

NOS MARCHÉS

TOUTE L'ANNÉE PRÈS DE CHEZ VOUS

Mercredi :

- Peyrehorade (40) toute l'année

Jeudi :

- Salles (33) toute l'année

Samedi :

- Le Teich (33) toute l'année
- Hagetmau (40) toute l'année

Dimanche :

- Ciboure (64) toute l'année
- Navarrenx (64) en saison estivale

et aussi :
L'été sur les Marchés de Producteurs de Pays du Département des Landes (nous consulter)
www.marches-producteurs.com/landes

NOS DÉGUSTATIONS DANS LES THERMES

De Mars à Novembre

Jeudi :

- Terrasses de Borda - Dax (40)
- Demeures de Borda - Dax (40)

Vendredi :

- Thermes de l'Avenue - Dax (40)

VENTE DE CANARDS ENTIERS ET PRODUITS FRAIS

- Canard entier
- Canard entier découpé
- Canard sans foie
- Foie gras extra de canard déveiné
- Magret frais
- Cuisses fraîches
- Graisse de canard
- Aiguillettes
- Cœurs

TARIFS, NOUS CONSULTER

Ces produits sont proposés sur commande. Vous pouvez venir les chercher à la ferme, mais nous pouvons également vous livrer sur les marchés.

UNE GASTRONOMIE PAYSANNE FESTIVE

Pour un prix économique, vous découvrirez l'essentiel de notre gastronomie festive :

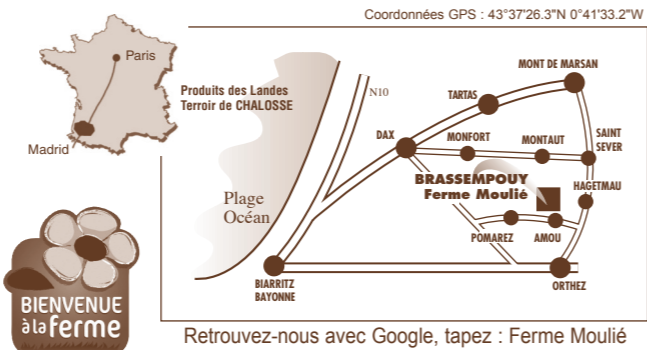
Le Foie Gras, le surprenant confit de canard, les rillettes pour vos toasts et les abats pour la sublime garbure landaise.

LE FOIE GRAS ENTIER
Le seul véritable. Nature, avec sel et poivre.
Servir à température ambiante. Ôter la graisse qui entoure le foie et découper en tranches (couteau trempé dans l'eau chaude). Consommer nature ou sur des toasts grillés.

LE CONFIT DE CANARD plan Agibat
Un goût unique, à découvrir... Élément du "French-paradox" (1)
Ôter la graisse (excellente pour la cuisson) et faire cuire côté peau uniquement. Servir avec un légume ou façon cassoulet. Le magret confit peut aussi se manger froid.

LES GÉSISERS
Les dégraisser en les réchauffant. Consommer nature ou dans la fameuse salade landaise (demandez la vraie recette).

RILLETTES ET PÂTÉS
Typique de la gastronomie paysanne locale. Pour vrais gourmands !
Sur des toasts, à l'apéro, en entrée...
Ou pour un petit creux !



(1) Le French Paradox - Les médecins s'étonnent que dans le Sud-Ouest Français, malgré une alimentation dite "grasse" (graisse d'oie et de canard) il y ait peu de surcharge pondérale et moins de problèmes cardio-vasculaires dans la population qu'ailleurs en France, USA.

LA FERME MOULIÉ

AU CŒUR DE LA CHALOSSE
Dans les collines du Sud des Landes, notre ferme familiale de polyculture élève et gave des canards à foie gras, alimentés avec notre maïs. Ici, la grande tradition du foie gras se perpétue depuis des siècles.

DE NOTRE FERME A VOTRE TABLE
Nous préparons nous-mêmes les conserves traditionnelles de la ferme. Foie Gras et autres mets paysans devraient vous régaler; la tradition reste très moderne, quand saveur et bon goût sont respectés !

VISITE GRATUITE DE LA FERME
C'est en toute simplicité que nous vous ferons visiter gratuitement notre ferme. Prendre la route d'AMOU BRASSEMPOUY et suivre les panneaux (carte Michelin n°78). Toute l'année, visite de notre exploitation (ferme chalossaise typique, poussinière, parc extérieur, gavage...) : sur rendez-vous.

NOTRE BOUTIQUE
Vous y retrouverez tous nos produits ainsi que ceux de nos amis producteurs d'Armagnac, de Champagne et de vins régionaux : Chalosse, Jurançon, Bordeaux, Tursan.

"L'ESTANQUET DEU GUIT"
Depuis 2013, la ferme Moulié vous propose en plus de ses traditionnelles portes ouvertes le week end du 11 novembre et de sa croupionnade de juillet, des repas à la ferme pour les groupes d'amis et les associations.
Nous vous proposons des menus à partir de 16€ pour les groupes.
En saison estivale, du 1^{er} juillet au 31 août, nous proposons également des repas le midi (hors week-end) avec carte et menus : assiette landaise, confits, burgers de canard...
Il est préférable de réserver

Du Producteur
aux Consommateurs

FERME MOULIÉ
L'estanquet
deu guit

(<http://ferme-moulie.jimdo.com/>).



Produisait-elle du Foie Gras il y a 25 000 ans ?

La Dame de BRASSEMPOUY a été trouvée chez nous en 1894, dans la grotte du Pape. C'est la plus ancienne sculpture préhistorique à visage humain connue à ce jour.

La Dame était-elle paysanne ?

Élevait-elle des canards à foie gras ?

Et pourquoi pas ?

Elle habitait en tous cas ce doux pays de Chalosse devenu l'épicentre français du foie gras (production française 2008 : Landes 24%, Pyrénées-Atlantiques 15%, Vendée 13%, Gers 11%...)

Sculpture Thierry BLAISE

FOIE GRAS et CONFITS de la Ferme



FERME MOULIÉ

DEPUIS 1950

DUCAMP & Fils
40330 BRASSEMPOUY

Tél. : 06 82 38 61 54 / 06 32 25 27 45

Site : <http://fermemoulie.free.fr>

E-mail : ferme-moulie@orange.fr

Blog restauration : ferme-moulie.jimdo.com

N° TVA : FR 803 824 912231 00017



UN CONSEIL GASTRONOMIQUE ? UNE RECETTE ?
TÉLÉPHONEZ-NOUS DE 9H À 19H (HORS HEURE DU REPAS)

