LA FERME de TURNAC

Sylvain et Alain Germain

en Périgord

Foies gras d'oie et de canard

Confits - Magrets - Plats cuisinés

Huile de noix



cerneaux de noix

BIENVENUE à la ferme





Vente Boutique à la Ferme

Expédition à domicile

FR 24.152.002 CE

Lieu-dit «Turnac» - 24250 Domme

Tél. 05 53 28 10 84 - contact@fermedeturnac.com

www.fermedeturnac.com

Nos foies gras d'oie et de canard



Nos différents foies gras d'oie et de canard

DÉGUSTATION

Très frais, mais souple. Réfrigérez 4h à 12h avant utilisation. Démoulez 30 min. avant de servir.

Faîtes des tranches fines avec un couteau préalablement trempé dans l'eau chaude. S'accompagne de vin blanc moelleux.

Foie gras mi-cuit

Son fondant incomparable et son goût parfumé en font un véritable régal. Il a la préférence des amateurs de foie gras. Il doit impérativement être conservé au réfrigérateur entre 1°C et 3°C, à consommer dans les 12 mois.

Ingrédients : *parties ou lobes de foies entiers et déveinés 98%, sel, poivre.*

Oie ou Canard	Nombre de parts
Bocal 100g :	2
Bocal 180g :	4/5
Bocal 300g :	6/8

Foie gras mi-cuit en terrine sous-vide

Conservation 6 mois au réfrigérateur entre 1°C et 3°C.

sur commande

Ingrédients : *parties ou lobes de foies entiers et déveinés 98%, sel, poivre.*

Oie ou Canard	Nombre de parts
Terrine 200g :	4/6
Terrine 450g :	10/12

Foie gras stérilisé

Ingrédients : *parties ou lobes de foies entiers et déveinés 98%, sel, poivre.*

Oie ou Canard	Nombre de parts
Bocal 100g :	2
Bocal 180g :	4/5
Bocal 300g :	6/8
Bocal 400g :	8/10

Bloc de foie gras stérilisé

Les blocs de foie gras d'oie ou de canard sont d'une qualité homogène, très peu de graisse apparente, donnant un bloc marbré d'une finesse et d'un fondant exquis.

Ingrédients : *foies gras d'oie ou de canard déveinés, eau, sel, poivre.*

Oie ou Canard	Nombre de parts
Boîte 100g :	2
Boîte 130g :	4/5
Boîte 200g :	6/8
Boîte 390g :	8/10

Les produits de la noix

Noix du Périgord A.O.C.

Filet de 1kg
Filet de 2kg

Cerneaux de noix

Pour vos préparations culinaires et vos salades. Sachet de cerneaux sous vide.

Moitiés (A.O.C.) 250g
Invalides 250g



Huile de noix

Elle parfume vos salades de gésiers accompagnés de tranches de magrets séchés et de cerneaux de noix. L'utiliser associée à 50% d'une autre huile neutre en goût.

Bidon de 50cl
Bidon de 25cl

Friandises du Périgord

Cerneaux de noix enrobés à deux saveurs. Sachet de 150g.

Truffinoix (chocolat)
Pralinoix

Confiture de noix

Ingrédients : *noix, sucre, miel, cognac.*

Bocal de 190g

Gâteau aux noix

Ingrédients : *noix, sucre, farine de blé,* ***œufs****, poudre à lever, alcool de fruit, cerneaux.*

Gâteau de 500g



Nos spécialités d'oie et de canard



Pâté de foie d'oie ou de canard

Médaillon de foie gras de canard enrobé de chair de porc.

Ingrédients : *50% de foie gras d'oie ou de canard, fine farce,* ***œuf****, sel, poivre.*

DÉGUSTATION : se sert frais avec des tranches de pain de campagne.

Oie	Canard
Boîte 130g : 3/4 parts	Boîte 130g : 3/4 parts
Boîte 200g : 4/6 parts	Boîte 200g : 4/6 parts

Pâté de foie d'oie truffé 3%

Ingrédients : *foie gras d'oie 50%, porc, truffe 3%, œuf, sel, poivre.*

	Poids net
Boîte :	190g

Gésiers et cœurs confits

Ingrédients : *gésiers 62% ou cœurs d'oie 58%, graisse d'oie ou de canard, sel.*

	Poids net	Poids net égoutté
Gésiers oie ou canard :	370g	230g
Cœurs oie et canard :	330g	180g

Graisse d'oie ou canard

Agrémente la préparation de nombreux légumes.

	Poids net
Boîte :	500g



Cou farci

Peau du cou de l'oie ou du canard farcie donnant l'apparence d'un saucisson.

Ingrédients : *farce (viande de porc, viande d'oie ou de canard, morceaux de foie d'oie ou de canard 30%), peau de cou,* ***œuf****, sel, poivre.*

DÉGUSTATION : mettre la boîte au bain-marie afin de dégraisser le cou. Déguster soit froid comme entrée, servi en tranche sur une salade verte, soit chaud, doré à la poêle accompagné de pommes sarladaises.

	Nombre de parts	Poids net	Poids net égoutté
Oie :	6/7	700	500
Canard :	3/4	500	320
Oie :	3/4	500	320

Cou farci en sauce

Ingrédients : *sauce (vin blanc, oignons, ail), farce 43% (porc, viande d'oie ou de canard, foie d'oie ou de canard,* ***œuf****), sel, poivre, épices.*

	Nombre de parts
Boîte 350g :	2/3

Pâté de campagne

Ingrédients : *viande de porc, foie gras 30%, sel, poivre.*

	Nombre de parts
Boîte 130g :	3/4
Boîte 180g :	4/6



Confit d'oie ou de canard

Ce sont des quartiers (aile, cuisse) déjà cuisinés.
Ingrédients : *viande oie ou canard 51%, graisse, sel.*

DÉGUSTATION : soit réchauffé à la poêle à feu doux avec un peu de graisse, soit au four sur le grill. Attendre que la peau soit bien dorée et votre confit est prêt à servir. S'accompagne de pommes sarladaises, cèpes, haricots blancs… ou laisser refroidir et le servir avec une salade verte.

	Nombre de parts	Poids net	Poids net égoutté
Oie			
cuisses :	2/3	950	550
ailes :	2	700	425
ailes+cuisse :	3/4	1050	725
4 cuisses :	4/6	1800	1100
Canard			
2 cuisses :	2	700	425
ailes :	2	700	425
barre de cou :	2/3	800	400
manchons :	2/3	700	425
4 cuisses :	4	1500	850
Pointes ailes :	2	700	400

Grattons

Ingrédients : *viande et parures d'oie et de canard 98%, sel, poivre.*

DÉGUSTATION : se sert frais avec des tranches de pain de campagne.

Oie et Canard 250g

Effiloché de canard

Ingrédients : *viande de canard 80%, graisse de canard, oignons, sel, poivre.*

Boîte 750g : 4/6 parts

Rillettes d'oie ou de canard

Ingrédients : *viande d'oie ou de canard 98%, sel, poivre.*

DÉGUSTATION : se consomme frais. Se tartine sur des tranches de pain grillé.

Oie ou Canard
Boîte 130g
Boîte 250g



Rillettes au foie gras

Ingrédients *: viande d'oie ou de canard 63%, foie gras de canard ou d'oie 35%, sel, poivre.*

DÉGUSTATION : se consomme frais.
Se tartine sur des tranches de pain grillé.

Canard	***Oie***
Bocal 190g	Bocal 130g

Aiguillette au foie gras

Ingrédients : *aiguillette de canard, foie gras 30%, sel poivre, gélatine de bœuf.*

Bocal 360g : 3/6 parts

Saucisses de canard

Ingrédients : *viande de canard 50% Viande de porc 50%, (magret), sel, poivre, sucre, ail. vin blanc.*

Boîte 550g : 6 saucisses

Nos spécialités d'oie et de canard



Magret de canard ou d'oie frais

Conservation au réfrigérateur entre 1 et 3°C.

Ingrédients : *viande de canard ou d'oie.*

DÉGUSTATION : à griller ou à poêler.

Poids mini 300g — Poids mini 400g
Poids mini 350g — Poids mini 450g

Magret de canard séché fourré au foie gras (40%)

sous vide
Poids mini 150g
Poids mini 200g

Poids mini 250g
Poids mini 300g
Poids mini 350g

Magret de canard séché

DÉGUSTATION : servir frais, en apéritif ou sur une salade de gésiers émincés.

Pré-tranché, sous vide
Poids mini 100g

Entier, sous vide
Poids mini 200g
Poids mini 250g
Poids mini 300g

Foie d'oie et de canard Frais

SUR COMMANDE UNIQUEMENT

Plats cuisinés

Civet d'oie

Ingrédients : *viande d'oie, vin rouge Bergerac, carottes, jus cuisiné (oignons, échalotes, amidon de maïs, sel, poivre).*

	Nbre de parts	Poids net
Boîte :	2	800g

Magret aux olives

Ingrédients : *magret d'oie, olives, jus cuisiné (oignons, échalotes, amidon de maïs, sel, poivre).*

	Nbre de parts	Poids net
Boîte :	1/2	380g

Cassoulet au confit d'oie ou de canard

Ingrédients : *haricots lingots, viande d'oie ou de canard, saucisse de porc, jus cuisiné (oignons, carottes, concentré de tomates, sel, poivre, épices).*

DÉGUSTATION : faites réchauffer à température douce dans un récipient au four, puis parsemez de chapelure et faire gratiner à feu vif. Servez chaud.

	Nbre de parts	Poids net
Boîte :	1	420g
	2	840g
	4	1800g

Haricots blancs

Boîte :	3/4	800g

Manchons aux Lentilles

Ingrédients : *viande de canard, lentilles, carottes, jus cuisiné (oignons, ail, épices, sel et poivre).*

	Nbre de parts	Poids net
Boîte :	2	1kg

Sauce Bolognaise à l'Oie

Ingrédients : *viande d'oie, sauce tomate, oignons, carottes, persil, sel, poivre.*

	Nbre de parts	Poids net
Boîte :	3	550g



Confiture de figue

Ingrédients : *figues, sucre.*

Bocal 100g :

Les idées cadeaux

Pour vos commandes de coffrets, contactez-nous

Coffrets personnalisés à la demande
Mettez-y ce qu'il vous plaît !









Dans la mesure du possible, nous consulter au 05 53 28 10 84



PÉRIGORD DORDOGNE
TOURISME FRANCE



LA FERME de TURNAC

Ne pas aller jusqu'à Domme

Depuis Vitrac Port:
D46 E puis D50 direction Groléjac
à 4km à gauche direction Turnac

Depuis Groléjac :
D50 direction Domme
à 4km à droite
suivre la route jusqu'à la ferme

GPS 01°15'29"E-44°50'15"N

Visitez notre élevage

Visites commentées et ombragées.

Élevage d'oies et gavage d'oie et canard.
Atelier de transformation, dégustation en fin de visite. (durée 1h30 environ)

Adultes : 5€ - Enfant (+ de 5 ans) : 3€
pour les groupes nous consulter



BOUTIQUE OUVERTE
D'avril à septembre : 9h-19h du lundi au dimanche
D'octobre à mars : 9h30-18h du lundi au samedi



Horaires des visites guidées sur notre site :
www.fermedeturnac.com

ne pas jeter sur la voie publique.
IMPRIM'VERT
com BATAILLON.FR

La Ferme de Turnac (E.A.R.L.)
Tél. 05 53 28 10 84 - contact@fermedeturnac.com
www.fermedeturnac.com