

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  
Tél : 04.68.05.00.37  
Mail : [maslluganas@orange.fr](mailto:maslluganas@orange.fr)  
Web : [www.maslluganas.com](http://www.maslluganas.com)



### Nos Veaux Tarif 2015/16

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'association Rosée des Pyrénées à laquelle nous adhérons, sélectionne nos veaux. L'abattage et la découpe sont réalisés dans des ateliers aux normes européennes.  
Nous le commercialisons au détail, emballé sous vide  
Pensez à goûter notre terrine de veau canard et

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	
<b><u>Plats Cuisinés</u></b>		
Tripes de Veau 450g	9.00€	
Tagine de Veau 900g	18.20€	
Boles de Picoulat 900g Moitié canard moitié veau	20.00€	
<b><u>PIGEONS</u></b> Prêt à cuire	22.00€/kg	



Bonjour

L'Auberge ouvre ses portes à nouveau à partir du Dimanche 27/03/2016

Toujours plus de Bio et de produits locaux à notre table

Pensez à réserver 0468050037

Vous pouvez bien sur nous retrouver sur le Marché des Producteurs à Prades tous les Samedis matin.

Les Paysans du Mas Lluganas



# 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 proximités.

. 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 Lluganas

Judith, Isabelle, Arthur, Éric et Victor

## Nos Produits

. **Des foies gras** que nous vous conseillons de déguster avec un bon pain grillé.

. **Entiers en conserve** avec lesquels nous aimons un Rivesaltes ambré.

. **Entiers Mi-cuits** ou pasteurisés que nous préférons avec un Maury rancio ou un Muscat de Rivesaltes.

. **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 canard 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 Sahore

. **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

## Tarifs 2015/16

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