

ELEVEUR • GAVEUR • ARTISAN CONSERVEUR



Maison
Ramajo



L'artisan au bonheur de vos papilles !



Mars 2026 - Mars 2027

Maison RAMAJO • 1197 rte de Nogaro - Lieu dit Merlet 32190 DEMU • 05 62 08 51 03 • www.foie-gras-ramajo.com

FOIE GRAS • CONFITS • PLATS CUISINÉS • TERRINES

Nos engagements

Depuis plus de 50 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



IGP Gers

Nos Oies et Canards sont élevés gavés et transformés dans le **Gers** à partir du cahier des charges **IGP** (Indication Géographique Protégée)



En plein air

Nos animaux ont tous accès durant la période d'élevage à des **parcours en plein air** avec des zones herbeuses



Alimentation

Une alimentation garantie **sans OGM** et des canards nourris au maïs provenant exclusivement du **Sud-Ouest**



Contrôle qualité

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**



Respect de l'animal

Un **grand respect** concernant les bonnes pratiques d'élevage et de bien-être animale



Eco-responsable

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 équipé de panneaux photovoltaïques). Recyclage des calories du groupe froid pour chauffer l'eau de l'atelier de production.



NOS ENGAGEMENTS

pour nos fabrications



Du Bio chez Ramajo !

Des **tartinables** dédiés à l'apéritif avec des **recettes maisons** faites à partir de produits frais du Gers



Une cuisine traditionnelle

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'additifs et de conservateurs. Nos fonds de sauces sont à base de **carcasses de canard et de légumes** de la Maison et offrent le meilleur du goût pour nos plats cuisinés !



Couloir de visite permanent

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



Foie gras entier d'oie

La conserve traditionnelle se bonifie en vieillissant

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

Prix au 100 g : 19,44 €



	Prix € TTC	Qté	Total € TTC
440 g	80,60
310 g	57,80
180 g	35,00

Foie gras de canard entier du Gers*

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

Prix au 100 g : 15,38 €



	Prix € TTC	Qté	Total € TTC
440 g	60,50
310 g	45,10
180 g	26,30

OFFRE LOT 2x180 g 52,60 48,90

Boite fer 180 g 26,30

Boite fer 350 g 45,10

120 g 18,45

OFFRE LOT 3x120 g 55,35 51,30



Offre lots blocs de foie gras de canard du Gers

OFFRE LOT 2 boîtes 200 g 34,40 31,00

OFFRE LOT 2 boîtes 130 g 24,40 22,00

OFFRE LOT 2 boîtes 90 g 17,60 15,60

OFFRE LOT 3 boîtes 65 g 20,40 18,10



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, poivre

Prix au 100 g : 5,70 €

	Prix € TTC	Qté	Total € TTC
400 g	22,80

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 : 3,56 €

	Prix € TTC	Qté	Total € TTC
350 g	12,45

Pâté de foie de canard, 50% de foie gras

Ingrédients : bloc de foie gras de canard 50% (foie gras de canard, eau, sel, poivre, sucre, épices), viande de porc 40%, œufs, lait, Armagnac, sel, poivre, épices

Prix au 100 g : 5,86 €

	Prix € TTC	Qté	Total € TTC
180 g	10,55

OFFRE LOT 2x180 g 21,10 19,20



Foie gras de canard entier du Gers* mi-cuit

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

Prix au 100 g : 18,00 €

OFFRE LOT 350g+180g 77,40 66,40

Barquette bois 180 g 26,30

Barquette bois 350 g 45,10

90 g 16,20

Foie gras de canard mi-cuit au figues de Sollies

Ingrédients : foie gras de canard, figues de sollies 20%, sel, poivre, sucre

Prix au 100 g : 14,83 €

120 g 17,80

- Semi-conserve entre 0 et

+4° au réfrigérateur

- Livraison en 24h obligatoire

* IGP Gers IGP Sud-Ouest



Bloc de foie gras de canard du Gers*

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

Prix au 100 g : 10,46 €



	Prix € TTC	Qté	Total € TTC
200 g	17,20
130 g	12,20
90 g	8,80
65 g	6,80

Préparation de tourte et parmentier de canard*



Canard-Cerise-Chèvre¹

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

Prix au 100 g : 2,09 €

	Prix € TTC	Qté	Total € TTC
470 g	9,80

Poulet-Curry-Coco¹

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

Prix au 100 g : 2,09 €

	Prix € TTC	Qté	Total € TTC
470 g	9,80

Canard-Pruneaux-Armagnac¹

Ingrédients : confit de canard, fromage frais 20% MG, lait entier, épinards, pruneaux, échalotes, Armagnac 4%, huile de noisette, sel, poivre

Prix au 100 g : 2,09 €

	Prix € TTC	Qté	Total € TTC
470 g	9,80

* Tourtes OFFRE 3 lots¹

¹ Recette et marque déposée auprès de l'INPI

OFFRE LOT 3x470 g 29,40 26,90

Spécial salade gasconne



Gésiers de canard confits

Ingrédients : gésiers de canard confits, graisse, sel

Prix au 100 g : 4,16 €

Prix € TTC Qté Total € TTC

250 g 10,40

OFFRE LOT 2x250 g ~~20,80~~ 19,70

Magret de canard du Gers* séché tranché

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

Prix au 100 g : 6,25 €

Prix € TTC Qté Total € TTC

120 g 7,50

Saucisson de canard

Ingrédients : viande de porc 75 %, viande de canard 25 %, vin aromatisé à l'ail frais (sulfites), sel, ferment (lactose, dextrose, poudre de jus de blette, sucre, carotte déshydratée), poivre

Prix au 100 g : 3,41 €

Prix € TTC Qté Total € TTC

Unité 200 g 6,75

Jarret de porc à l'ancienne

Ingrédients : jarret de porc, sel, poivre

Prix au 100 g : 1,71 €

Prix € TTC Qté Total € TTC

3 à 4 parts 350 g 6,00

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 : 0,65 €

Prix € TTC Qté Total € TTC

900 g 5,85

Tartinables



Tartinable courgette-olives noires

Ingrédients : courgettes*, crème fraîche*, olives noires*, sel de Salies-de-Béarn, amidon de maïs*, poivre noir* - *Issue de l'agriculture BIO

Prix au 100 g : 3,65 €

Prix € TTC Qté Total € TTC

100 g 3,65

Tartinable maïs

Ingrédients : maïs*, poivrons*, fromage de chèvre*, sucre*, menthe*, sel de Salies-de-Béarn, piment d'Espelette* - *Issue de l'agriculture BIO

Prix au 100 g : 3,65 €

Prix € TTC Qté Total € TTC

100 g 3,65

Terrines



Terrine campagnarde

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

Prix au 100 g : 3,35 €

Prix € TTC Qté Total € TTC

180 g 4,65

100 g 3,35

Terrine de canard

Ingrédients : viande de porc, viande de canard 25%, foie de volaille, lait, œufs, sel, poivre, ail, épices

Prix au 100 g : 3,63 €

Prix € TTC Qté Total € TTC

120 g 4,35

Terrine de canard aux olives et aux piquillos

Ingrédients : viande de porc, viande de canard 25%, foie de volaille, piquillos 5% (piment), olives 5% lait, œufs, sel, poivre, épices, Piment d'Espelette

Prix au 100 g : 2,88 €

Prix € TTC Qté Total € TTC

120 g 3,45

Terrine Gratte Cul (canard à l'églantier)

Ingrédients : viande de porc, viande de canard 25%, foie de volaille, concentré d'églantier 1,5%, Armagnac, lait, œufs, sel, poivre, épices

Prix au 100 g : 2,88 €

Prix € TTC Qté Total € TTC

120 g 3,45

Terrine de canard aux 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 : 2,88 €

Prix € TTC Qté Total € TTC

120 g 3,45

Terrine de foie de volaille au poivre vert

Ingrédients : viande de porc, foie de volaille 48%, poivre vert 2%, œufs, sel, épices

Prix au 100 g : 2,88 €

Prix € TTC Qté Total € TTC

120 g 3,45

Terrine de sanglier Armagnac

Ingrédients : viande de porc 45%, viande de sanglier 30%, foie de porc, Armagnac 2%, œufs, lait, sel, ail, oignons, poivre, épices

Prix au 100 g : 2,88 €

Prix € TTC Qté Total € TTC

120 g 3,45

Terrine de poulet aux noisettes

Ingrédients : viande de porc, viande de poulet 30%, foie de volaille, foie gras de canard, noisette 8%, œufs, lait, sel, poivre, épices

Prix au 100 g : 2,88 €

Prix € TTC Qté Total € TTC

120 g 3,45

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

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

Prix au 100 g : 3,45 €

Prix € TTC Qté Total € TTC

180 g 4,85

100 g 3,45

Rillettes de canard au foie gras 20% de foie gras

Ingrédients : viande de canard, bloc foie gras de canard 20%, graisse de canard, sel, poivre

Prix au 100 g : 4,00 €

Prix € TTC Qté Total € TTC

180 g 6,05

100 g 4,00

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 : 3,63 €

Prix € TTC Qté Total € TTC

120 g 4,35

Boudin Gascon aux oignons

Ingrédients : maigre et gras de porc (tête, goulas, couenne), oignons, sang frais, piment d'Espelette, poireaux, sel, épices, (traces éventuelles de celeri)

Prix au 100 g : 2,61 €

Prix € TTC Qté Total € TTC

180 g 4,70

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 : 2,65 € Prix € TTC Qté Total € TTC
- + ECONOMIQUE** 15,55 14,30

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 : 2,76 € Prix € TTC Qté Total € TTC
- + ECONOMIQUE** 18,15 16,55

"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 : 3,32 € Prix € TTC Qté Total € TTC
- + ECONOMIQUE** 10,70 9,95

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 : 1,76 €

1300 g 22,85

Confit de canard du Gers*

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

Prix au 100 g : 1,71 €

6 cuisses 1900 g 28,10

4 cuisses 1250 g 21,40

2 cuisses 700 g 12,50

1 cuisse 470 g 6,95

Manchons de canard confits 4 à 5 manchons

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

Prix au 100 g : 1,24 €

OFFRE LOT DE 2 700 g 8,65

1400 g 17,30 15,80

Confit de porc à l'ancienne

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

Prix au 100 g : 2,04 €

700 g 14,30

Les plats cuisinés

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 : 1,30 €

2 parts 700 g 9,10

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 : 1,04 €

1250 g 12,50

750 g 7,80

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 : 1,77 €

Prix € TTC Qté Total € TTC

2000 g 24,50

900 g 13,50

1 part 450 g 7,95

Cassoulet au confit de canard aux haricots tarbais

Ingrédients : haricots tarbais 28%, 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 : 1,68 €

Prix € TTC Qté Total € TTC

3 parts 1400 g 23,50

"Gasconnade" Daube d'oie

Ingrédients : cuisses d'oie 42%, sauce : bouillon (eau, abats de canard, oignons, carottes, céleri), vin 20% (sulfites), sucre, caramel de vinaigre de vin (sulfites), amidon modifié de manioc, sel, épices

Prix au 100 g : 1,73 €

Prix € TTC Qté Total € TTC

2 parts 740 g 12,80

Magret de canard sauce forestière

Ingrédients : magret de canard 60%, sauce : bouillon (eau, abats canards confits, oignons, carottes, ail, sucre, céleri, tomate), champignons forestiers 20%, échalotes, amidon modifié de manioc, poitrine de porc séchée, porto (sulfites), sel, épices

Prix au 100 g : 1,85 €

Prix € TTC Qté Total € TTC

2 parts 550 g 10,15

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 : 1,53 €

Prix € TTC Qté Total € TTC

2 parts 1200 g 18,30

Sauté de canard sauce aux cèpes

Ingrédients : cuisses de canard 60%, sauce : bouillon (eau, abats de canards confits, oignons, carottes, ail, sucre, céleri, tomate), champignons forestiers 20% dont 10% de cèpes, échalotes, amidon modifié de manioc, poitrine de porc, porto (sulfites), sel, épices

Prix au 100 g : 1,71 €

Prix € TTC Qté Total € TTC

2/3 parts 750 g 12,80

Canard aux pruneaux

Ingrédients : cuisses de canard 53%, sauce : bouillon (eau, abats de canard confits, carottes, vin rouge (sulfites), poireaux, oignons, céleri, ail), pruneaux 15%, amidon modifié de manioc, sel, épices

Prix au 100 g : 1,71 €

Prix € TTC Qté Total € TTC

2/3 parts 750 g 12,80

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 : 1,49 €

Prix € TTC Qté Total € TTC

550 g 8,20

Axoa de magret de canard au piment d'espelette

Ingrédients : Magret de canard 30% (France), viande de canard (France), poivrons rouge et vert, oignons, bouillon (eau, poireaux, carottes, oignons, céleri, navet, viande de poule, ail, tomate, épices), épices, piment d'Espelette (0.03%)

Prix au 100 g : 2,60 €

Prix € TTC Qté Total € TTC

NOUVEAU 360 g 9,35

* La viande pour nos plats cuisinés provient exclusivement du Gers (IGP) ou de France

Les produits cuisinés à base de Porc



Axa de porc

Ingrédients : viande de porc du Sud-Ouest IGP (61%), oignons, poivrons, ail, sel, échalote, féculé, arômes naturels, plante aromatique, sucre, tomate, piment d'Espelette en poudre (0,1%)

Prix au 100 g : 1,97 €



380 g 7,50

Colombo de Porc

Ingrédients : viande de porc du Sud-Ouest IGP, oignons, carottes, amidon de maïs, assaisonnement colombo (riz torréfié, curcuma, graine de coriandre, cumin, fenugrec, graines de moutarde, épices) (1.2%), sel, ail, féculé, arômes naturels, plante aromatique, sucre, tomate

Prix au 100 g : 2,39 €



380 g 9,10

Fricassée de Porc au Floc de Gascogne

Ingrédients : viande de porc du Sud-Ouest IGP, floc de Gascogne (7,7%) (sulfites), oignons, carottes, concentré de tomate, sel, ail, échalote, féculé, arômes naturels, plante aromatique, sucre, tomate, Armagnac, épices

Prix au 100 g : 2,11 €



380 g 8,00

Piperade au piment d'Espelette

Ingrédients : tomates, poivrons, oignons, ail, sucre, sel et piment d'Espelette en poudre (0,03%)

Prix au 100 g : 1,45 €



380 g 5,50

Porc au Caramel

Ingrédients : viande de porc du Sud-Ouest IGP, caramel (sirop de glucose, lait écrémé sucré, matière grasse totalement hydrogénée, sel, arômes)(6.3%), féculé, arômes naturels, plante aromatique, sucre, tomate, sauce soja (eau, graines de soja, blé (gluten), sel)

Prix au 100 g : 1,92 €



380 g 7,30

Saucisses de porc confites

Ingrédients : maigre et gras de porc du Sud-Ouest IGP, sel, épices

Prix au 100 g : 2,94 €



420 g 12,35

Les accompagnements



Haricots cuisinés

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

Prix au 100 g : 0,73 €



700 g 5,10

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 : 1,24 €



550 g 6,80

Graisse de canard

Ingrédients : graisse de canard

Prix au 100 g : 0,89 €



460 g 4,10

Salé-sucré d'oignon frais

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

Prix au 100 g : 3,10 €



100 g 3,10

Confit de figues

Ingrédients : figues, sucre, pectine de fruits si nécessaire

Prix au 100 g : 2,82 €



110 g 3,10

Produits frais* LIVRAISON 24H

Nous vous proposons toute l'année des produits en frais

PRODUIT FRAIS	Unité	DLC	Prix uni. TTC	TOTAL TTC
Foie gras de canard IGP Gers extra (500 à 550 g)	12 j	Prix suivant la période
Magret de canard IGP Gers frais (360 à 400 g)	15 j	9,00 €
2 cuisses de canard confite IGP Gers sous vide	180 j	11,50 €
Rôti de magret fourré foie gras (950 g)	10 j	43,50 €
Steak haché de canard échalotes (130 g) x 2	10 j	7,10 €



Jambon de Bayonne et charcuterie du sud-ouest



PRODUIT FRAIS	Unité	DLC	Prix uni. TTC	TOTAL TTC
Plateau d'assortiment de charcuteries IGP Porc du Sud-Ouest & jambon de Bayonne 250 g	75 j	10,75 €
Plateau de chiffonnade 35 tranches de jambon de Bayonne IGP 12 mois 370 g	75 j	15,55 €
Barquette 4 tranches de jambon de Bayonne IGP 12 mois d'affinage 120 g	75 j	5,90 €
Barquette 4 tranches de jambon de Bayonne IGP 18 mois d'affinage 120 g	75 j	6,30 €
Quart de jambon de Bayonne IGP 18 mois d'affinage 1,4 kg moyen	90 j	55,20 €
Jambon de Bayonne IGP à l'os 12 mois d'affinage 6,8 kg environ	180 j	116 €
Présentoir à jambon avec couteau		15 €
Chorizo issu de porc du Sud-Ouest IGP 390 g	90 j	11,20 €
Saucisse sèche issue de porc du Sud-Ouest IGP 230 g	90 j	6,45 €
Saucisse sèche issue de porc du Sud-Ouest IGP au fromage de brebis 230 g	90 j	6,60 €
Filet mignon de coche séché au piment d'Espelette 150 g	90 j	5,25 €



*Les prix sont susceptibles d'évoluer durant l'année selon l'évolution des cours de matières premières

Votre commande

TOTAL commande

Remise de 5% si total supérieur à 200 €

TOTAL commande - remise

Participation aux frais d'envoi pour la France :

72 h*  dpd

Commande inférieure à 160 €

- En relais colis + 7,50 €
- Livraison à domicile + 10 €

Commande supérieure à 160 €

LIVRAISON GRATUITE

24 h* 

 Chronofresh
chronopost

Obligatoire produits frais et mi-cuits

- Livraison à domicile + 22 €

Supp. livraison Corse + 18 €
pour 72h ou 24h

TOTAL Général

Acompte 50% à la commande

Vos coordonnées

Nom

Prénom

Adresse

Code postal

Ville

Tél.*

Portable*

Email*

Date anniversaire

*Obligatoire pour information transporteur



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 remplaçons ou remplaçons toute boîte défectueuse si retournée. Les prix indiqués sont garantis jusqu'à fin mars 2027. 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.



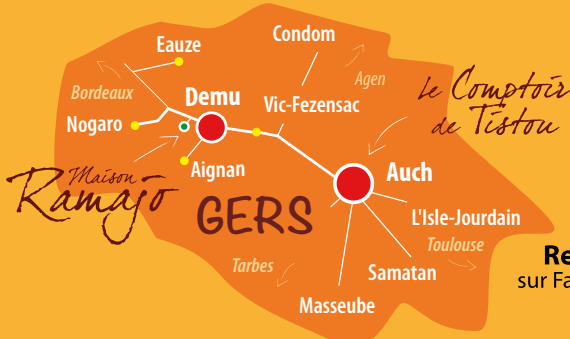
En direct sur la cuisine!
Découvrez nos secrets de fabrication par le couloir de visite permanent de notre conserverie!

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



Maison RAMAJO - 1197 rte de Nogaro - « Merlet » 32190 DEMU - 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