

Nos engagements

► Nous élevons avec des **céréales BIO** des petits lots de canards mulards, que nous gavons et transformons en conserves.

► Nous apportons un soin particulier à l'hygiène, dans notre atelier conforme à la législation en vigueur, à l'alimentation et au confort des animaux.

► **Nous utilisons un maïs grain entier BIO NON OGM**

► Nos recettes sont élaborées en harmonie avec notre pays.

► Nous commercialisons notre propre production en vente directe à la ferme ou sur les foires et marchés de proximité.

► Vous pouvez demander à visiter nos installations dans lesquelles nous travaillons dans une perspective d'agriculture durable et respectueuse de l'environnement.

► Nos engagements sont votre garantie qualité !

L'équipe du Mas Luganas

Judith, Isabelle, Eric et Victor

Nos produits

Des foies gras

- Entiers en conserve
- Entier mi-cuits ou pasteurisés

Des confits, deux cuisses ou quatre manchons que nous servons à la Ferme-Auberge avec des fruits frais de saison. .

Des rillettes parfumées au thym

Des pâtés aux saveurs Méditerranéennes, au Banyuls, aux pistaches, aux figues, à l'abricot, aux Lucques {olives}, ou tout simplement nature au foie de canard.

Des cous farcis au foie gras, à consommer froid, coupés en tranches.

Des plats cuisinés inspirés de la cuisine traditionnelle catalane, c'est très facile, c'est tout prêt!!

- Le Salpiquet de Mongetes au manchons de ca-nard avec des haricots, de la saucisse catalane, du boudin noir, de l'ail.
- Des boles de Picolat mi veau et mi canard
- Le Tajine de veau au miel et safran de Sahorre

Des magrets séchés puis poivrés.

Des produits frais,

- des magrets,
- des aiguillettes,
- des rôtis de magrets au foie gras,
- des canards entiers,
- mais aussi selon la saison des Chapons, du Veau et des PIGEONS et bientôt du Cochon

Nos tarifs Tarif 2017/18

	Poids	Prix Kg	Prix	Nbr	TOTAL.
Foie gras entier mi-cuit	120 g	170.00	20.40		
	200 g	165.00	33.00		
	250 g	164.00	41.00		
	400 g	162.50	65.00		
Foie gras entier con-	200 g	165.00	33.00		
Confits 2 cuisses	450 g	33.33	15.00		
4 manchons	400 g	32.50	13.00		
3-4 gésiers	200 g	38.00	7.60		
Salpiquet	900g	19.44	17.50		
Tajine de veau	900 g	20.22	18.20		
Boles de Picolat	900g	23.33	20.00		
Pâté Nature au Foie	180 g	36.11	6.50		
	250 g	34.80	8.70		
Pâté au Banyuls	180 g	36.11	6.50		
	250 g	34.80	8.70		
Pâté aux figues	180 g	36.11	6.50		
Pâté aux pistaches	180 g	36.11	6.50		
Pâté aux abricots	180 g	36.11	6.50		
Pâté aux Lucques	180 g	36.11	6.50		
Fritons	250g	24.00	6.00		
Rillettes	180 g	36.11	6.50		
	250 g	34.80	8.70		
Cou farci	200 g	49.00	9.80		
Magret séché	Au Kg	47.00			
TOTAL					

Nos Veaux

Tarif 2017/18

Si vous souhaitez passer une commande ou être informé de nos nouveautés ou des dates des foires et manifestations auxquelles nous participons, veuillez remplir le bulletin ci-dessous et nous le retourner.

Merci

Votre nom :

Votre adresse :

.....

.....

Téléphone :

Mail :

Nos coordonnées

GAEC Mas Lluganas

66500 MOSSET

04 68 05 00 37

Email : maslluganas@orange.fr

Web : www.maslluganas.com



Nos veaux sont élevés avec leur mère en liberté sur la commune de Mosset.

Nourris exclusivement au lait maternel et à l'herbe de la montagne, en direct de l'estive de Mosset !

La viande est rosée et goûteuse.

L'abattage et la découpe sont réalisés dans des ateliers aux normes européennes.

Nous les commercialisons au détail, emballés sous vide. Pensez à goûter notre terrine de veau, canard et pépites de foie gras et nos plats cuisinés !

Escalopes	22.00€/Kg	
Côtes	19.50€/Kg	
Rôti Epaule	19.50€/Kg	
Rôti Filet	27.50€/Kg	
Blanquette avec os	14.30€/Kg	
Sauté	15.30€/Kg	
Osso Bucco	16.00€/Kg	
Saucisse Pur Veau	16.70€/Kg	
Foie de Veau	31.00€/Kg	
Plats Cuisinés		
Tripes de Veau 450g	9.00€	
Tagine de Veau 900g	18.20€	
Boles de Picoulat 900g Moitié canard moitié veau	20.00€	
PIGEONS Prêt à cuire	22.00€/kg	



Bonjour,

Cette année les foires au gras se déroulent les

19 novembre à Prades

3 Décembre à Thuir

17 Décembre à Ceret

Bien sur, vous pouvez nous retrouver
sur le Marché des Producteurs
à Prades
tous les samedis matin

Les Paysans
du Mas
Lluganas

