

NOUVEAU !

Le champignon est un légume très apprécié. C'est pour celà que Nicolas, le fils, a mis en place à la Ferme, la culture des pleurotes et leur conditionnement sous différentes formes dans nos laboratoires agréés.

PLEUROTÉS 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.

PLEUROTÉS A L'HUILE ET AUX PIMENTS D'ESPELETTE

Ingrédients :
Pleurotes, huile de tournesol, vinaigre, Piment d'Espelette, sel

PLEUROTÉS AU VINAIGRE

Ingrédients : Pleurotes, vinaigre, sel, sucre

Conseils d'utilisation :

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

Nom :

Adresse :

Tél :

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"



CARLES



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 250 € 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.

CONFITS FOIES GRAS

Tarifs valables jusqu'au 31 Décembre 2026

- 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
209 rue du Gabas
12200 MONTEILS

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

E. mail : fermecarles@orange.fr
Site : www.fermecarles.fr

LA FERME CARLES

✚ Vous Propose Une Sélection De Cadeaux

✚ Vous Pouvez Faire Votre Composition Vous-même*



*Sélectionnez vos produits dans la brochure

Adresse d'expédition de votre Cadeau :

.....
.....
.....

Adresse à facturer (Transport en plus) :

.....
.....
.....

Ne pas oublier de joindre votre carte personnalisée à votre commande.

J.Carles - 209 Rue de Gabas 12200 Monteils - 05-65-29-62-39



✚ PANIER à 84 € (Repas Aveyronnais)

1 Confit – 1 Cou Farci – 1 Bloc de Foie Gras 120Gr – 1 Pâté de Canard – 1 Oulado (Soupe Paysanne) – 1 Pâté pour les Amis .

✚ PANIER à 105 €

2 Confits – 1 Cou Farci – 1 Bloc de Foie Gras 200Gr – 1 Pâté de Canard – 1 Pâté pour les Amis .

✚ PAQUET « CADEAU » à 38€

1 Rilette – 1 Pâté de Canard – 1 Pâté pour les Amis – 1 Bloc de Foie Gras en 120 Gr.

✚ PAQUET « CADEAU » à 35 €

1 Pâté de Canard – 1 Pâté Aux Figues –
1 Bloc de Foie Gras en 120 Gr.

