

Quelques idées pour utiliser nos produits



Le Foie Gras

Pour une meilleure appréciation du foie gras, il est préférable de le servir à température ambiante sans dépasser 20°.

Enlever le couvercle à chaque extrémité, pousser puis trancher avec un fil ou un couteau.

La mousse et le bloc de Foie Gras

Servir très frais en toast à l'apéritif ou en entrée.

Le pâté de foie gras et les rillettes

Servir à température ambiante en entrée ou en casse-croûte.

Le confit

Retiré de sa graisse, il se fait dorer à la poêle avec la graisse restant dessus. Il s'accompagne tout particulièrement de pommes de terre sarladaises, de haricots verts...

Le cou farci

Il se sert en entrée. Il faut le dégraisser, on peut le manger froid accompagné d'une salade verte ou chaud avec une sauce Périgueux ou Madère ou poivre vert.

Les manchons

Faire réchauffer et utiliser comme du confit. On peut les accompagner de pommes de terre en sauce, de salsifis, de pâtes à la sauce tomate.

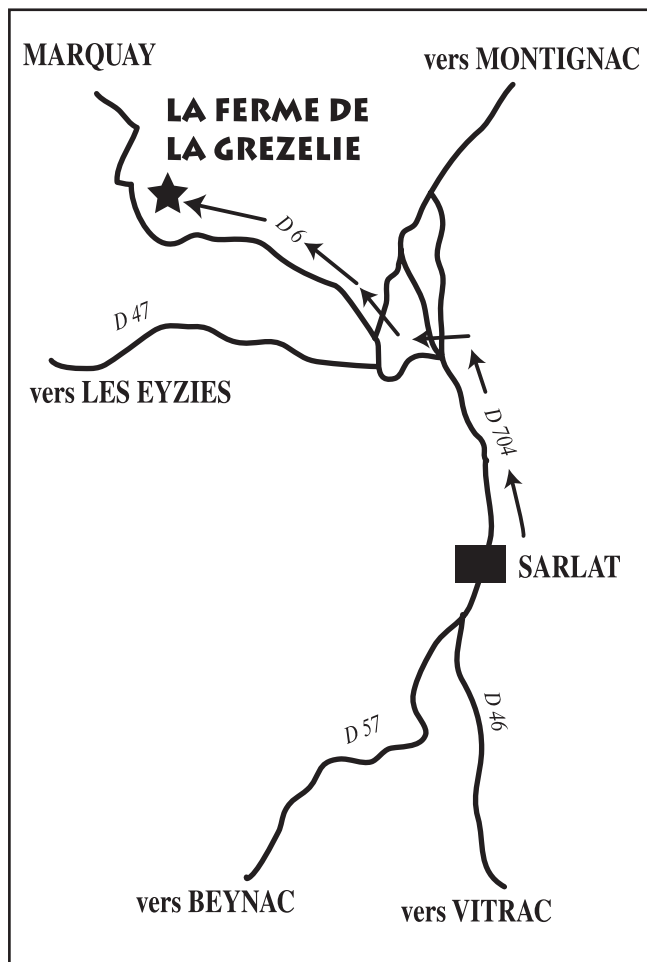
Le magret salé séché

Le couper en tranches fines. On peut le manger en apéritif sur du pain beurré, avec une salade de gésiers, une raclette ou pour garnir une assiette de charcuterie.

Le canard au civet

Le faire chauffer, si nécessaire vous pouvez rajouter quelques gouttes d'eau ou de vin. Se sert accompagné de pommes de terre vapeur, de pâtes, de riz...

*Nos plats cuisinés ne sont préparés
qu'avec le magret et la cuisse de canard
selon des recettes maison.*



Conserves à La Ferme



TARIF 2019
SCEA La Ferme de La Grézelie

Filipa et Manuel TEIXEIRA
"La Grézelie"
24620 MARQUAY en Périgord

Tél. 05 53 29 67 31
Port. 06 85 37 84 49

Fax : 05 53 29 14 19

www.fermedelagrezelie.com
fermedelagrezelie@wanadoo.fr

