

*Etant dans la région du Rouergue  
et pour sauvegarder nos spécialités ainsi que nos traditions,  
nous vous proposons une grande gamme de spécialités  
fabriquées par nos soins dans une entreprise familiale  
et dans un laboratoire agréé.*

*Vous pouvez déguster nos conserves de canard sous différentes formes.  
Les élevages sont faits par nous-mêmes,  
avec le grain récolté à la ferme.*

*La cuisson est faite au  
chaudron, à  
l'ancienne, et au feu de bois.*

*Nous pensons que  
vous serez satisfait de  
nos spécialités et que  
vous les ferez  
connaître à vos amis.*

*"La qualité est notre  
seule publicité"*



Lors de votre séjour dans notre région, ne manquez pas de visiter nos installations. Pour toute visite de groupe, la FERME CARLES vous propose :

- Un commentaire sur le déroulement de la production à la transformation.  
Le meilleur accueil vous sera réservé, suivi d'une dégustation gratuite.

\*Merci de nous prévenir à l'avance. Possibilité de repas à la Ferme (sur réservation)

## NOS PRODUITS SONT GARANTIS 2 ANS, SANS COLORANTS NI CONSERVATEURS

Nos conserves sont fabriquées avec le plus grand soin, si l'une d'entre elle présentait le moindre défaut, celle-ci serait remplacée.  
J. Carles vous remercie de votre confiance.

## CONDITIONS DE VENTE

Le règlement s'effectue, soit à la facturation, soit au moment de la commande port en plus. Si celle-ci dépasse 230 € le port sera pour 50% à la charge du destinataire et l'autre moitié à la charge de l'expéditeur. Ces conditions ne sont valables ni à l'étranger, ni en Outre-Mer.

MULTIMEDIA IMPRESSIONS - LAQUEPE - 05 65 30 21 08 - NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

# CONFITS FOIES GRAS

Tarif valable jusqu'au 1<sup>er</sup> octobre 2012

- Préparation à l'ancienne
- Produits de la Ferme
- Cuits au feu de bois
- Elevage et engraissement garantis au grain



Trophées  
du Tourisme  
Midi-Pyrénées  
1991  
1992



FR  
012.150.001  
C.E.

# J. CARLES

PROPRIÉTAIRE EXPLOITANT

12200 MONTEILS

Téléphone : 05 65 29 62 39 - Tél/Fax : 05 65 29 64 26

Site : [www.fermecarles.fr](http://www.fermecarles.fr)

# QUELQUES SUGGESTIONS POUR DEGUSTER NOS SPECIALITES PREPAREES AU FEU DE BOIS

|   |
|---|
| <b>FOIE GRAS DE CANARD ENTIER</b><br>Ingrédients : Foie gras de canard, sel, poivre.<br>Il est conseillé d'entreposer au réfrigérateur, pendant une heure environ, les boîtes de foie gras pour en cailler la graisse. Les sortir un quart d'heure avant la dégustation afin qu'elle commence à fondre.   |
| <b>BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD</b><br>Ingrédients : Bloc de foie gras reconstitué, sel, poivre. Servir très frais.  |
| <b>BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD</b>  |
| <b>GALANTINE DE FOIE DE CANARD, 50% foie gras</b><br>Ingrédients : Foie gras de canard 50%, maigre et gras de porc 50%, sel, poivre.<br>À servir frais. Même recette que pour le foie gras de canard.   |
| <b>CONFIT DE CANARD, 1 aile (Magret) et 1 cuisse</b><br>Ingrédients : Chair de canard, graisse de canard, sel, poivre.<br>Peuvent se déguster de différentes façons :<br>- Soit légèrement réchauffées, accompagnées de pommes de terre, de cèpes, de petit pois, de lentilles<br>- Soit assaisonnées d'une sauce tomate ailée, persillée et d'oignons rouscis dans la graisse<br>- Ou bien de pâtes, au grill sur la braise; soit tout simplement, dorées à la poêle |
| <b>COU FARCI DE CANARD</b><br>Ingrédients : Cou de canard, farce maigre et gras de porc, graisse de canard, sel, poivre.<br>Même recette que pour le confit, ou émincé autour d'une salade.   |
| <b>COU FARCI AU FOIE GRAS, 50% de foie gras</b><br>Ingrédients : Cou de canard, farce maigre et gras de porc, foie gras 50%, graisse de canard, sel, poivre.<br>Même recette que pour le confit, ou émincé autour d'une salade.   |
| <b>COU DE CANARD FARCI, 20% de foie gras</b><br>Ingrédients : Cou de canard, farce : 20% foie gras de canard, maigre et gras de canard 40%, maigre et gras de porc 40%, sel, poivre.<br>Même recette que pour le confit, ou émincé autour d'une salade  |
| <b>FRITONS DE CANARD</b><br>Ingrédients : Maigre et gras de canard, sel, poivre.<br>Peuvent se servir très frais, accompagnés de pommes de terre vapeur et d'oignons crus, ou émiettés autour d'une salade verte.   |
| <b>PATE DE CANARD, 20% de foie gras</b><br>Ingrédients : Foie gras de canard 20%, maigre et gras de porc 40%, maigre et gras de canard 40%, sel, poivre. - Servir très frais.   |
| <b>BOUDIN DE CANARD à l'ancienne</b><br>Ingrédients : Viande et gras de canard, sang de canard, oeuf, crème, oignon, ail, persil, sel, poivre, épice.   |

| Quantité | Poids Net | Prix TTC | Prix TOTAL TTC |
|----------|-----------|----------|----------------|
|          | 200 gr    | 23,50    |                |
|          | 380 gr    | 43,00    |                |
|          | 200 gr    | 23,50    |                |
|          | 120 gr    | 15,00    |                |
|          | 200 gr    | 13,00    |                |
|          | 600 gr    | 18,50    |                |
|          | 400 gr    | 14,75    |                |
|          | 350 gr    | 19,00    |                |
|          | 350 gr    | 17,00    |                |
|          | 200 gr    | 6,50     |                |
|          | 200 gr    | 9,00     |                |
|          | 200 gr    | 6,25     |                |

|  |
|--|
| <b>AILERONS ET COUS DE CANARDS</b><br>(garniture pour cassoulet)<br>Ingrédients : Chair de canard, graisse de canard, sel, poivre.<br>Ils serviront à la préparation de cassoulets (ou tout autre légume).   |
| <b>GRAISSE DE CANARD</b><br>Servira de matière grasse pour la cuisson d'aufs au plat, de frites ou pommes de terre sautées.  |
| <b>RILLETTES DE CANARD</b><br>Ingrédients : Maigre et gras de canard, sel, poivre.<br>Servir très frais, avec des pommes de terre vapeur ou sur toasts à l'apéritif.   |
| <b>RILLETTES SUPERIEURES</b><br>Ingrédients : 25% Foie gras de canard, maigre et gras de canard, sel, poivre.<br>Savourer sur des toasts à l'apéritif.   |
| <b>MAGRET ET CUISSE DE CANARD roulés au naturel</b><br>Ingrédients : Viande de canard, sel poivre.<br>Servir très frais, accompagnés de cornichons au vinaigre ou coupés en morceaux dans une salade verte.  |
| <b>SAUCISSE DE CANARD à l'ancienne</b><br>Ingrédients : Maigre et gras de canard 60%, maigre et gras de porc 40%, sel poivre. Faites fondre la graisse au bain-marie, égouttez, grillez la saucisse au feu de bois, servir avec pommes de terre, haricots (garniture pour cassoulet) |
| <b>PATE DE TÊTE</b><br>Cuit au feu de bois dans un chaudron de cuivre. Ingrédients : Maigre de gras de porc, sel, poivre et légumes.   |
| <b>SOUPE ROUERGATE "OULADO"</b><br>Cuit au Pairol de cuivre et feu de bois.<br>Ingrédients : Légumes 40% Chair de canard et de porc 5% Bouillon de légumes, sel, poivre.   |
| <b>SAUCISSE SECHE DE CANARD À L'HUILE</b><br>(se consomme comme une charcuterie sèche)<br>Ingrédients : Maigre de gras de canard 60%, maigre et gras de porc, sel, poivre.   |
| <b>SAUCISSE SECHE DE CANARD</b><br>(À émincer très fin)<br>Ingrédients : Maigre de gras de canard 60%, maigre et gras de porc, sel, poivre.  |
| Nom : .....  |
| Adresse : .....  |
| Tél : .....  |

| Quantité | Poids Net | Prix TTC | Prix TOTAL TTC |
|----------|-----------|----------|----------------|
|          | 400 gr    | 7,25     |                |
|          | 800 gr    | 4,00     |                |
|          | 180gr     | 1,75     |                |
|          | 200 gr    | 6,50     |                |
|          | 200 gr    | 9,00     |                |
|          | 450 gr    | 15,25    |                |
|          | 250 gr    | 9,00     |                |
|          | 200 gr    | 4,00     |                |
|          | 800 gr    | 7,25     |                |
|          | 250 gr    | 12,00    |                |
|          | le kilo   | 27,00    |                |

**Total de la commande TTC €**

.....

# La Ferme CARLES

*vous propose*

*une sélection de "Cadeaux"\**

**Entreprise ou Personnalisé,  
Anniversaire etc...**

**J. CARLES - 12200 MONTEILS**

**Tél. : 05 65 29 62 39 - Tél/Fax : 05 65 29 64 26**

\*vous pouvez faire vos compositions vous-même, emballage en sus.



**PANIER à 75 € (Repas Aveyronnais)**

1 Confit - 1 Cou farci - 1 Bloc de Foie gras 120 gr. - 1 Pâté de Canard  
1 Oulado (Soupe Paysanne) - 1 Pâté pour les Amis - 1 Cerneaux de Noix.

**PANIER à 91 €**

2 Confits - 1 Cou farci - 1 Bloc de Foie gras 200 gr. - 1 Pâté de Canard  
1 Pâté pour les Amis - 1 Cerneaux de Noix.

**PAQUET "CADEAUX" à 33 €**

1 Rillettes - 1 Pâté de Canard - 1 Pâté pour les Amis - 1 Bloc de Foie gras 120 gr.

**PAQUET "CADEAUX" à 22,50 €**

1 Bloc de Foie gras 70 gr. - 1 Pâté de Canard - 1 Pâté pour les Amis

✂.....

Adresse d'expédition de votre "Cadeau" : .....

Adresse à facturer, (Transport en plus) : .....

Ne pas oublier de joindre votre carte de visite à la commande.

\* Tarif valable jusqu'au 1<sup>er</sup> octobre 2011.



**CARLES**

05 65 29 62 39  
12200 MONTEILS

**NOUVEAU !**

### PLEUROTES AU NATUREL

*Ingrédients : Pleurotes, eau, sel*

#### Conseils d'utilisation :

- Rincer et égoutter.
- Faire sauter rapidement les pleurotes dans une poêle avec de la graisse de canard.
- Au dernier moment mettre ail, persil, sel et poivre selon votre goût. Peut s'accompagner de pommes de terre, volaille, confit de canard ou rôti.

*+ 1 boîte de 100 g  
de graisse de canard offerte*

**Boîte de 460 g : 8,50 €**

**Boîte de 230 g : 5,00 €**

### PLEUROTES A L'HUILE ET AUX PIMENTS D'ESPELETTE

*Ingrédients :*

*Pleurotes, huile de tournesol,  
vinaigre, Piment d'Espelette, sel*

#### Conseils d'utilisation :

*Accompagne toutes viandes froides,  
confits, magrets, etc...*

**Boîte de 180 g : 7,50 €**

### PLEUROTES AU VINAIGRE

*Ingrédients : Pleurotes, vinaigre, sel, sucre*

#### Conseils d'utilisation :

*Accompagne toutes viandes froides,  
confits, magrets, etc...*

**Boîte de 180 g : 7 €**



## CARLES

05 65 29 62 39  
12200 MONTEILS

**NOUVEAU !**

*Le mode de consommation évolue, les goûts changent. Le champignon est devenu un des légumes le plus consommé. C'est bien pour cela que Nicolas, le fils a su mettre en place à la Ferme, la culture des pleurotes et de les conditionner dans nos laboratoires agréés, sous différentes formes.*

