

# La Ferme Lebasque

DEPUIS 1840...



Gourmets, amateurs de Foie Gras, Confit de canard, Rillettes...  
Monique Etcheverry est heureuse de vous accueillir sur

[www.fermelebasque.com](http://www.fermelebasque.com)

## TARIF ET BON DE COMMANDE 2024

Valable jusqu'au 31 Décembre 2026

*Privilège*  
*F de*  
*Ferme*®

Ferme Lebasque - 40380 Baigts en Chalosse

[ferme.lebasque@orange.fr](mailto:ferme.lebasque@orange.fr)  
Tél. : 05.58.98.53.68 ou 07.86.64.85.65



EI Monique Etcheverry  
80 Route de Lamothe - 40380 BAIGTS EN CHALOSSE  
N° siren 352454995

DEPUIS 1840... LA FERME LEBASQUE EST AVANT TOUT  
UNE HISTOIRE DE GÉNÉRATIONS

### LA TRANSMISSION D'UN SAVOIR FAIRE

D'aussi loin que je me souviens... chez nous, dans les fermes de Chalosse, les femmes s'occupaient du potager et des animaux de la ferme, pour nourrir la famille. Elles cuisinaient, préparaient les conserves pour l'hiver, gardaient précieusement le foie gras pour les fêtes, allaient vendre "au marché " pour compléter les revenus. Ma mère, ma grand-mère, mon arrière-grand-mère...

Et d'aussi loin que je me souviens, j'ai toujours su que je reprendrai ce flambeau, que je ferai vivre ce savoir faire.

### NOTRE SECRET

- élevage des canards sur de vastes parcours verdoyants et ombragés,
- alimentation des animaux avec le maïs cultivé sur les terres de la propriété,
- canards cuisinés à l'ancienne grâce aux recettes familiales transmises.



DESIGNATION DES PRODUITS	PRIX UNIT. € TTC	PRIX AU 100 G (€)	VOTRE COMMANDE	
			Qté	PRIX TOTAL
<b>LES FOIES GRAS DE CANARD - CONSERVE</b>				
<b>FOIE GRAS ENTIER "PRIVILÈGE" - pièce entière</b>				
Ingrédients : foie de canard, sel, poivre				
Bocal 500 g net. (10 pers.)	71,50	14,30	.....	.....
<b>FOIE GRAS ENTIER</b>				
Ingrédients : foie de canard, sel, poivre				
Bocal 135 g net. (2/3 pers.)	18,80	13,92	.....	.....
Bocal 200 g net. (4 pers.)	26,50	13,25	.....	.....
Bocal 350 g net. (6/7 pers.)	44,70	12,77	.....	.....
Boîte 100 g net. (2 pers.)	13,20	13,20	.....	.....
Boîte 125 g net. (2 pers.)	16,60	13,28	.....	.....
Boîte 200 g net. (4 pers.)	25,20	12,60	.....	.....
Boîte 270 g net. (5 pers.)	32,60	12,07	.....	.....
Boîte 370 g net. (7 pers.)	46,00	12,43	.....	.....
Boîte 550 g net. (11 pers.)	65,90	11,98	.....	.....
<b>LES FOIES GRAS DE CANARD - MI-CUIT</b>				
semi-conserve (12 mois à 4° C)				
<b>FOIE GRAS ENTIER "PRIVILÈGE" - pièce entière</b>				
Ingrédients : foie de canard, sel, poivre				
Bocal 500 g net. (10 pers.)	71,50	14,30	.....	.....
Bocal 700 g net. (14 pers.)	94,70	13,52	.....	.....
<b>FOIE GRAS ENTIER</b>				
Ingrédients : foie de canard, sel, poivre				
Bocal 135 g net. (2/3 pers.)	18,80	13,92	.....	.....
Bocal 200 g net. (4 pers.)	26,50	13,25	.....	.....
Bocal 350 g net. (6/7 pers.)	44,70	12,77	.....	.....
<b>LES PRODUITS ÉLABORÉS AU FOIE GRAS</b>				
<b>PÂTE "DÉLICE DE FERME"</b>				
Ingrédients : viande de canard, foie gras de canard 30%, graisse, sel, poivre				
Boîte 130 g net. (3 parts)	6,10	4,69	.....	.....
Boîte 270 g net. (6 parts)	10,50	3,88	.....	.....
<b>COU FARCI AU FOIE GRAS DE CANARD</b>				
Ingrédients : viande de canard 72%, foie gras de canard 23%, oeufs, sel, poivre				
Boîte 550 g net. (10 parts)	18,20	3,30	.....	.....
<b>RILLETES AU FOIE DE CANARD</b>				
Ingrédients : maigre et gras de canard, 50% de foie gras, sel, poivre				
Boîte 190 g net.	8,30	4,36	.....	.....
<b>AIGUILLETES ROULÉES AU FOIE GRAS</b>				
Ingrédients : aiguillettes de canard, 25% de foie gras, sel, poivre				
Boîte 250 g net.	12,60	5,04	.....	.....
<b>TOTAL 1</b>				

DESIGNATION DES PRODUITS	PRIX UNIT. € TTC	PRIX AU 100 G (€)	VOTRE COMMANDE	
			Qté	PRIX TOTAL
<b>LES CONFITS</b>				
Ingrédients : viande de canard, graisse, sel				
<b>1/2 CANARD</b> (cuisse, magret, manchon)				
Boîte 1000 g net. (3/4 pers.)	14,90	1,49	.....	.....
<b>1 MAGRET</b>				
Boîte 400 g net. (1/2 pers.)	8,80	2,20	.....	.....
<b>3 MAGRETS</b>				
Boîte 1200 g net. (4/5 pers.)	23,70	1,97	.....	.....
<b>2 CUISSSES</b>				
Boîte 700 g net. (2 pers.)	11,30	1,61	.....	.....
<b>4 CUISSSES</b>				
Boîte 1400 g net. (4 pers.)	21,20	1,51	.....	.....
<b>1 MAGRET AVEC MANCHON</b>				
Boîte 700 g net. (2 pers.)	10,00	1,42	.....	.....
<b>2 MAGRETS AVEC MANCHON</b>				
Boîte 1400 g net. (4/5 pers.)	18,80	1,34	.....	.....
<b>6 MANCHONS</b>				
Boîte 1000 g net. (3 pers.)	8,00	0,80	.....	.....
<b>RILLETES PUR CANARD</b>				
Ingrédients : maigre et gras de canard, sel, poivre				
Boîte 130 g net.	2,80	2,15	.....	.....
Boîte 200 g net.	4,00	2,00	.....	.....
<b>RILLETES AU PIMENT D'ESPELETTE</b>				
Ingrédients : maigre et gras de canard, sel, ail, piment d'Espelette				
Boîte 200 g net.	4,80	2,40	.....	.....
<b>GÉSISERS DE CANARD CONFITS</b>				
Ingrédients : viande et graisse de canard, sel				
Boîte 400 g net. (5 gésiers)	8,70	2,17	.....	.....
<b>LES PRODUITS CUISINÉS</b>				
<b>DAUBE DE CANARD</b>				
Ingrédients : magret et manchon de canard, champignons, carottes, vin rouge, eau, sel, poivre, laurier, thym, pruneau				
Boîte 850 g net. (3 pers.)	15,40	1,81	.....	.....
<b>CASSOULET DE CANARD</b>				
Ingrédients : magret et manchon de canard, saucisse de Toulouse, haricots tarbais, carottes, eau, tomate, bouillon de volaille				
Boîte 1000 g net. (3 pers.)	18,50	1,85	.....	.....
<b>HARICOTS TARBAIS CUISINÉS</b>				
Ingrédients : haricots tarbais, carottes, eau, tomate, bouillon de volaille				
Boîte 850 g net. (3 pers.)	13,30	1,56	.....	.....
<b>AXOA DE CANARD</b>				
Ingrédients : magret de canard, poivrons, oignons, piment d'Espelette, sel, eau				
Boîte 420 g net. (2 pers.)	9,50	2,26	.....	.....
Boîte 850 g net. (4 pers.)	18,00	2,11	.....	.....
<b>MAGRET À L'AIL ET AU PIMENT D'ESPELETTE (CONSOMMER FROID)</b>				
Ingrédients : magret de canard, sel, piment d'Espelette, ail				
Boîte 380 g net. (8 parts)	10,50	2,76	.....	.....
<b>GARBURE LANDAISE MAISON</b>				
Ingrédients : eau, pomme de terre, poireaux, lard fumé, chou vert, haricots tarbais, cou et ailerons de canard, carottes, bouillon de légume, persil, thym, sel, poivre				
Boîte 1000 g net. (3 pers.)	14,20	1,42	.....	.....
<b>CANARD CUISINÉ AUX LENTILLES</b>				
Ingrédients : manchons de canard, lentilles, carottes, lard fumé, oignon, sel, poivre, bouillon de poule				
Boîte 850 g net. (2 pers.)	12,20	1,43	.....	.....
<b>CANARD AUX PRUNEAUX</b>				
Ingrédients : manchons de canard, carottes, lard fumé, pruneaux, oignon, sel, poivre, bouillon de poule				
Boîte 850 g net. (2 pers.)	12,20	1,43	.....	.....
<b>TOTAL 2</b>				

DESIGNATION DES PRODUITS	PRIX UNIT. € TTC	VOTRE COMMANDE	
		Qté	PRIX TOTAL
<b>LES COFFRETS</b>			
<b>A - COFFRET CADEAU</b>	80,00	.....	.....
2 bocalx 200 g foie gras de canard entier 2 boîtes 1000 g confit de canard (cuisse, magret, manchon) 2 boîtes 200 g rillettes pur canard			
<b>B - COFFRET CADEAU</b>	35,70	.....	.....
1 bocal 135 g foie gras de canard entier 1 boîte 700 g confit de canard (1 magret avec manchon) 1 boîte 200 g rillettes pur canard 1 bouteille 37,5cl de vin moelleux "Douceur de Chalosse"			
<b>C - COFFRET CADEAU</b>	41,00	.....	.....
1 bocal 135 g foie gras de canard entier 1 boîte 1000 g confit de canard (1 Magret, 1 Cuisse) 1 boîte 200 g rillettes pur canard 1 bouteille 75cl de vin moelleux "Douceur de Chalosse"			
<b>D - COFFRET CADEAU</b>	47,20	.....	.....
1 bocal 200 g foie gras de canard entier 1 boîte 1000 g confit de canard (1 Magret, 1 Cuisse) 1 boîte 200 g rillettes pur canard 1 bouteille 75cl de vin moelleux "Douceur de Chalosse"			
<b>E - COFFRET BOIS</b>	78,80	.....	.....
1 bocal 350 g foie gras de canard entier 1 boîte 1400 g confit de canard (2 Magrets avec manchon) 1 boîte 200 g rillettes pur canard 1 bouteille 75cl de Juraçon "Domaine Nigri"			
<b>G - SAC TOILE JUTE</b>	38,00	.....	.....
1 bocal 135 g foie gras de canard entier 1 boîte 700 g confit de canard (1 Magret) 1 boîte 200 g rillettes pur canard			
<b>TOTAL 3</b>			

### LE FOIE GRAS

Seuls du sel et du poivre sont ajoutés au foie gras entier.  
 Conservation : elle se fera dans un endroit frais et à l'abri de la lumière.  
 Consommation : après un passage d'une nuit au réfrigérateur, sortir le bocal 30 minutes environ avant le repas. Après ouverture du bocal, ôter la graisse qui enrobe le foie gras et découper en tranches.  
 Les semi-conserves ("mi-cuits") doivent être stockées au réfrigérateur.

### BON DE COMMANDE ÉTABLI PAR :

Nom : ..... Prénom : .....  
 Adresse : .....  
 I I I I I I ..... Tél : .....  
 Email : .....  
 DATE DE LIVRAISON SOUHAITÉE : .....

ADRESSE DE LIVRAISON (si celle-ci est différente de la vôtre)

Nom : ..... Prénom : .....  
 Adresse : .....  
 I I I I I I ..... Tél : .....  
 Pouvons nous y joindre un tarif ?      oui      non

TOTAL COMMANDE : .....  
 PORT ou REMISE : ± .....  
 TOTAL PAIEMENT : .....

\* PORT et EMBALLAGE,  
 FRANCO ou REMISE suivant Total Commande.  
 • - de 100 € .....Port : 15 €  
 • de 100 € à 300 € .....Port : 20 €  
 • de 300 € à 700 € .....Port : 25 €  
 • + de 700 € .....Franco de Port  
 • + de 900 € .....Remise de 5 %  
 \* hors France Métropolitaine et Corse (nous consulter)  
 \*\* sauf erreur typographique

SIGNATURE

PAIEMENT :      DATE :  
 CHEQUE

**INFORMATION VIS À VIS DES TRANSPORTEURS :**  
 Nous vous demandons d'ouvrir et de vérifier votre commande avant de signer le bordereau de livraison car aucun recours n'est possible après la signature.  
*N'hésitez pas à nous communiquer par écrit vos souhaits et instructions de commande particulières.*

## QUELQUES CONSEILS DE PRÉPARATION

### Le foie gras

Seuls du sel et du poivre sont ajoutés au foie gras entier. La stérilisation se faisant sans pré-cuisson, le foie s'enrobe de sa propre graisse et conserve ainsi tout son moelleux. Après un passage d'une nuit au réfrigérateur, sortez le bocal 30 minutes environ avant le repas. Ouvrez le bocal et ôtez la graisse qui enrobe le foie gras et découpez délicatement en tranches. Entre chaque tranche, trempez la lame du couteau dans l'eau chaude, pour une découpe nette et jolie. Consommez nature, avec des toasts grillés.

### Le confit

Après avoir été mis en salaison pendant 48 heures, il est cuit dans sa propre graisse et mis en boîte, avant stérilisation. Le confit étant déjà cuit, il doit seulement être dégraissé. Dans une poêle, à feu doux, bien dorer le côté peau uniquement. Servez chaud, accompagné de haricots verts, de cèpes ou de pommes de terre sautées persillées, cuites à la graisse de ce confit. Certains préfèrent le consommer froid, avec une salade de tomates et piments.

### Les rillettes

Elles contiennent du maigre et du gras de canard et sont préparées comme le confit (salaison, cuisson) puis hachées finement. Excellentes sur des toasts grillés chauds, en entrée de repas ou à l'apéritif.

### Le pâté "Délice de Ferme"

A l'exception du sel, poivre et oeufs, notre pâté Délice de Ferme est un produit "pur canard" : 30% de foie gras, 65% de viande. Ce pâté traditionnel du terroir est un vrai délice sur des toasts à l'apéritif, en entrée pour un repas entre amis ou un petit creux.

### Les gésiers confits

Dégraissez les gésiers et réchauffez les doucement à la poêle. Ils peuvent être consommés coupés en fines lamelles dans une salade.

### Le cou farci au foie gras de canard

Après un passage d'une nuit au réfrigérateur, sortez le cou farci de sa boîte. Dégraissez et tranchez finement pour profiter pleinement des saveurs. Servez frais, en entrée ou accompagné d'une salade landaise.

### Le magret fourré au foie gras

La veille, placez la boîte au réfrigérateur pour faciliter le tranchage. Dégraissez. Faites dorer légèrement la peau à la poêle ou au four (facultatif) et laissez refroidir avant de trancher finement. Servez seul en entrée ou accompagné d'une salade.

### La salade Landaise

Emincez les gésiers de canard après les avoir fait légèrement dorer. Ajoutez du magret séché, des lamelles de foie gras, des pignons de pin et des jeunes pousses de salade, huile et vinaigre et vous aurez une délicieuse "salade landaise" traditionnelle.

Selon vos goûts et la saison, vous pouvez ajouter une note de fraîcheur avec des figues fraîches coupées, des graines de grenade...

## VISITE DE LA FERME

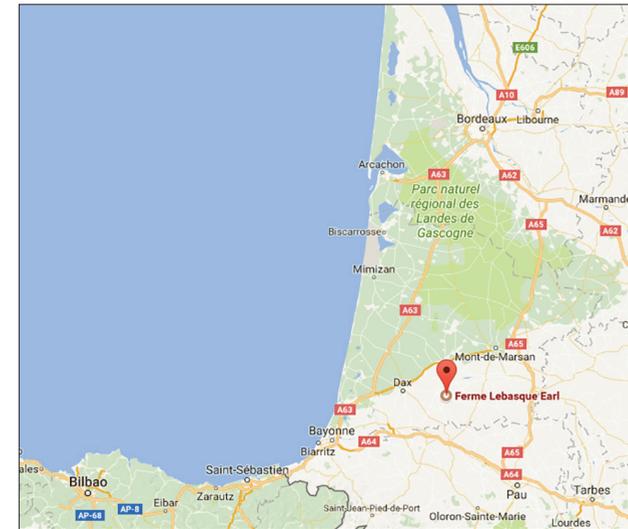
Si vous souhaitez nous rendre visite à la ferme, appelez nous !

Au coeur de la Chalosse, à une heure et demie de route de Bordeaux, à une heure de Biarritz et du Pays Basque ou des plages de la côte landaise, nous serons heureux de vous accueillir dans notre ferme.

Accueil tous les jours (sauf le dimanche).

FERME LEBASQUE  
80 Route de Lamothe  
40380 Baigts en Chalosse

[ferme.lebasque@orange.fr](mailto:ferme.lebasque@orange.fr)  
Tél. : 05.58.98.53.68 ou 07.86.64.85.65



VOTRE MESSAGE ÉVENTUEL :