

# NOTRE FERME

Dans les Landes , au cœur de la Chalosse à 10 kms de DAX depuis quatre générations, nôtre ferme possède un vaste espace dédié à l'élevage des canards utilisés pour élaborer les foies gras, les confits, les terrines et autres mets gourmands. Elle permet également la production de poulets jaunes des landes avec lesquels nous réalisons la Galantine, les rillettes et plats cuisinés.

Au détour des chemins, nous serons heureux de vous accueillir dans notre ferme chalossaise et de vous faire partager notre histoire où le terroir c'est allié à la modernité afin de vous proposer toute une gamme de produits à base de canards, élevés et gavés de manière traditionnelle au maïs grain issue de notre exploitation.

Nous pratiquons sur l'ensemble de notre exploitation une agriculture raisonné et raisonnable. Nous sommes fiers d'être éleveurs, gaveur et conserveur, nous souhaitons partager notre savoir faire culinaire et nos traditions du Sud-Ouest.

## COMMENT VENIR

Sorti de Dax en prenant la direction de Montfort en Chalosse D 32 puis au 1er rond point de HINX suivre SORT EN CHALOSSE, au 1er stop à droite et 1 ère à gauche ( face au parking des écoles) vous êtes arrivés !

Coordonnées GPS : N 43° 41' 3.282 ''

W 0° 56 ' 3.3144 ''



# Nos Conseils

## Le Foie gras entier :

Servez le en fines tranches, accompagné de pruneaux, de pommes fruits cuits ou bien de figues confites et un vin blanc moelleux fera merveille !

## Le Confit de canard:

Otez la graisse au maximum et faire rissoler dans une poêle coté peau en premier à feu doux ou bien dans un plat allant au four 20 mn 180°, en compagnie de pommes de terre rissolées, haricots vert ou de lentilles.

## Les Gésiers de canards

Réchauffés à feu doux dans une poêle avec un peu de sa graisse puis les couper en lamelles, parsemées sur un lit de salade, un tranche de foie gras, des pignons de pin, des asperges, des tomates et vous obtenez la traditionnelle assiette landaise.

## Magret fourré au foie gras

Le sortir de la boîte en ouvrant les deux cotés, poussez le magret et ôtez la graisse au fur à mesure , faites des tranches en vous servant du bord avec un couteau à lame fine. Servez les avec une salade d'endives et quelques noix ou une salade composé.

## Le Cou farci au foie gras

Le sortir de la boîte en ouvrant les deux cotés, poussez l'extrémité enlever la graisse au fur et à mesure, servez vous du bord pour faire des tranches pas trop fines, se déguste froid sur une salade ou bien chaud en tronçons plus épais rissolé des deux cotés avec des pommes sautées.

## La Manchonnade aux pruneaux

Plat composée de manchons cuisiné au vin blanc moelleux, carottes et pruneaux, idéalement servi avec des pates fraiches, pommes vapeur ou du riz.

## LOUGASC'HOUN

Potage à l'ancienne avec manchons confits et une julienne de légumes, réchauffé à feu doux ,le plat de l'hiver !!!

## Galantine de poulet

L'entrée froide par excellence avec une mayonnaise maison

## Le Poulet Basquaise

Avec ses deux cuisses de poulet et la piperade, le faire réchauffer à feu doux et le servir avec des pommes vapeur ou du riz.

Ferme le Houn

Passion d'éleveur

100% producteur

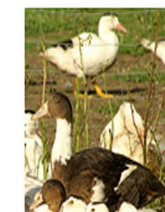
Authenticité des saveurs



# CONSERVES DE CANARDS GRAS TRADITIONNELLE



FOIE GRAS  
ENTIER DE  
CANARD



- Visite

- Vente à la ferme

- Atelier culinaire

Ferme le Houn

Mr et Mme COMMARIEU Richard

20 route des Griches 40180 SORT-EN-CHALOSSE

Tel : 05 58 90 82 03 / 06 89 77 23 55

E-mail : [contact@foiegraslehoun.com](mailto:contact@foiegraslehoun.com)

[www.foiegraslehoun.com](http://www.foiegraslehoun.com)

## Le Foie Gras Entier

Foie gras de canard entier, sel poivre

Bocal de 200gr	3 /4 parts	125€/kg	25 €
Bocal de 300gr	5 /6 parts	110€/kg	33 €
Bocal de 500gr	7/ 8 parts	100€/kg	50 €

## Magret au Foie

magret, 25% foie gras, sel poivre

Boite de 500gr	4/6 parts	40.00€/kg	20 €
Boite de 280 gr	3/4 parts	51.78€/kg	14.50 €

## Cou farci au Foie Gras

peau de cou, 75% magret, 30% foie gras, sel poivre

Boite de 500gr	4/6 parts	32.00€/kg	16 €
Boite de 280 gr	3/4 parts	41.07€/kg	11.50 €

## Terrine Landaise

70% farce de porc, 30% foie gras, sel poivre, échalotes

Bocal de 200gr	3/4 parts	35.00€/kg	7.00 €
Bocal de 300gr	5/6 parts	28.33€/kg	8.50 €

## Pâté de l'Adour au piment d'Espelette AOC

70% magret de canard 30% farce de porc, sel poivre, échalotes, piment d'Espelette 1.2%

Bocal de 200gr	3/4 parts	35.00€/kg	7.00 €
Bocal de 300gr	5/6 parts	28.33€/kg	8.50 €

## Pâté de Chalosse

70% magret de canard, 30% farce de porc, sel poivre, échalotes

Bocal de 200gr	3/4 parts	35.00€/kg	7.00 €
Bocal de 300gr	5/6 parts	28.33€/kg	8.50 €

## Pâté de PAULINE

70% magret de canard 30% Foie gras, sel poivre, épices, cognac

Boite de 200gr	3/4 parts	32.50€/kg	6.50 €
Boite de 280gr	5/6 parts	28.33€/kg	9.00 €

## La Délicieuse rilette confite au foie gras

70% viande canard 30% foie gras, sel poivre, épices

Bocal de 200gr	3/4 parts	35.00€/kg	7.00 €
----------------	-----------	-----------	--------

## Les graisseries de canard traditionnel

100 % viande de canard confite, sel poivre, ail

Boite de 200gr	3/4 parts	25.00€/kg	5.00 €
Bocal de 300gr	5/6 parts	21.66€/kg	6.50 €

## Les graisseries de canard au piment d'Espelette AOC

100 % viande de canard confite, sel poivre, 1.2% piment d'Espelette, ail

Boite de 200gr	3/4 parts	27.50€/kg	5.50 €
Bocal de 300gr	5/6 parts	23.33€/kg	7.00 €

## Les Confits de Canards

Bocal de	<b>5 GESIERS</b>	280 gr	26.78 €/kg	7.50 €
----------	------------------	--------	------------	--------

Boite de	<b>2 CUISSSES</b>	750 gr	14.66 €/kg	11.00 €
----------	-------------------	--------	------------	---------

Bocal de	<b>3 CUISSSES</b>	1100 gr	12.72 €/kg	14.00 €
----------	-------------------	---------	------------	---------

Boite de	<b>6 MANCHONS</b>	600 gr	15.00 €/kg	9.00 €
----------	-------------------	--------	------------	--------

Boite d'	<b>1 MAGRET/Manchon</b>	400 gr	22.50 €/kg	9.00 €
----------	-------------------------	--------	------------	--------

Bocal d'	<b>1/2 CANARD</b>	1000 gr	14.00 €/kg	14.00 €
	(magret/manchon/cuisse)			

Boite de	<b>4 SAUCISSES</b>	550 gr	20.00 €/kg	11.00 €
	65% magret de canard, 35% viande de porc, sel, poivre, épices			

## LES CUISINES

### Le Cassoulet Gascon

2 cuisses et 2 saucisses de canard, haricots lingot, tomate, bouillon, épices, aromates

Le bocal	1000gr	2/4 parts	19.00 €/kg	19.00 €
----------	--------	-----------	------------	---------

Réchauffer à feu doux ou bien au four 180°C – 20mn

### La Manchonnade aux Pruneaux

5 manchons de canard, vin blanc moelleux, pruneaux, carottes, épices, aromates, **amidon**

Le bocal	1000gr	2/4 parts	17.00 €/kg	17.00 €
----------	--------	-----------	------------	---------

Rechauffer à feu doux surtout pas d'ébullition

### Lougasc' HOUN potage à l'ancienne

4 manchons confits de canard, julienne de légumes, bouillon, **amidon**, épices, aromates

Le bocal	1000gr	2/4 parts	14.00 €/kg	14.00 €
----------	--------	-----------	------------	---------

## Offres Spéciales

**Le Demi canard** composé de: **47€**

1 confit 1/2 canard, 1 foie gras 300gr, 1 graisseries 200 gr nature

**Le Canard complet** composé de: **78€**

2 confit 1/2 canard, 1 foie gras 200gr, 1 foie gras 300gr, 2 graisseries 200 gr nature

**L'Assortiment Ferme Le Houn:** **49€**

1 bte 2 cuisses  
1 Terrine landaise 200gr  
1 Pâté Adour 200gr

2 btes d'1 magret/manchon  
1 Pâté de Chalosse 200gr  
1 graisseries nature 200gr

## Idées Cadeaux

**SAC « DUO »** composé de : **31€**

1 foie gras 200gr, 1/2 btlle Jurançon, sac à champagne transparent

**Coffret « Valentin »** composé de : **45€**

1 bte d'1 magret/manchons, 1 foie gras 200gr,  
1 graisseries nature 200gr, 1/2 btlle Jurançon, valisette cartonnée



## GAMME POULETS

### Rilette

100% viande de poulet, graisse de canard, épices, aromates

La boite	200gr	2/4 parts	25.00€/kg	5.00 €
----------	-------	-----------	-----------	--------

### Galantine

70% viande de poulet, 30% farce de porc, **œufs**, gelée, épices, aromates

La boite	280gr	4 parts	32.14€/kg	9.00 €
----------	-------	---------	-----------	--------

### Poulet Basquaise

2 cuisses de poulet, poivron rouge et vert, oignon, tomate, épices, aromates

La bocal	1000gr	2/3 parts	14.00€/kg	14.00 €
----------	--------	-----------	-----------	---------