

# Votre commande

## Vos coordonnées :

(merci d'écrire en majuscules)

NOM : .....

PRÉNOM : .....

ADRESSE : .....

CODE POSTAL : .....

VILLE : .....

TÉL. : ..... FAX : .....

E-MAIL : .....

SIGNATURE .....

**Si le lieu de livraison ou destinataire est différent de vos coordonnées, merci de remplir le coupon ci-dessous :**

NOM : .....

PRÉNOM : .....

ADRESSE : .....

CODE POSTAL : .....

VILLE : .....

TÉL. : ..... FAX : .....

E-MAIL : .....

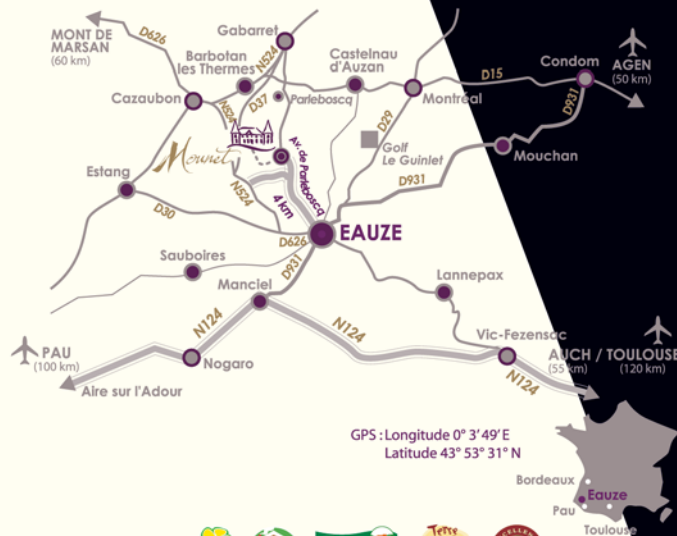
*M* comme **gastronomique**



En plein Gers, au Pays de l'Armagnac, au bout du chemin blanc, la Ferme de Mounet vous attend. Dans la gentilhommière réhabilitée, c'est en bons gascons que Monique et Bernard Molas cuisinent des produits riches de qualité authentique, conjugaison subtile de leur savoir-faire et de leur affection affirmée au pays gascon... un petit supplément d'âme en plus.

Une courte étape ou un séjour détente ? Simple découverte de la ferme, dégustation des foies gras, nuit à la campagne ou vacances avec piscine ? Tout est là ! Dans un cadre exceptionnel où tout est pensé pour vous accueillir.

Pour qu'au-delà d'une simple visite, votre passage se transforme en un véritable souvenir.



**MONIQUE et BERNARD MOLAS ■ LA FERME DE MOUNET**  
**Foie Gras Fermier & Spécialités gasconnes**  
 Chambres d'Hôtes & Gîte de campagne 3 épis ■ Accueil groupes  
 Route de Parleboscq ■ 32800 EAUZE ■ Gers en Gascogne  
 Tél. 05 62 09 82 85 ■ Fax : 05 62 09 77 45  
 E-mail : [contact@ferme-de-mounet.com](mailto:contact@ferme-de-mounet.com)

Informations, promotions de saison et offres séjours : [www.ferme-de-mounet.com](http://www.ferme-de-mounet.com)

Pour bien aimer un pays, il faut le manger, le boire et l'entendre chanter'. Michel Déon.

*Mounet*

Savourez le Monde de



**LA FERME de MOUNET**  
 Eauze en Armagnac  
 GERS en GASCOGNE • FRANCE

Foie Gras Fermier & Spécialités Gasconnes



# *l'Esprit Gourmand* ■ ■ ■

## *Esprit de Mounet*

### LE COLIS DECOUVERTE DE LA FERME DE MOUNET

pour 8 à 10 personnes

Retrouvez chez vous dans le colis "L'ESPRIT de MOUNET", le **plateau découverte dégustation** qui fait chaque année le succès des soirées estivales organisées le jeudi à la ferme auberge de Mounet.

Toutes les spécialités gasconnes de Mounet réunies à transformer en un repas complet pour vos tables de fête.

- \* 1 foie de canard entier 300g
- \* 1 foie d'oie entier 300g
- \* 1 confit de canard 3 magrets
- \* 2 bocaux de daube de canard au Madiran
- \* 1 verrine de rillettes de canard 180g
- \* 1 pâté de canard à l'Armagnac 180g
- \* 1 pâté à l'ancienne 180g

**215 € le colis  
pour 8/10 pers.  
soit 21,50 € / convive**

Toute l'année, retrouvez la Ferme de **Mounet**  
via son site Internet

[www.ferme-de-mounet.com](http://www.ferme-de-mounet.com)

Informations, **promotions de saison** ou recettes  
gourmandes, profitez chez vous des offres flash de la Ferme de Mounet

■ Régulièrement primés pour la qualité de leurs produits,  
Monique et Bernard Molas ont obtenu  
plus de 20 récompenses depuis 1993.



## ■ Foie gras entiers

	Nombre de parts	Poids net	Prix 100g en euros	Prix TTC en euros
<b>Foie gras de canard entier</b>	3/4	<b>180 g</b>	16,11	<b>29</b>
Foie gras de canard, sel, poivre	5/6	<b>300 g</b>	15,66	<b>47</b>
	8/10	<b>425 g</b>	14,82	<b>63</b>
<b>Foie gras d'oie entier</b>	3/4	<b>180 g</b>	20,55	<b>37</b>
Foie gras d'oie, sel, poivre	5/6	<b>300 g</b>	19,33	<b>58</b>
	8/10	<b>425 g</b>	18,58	<b>79</b>
	14/16	<b>800 g</b>	17,00	<b>136</b>

Nos oies et nos canards sont élevés, engraisés et cuisinés à la ferme. Une gamme riche de saveurs

## ■ Blocs de foie gras

<b>Bloc de foie gras de canard</b>	3/4	<b>180 g</b>	14,44	<b>26</b>
Foie de canard, eau, sel, poivre				
<b>Bloc de foie gras d'oie</b>	3/4	<b>180 g</b>	17,77	<b>32</b>
Foie d'oie, eau, sel, poivre				

## ■ Confits

<b>Confit d'oie</b>				
Viande d'oie 55%, graisse, sel, poivre				
Aile	4/5	<b>600 g</b>	2,83	<b>17</b>
Cuisse	3/4	<b>600 g</b>	2,83	<b>17</b>
Aile + cuisse	6/8	<b>1200 g</b>	2,33	<b>28</b>
<b>Confit de canard</b>				
Viande de canard 55%, graisse, sel, poivre				
2 cuisses	2/3	<b>600 g</b>	3,00	<b>18</b>
2 magrets	4/6	<b>800 g</b>	2,62	<b>21</b>
Aile + cuisse	4/6	<b>800 g</b>	2,62	<b>21</b>
3 magrets	6/8	<b>1200 g</b>	2,33	<b>28</b>
4 cuisses	6/8	<b>1200 g</b>	2,33	<b>28</b>
manchons	2/3	<b>600 g</b>	1,66	<b>10</b>

**Une idée savoureuse...**

Sur un lit de salade verte agrémentée de noix, d'asperges, de pommes de terre et de tomates cerise, le confit se déguste également froid aux beaux jours. Pensez-y...

Mouret

# Entrées froides

	Nombre de parts	Poids net	Prix 100g en euros	Prix TTC en euros	
<b>Pâté de canard à l'Armagnac</b> Chair et graisse de canard, Armagnac 2%, lait, œufs, épices, sel, poivre.	3/4	180 g	4,44	8	
<b>Pâté de canard à l'ancienne</b> Chair et graisse de canard, foie de volaille, échalotes, lait, œufs, sel, poivre.	3/4	180 g	5,00	9	
<b>Pâté de Mounet</b> Chair et graisse de canard, foie gras entier de canard 20%, échalotes, lait, œufs, sel, poivre.	3/4	180 g	6,67	12	
<b>Cou de canard farci au foie gras</b> Cou de canard, farce 60%, chair de canard, foie gras 20%, graisse de canard, lait, œufs, épices, sel, poivre.	3/4	300 g	4,00	12	
<b>Cou d'oie farci</b> Cou d'oie, farce 60%, chair et graisse d'oie, lait, œufs, épices, sel, poivre.	6/8	400 g	3,00	12	
<b>Rillettes pure oie</b> Chair d'oie, graisse d'oie, épices, sel, poivre.	3/4	180 g	4,44	8	
<b>Rillettes pur canard</b> Chair de canard, graisse de canard, épices, sel, poivre.	3/4 5/6	180 g 300 g	3,33 3,33	6 10	
<b>Cœurs confits</b> Cœurs d'oie ou de canard 55%, graisse d'oie ou de canard, sel, poivre.	Oie Canard	3/4 3/4	300 g 300 g	3,33 3,33	10 10
<b>Gésiers confits</b> Gésiers d'oie ou de canard 55%, graisse d'oie ou de canard, sel, poivre.	Oie Canard	3/4 3/4	300 g 300 g	3,33 3,33	10 10
<b>Grattons</b> Chair d'oie ou de canard 55%, graisse d'oie ou de canard, épices, sel, poivre.	Oie Canard	5/6 5/6	300 g 300 g	2,00 2,00	6 6
<b>Magret séché</b>		270 g	5,55	15	

## L'assiette gourmande de Monique...

Disposez dans une assiette de la salade verte arrosée de vinaigrette.

Y déposer : un médaillon de foie gras, du magret séché, des gésiers émincés préalablement réchauffés, du cou farci, une tranche de pâté et de rillettes. Décorer avec des tomates cerise, des pignes de pin, des croustons ou des grattons. **Bon appétit !**

Mounet

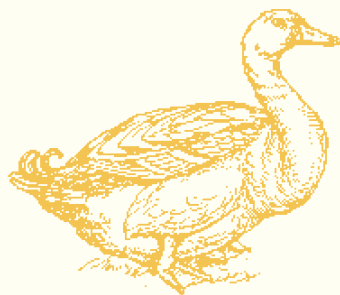
# Plats cuisinés

	Nombre de parts	Poids net	Prix 100g en euros	Prix TTC en euros
<b>Cassoulet au confit de canard</b> Haricots, confit de canard 160g, charcuterie (saucisse de Toulouse et poitrine de porc), sauce, carottes, tomates, épices, sel, poivre	2/3	700 g	2,42	17
<b>Daube de canard au Madiran</b> Morceaux choisis de canard 500g, Madiran, ail, oignons, carottes, farine, épices, sel, poivre, bouquet garni.	5/6	900 g	2,88	26
<b>Canard aux pruneaux</b> Canard 400g, pruneaux 80g, vin rouge, ail, oignons, carottes, farine, épices, sel, poivre, bouquet garni.	2/3	700 g	2,57	18
<b>Garbure Gasconne</b> Confit 400g, choux, pommes de terre, carottes, oignons, poireaux, navets, eau, ail, sel, poivre.	5/6	1800 g	1,38	25
<b>Canard aux olives</b> Viande de canard 500g, bouillon, vin blanc, oignons, carottes, olives, farine, sel, poivre.	5/6	900 g	2,00	18
<b>Graisse d'oie</b>		700 g	1,00	7
<b>Graisse de canard</b>		700 g	1,00	7

La cuisine de la Ferme de Mounet vous invite à goûter, comparer et apprécier ses spécialités, préparées dans la plus pure tradition gasconne.

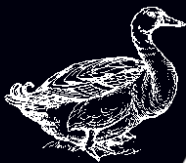
## Côté vins...

Les plats cuisinés de Monique Molas se marient idéalement aux vins de pays rouges bien charpentés : Côtes de Gascogne, Côtes de Saint-Mont ou Madiran. A découvrir...



Mounet

## Petits secrets de gourmands...



...ou comment  
déguster nos produits  
et retrouver sur votre table  
ces recettes secrètes  
du patrimoine gastronomique  
de la Gascogne gersoise

### ■ Le Foie gras

Placez le foie gras quelques heures au réfrigérateur avant le repas. Le sortir 30 mn avant dégustation. Coupez le foie gras en tranches fines (compter 50g par personne), en trempant un couteau sans dent dans de l'eau chaude entre chaque coupe.

Dégustez-le seul en début de repas avec des tranches de pain de campagne tièdes et comme le veut la coutume en Gascogne accompagné d'un Floc Blanc (apéritif local) servi très frais.

A conserver au frais, dans un endroit obscur et sec ou dans le bas de votre réfrigérateur.

Le bloc de foie gras doit être sorti du réfrigérateur au dernier moment. Méthode de tranchage similaire à celle du foie.

### ■ Les Confits

Dégraissez le confit en essuyant chaque morceau et réservez la graisse pour les légumes d'accompagnement : cèpes, haricots verts, pommes de terre sautées et persillées... Posez le confit dans une poêle et faites griller la peau jusqu'à ce qu'elle devienne dorée et croustillante.

Réchauffez le cœur de la viande à température moyenne pendant 5 minutes, ou alors comme chez nous, sur la braise 2 minutes sur chaque face.

### ■ Les Plats cuisinés

Vite prête, la savoureuse cuisine de Monique ne demande qu'à être réchauffée à feu doux.

Ses spécialités : le canard aux pruneaux ou aux olives et la garbure.

Monnet