Ferme_Ansérine_3_volets 2026/2027.qxp_Ferme_Anse?rine_3_volets 05/10/2026 15:55 Page 1

Les Cous Farcis

Peau du cou dégraissée et garnie d'une fine farce de porc d'oie à l'armagnac, contenant 30% de foie gras. Le cou est confit avant emboîtage.

		Prix / 100g	
- 30% *de foie*	350 g	5,89 €	20,60 € ☐
- 30% *de foie, truffé à* 2%	350 g	7,86 €	27,50 € ☐

Les pâtés de foie gras

Morceau de foie gras enrobé d'une farce fine à l'Armagnac.
Les pâtés doivent "mûrir" au moins six mois dans la boîte.

- 25% *au foie*	220 g	7,14 €	15,70 € ☐
- 51% *de foie*	220 g	11,41 €	25,10 € ☐
Truffé à 2% 51% *de foie*	220 g	13,68 €	30,10 € ☐

Les magrets

Muscle de l'aile assaisonné comme un jambon.

Magret sec	280 g	environ 4,21 €	11,80 € ☐

Elevage et Gavage d'Oies
Vente produits frais et conserves

Le foie gras est un produit très délicat, faisant l'objet d'un tri minutieux. La cuisson peut cependant en altérer certains.

Malgré toute notre attention, si vous remarquiez un défaut, nous vous serions reconnaissants de nous en aviser.

Nous sommes ouverts à toutes critiques ou suggestions.

Mise en page / impression COMMUNIC'ACTION - Périgueux - 05 53 03 59 67

La Ferme Ansérine



Foie gras d'oie — Chambres et Table d'Hôtes — Miel

Elevage, Gavage d'oies
Vente produits frais et conserves

Les oies sont gavées au maïs et cuisinées à la ferme selon la méthode traditionnelle en Périgord.

La Ferme Ansérine
Olivier Audran

245 Chemin de Rodemiolle 24210 Gabillou

Tél.: 06 89 32 50 75

Mél.: lafermeanserine@gmail.com

Site : lafermeanserine.com

Ferme_Ansérine_3_volets 2026/2027.qxp_Ferme_Anse?rine_3_volets 05/10/2026 15:55 Page 2

Foies gras entiers

Nos foies gras sont au naturel; déveinés et assaisonnés, ils sont ***stérilisés*** *à plus de 100°c sans aucun additif. L'oxydation grise de surface n'altère en rien la qualité du produit.*

	Prix / 100 g	
180 g	23,22 €	41,80 € ☐
300 g	22,90 €	68,70 € ☐
430 g	22,51 €	96,80 € ☐

Foies gras entiers mi-cuits

Ils sont ***pasteurisés*** *à moins de 100°c ce qui permet de conserver l'onctuosité et le goût particulier du foie gras d'oie frais mais oblige à les conserver au froid.*

180 g	23,22 €	41,80 € ☐
300 g	22,90 €	68,70 € ☐
430 g	22,51 €	96,80 € ☐

Bloc de foie

Le bloc est une émulsion qui a pour but d'éliminer l'exudation de graisse.

	130 g	19,31 €	25,10 € ☐
Truffé 3 %	130 g	22,92 €	29,80 € ☐

La mousse de foie

Mousse de foie contenant 70% de foie gras. Parfumé Armagnac 2%. Idéal pour toasts apéritif ou médaillons

Parfumée à l'armagnac

65 g	12,15 €	7,90 € ☐
130 g	11,23 €	14,60 € ☐

Les confits

Le membre d'oie est salé et confit avant stérilisation.

		Prix / 100 g	
Gésiers	250 g	4,52 €	11,30 € ☐
Manchons	450 g	2,22 €	10,00 € ☐
1 cuisse	300 g	4,00 €	12,00 € ☐
2 cuisses	500 g	4,00 €	20,00 € ☐
1 aile	300 g	4,03 €	12,10 € ☐
2 ailes	500 g	4,52 €	22,60 € ☐
Graisse fine	350 g	1,29 €	4,50 € ☐

Les plats cuisinés

Haricots à l'oie	850 g	1,71 €	14,50 € ☐
Lentilles à l'oie	850 g	1,71 €	14,50 € ☐
Oie au Bergerac	850 g	1,88 €	16,00 € ☐
Magret d'oie façon Bolognaise	380 g	2,63 €	10,00 € ☐

Les rillettes maigres

Pure oie, la viande est confite puis effilochée après cuisson.

Au poivre vert	210 g	3,71 €	7,80 € ☐
Au genièvre	210 g	3,71 €	7,80 € ☐
Au foie gras	210 g	4,29 €	9,00 € ☐

Tarif valable jusqu'à fin décembre 2027
selon stock disponnible

Les grillons pur oie

Partie du paletot restant après découpe des confits, viande des abats et carcasses confite et hâchée grossièrement.

		Prix / 100 g	
Grillons nature	210 g	2,62 €	5,50 € ☐
Grillons à l'ail	210 g	2,81 €	5,90 € ☐
Grillons au piment d'Espelette	210 g	2,81 €	5,90 € ☐

Les pâtés d'oie

Mêlée de porc et d'oie, parfumée au Porto
Terrine de foies de volaille au Porto

30% de foies de volaille	220 g	3,73 €	8,20 € ☐

Mêlé de porc et d'oie, parfumé au marc de raisin
Pâté de Gabillou

foie gras 20%	220 g	4,00 €	8,80 € ☐

ce pâté est rissolé avant emboîtage

Pâté de Gabillou aux oignons confits

foie gras 20%	220 g	4,09 €	9,00 € ☐

oignons confits 10%

☐ *indiquer les quantités désirées*