

Boutique à la ferme

Ouverture sur rendez-vous

N'hésitez pas à nous contacter, si vous êtes dans le coin, nous nous ferons un plaisir de vous recevoir.

Jennifer & Florent Lesueur

Livraison

Envoi possible dans toute la France.

frais de port :

20€ pour commande inférieure à 80€

30€ pour commande de 80€ à 150€

35€ pour commande de 150€ à 250€

Au delà de 250€ sur demande

dès 400€ : frais de port offerts.

Passez votre commande !

793 Chemin des Camines
40330 BRASSEMPOUY
06 89 57 05 87

lapalmeducoin@gmail.com



Brasempouy

793 Chemin des Camines
40330 BRASSEMPOUY
06 89 57 05 87
lapalmeducoin@gmail.com

La Palme du Coin

En plein cœur du Sud-Ouest, nous vous proposons des conserves, de la charcuterie de canard et de porc Mangalitzta élevés à la ferme.

Découvrez des saucissons, des jambons et autres produits qui vous régaleront pendant vos apéritifs et repas.

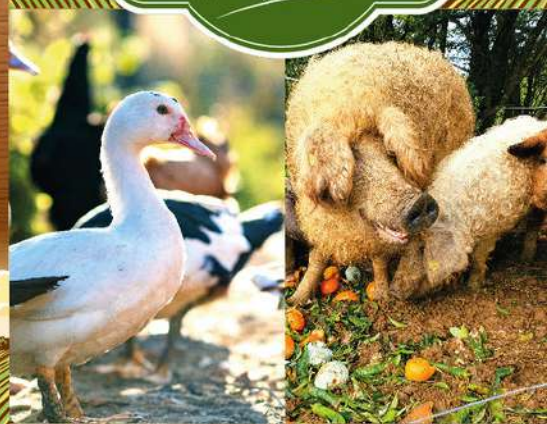
Jennifer & Florent Lesueur



Producteur de foie gras
et éleveur de porc
Mangalitzta

793 Chemin des Camines
40330 BRASSEMPOUY
06 89 57 05 87

Tarifs 2023





Tarifs découpe

Canard entier découpé	42€
Canard entier avec foie (gésiers + coeurs)	38€
Canard entier sans foie	24€
Cuisse fraîche	9,50€/kg
Magret frais	24€/kg
Coeur de canard frais	16€/kg
Foie frais	40€/kg

Foie Gras (en terrine)

Bocal de 180 g	22€
Bocal de 330 g	30€
Bocal de 480 g	38€

Confits (en boîte)

Cuisses par 2	11€
Magrets par 2	14€
Manchons par 4	6€
Ailes par 8	6€
Cous par 5	5€
Coeurs confits par 5	5€
Gésiers confits par 5	6€
Canard entier en boîte	75€

Charcuterie de canard

Jambon de canard	50€/kg
Jambon de canard tranché sous vide	90€/kg
Magret séché	50€/kg
Magret séché tranché /100g	65€/kg
Ventrêche de canard	35€/kg
Ventrêche de canard tranchée	42€/kg
Charizo de canard**	46€/kg
Saucisse sèche de canard**	46€/kg
Saucisson extra maigre	46€/kg

Composez votre Plateau de charcuterie! **22€**

Rillettes, terrines et pâtés

Rillettes nature 180g	4€
Rillettes au foie gras 180g	6€
Pâté du coin (foie gras)*	6,50€
Pâté au piment d'Espelette*	5,50€
Graissérons de canard	4,50€
Hure de sanglier 180g	5€
Terrine de sanglier 180g	5€

Plats cuisinés

Axoa de Sanglier 765g	12€
Haricots cuisinés et manchon 750g	13€
Bolognaise de Canard 400g / 1kg	8€ / 14€



*Le pâté est produit avec la viande de canard, de la gorge et du foie de porc.
**La saucisse sèche et le charizo sont produits avec de la viande de canard et du gras de porc.

NOUVEAU!

le Porc Mangalitza

Le porc Mangalitza est considéré comme le «Kobé» du porc. Son gras fondant (35°C) est chargé en Oméga 3 et 6, donc bon pour la santé.

Exclusivement nourrit aux légumes (80%), au maïs (15%) et à la drêche de bière (5%), nos porcs Mangalitza sont élevés en liberté totale sur des prairies sans pesticide (rotation des prairies pour garantir un sol riche).

N'hésitez pas à venir visiter la ferme pour rencontrer nos merveilleux «mouchons»!



Saucisson	48€/kg
Coppa / 100g	7€
Lomo séché / 100g	6€
Ventrêche roulée séchée / 200g	8€
Jambon affiné 24 mois / 100g	10€
Côte de porc	35€/kg
Coustou (travers de porc)	16€/kg
Grillade de porc (par 2)	22€/kg
1/2 pied de cochon	20€/kg
Saindoux / 800g	7€
Boudin	22€/kg
Boudin en verrine	5€
Andouille	35€/kg

