



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 au frais de port : 10 €.
- Pour toute commande individuelle ou groupée (même adresse de livraison) supérieure à 305 €, le port est gratuit.
- Commandes 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 nous en avons la production certifiée et labellisée.

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 chimique.



Quelques conseils pour déguster nos produits

Le Foie Gras :

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

Le Bloc De Foie Gras :

Ideal pour les toastés ou pour servir une salade gourmande.

Les Pâtés et Rillettes :

À servir froids.

Les Oeufs Froids :

Présentés froids, trempés sur un lit de sable.

Les Gâteaux et Cœurs Confits :

Les sésouillers le poire puis la citrouille et les escapes se servent avec une salade mixte (betterave, feuille de chine, tomate) avec quelques tranches de magret séché.

Les Confits :

Après lavage soigné de la graine (à conserver pour faire des pommes de terre sautées), les faire insérer le poire ou au four ou laisser dans le coque poire. Se sert avec des pommes de terre, légumes verts et légumes de saison. Se dégustent aussi froids, trempés, sur une salade mixte.

Les Grillons :

Se mangent toujours au pain de campagne. Ils peuvent servir avec des pommes de terre sautées ou une salade verte. Remplissent la viande dans la sauce béarnaise.



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 lundi, marché de producteurs de pays en nocturne en juillet et août.

Sur différents marchés de producteurs de pays du département, ainsi qu'à Paris et Ilay les Moulinsaux.

Sur commande toute l'année :

Tél./Fax : 05 53 36 63 04

e-mail : ferme.de.grangeneuve@gmail.com



Pour vous recevoir



LA FERME DE GRANGE NEUVE

Marie-Christine & Jean-Marie
DEBLACHE

Foie gras Confits • Pâtés

Tarif juin 2010 - décembre 2012



"Grange Neuve" - 47210 Villeréal

Tél/Fax : 05 53 36 63 04

e-mail : ferme.de.grangeneuve@gmail.com



FRANCE
PASSION



En direct du Producteur
au consommateur