

NOTRE FERME

Dans les Landes, au cœur de la Chalosse à 10 kms de DAX depuis quatre générations, notre 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 raisonnée 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 1ère 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 composée.

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 pâtes fraîches, 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

- 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
www.foiegraslehoun.com

Le Foie Gras Entier

Foie gras de canard entier, sel poivre

Bocal de 200 gr	3/4 parts	135.00€/kg	27.00 €
Bocal de 300 gr	5/6 parts	123.38€/kg	37.00 €
Bocal de 500 gr	7/8 parts	110.00€/kg	55.00 €

Magret au Foie

magret, 25% foie gras, sel poivre

Boîte de 400 gr	4/6 parts	50.00€/kg	20.00 €
Boîte de 280 gr	3/4 parts	53.57€/kg	15.00 €

Cou farci au Foie Gras

peau de cou, 70% magret, 25% foie gras, sel poivre

Boîte de 500 gr	4/6 parts	33.00€/kg	16.50 €
Boîte de 280 gr	3/4 parts	42.86€/kg	12.00 €

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

Boîte de 200gr	3/4 parts	35.00€/kg	7.00 €
Boîte de 280gr	5/6 parts	32.14€/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 graisserons de canard traditionnel

100 % viande de canard confite, sel poivre, ail

Boîte de 200 gr	3/4 parts	25.00€/kg	5.00 €
Bocal de 300 gr	5/6 parts	23.31€/kg	7.00 €

Les graisserons de canard au piment d'Espelette AOC

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

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

Les Confits de Canards

5 GESIERS	Bocal de 280 gr	26.78 €/kg	7.50€
2 CUISSES	Boîte de 750 gr	16.00 €/kg	12.00€
3 CUISSES	Bocal de 1100 gr	13.63 €/kg	15.00€
6 MANCHONS	Boîte de 600 gr	16.66 €/kg	10.00€
1 MAGRET/Manchon	Boîte de 400 gr	25.00 €/kg	10.00€
1/2 CANARD	Bocal de 1000 gr	15.00 €/kg	15.00€
(magret/manchon/cuisse)			
4 SAUCISSES	Boîte de 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

~~**Demi canard** composé de : 29.00 €
1 confit 1/2 canard, 1 foie gras 300gr,
1 graisseron 200 gr nature~~

~~**Canard complet** composé de : 82.00 €
2 confits 1/2 canard, 1 foie gras 200gr, 1 foie gras 300gr,
2 graisserons 200 gr nature~~

Assortiment Ferme Le Houn 51.00 €
1 bte 2 cuisses 2 btes d'1 magret/manchon
1 Terrine landaise 200gr 1 Pâté de Chalosse 200gr
1 Pâté Adour 200gr 1 graisserons nature 200gr

Idées Cadeaux

SAC « DUO » composé de : 35.00 €
1 foie gras 200gr, 1/2 bte Jurançon,
sac à champagne transparent

~~**Coffret « Valentin »** composé de : 46.00 €
1 bte d'1 magret/manchon, 1 foie gras 200gr,
1 graisseron nature 200gr, 1/2 bte Jurançon,
valisette cartonnée~~

GAMME POULETS

Rilette

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

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

Galantine

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

La boîte 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 €
-----------------	-----------	-----------	---------