

CONTACT :

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

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 BIOS TARIFS 2021/2022

Nos veaux sont élevés sous la mère, exclusivement nourris au lait maternel et à l'herbe de la montagne, de l'estive de Mosset!

La viande est rosée et goûteuse. Préparée et emballée sous vide dans les ateliers locaux, respectueux des normes européennes, nous la commercialisons en direct et au détail.

PENSEZ À GOÛTER NOTRE TERRINE DE VEAU, CANARD ET PÉPITES DE FOIE GRAS ET NOS PLATS CUISINÉS!

Escalopes	24.00€/Kg	
Côtes	21.00€/Kg	
Rôti Epaule	21.00€/Kg	
Rôti Filet	29.50€/Kg	
Sauté	17.00€/Kg	
Osso Bucco	17.00€/Kg	
Saucisse Pur Veau	18.00€/Kg	
Foie de Veau	30.00€/Kg	
Plats Cuisinés		
Tripes de Veau 450g	11.00€	
Tagine de Veau 900g	21.00€	
Boles de Picoulat 900g Moitié canard moitié veau	23.50€	
PIGEONS Prêt à cuire	23.00€/kg	



Retrouvez nous sur le marché du Samedi des Producteurs Tous les samedis matins à Prades Face à l'église

Et cette année sur les foires aux Gras
De Prades le 21 Novembre
De Thuir le 05 Décembre
De Ceret le 19 Décembre

Et sachez que nous ferons exceptionnellement le marché de Prades le Vendredi 24 décembre pour vos dernières emplettes et surtout retirer vos chapons et vos dernières commandes de Foie gras,.....

L'auberge a fermé ses portes jusqu'à début avril mais le Bistrot de notre Fille au village est ouvert tous les midis sauf le mercredi
Réservation au 0468053048

N'hésitez pas à nous contacter par mail maslluganas@orange.fr
Ou par tel au 0468050037



NOS ENGAGEMENTS

Tous nos animaux sont nourris avec **des aliments BIO, garantis SANS OGM.**

Nous confectionnons nous-même nos conserves dans **notre atelier** avec le plus grand soin.

Nous respectons rigoureusement les règles d'hygiène liées à la transformation de nos conserves et plats préparés.

Nous attachons une attention particulière à la **bien-être de nos animaux.**

Nos recettes sont élaborées en fonction des **produits de notre terroir.**

Nous commercialisons notre propre production en **vente directe** à la ferme, sur les foires et marchés de proximités.

Nous travaillons dans une perspective d'**agriculture durable et respectueuse de l'environnement.**

Vous pouvez demander à visiter nos installations dans lesquelles nous travaillons.

NOS ENGAGEMENTS SONT VOTRE GARANTIE QUALITÉ !

Les paysans du Mas Lluganas :
Judith, Isabelle, Éric, Victor et Léo

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, notre spécialité.

Le Tagine de veau au miel de Mosset et safran de Sahorre

Et une multitude d'autres plats cuisinés selon saison et humeur

Des magrets séchés puis poivrés.

Des produits frais en automne/hiver :

- des magrets, des aiguillettes,
- des rôtis de magrets au foie gras,
- des canards entiers,
- des Chapons.

Des produits frais toute l'année :

- du veau bio, élevé en plein air
- du cochon bio, élevé en plein air
- du pigeon, nourri au grain bio.

TARIFS 2021/2022

Canard	Poids	Prix €/kg	Prix €	Nbr	TOT
Foie gras entier	100 g	190.00	19.00		
Mi cuit ou conserve	200 g	185.00	37.00		
	250 g	180.00	45.00		
	400 g	175.00	70.00		
Confits 2 cuisses	450 g	40.00	18.00		
4 manchons	400 g	36.75	14.70		
3-4gésiers	200 g	42.50	8.50		
Pâté ou Rillettes	180 g	40.00	7.20		
Pâté ou rillettes	250 g	37.20	9.30		
Fritons	180 g	30.00	5.40		
	250 g	27.20	6.80		
Cou farci	250 g	46.00	11.50		
Magret séché	Au kg	55.00			
Salpiquet	900 g	23.00	20.70		
Boles de Picolat	900 g	26.11	23.50		
BOEUF / VEAU					
Estofat de boeuf	900g	23.33	21.00		
Bolognaise	450 g	20.00	9.00		
Tagine de veau	900 g	23.34	21.00		
Tripes	450 g	24.44	11.00		
PORC					
Pâté Porc	250g	21.20	5.30		
Carn de Pérol	250g	26.00	6.50		
Jambonneau	450g	20.00	9.00		
TOTAL					