

Le Gîte à la Ferme

Bienvenue En Martinon

Les Recettes de Colette Labédan

Domaine agricole familial des Labédan, installés ici depuis 4 générations ...

Découvrez nos spécialités à base de canards élevés, gavés et transformés à la ferme ... foies gras, confits, pâtés, rillettes et bien d'autres recettes dans lesquelles le féru de gastronomie saura trouver son bonheur.



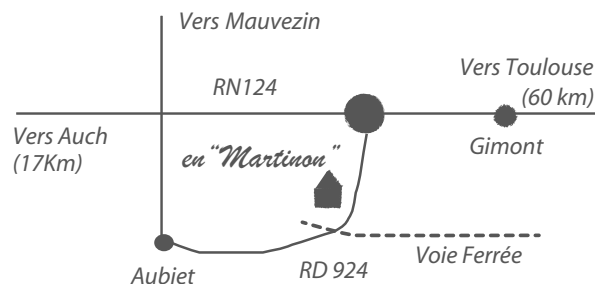
Avec sa décoration moderne et colorée, quatre chambres, sa cuisine entièrement équipée, ses deux salles de bains et sa coquette terrasse couverte sans vis à vis, le gîte de 180m² équipé tout confort, est idéal pour des vacances en famille ou entre amis en totale immersion dans le calme de la campagne, loin de l'agitation quotidienne ...

Plan d'accès :

Coordonnées GPS :

Lat. : 43.637333

Long : 0.817270000000027



Conserves & Gîte à la ferme

Laurence Labédan

En Martinon - 32270 AUBIET
Tél. : 05 62 65 97 92 - 05 62 65 91 38
Port. 06 87 93 84 62
labedanlaurence@hotmail.fr
www.enmartinon.com



Foie Gras de canard

(Foie gras de canard, sel, poivre)

Boîte de 190g	3/4 parts
Boîte de 400g	7/8 parts
Bocal de 180g	3/4 parts
Bocal de 280g	7/8 parts

Plats cuisinés

Cassoulet au confit de canard

(Haricots lingots, confit de canard 16%, saucisse de porc 8%, bouillon : eau, concentré de tomates, oignons, ail, sel, poivre, sucre, muscade)

2 parts (env. 1kg) : haricots, 2 morceaux de confit, 2 morceaux de saucisse

3 parts (env. 1,5kg) : haricots, 3 morceaux de confit et 3 morceaux de saucisse

Daube de canard

(6 morceaux de viande de canard, poitrine de porc, carottes, oignons, ail, sel, poivre)

3 à 6 parts (env. 1kg)

Haricots aux manchons

(Haricots lingots, 3 manchons, bouillon : eau, concentré de tomates, oignons, ail, sel, poivre, sucre, muscade)

3 parts (env. 1kg)

Canard aux olives

(Viande de canard, vin blanc (sulfites), olives, carottes, poitrine de porc fumée, oignons, ail, madère, sel, poivre)

3 à 6 parts (env. 1kg)

Lentilles aux manchons

(Lentilles, 3 manchons, poitrine, carottes, bouillon : eau, concentré de tomates, oignons, ail, sel, poivre, sucre, muscade)

3 parts (env. 1kg)

Entrées froides

Magret fourré au foie gras

(magret de canard, foie gras de canard 20%, sel, poivre)

Boîte de 380g

Cou de canard farci

(Peau de cou de canard, viande de canard, mie de pain, ail, oeufs, persil, sel, poivre)

Boîte de 350g

Pâté de canard

(Viande de canard 42%, viande de porc 43%, foie de canard 15%, farine, oeufs, lait, sel, poivre)

Boîte de 190g

Rillettes pur canard

(viande de canard, graisse de canard, sel, poivre)

Boîte de 180g

Confits

Confit de canard

(Cuisses et graisse de canard, sel)

2 cuisses (env. 500g)

4 cuisses (env. 1kg)

Manchons confits

(Manchons et graisse de canard, sel)

5 manchons (env. 600g)

Gésiers de canard confits

(Gésiers et graisse de canard, sel)

Boîte de 180g ou 360 g

Cœurs de canard confits

(Cœurs et graisse de canard, sel)

Boîte de 180g

Idees Cadeaux

Panier Gourmand :

- 1 Foie gras de canard 180g
- 1 Pâté
- 1 Rillettes
- 1 Cassoulet 850g



Selon votre budget, vous avez la possibilité de composer vous-même votre panier.

Pour cela, n'hésitez pas à nous contacter.

Prévoir un supplément de 1,50€.

Quelques suggestions pour déguster nos produits...

FOIE GRAS : mettre à l'avance le produit au réfrigérateur dans son conditionnement, 20 minutes avant de servir, ouvrir le bocal ou la boîte, puis à l'aide d'un couteau à lame fine trancher le foie gras. Ne pas oublier de tremper la lame dans de l'eau chaude entre chaque tranche. Accompagner d'un vin blanc moelleux.

CONFITS : après avoir fait réchauffer au bain marie, faire revenir les morceaux à la poêle afin de bien les griller. Ils s'accompagneront de pommes frites à la graisse du confit.

DAUBE, CANARD AUX OLIVES : réchauffés, vous pouvez selon votre goût épaissir la sauce à laquelle vous ajouterez des pommes de terre vapeur ou une purée.

MAGRET FOURRÉ AU FOIE GRAS, COU FARCI, CŒURS ET GÉSRIERS CONFITS : complètent vos salades.

CASSOULET ET HARICOTS AUX MANCHONS : mettre un peu d'eau au fond d'un plat afin que les haricots ne sèchent pas, disposer le confit sur le dessus et réchauffer au four.