

ELEVEUR • GAVEUR • ARTISAN CONSERVEUR



Maison
Ramajo



L'Artisan au bonheur de vos Papilles

Avril 2020 - Avril 2021



Maison RAMAJO «Merlet» 32190 DEMU • Tél. 05 62 08 51 03 • www.foie-gras-ramajo.com

FOIE GRAS • CONFITS • PLATS CUISINÉS • TERRINES



Nos engagements

Depuis plus de 45 ans nous avons la passion du foie gras, nous désirons conserver la tradition dans notre façon d'élever et de cuisiner l'ensemble de nos conserves.



Nos engagements pour notre élevage

- ✓ Nos Oies et Canards sont élevés gavés et transformés dans le Gers à partir du cahier des charges IGP (Indication Géographique Protégée).
- ✓ Nos animaux ont tous accès durant la période d'élevage à des parcours en plein air avec des zones herbeuses.
- ✓ Une alimentation garantie sans OGM et des canards nourris au maïs provenant exclusivement du Sud-Ouest.
- ✓ Un grand respect concernant les bonnes pratiques d'élevage et de bien-être animale.
- ✓ Plusieurs fois par an : la traçabilité, le cahier des charges de l'IGP Gers et la biosécurité dans l'exploitation sont contrôlés par les services vétérinaires et un organisme de contrôle indépendant : Qualisud.
- ✓ Une démarche éco-responsable par le développement d'une production agricole respectueuse de l'environnement et notre engagement depuis 2016 dans la production d'énergie renouvelable (2 bâtiments de 1000 m² sur l'exploitation équipés de panneaux photovoltaïques).



Nos engagements pour nos fabrications



- ✓ L'ensemble de nos produits sont cuisinés sur un mode traditionnel à base de produits frais dans le pur respect des recettes gasconnes avec un engagement de ne jamais intégrer d'additif et de conservateur dans nos fabrications. L'élaboration maison de l'ensemble de nos fonds de sauces à base de carcasses de canard et de légumes frais afin de faire ressortir le meilleur du goût pour nos plats cuisinés.
- ✓ La mise en place en 2017 d'un **couloir de visite** permanent dans notre nouvelle conserverie afin de faire découvrir en toute transparence nos outils et secrets de fabrication.



Merci pour votre confiance !



Foies gras entiers

Foie gras d'oie entier

La conserve traditionnelle se bonifie en vieillissant

Ingrédients : foie gras d'oie, sel, poivre, sucre

Prix au 100 g : 17,72 €

Prix € TTC Qté Total € TTC



	440 g	73,30
	310 g	53,20
	180 g	31,90

Foie gras de canard entier du Gers*

Ingrédients : foie gras de canard du Gers, sel, poivre, sucre

Prix au 100 g : 13,58 €

Prix € TTC Qté Total € TTC



	440 g	54,85
	310 g	39,70
	180 g	23,30

OFFRE LOT 2x180 g 46,60 42,00

Boite fer 180 g 23,30

Boite fer 350 g 40,40

120 g 16,30

OFFRE LOT 3x120 g 48,60 45,00



Blocs de foie gras de canard du Gers*



Ingrédients : foie gras de canard du Gers, eau, sel, poivre, sucre

Prix au 100 g : 8,57 €

Prix € TTC Qté Total € TTC



	200 g	15,50
	140 g	11,00
	95 g	8,00
	65 g	6,00

OFFRE LOT 2 boîtes 200 g 37,00 25,00

OFFRE LOT 2 boîtes 140 g 22,00 17,00

OFFRE LOT 2 boîtes 95 g 16,00 12,50

OFFRE LOT 3 boîtes 65 g 18,00 14,00



Foies gras de canard entier du Gers* mi-cuit

Ingrédients : foie gras de canard du Gers, sel, poivre, sucre, armagnac truffé

Prix au 100 g : 16,56 €

Prix € TTC Qté Total € TTC

OFFRE LOT 350g+180g 63,70 58,00

350 g 40,40

180 g 23,30

Barquette bois 180 g 23,30

Barquette bois 350 g 40,40

90 g 14,90



- Semi-conserve entre 0 et +4° au réfrigérateur

- Livraison en 24h obligatoire

Entrées et spécialités

Spécialités au foie gras



Magret de canard fourré au foie gras

Ingrédients : magret de canard, 20% de foie gras de canard entier, gelée au poivre vert, sel

Prix au 100 g : 5,25 €

Prix € TTC Qté Total € TTC

400 g 21,00

Cou farci au foie gras

Ingrédients : peau de cou, viande de porc, foie gras de canard 20%, œufs, lait, oignon, ail, sel, poivre, épices

Prix au 100 g : 3,06 €

Prix € TTC Qté Total € TTC

350 g 10,70

Pâté de foie de canard, 50% de foie gras

Ingrédients : foie gras de canard 50%, viande de porc 40%, œufs, lait, Armagnac, sel, poivre, épices

Prix au 100 g : 5,44 €

Prix € TTC Qté Total € TTC

180 g 9,80

OFFRE LOT 2x180 g 19,60 16,00



* IGP Gers et IGP Sud-Ouest

Préparation de tourte et parmentier de canard*



Canard-Cerise-Chèvre¹

Ingrédients : confit de canard, oignons, poivrons, fromage de chèvre, lait entier, cerises grillées, fromage frais 20% MG, mozzarella, menthe fraîche, pignons de pin, sel, poivre

Prix au 100 g : 1,91 €

	Prix € TTC	Qté	Total € TTC
470 g	9,00

Poulet-Curry-Coco¹

Ingrédients : viande de poulet, lait de coco, pommes, poireaux, crème fraîche, oignons, farine, huile d'olive, sucre, ail, curry, sel, poivre

Prix au 100 g : 1,91 €

	Prix € TTC	Qté	Total € TTC
470 g	9,00

Canard-Pruneaux-Armagnac¹

Ingrédients : confit de canard, fromage frais 20% MG, lait entier, épinards, pruneaux, échalotes, Armagnac, huile de noisette, sel, poivre

Prix au 100 g : 1,91 €

	Prix € TTC	Qté	Total € TTC
470 g	9,00

* Tourtes OFFRE 3 lots¹

OFFRE LOT 3x470 g	25,00
--------------------------	-------	-------	-------

Sauces gourmandes



«La Gasconnaise»¹

Ingrédients : huile de tournesol, eau, huile de noisette, vinaigre, jaune d'œuf, moutarde, sucre, amidon, basilic, persil, ciboulette, sel, poivre, xanthane

Prix au 100 g : 3,44 €

	Prix € TTC	Qté	Total € TTC
160 g	5,50

Cidre-Poire¹

Ingrédients : Poire au sirop, eau, crème fraîche, cidre, beurre, sucre, amidon modifié, ail, sel, poivre

Prix au 100 g : 3,44 €

	Prix € TTC	Qté	Total € TTC
160 g	5,50

¹ Recette et marque déposée auprès de l'INPI

Spécial salade gasconne



Gésiers de canard confits

Ingrédients : gésiers de canard confits, graisse, sel

Prix au 100 g : 3,60 €

	Prix € TTC	Qté	Total € TTC
250 g	9,00

OFFRE LOT 2x250 g	18,00	16,00
--------------------------	------------------	-------	-------

Magret de canard du Gers* séché tranché

Ingrédients : viande de canard du Gers, sel, poivre - DLC : 6 mois

Prix au 100 g : 5,42 €

	Prix € TTC	Qté	Total € TTC
120 g	6,50

Saucisson de canard

Ingrédients : viande de porc 70%, viande de canard 30%, sel, poivre, lactose, vin aromatisé à l'ail frais

Prix au 100 g : 3,20 €

	Prix € TTC	Qté	Total € TTC
Unité 200 g	6,40

Jarret de porc à l'ancienne

Ingrédients : jarret de porc, sel, poivre

Prix au 100 g : 1,46 €

	Prix € TTC	Qté	Total € TTC
3 à 4 parts 350 g	5,10

Bouillon de Poule

Ingrédients : eau, poireaux, carottes, oignons, navet, ail, 6% viande de poule, 2% abats de poulets, sel, poivre, épices

Prix au 100 g : 0,53 €

	Prix € TTC	Qté	Total € TTC
900 g	4,80

Les Terrines



Terrine campagnarde

Ingrédients : Viande de porc 70%, foie de porc, foie gras de canard 7%, œufs, lait, oignons, ail, sel, épices

Prix au 100 g : 2,95 €

	Prix € TTC	Qté	Total € TTC
180 g	4,20
100 g	2,95

Terrine de canard

Ingrédients : 25% viande de canard, maigre et gras de porc, foie de volaille, lait, œufs, sel, poivre

Prix au 100 g : 2,92 €

	Prix € TTC	Qté	Total € TTC
120 g	3,50

Terrine de canard aux olives et aux piquillos

Ingrédients : 25% viande de canard, maigre et gras de porc, foie de volaille, piquillos 5% (piment), olives 5% lait, œufs, sel, poivre, épices

Prix au 100 g : 2,46 €

	Prix € TTC	Qté	Total € TTC
120 g	2,95

Terrine Gratte Cul (canard à l'églantier)

Ingrédients : 25% viande de canard, maigre et gras de porc, foie de volaille, concentré d'églantier 1%, armagnac, lait, œufs, sel, poivre, épices

Prix au 100 g : 2,46 €

	Prix € TTC	Qté	Total € TTC
120 g	2,95

Terrine de canard au figues

Ingrédients : Viande de porc, viande de canard 25%, foie de volaille, foie gras de canard, figue sèche 6%, œufs, lait, sel, poivre, cannelle, épices

Prix au 100 g : 2,46 €

	Prix € TTC	Qté	Total € TTC
120 g	2,95

Terrine de foie de volaille au poivre vert

Ingrédients : maigre et gras de porc, foie de volaille 48%, poivre vert 2%, œufs, lait, sel, épices

Prix au 100 g : 2,46 €

	Prix € TTC	Qté	Total € TTC
120 g	2,95

Terrine de sanglier Armagnac

Ingrédients : viande de porc 45%, viande de sanglier 30%, foie de volaille, foie de canard, Armagnac 2%, oeufs, lait, sel, poivre, épices


Prix au 100 g : 2,46 €

	Prix € TTC	Qté	Total € TTC
 120 g	2,95

Terrine de poulet aux noisettes

Ingrédients : Viande de porc, viande de poulet 25%, foie de volaille, foie gras de canard, noisette 8%, oeufs, lait, sel, poivre, épices

Prix au 100 g : 2,46 €

	Prix € TTC	Qté	Total € TTC
 120 g	2,95

Rillettes d'oie à l'ancienne effilochées à la main

Ingrédients : viande et graisse d'oie, sel, poivre, épices

Prix au 100 g : 2,95 €

	Prix € TTC	Qté	Total € TTC
 180 g	3,95
 100 g	2,95

Rillettes de canard au foie gras 20% de foie gras

Ingrédients : viande de canard, 23% bloc foie gras de canard, sel, poivre

Prix au 100 g : 3,30 €

	Prix € TTC	Qté	Total € TTC
 180 g	4,85
 100 g	3,30

Fritons au foie de canard, 20% de foie de canard

Ingrédients : maigre et gras de canard, 20% de foie gras de canard, sel, poivre

Prix au 100 g : 2,92 €

	Prix € TTC	Qté	Total € TTC
 120 g	3,50

Boudin Gascon aux oignons **NOUVEAU !**

Ingrédients : maigre et gras de porc (tête, goulart, couenne), oignons, sang frais, poireaux, sel, épices

Prix au 100 g : 2,33 €

	Prix € TTC	Qté	Total € TTC
 180 g	4,20

Assortiment de 3 terrines



- 1 rillettes d'oie 180 g
- 1 rillettes de canard au foie gras 20% 180 g
- 1 terrine campagnarde 180 g

Prix au 100 g : 2,20 €

	Prix € TTC	Qté	Total € TTC
+ ECONOMIQUE 13,00	11,90

Assortiment de 5 terrines



- 1 terrine de canard aux figues 120 g
- 1 terrine de poulet aux noisettes 120 g
- 1 terrine Gratte-Cul 120 g
- 1 terrine de foie de volaille au poivre vert 120 g
- 1 terrine de canard 120 g

Prix au 100 g : 2,32 €

	Prix € TTC	Qté	Total € TTC
+ ECONOMIQUE 15,30	13,90

"Les petits Gascons" Assortiment de terrines



- 1 rillettes d'oie 100 g
- 1 terrine campagnarde 100 g
- 1 rillettes de canard au foie gras 20% foie gras 100 g

Prix au 100 g : 2,83 €

	Prix € TTC	Qté	Total € TTC
+ ECONOMIQUE 9,20	8,50



Confits et plats cuisinés

Les confits



Confit oie, aile et cuisse

Ingrédients : 65 % oie : 1 cuisse + 1 magret et son manchon, 35% graisse, sel






Prix au 100 g : 1,58 €

	Prix € TTC	Qté	Total € TTC
 1300 g	20,50

Confit de canard du Gers*

Ingrédients : 65% cuisses de canard du Gers, 35% graisse, sel


Prix au 100 g : 1,60 €

	Prix € TTC	Qté	Total € TTC
  6 cuisses 1900 g	25,60
 4 cuisses 1250 g	19,95
 2 cuisses 750 g	11,45
 1 cuisse 470 g	6,10

Manchons de canard confits 4 à 5 manchons

Ingrédients : 65% manchons de canard, 35% graisse, sel

Prix au 100 g : 1,06 €

	Prix € TTC	Qté	Total € TTC
 740 g	7,85
OFFRE LOT DE 2 1500 g	15,70 12,50

Confit de porc à l'ancienne

Ingrédients : longe de porc, sel, poivre, ail, graisse

Prix au 100 g : 2,20 €


	Prix € TTC	Qté	Total € TTC
 700 g	12,50
 320 g	7,05

Les plats cuisinés

Garbure

Ingrédients : bouillon (eau, abats de canards confits, poireaux, céleri, ail), viande de canard (France), chou, pommes de terre, haricots, carottes, navets, poitrine de porc, sel, épices.




Prix au 100 g : 0,91 €

	Prix € TTC	Qté	Total € TTC
 1250 g	11,10
 750 g	6,80

Cassoulet au confit de canard

Ingrédients : haricots, confit de canard 23%, saucisse (viande de porc, vin blanc (sulfites), eau, sel, ail, épices), bouillon cuisiné (eau, abats de canards confits, oignons, ail, céleri, tomate, sucre, épices), sel, poivre


Prix au 100 g : 1,49 €

	Prix € TTC	Qté	Total € TTC
 2000 g	21,00
 900 g	11,95
 1 part 450 g	6,70

Cassoulet au confit de canard aux haricots tarbais



Ingrédients : haricots tarbais, confit de canard 23%, saucisse (viande de porc, vin blanc (sulfites), eau, sel, ail, épices), bouillon cuisiné (eau, abats de canards confits, oignons, ail, céleri, tomate, sucre, épices), sel, poivre

Prix au 100 g : 1,52 €

	Prix € TTC	Qté	Total € TTC
 3 parts 1400 g	21,30

"Gasconnade" Daube d'oie


Ingrédients : cuisses d'oie, sauce : bouillon (eau, abats de canard, oignons, carottes, céleri), vin 20% (sulfites), sucre, caramel de vinaigre de vin (sulfites), amidon, sel, épices. Prix au 100 g : 1,88 €

	Prix € TTC	Qté	Total € TTC
 2 parts 650 g	11,50
 1 part 400 g	7,50

Magret de canard sauce forestière

Ingrédients : magret de canard, sauce : bouillon (eau, abats canards confits, oignons, carottes, ail, sucre, céleri, tomate), champignons forestiers 20%, échalotes, amidon de maïs, poitrine de porc séchée, porto (sulfites), sel, épices


Prix au 100 g : 2,28 €

	Prix € TTC	Qté	Total € TTC
 2 parts 400 g	9,10

Choucroute au confit de canard

Ingrédients : chou, vin blanc de Gascogne (sulfites), cuisses de canard 17%, saucisse (viande de porc, vin blanc (sulfites), eau, sel, ail, épices), poitrine de porc, oignons, ail, sucre, baie de genièvre, sel, épices


Prix au 100 g : 1,25 €

	Prix € TTC	Qté	Total € TTC
 2 parts 1200 g	15,00

Lentilles aux manchons de canard

Ingrédients : lentilles, bouillon cuisiné (eau, abats de canard confits, oignons, ail, céleri, tomate, sucre, sel, épices), manchons de canard confits 30%, carottes, lard de porc

Prix au 100 g : 1,14 €

	Prix € TTC	Qté	Total € TTC
 2 parts 700 g	8,00

Sauté de canard sauce aux cèpes

Ingrédients : cuisses de canard, sauce : bouillon (eau, abats de canards confits, oignons, carottes, ail, sucre, céleri, tomate), champignons forestiers 20% dont 10% de cèpes, échalotes, amidon, poitrine de porc, porto (sulfites), sel, épices

Prix au 100 g : 1,55 €

	Prix € TTC	Qté	Total € TTC
 2/3 parts 750 g	11,60

Canard aux pruneaux

Ingrédients : cuisses de canard, sauce : bouillon (eau, abats de canard confits, carottes, vin rouge (sulfites), poireaux, oignons, céleri, ail), pruneaux 15%, amidon de maïs, sel, épices


Prix au 100 g : 1,90 €

	Prix € TTC	Qté	Total € TTC
 2/3 parts 750 g	11,60
 400 g	7,60

Sauce Bolognaise à la viande de canard

Ingrédients : Tomate, viande de canard 20%, viande de bœuf 6%, viande de porc, oignons, poitrine de porc séchée, sucre, ail, sel, épices

Prix au 100 g : 1,27 €

	Prix € TTC	Qté	Total € TTC
 550 g	7,00

Les accompagnements

Haricots cuisinés

Ingrédients : haricots, bouillon cuisiné (eau, abats de canard confits, oignons, ail, céleri, tomate, sucre, épices), sel.


Prix au 100 g : 0,60 €

	Prix € TTC	Qté	Total € TTC
 700 g	4,20

Haricots Tarbais à la Bigourdane

Ingrédients : haricots Tarbais, bouillon cuisiné (eau, abats de canard confits, oignons, ail, céleri, tomate, sucre, épices), carottes, échalotes, jambon, couenne de porc, sel

Prix au 100 g : 1,07 €

	Prix € TTC	Qté	Total € TTC
 550 g	5,90

Graisse de canard

Ingrédients : graisse de canard, sel


Prix au 100 g : 0,78 €

	Prix € TTC	Qté	Total € TTC
 460 g	3,60

Salé-sucré d'oignon frais

Ingrédients : oignons frais, sucre, vinaigre, sel, poivre


Prix au 100 g : 3,16 €

	Prix € TTC	Qté	Total € TTC
 95 g	3,00

Confit de figues

Ingrédients : figues, sucre, pectine de fruits si nécessaire

Prix au 100 g : 2,73 €

	Prix € TTC	Qté	Total € TTC
 110 g	3,00

Produits frais LIVRAISON 24H

Nous vous proposons toute l'année des produits en frais : foie gras de canard frais, magret de canard, rôti de magret fourré au foie gras, haché de canard, côtelette de canard.

Produit FRAIS	Unité	DLC	Prix uni./TTC	TOTAL TTC
Foie gras de canard IGP Gers extra (500 à 550 g)	12 jours	23,50 €
Magret de canard IGP Gers frais (360 à 400 g)	15 jours	6,80 €
2 Cuisses de canard confite IGP Gers sous vide	3 mois	7,50 €
Rôti de magret fourré foie gras (950 g)	10 jours	36,00 €
Steak haché de Canard (140 g) x 2	10 jours	6,60 €
Côtelettes de canard (250 g à 270 g)	10 jours	5,95 €



Les idées cadeaux NOUVEAU !

Coffret Gourmet

47,75 45,20

- 1 Foie gras de canard entier 180 g
- 1 Confit de canard 2 cuisses 750 g
- 1 Rillettes d'oie 180 g
- 1 Terrine campagnarde 180 g
- 1 Rillettes de canard au foie gras 180 g

+ ECONOMIQUE



Coffret accueil Gascon

40,90 38,50

- 1 Foie gras de canard entier 120 g
- 1 Confit de canard 2 cuisses 750 g
- 1 Terrine de canard olives/piquillos 120 g
- 1 Rillettes de canard au foie gras 100 g
- 1 Terrine campagnarde 100 g
- 1 Rillettes d'oie 100 g

+ ECONOMIQUE



Votre commande



TOTAL Commande

→

Si total supérieur à 200 € remise de 5%

CODE PROMOTION

TOTAL Commande – remise

→

Vos coordonnées :

Nom :

Prénom :

Adresse :

.....

.....

Code postal :

Ville :

Tél.* :

Portable* :

Email* :

Date anniversaire :

*Obligatoire pour information transporteur

Participation aux frais d'envoi pour la France :

→ 72 h*  

Commande inférieure à 160 €

A domicile +8 €

En relais colis + 5.95 €

Commande supérieure à 160 € **Gratuit**

Supplément livraison en Corse + 18 €

→ 24 h*   

Livraison à domicile +20 €

Livraison  ou  +16 €

TOTAL Général

→

Acompte 50% à la commande

Simplifiez vos achats !

05 62 08 51 03 ou www.foie-gras-ramajo.com

(télépaiement par CB)



N'hésitez pas à prendre contact avec nous pour vos cadeaux comités d'entreprises et cadeaux clients !



Transport en avion : nous avons des conditionnements spécifiques, n'hésitez pas à nous demander.



Accueil de groupes sur réservation, visite guidée, salle séminaire, restauration sur place.



Conditions générales de ventes

- Livraison garantie en fonction des stocks disponibles
- En cas de casse, de manquant ou d'avaries constatées sur un colis :
 - faire des réserves sur le bordereau de livraison en présence du transporteur.
 - confirmer ces réserves par lettre recommandée dans les 2 jours.
- * Pour les expéditions de produits frais et semi conserve, le délai de livraison est de 24h, à compter du dépôt du colis par notre transporteur chez le client ou dans le point relais. Il est du ressort du client de mettre en œuvre le stockage et la conservation (température entre 0 et +4°) des produits.
- Expédition dans toute la communauté Européenne - Frais d'envoi, nous consulter.
- Nos conditions générales de ventes complètes et les délais de rétractations sont disponibles sur www.foie-gras-ramajo.com

Garantie

- Nous remboursons ou remplaçons toute boîte défectueuse si retournée. Les prix indiqués sont garantis jusqu'à fin avril 2021. Nos conserves sont parfaitement stérilisées conformément à la réglementation et peuvent se conserver des années sans perdre de leur saveur et qualité. Cependant, nous invitons nos clients à les tenir à l'abri de la chaleur et de l'humidité.
- Celles qui doivent être consommées fraîches mais non glacées seront placées dans le réfrigérateur dans leur boîte depuis la veille.
- Nous garantissons que nos conserves sont cuisinées sans additif ni conservateur.

Nos 2 boutiques pour mieux vous servir

Ramajo Drive!  



Passez votre commande au téléphone ou sur notre site, nous vous la préparons!



Le Comptoir de Tistou à Auch

Notre boutique est en plein cœur du centre historique place de la cathédrale, vous y découvrirez toute notre gamme de saveurs, notre cave à vins et armagnacs.



À 12h pause gourmande avec nos produits et nos vins!



Ouvert du lundi au samedi

Place de la Cathédrale • 32000 AUCH
Tél. 05 62 64 16 96



Notre boutique à Dému

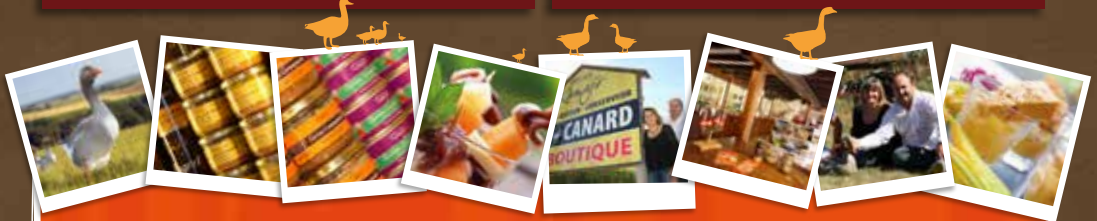
A la découverte de notre passion qui va de l'élevage des oies et canards jusqu'à l'élaboration de nos délicieuses recettes traditionnelles Gasconnes.



En direct sur la cuisine!
Découvrez nos secrets de fabrication par le couloir de visite permanent de notre conserverie!

Ouvert du lundi au samedi

«Merlet» • 32190 DEMU
Tél. 05 62 08 51 03





CANARD À FOIE GRAS DU SUD-OUEST
(CHALOSSE GASCOGNE GERS LANDES PÉRIGORD QUERCY)





Retrouvez-nous
sur Facebook et Twitter



SARL RAMAJO Foie gras "Merlet" - 32190 DEMU • Tél. 05 62 08 51 03 • contact@foie-gras-ramajo.com

Siège social : 32190 DEMU • SARL au capital de 150 000 € • N° Siret : 395 271 885 00018 • Code APE 151 E • N° Id. CE FR 76 395 271 885

www.foie-gras-ramajo.com