

ELEVEUR • GAVEUR • ARTISAN CONSERVEUR



Maison
Ramajo

Stage découpe et cuisine du canard gras

www.foie-gras-ramajo.com

"Merlet" 32190 DEMU - Tél. 05 62 08 51 03

FOIE GRAS • CONFITS • PLATS CUISINÉS • TERRINES



Une demi-journée conviviale pour transformer un canard gras !



Le programme

- ✓ Accueil du groupe et présentation de la région.
- ✓ Visite de l'élevage et historique de la Maison Ramajo.
- ✓ Distribution des équipements (blouses, charlottes, tabliers) et sensibilisation aux consignes d'hygiène.
- ✓ Apprentissage de la découpe du canard gras.
- ✓ Préparation du foie gras : déveinage et mise en stérilisation.
- ✓ Mise au sel des confits.
- ✓ Présentation des modes de fabrication des rillettes, terrines et initiation aux durées de stérilisation des différents produits.
- ✓ Départ avec votre équivalence conserve du canard cuisiné.

Maison
Ramajo



Stage découpe et cuisine du canard gras



Nombre de participants : 20 minimum à 30 maximum

Prix par participant **50€ TTC (1/2 canard)**



→ Le panier de fin de stage pour un couple

- ✓ 1 foie gras de canard 310gr
- ✓ 2 bocaux confit de canard 2 cuisses
- ✓ 1 paté de foie de canard 50% de foie gras
- ✓ 1 rillettes de canard au foie de canard 180gr



→ Le panier de fin de stage pour une personne

- ✓ 1 foie gras de canard entier 180gr
- ✓ 1 bocal confit de canard 2 cuisses
- ✓ 1 paté de foie de canard 50% de foie gras
- ✓ 1 rillettes de canard au foie de canard 180gr



Conditions :

un délai de réservation de 30 jours à l'avance pour validation du nombre exact de stagiaires

Période :

de Janvier à fin Septembre

Maison
Ramajo

