

LA GASTRONOMIE PAYSANNE TRADITIONNELLE

Le canard complet

Nous vous le conseillons car il est très économique. Il vous permet de découvrir toute la palette de cette gastronomie paysanne festive.

Le foie gras entier

Le seul véritable. Sel et poivre sont ajoutés au foie gras nature. Pour servir, ôter la graisse qui enrobe le foie et découper en tranches (couteau trempé dans l'eau chaude). Consommer nature ou sur des toasts.



Le confit de canard

Cuisses, magret à l'ancienne : Un goût unique, à découvrir. Oter la graisse et faire dorer dans la poêle, côté peau uniquement. Servir avec un légume ou façon cassoulet. Gésiers : Les dégraisser en les réchauffant. Consommer natures, chauds ou froids... ou dans la **SUBLIME** salade landaise (demander la recette).



CONDITIONS DE VENTE

PRÉCAUTIONS TRANSPORT : Nos produits voyagent sous la responsabilité du transporteur. En présence du livreur, vérifier la conformité du colis et indiquez «**sous réserve de déballage**» sur l'accusé de réception. Si problème, confirmez ces réserves sous 48 heures auprès du transporteur.

PRIX - RÈGLEMENT

Nos produits sont vendus TTC. TVA 5,5% incluse et s'entendent pour paiement à la commande, sauf accord préalable.

CONTENTIEUX

Relèvent du Tribunal de Dax, quel que soit le lieu de vente, de livraison ou de paiement.

Rillettes et pâtés

Typiques de la gastronomie paysanne. Pour de vrais gourmands... Sur des toasts, à l'apéro, en entrée... ou pour un petit creux.

Coffrets cadeaux sympas

Nous vous proposons un coffret tête-à-tête «RENCONTRE» et un coffret «DE L'ADOUR».

Nous étudions toute demande, pour des coffrets cadeaux personnalisés : familiaux, affaires, entreprises...
N'hésitez pas à nous consulter.

Le choix des vins

Avec un bon foie gras, nous préférons un blanc moelleux, frais, non glacé. Le confit s'accorde bien avec un rouge racé et léger. Autres conserves et salade Landaise : nous aimons bien un rosé de caractère pour un excellent mariage en bouche.

*Mais tous les goûts sont dans la nature.
A vous de trouver les accords parfaits.*

VOUS SERVIR À LA DEMANDE*

Sur commande, nous pouvons vous servir :
DES CANARDS GRAS ENTIERS ET DÉCOUPÉS
(Magrets, foies gras, cuisses...)

** Nous vous proposons nos produits, selon notre volume de production, si nous venions à manquer de produits, nous nous engageons à fournir la marchandise au même prix dès nouvelle production.*



De notre Ferme à votre table...



LA FERME BATIS

Située dans ce merveilleux TERROIR GAVES-ADOUR, à 1 km de l'Adour, notre Ferme familiale vous fera découvrir ses cultures (légumes, maïs irrigué...), son élevage (canards à foie gras)...

et l'ensemble de ses installations (parcs d'élevage, salle de gavage, matériel). Un accueil simple et chaleureux, typique du Sud-Ouest et des Landes.

De notre Ferme à votre table

Nous préparons nous mêmes vos conserves, en respectant les recettes traditionnelles paysannes qui ont fait la réputation de notre gastronomie. Bien-entendu, nos mets proviennent exclusivement des canards élevés et gavés sur notre ferme.

Nous respectons la carte Qualité-Authenticité-Tradition «Bienvenue à la Ferme» Landes.

Notre Ferme est située sur la route D33 Peyrehorade-Tyrosse («La route des plages») 1 km avant l'Adour, côté Peyrehorade, tourner au terre-plein central.



Conformément à la loi informatique et liberté du 6 Juin 1978, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification aux données informatiques personnelles vous concernant. Photos non contractuelles - Suggestion de présentation - Sauf erreur typographique.
LABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ
SIRET : 413 761 966 0014

impression iGrafy
4879 1874000035

merci de ne pas jeter sur la voie publique



« Ferme BATIS »

Sébastien Bernos

**670 Route de Bel Air
40300 PEY (landes)**

Port. 06 85 86 20 03

**E-Mail : fermebernos@orange.fr
site internet : www.conservefermebatis.com**





Foie gras entier de canard

<i>Foie gras nature, sel et poivre...</i>	Prix/kg		
Boîte 130 g..... (2/3 parts)	126,92	16,50 €	
Boîte 190 g..... (4 parts)	115,79	22,00 €	
Boîte 250 g..... (5/6 parts)	112,00	28,00 €	
Boîte 390 g..... (7/8 parts)	102,56	40,00 €	

Confit de canard (Avec graisse et sel)

<i>Demi Canard à l'Ancienne</i>			
<i>Cuisse, Aile</i>			
Boîte 1300 g.....	13,07	17,00 €	
1 Aile - Boîte 800 g.....	15,00	12,00 €	
2 Cuisse - Boîte 750 g.....	14,66	11,00 €	
5 Cuisse - Boîte 1800 g.....	13,89	25,00 €	
6 Manchons - Boîte 600 g.....	15,00	9,00 €	
5 Gésiers - Boîte 380 g.....	21,05	8,00 €	
Méli-mélo - 350 g.....	20,00	7,00 €	
Axa de canard - Bocal (2 parts)350 g.....	28,57	10,00 €	
Axa de canard - Bocal (4/5parts)750 g..	24,00	18,00 €	

Rillettes pur canard

<i>Maigre et gras de canard, sel et poivre.</i>			
Boîte 130 g.....	23,07	3,00 €	
Boîte 200 g.....	20,00	4,00 €	

Pâté Paysan «BATIS»

<i>25% de foie gras, viande de canard et de porc, œufs, sel et poivre.</i>			
Boîte 130 g.....	38,46	5,00 €	
Boîte 200 g.....	32,50	6,50 €	

Le canard complet

2 Boîtes de foie gras 250 g		
2 Boîtes de confit de canard à l'ancienne 1300 g		
1 Boîte de rillettes pur canard 200 g	80,00€	



LES COFFRETS CADEAUX

Coffret «POUR 2» 25 €

1 Boîte - Foie gras entier.....	130 g
1 Boîte - Rillettes de canard.....	130 g
1 Boîte pâté Paysan «BATIS».....	130 g

Coffret «DÉCOUVERTE» 45 €

1 Boîte - Foie gras entier.....	130 g
1 Boîte pâté Paysan.....	130 g
1 Boîte - Rillettes de canard.....	130 g
1 Boîte magret de canard.....	300 g
1 Axa.....	350 g

Coffret «DE L'ADOUR» 50 €

1 Boîte - Foie gras entier.....	190 g
1 Boîte - Confit de canard 2 cuisses.....	750 g
1 Boîte - Rillettes de canard.....	200 g
1 Boîte pâté Paysan.....	200 g
1 Bouteille « Douceur de Chalosse.....	37,5cl

DESIGNATION	PRIX UNITAIRE TTC	QTÉ	TOTAL
-------------	-------------------	-----	-------

Foie gras de canard entier

<input type="radio"/> Boîte 130 g (2/3 parts)	16,50 €
<input type="radio"/> Boîte 190 g (4 parts)	22,00 €
<input type="radio"/> Boîte 250 g (5/6 parts)	28,00 €
<input type="radio"/> Boîte 390 g (7/8 parts)	40,00 €

Confit de canard

<input type="radio"/> DEMI CANARD À L'ANCIENNE			
Boîte 1300 g	17,00 €
<input type="radio"/> 1 AILE - Boîte 800 g	12,00 €
<input type="radio"/> 2 CUISSES - Boîte 750 g	11,00 €
<input type="radio"/> 5 CUISSES - Boîte 1800 g	25,00 €
<input type="radio"/> 6 MANCHONS - Boîte 600 g	9,00 €
<input type="radio"/> 5 GESIERS - Boîte 380 g	8,00 €
<input type="radio"/> MÉLI-MÉLO - Boîte 350 g	7,00 €
<input type="radio"/> AXOA DE CANARD - Bocal 350 g	10,00 €
<input type="radio"/> AXOA DE CANARD - Bocal 750 g	18,00 €

Rillettes pur canard

<input type="radio"/> Boîte 130 g	3,00 €
<input type="radio"/> Boîte 200 g	4,00 €

Pâté Paysan «BATIS»

<input type="radio"/> Boîte 130 g	5,00 €
<input type="radio"/> Boîte 200 g	6,50 €
<input type="radio"/> CANARD COMPLET EN CONSERVE	80,00 €

LES COFFRETS CADEAUX

<input type="radio"/> COFFRET «POUR DEUX»	25,00 €
<input type="radio"/> COFFRET «DÉCOUVERTE»	45,00 €
<input type="radio"/> COFFRET «DE L'ADOUR»	50,00 €

TOTAL DE VOTRE COMMANDE	
FRAIS DE PORT	
(Chèque joint ou carte bancaire) TOTAL A PAYER	

A adresser à :
EARL BERNOS - FERME BATIS
 670 Route de Bel Air
 40300 Pey

COMMANDE ÉTABLIE PAR :

Nom, Prénom :

Adresse :

.....

Tél..... Date :

Email.....

Date de livraison souhaitée :

PAIEMENT PAR CARTE BANCAIRE

N°

Date de validité Cryptogramme
3 derniers chiffres au verso

Somme à débiter : €

Signature :

FRAIS DE PORT
 De 1 à 150 € : 20 €
 De 151 à 300 € : 28 €
 De 301 à 450 € : 35 €
 Franco de port à partir de : 600 €

