

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
Web : www.maslluganas.com



Nos Veaux Tarif 2019/20

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 le commercialisons au détail, emballé sous vide.

Pensez à goûter notre terrine de veau canard et pépites de foie gras et nos plats cuisinés !

Escalopes	23.00€/Kg	
Côtes	20.00€/Kg	
Rôti Epaule	20.00€/Kg	
Rôti Filet	28.00€/Kg	
Sauté	16.00€/Kg	
Osso Bucco	16.00€/Kg	
Saucisse Pur Veau	17.00€/Kg	
Foie de Veau	30.00€/Kg	
<u>Plats Cuisinés</u>		
Tripes de Veau 450g	10.00€	
Tagine de Veau 900g	19.80€	
Boles de Picoulat 900g Moitié canard moitié veau	22.00€	
<u>PIGEONS</u> Prêt à cuire	22.00€/kg	



Bonjour

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

Et cette année sur les foires au Gras
De Prades le 17 Novembre
De Thuir le 01 Décembre
De Céret le 15 Décembre

Et exceptionnellement tous les mardi de Novembre et décembre sur le marché de Prades

Nouveauté, chaque 1er samedi du mois il y aura du cochon sur notre stand en plus du veau et du canard lui présent de mi octobre à début avril

La Ferme Auberge ferme ses portes comme chaque année le 13/10.

Réservation au 0468050037

Vous pouvez retrouver une partie de nos produits sur la table de notre fille Adèle au Bistrot de la Castellane à Mosset

qui est ouvert tous les **midis** sauf mercredi
Réservation au 0468053048

Les Paysans du Mas Lluganas



Nos engagements

Nous élevons avec des **aliments BIOS** 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, 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 Lluganas

Judith, Isabelle, 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 Sahorre
Ou d'autres plats cuisinés selon saison ou humeur

. **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 période, des Chapons, du VEAU BIO, du COCHON BIO et des PIGEONS

Tarifs 2019/20

Canard	Poids	Prix Kg	Prix	Nbr	TOTAL
Foie gras entier	120 g	175.00	21.00		
Mi cuit ou conserve	200 g	170.00	34.00		
	250 g	168.00	42.00		
	400 g	165.00	66.00		
Confits 2 cuisses	450 g	35.55	16.00		
4 manchons	400 g	35.00	14.00		
3-4gésiers	200 g	40.00	8.00		
Pâté ou Rillettes	180 g	37.22	6.70		
Pâté ou rillettes	200 g	37.00	7.40		
Pâté ou rillettes	250 g	35.20	8.80		
Fritons	180 g	27.78	5.00		
	250 g	24.00	6.00		
Cou Farci	250 g	50.00	10.00		
Magret séché	Au kg	50.00			
Salpiquet	900 g	20.00	19.00		
Boles de Picolat	900 g	24.44	22.00		
BCEUF / VEAU					
Estofat de boeuf	900g	22.22	20.00		
Bolognaise	450 g	17.77	8.00		
Tagine de veau	900 g	22.00	19.80		
Tripes	450 g	22.22	10.00		
PORC					
Pâté Porc	250g	20.00	5.00		
Carn de Pérol	250g	24.00	6.00		
Jambonneau	450g	32.00	8.00		
TOTAL					