nous recevons nos canetons dès 1 jour. Nous élevons nos canards en plein air durant 15 semaines (Label Rouge : 13 semaines) en respectant leur bien-être. Nous les nourissons avec une alimentation saine constituée de maïs et de triticaie NON OGM cultivés sur notre Ferme, tout ceci en respectant la nature qui nous entoure. Nous les gavons en parc traditionnel, au sol, au maïs grain. Nous sommes fiers aujourd'hui de pouvoir vous dire que nous faisons partie des derniers Producteurs fermiers Autarciques de canards du Sud-Ouest.

LA TRANSFORMATION DE NOS CANARDS : SAVEUR ET GOÛT

Nous transformons à la ferme, dans nos locaux aux normes CEE, les canards issus exclusivement de notre élevage. Après être abattus sur place, les canards vont être transformés suivant le savoir familial pour donner des produits fermiers traditionnels de qualité. Nous utilisons des recettes traditionnelles pour la confection de nos foies gras entier de canard, nos confits de canards, nos plats cuisinés, pâtés et rillettes qui sont garantis sans colorant, sans conservateur et sans additif.

PARTICIPATION
frais d'expédition

Port 17€
Offert : supérieur à 290€

TOTAL PRODUITS	
+ PORT	
Au delà de 150€ de commande un bloc de foie gras 90g Offert	
TOTAL COMMANDE	

REGLEMENTATION & EXPEDITION

Toute commande non accompagnée du règlement est mise en attente.
Vérifier le bon état du colis en présence du livreur.
Pour les conditions générales de vente se référer au site
<http://www.ferme-uhartia.com/page/conditions-generales-de-vente>

À RENDRE À :

LA FERME UHARTIA | 64130 BARCUS
05 59 28 92 09
contact@ferme-uhartia.com
www.ferme-uhartia.com

NOM :
PRÉNOM :
TEL :
MAIL (obligatoire):

À LIVRER À :

1	LIVRAISON RELAIS COLIS EN 24h. Obligatoire produits frais. Voir au 0 825 033 033 ou www.tnt.fr
N°	Nom relais colis :
Adresse	
Ville :	

2	JE SOUHAITE ÊTRE LIVRÉ À MON DOMICILE EN 72H (Hors produits frais)
Adresse	
Ville :	
DATE SOUHAITÉE DE RECEPTION DU COLIS :	
Avec produits frais (Ma, Merc, Jeu, Ven) : le <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Mode de paiement <input type="checkbox"/> Chèque à l'ordre de : la ferme uhartia	Signature : <input type="text"/>

WWW.FERME-UHARTIA.COM



Ferme
UHARTIA
CANARDS FERMISERS

- PAYS BASQUE -



La saveur de la tradition
sur votre table

ELEVAGE FERMISER AUTARCIQUE



Ferme
UHARTIA
CANARDS FERMISERS
- PAYS BASQUE -



POINTS DE VENTE UHARTIA

SUR LES MARCHÉS...

TOUTE L'ANNÉE

Jeudi > Anglet
Vendredi > Oloron
Vendredi > Jurançon
Samedi > Hendaye
(uniquement vacances scolaires)

JUILLET > AOUT

Lundi > Tardets
Jeudi > Bedous
Samedi > Laruns

À LA FERME...

MAGASIN

le lundi de 15h à 17h30
du mardi au vendredi :
de 9h00 à 12h30
de 14h30 à 17h30
samedi matin :
de 10h00 à 12h00

CONTACT

Marie-Laure & Gérard
Laxagueborde, Patricia,
Cathy et Patrick.
64130 Barcus
05 59 28 92 09
latitude : 43.189062
longitude : -0.7743901
contact@ferme-uhartia.com
www.ferme-uhartia.com

