

La Rolls des canards !

Je n'élève que des canards de Barbarie. Leur croissance est plus lente, mais c'est incontestablement la meilleure race à viande. Seuls les mâles sont destinés à l'engraissement. Ils offrent un équilibre idéal entre la production de chair et de foie.

Le respect de l'animal

Les canards arrivent ici à l'âge d'un jour. Ils sont « démarrés » dans des bâtiments adaptés et soigneusement entretenus. Ils passent ensuite 4 mois en plein air, nourris avec les céréales produites sur l'exploitation. Le gavage, permettant au foie de se développer, a lieu pendant 15 jours. Il est fait de manière traditionnelle. Les animaux sont gavés sur paille en respectant le bien-être animal.

Le laboratoire

La découpe et la transformation de tous les produits se font dans le laboratoire de la ferme. Le vieux bâtiment en pierre cache un équipement qui répond aux normes d'hygiène. Il me permet d'exprimer nos traditions et notre savoir-faire dans les meilleures conditions.

Des terres en conversion biologique

Les terres de Camp Grand sur lesquelles sont produites les céréales et la paille sont en conversion biologique depuis la fin du mois d'août 2017. Elles seront certifiées BIO en 2020.

Camp Grand

Le goût des champs

Camp Grand, pour ceux qui ne parlent pas l'occitan, c'est le « grand champ ». C'est là que j'élève mes canards en plein air, comme cela s'est toujours fait sur ce plateau qui surplombe les vallées du Viaur et du Céor. La recette est la même depuis 30 ans : de l'espace, des parcours enherbés, des céréales produites sur place, un gavage traditionnel sur paille et surtout prendre le temps de faire bien, de faire bon. Édith et Patrick, mes prédécesseurs ont su conserver et parfaire nos belles recettes aveyronnaises : foie gras, pâtés, rillettes, confits... Tout ce que le canard gras nous offre comme bonheur ! Je saurai continuer le bel ouvrage qu'ils ont fait.

FRAIS
SPÉCIALITÉS
CONSERVES



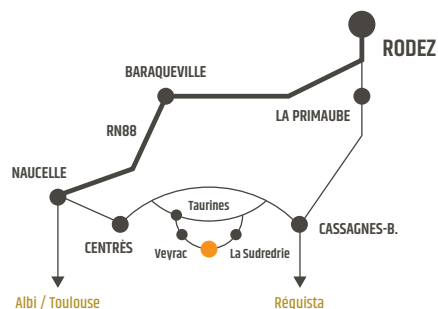
Kévin Hantz - Ferme de Camp Grand - Centrés (12120)

www.campgrand.fr

fermeducampgrand@gmail.com

Tél. : 05 65 46 70 42 / 06 75 41 09 66

Coordonnées GPS : Lon 2.409253 - Lat 44.163546



Graphisme et rédaction : i9 / Photos : INHA ©

Ferme du Camp Grand

Spécialités de canard gras

www.campgrand.fr

Bon de commande

[tarifs 2020-21]

M/Mme

Adresse

Téléphone / Mobile

Courriel

Date

Signature

Colis cadeaux

Colis Ségali 29,90 €

Cou farci 370 g / Pâté de campagne 190 g / Rillettes 200 g

Pannier gourmand 47,50 €

Foie gras « Le traditionnel » 130 g / Confit 2 cuisses 1,1 kg / Rillettes 200 g

Corbeille de la ferme de Camp Grand 63,20 €

Foie gras « Le traditionnel » 130 g / Cou farci 370 g
Confit 2 cuisses 1,1 kg / Rillettes 200 g

COMITÉS D'ENTREPRISES : ME CONSULTER

Le frais

Réf.	Produit	Parts	Prix / kg	Nbre	Prix total
1	Canard gras avec foie (env. 6 kg)		8,00 €		
2	Canard gras sans foie (env. 5,2 kg)		6,00 €		
3	Magret frais de canard gras (env. 580 g)	3-4	19,50 €		
4	Foie gras frais dénervé de canard (env. 450 g)		54,00 €		
5	Canette de Barbarie à rôtir (env. 2 kg)	6-8	10,10 €		
6	Cuisse fraîche de canard gras (env. 450 g)	1-2	8,80 €		

Les spécialités

Réf.	Produit	Parts	Prix / 100 g	Prix unit.	Nbre	Prix total
7	1/2 magret sec (env. 180 g) Magret de canard gras, sel, poivre	8-10	5,47 €	9,85 €		
	Foie gras entier de canard mi-cuit Foie gras de canard, sel, poivre					
8	Sous vide les 400 g	8-10	10,18 €	40,70 €		
9	Sous vide les 320 g	6	10,63 €	34,00 €		
10	Bocal de 200 g	4-5	11,80 €	23,60 €		
11	Confit 1 cuisse (la pièce sous vide) Cuisse de canard gras, graisse, sel	1-2		5,60 €		

Les conserves

Réf.	Produit	Parts	Prix / 100 g	Prix unit.	Nbre	Prix total
	Foie gras entier de canard « Le traditionnel » Foie gras de canard, sel, poivre					
12	Bocal de 130 g	2-3	15,23 €	19,80 €		
13	Bocal de 200 g	4-5	13,85 €	27,70 €		
14	Bocal de 360 g	7-8	11,72 €	42,20 €		
	Foie gras entier de canard Foie gras de canard, sel, poivre					
15	Boîte de 130 g	2-3	13,62 €	17,70 €		
16	Boîte de 190 g	4	12,47 €	23,70 €		
17	Boîte de 370 g	7-8	10,87 €	40,20 €		
	Pâté de foie de canard Foie gras de canard (60 %), foie de porc, œufs, sel, poivre					
18	Boîte de 100 g	2-3	7,20 €	7,20 €		
19	Boîte de 140 g	4-5	6,79 €	9,50 €		
20	Boîte de 200 g	6	6,20 €	12,40 €		

Les conserves

Réf.	Produit	Parts	Prix / 100 g	Prix unit.	Nbre	Prix total
	Cou farci de canard gras Farce (viande de canard, viande de porc, foie gras 30 %, sel, poivre), peau de cou et graisse de canard					
21	Boîte de 370 g (1 cou)	4-5	4,27 €	15,80 €		
22	Boîte de 570 g (1 cou)	6-8	3,18 €	18,10 €		
	Pâté de campagne au foie gras Viande de canard, viande de porc, foie gras 30 %, œuf, pain, sel, poivre					
23	Boîte de 130 g	2-3	4,62 €	6,00 €		
24	Boîte de 190 g	4	4,21 €	8,00 €		
25	Boîte de 400 g	8	3,38 €	13,50 €		
	Magret fourré au foie gras (boîte de 570 g) Magret de canard gras, foie gras entier (20 %), graisse, sel					
26		6-8	3,26 €	18,60 €		
	Confit de canard Viande de canard gras, graisse, sel					
27	1 magret (boîte de 570 g)	3-4	2,34 €	13,30 €		
28	2 magrets (boîte de 1,1 kg)	6-8	2,51 €	25,30 €		
29	2 cuisses (boîte de 1,1 kg)	2-4	1,52 €	15,30 €		
30	4 manchons (boîte de 750 g)	4	1,30 €	9,70 €		
31	1 magret + 1 manchon + 1 cuisse (boîte de 1,1 kg)	7	1,76 €	17,80 €		
	Rillettes de canard Viande de canard gras, sel, poivre					
32	Bocal de 200 g	4	3,15 €	6,30 €		
33	Boîte ou bocal de 400 g	8	2,35 €	9,40 €		
	Gésiers confits Gésiers, graisse, sel					
34	Bocal de 200 g	4	3,55 €	7,10 €		
35	Bocal de 390 g	8	2,59 €	10,10 €		
	Fritons de canard (bocal de 190 g) Viande de canard gras, sel					
36		4	2,37 €	4,50 €		
	EXPÉDITION - FRAIS DE PORT Commande inférieure à 90 euros : 17 euros Commande de 90 à 400 euros : 24 euros Commande supérieure à 400 euros : gratuit — Expédition en camion frigo : me contacter					
						Frais de port
						TOTAL TTC

Nos marchandises voyagent sous la responsabilité du transporteur.

Pensez à effectuer les réserves d'usages à l'arrivée du colis.

Toute commande non accompagnée d'un règlement sera envoyée en contre-remboursement, frais en plus.

Si malgré toute l'attention que nous apportons à la fabrication de nos produits

l'un d'eux ne vous satisfaisait pas, nous le remplacerons.