

LE SUD-OUEST

S'INVITE DANS VOTRE

# Assiette

~~~~ Catalogue de Noël 2019 ~~~~



**MILADIU**

Vente directe produits fermiers

*Des Producteurs à votre Assiette !*

## DES PRODUCTEURS À VOTRE ASSIETTE

Basés dans le Ségala (Tarn et Aveyron), nous sommes 15 fermes indépendantes qui croyons en notre métier et qui voulons vivre de nos productions. Nous voulons également transmettre les idées fortes du travail bien fait, et défendre une agriculture familiale, fière de ses produits de qualité. Notre réseau de vente directe existe depuis plus de 20 ans.

**FERME DU FLAU**  
Œufs

**BERGERIE DE L'AUTAN**  
Agneau

**DISTILLERIE CASTAN**  
Vins et Spiritueux

**FERME DE LA BONICARDE**  
Porc

**CLAPIERS DU COUDERC**  
Lapin

**GAEC LES TROIS PASTRES**  
Porc

**LA COLLINE AUX CHÈVRES**  
Chevreau

**LE CHÂTEAU DE L'ESCARGOT**  
Escargot

**FERME DE LENDREVIÉ**  
Canard

**MIELLERIE DES FONTANELLES**  
Miel

**FERME DE PEYROUSE**  
Bœuf, jus de pomme



**FERME DE BURGAIROLLES**  
Volailles



**GAEC DU PRE VERT**  
Veau et bœuf



**LES OEUFS D'ERNEST**  
Œufs



**FERME D'ARVIEU**  
Buffle, veau, bœuf





## Foie gras en lobe

Catégorie EXTRA (moins de 10% de graisse)

Issus de race Mulard, les foies gras sont choisis en fonction de leur teneur en graisse. Nos canards sont gavés uniquement au maïs grain pendant 20 jours. Ils sont mis sous vide aussitôt le canard éviscéré.



**Foie gras entier frais** 49,80€/kg  
Lobe d'environ 500g (5 personnes)

**Foie gras entier mi-cuit** 88€/kg  
Lobe d'environ 500g (6-7 personnes)



### *Conseils préparation*

À transformer le plus rapidement possible pour un meilleur résultat. Faire la verrine une semaine avant de la consommer. Elle peut se conserver 2 semaines au réfrigérateur ou être congelée une fois faite (la décongeler 24h avant consommation).

Sortir votre foie gras 10 minutes avant de le consommer : il vous dévoilera ainsi tous ses arômes !

## Foie gras en verrine

**Verrine 190g** 27€  
3 personnes - 142,10€/kg

**Verrine 350g** 42€  
6-7 personnes - 120,00€/kg



### *Conseil dégustation*

**Pain d'épices au miel** 6,80€  
Élu meilleur pain d'épices du Tarn

Idéal pour accompagner votre foie gras.  
Se conserve très bien de 2 à 3 semaines.  
Environ 300g



### Magret de canard

Entre 350g et 450g le magret  
19,75€/kg soit environ 7,95€ par pièce

### Magret entier séché de canard

100g par poche environ  
49,00€/kg soit environ 4,90€ par pièce

### Gésiers de canard confits

4 gésiers par poche sous-vide  
Entre 130 et 150g la poche  
40,00€/kg soit environ 5,60€ par pièce

### Cou farci au foie gras (30%)

Pour 5 personnes maximum  
Entre 300 et 350g  
39,90€/kg soit environ 11,97€ par pièce

### Côtelettes de canard

4 côtelettes par poche sous-vide  
600g par poche environ  
29,90€/kg soit environ 17,94€ par pièce

### Cuisses de canard

Lot de 2 cuisses sous-vide  
2x190g environ  
Cuisses dégraissées et prêtes à cuire !  
25,50€/kg soit environ 9,69€ par pièce

### Rôti de canard au foie gras

Rôti d'environ 1kg  
Idéal pour 5-6 personnes maximum  
À faire cuire sur la grille du four pendant 40 minutes maximum.  
Récupérez le gras dans le lèche frites. Enfourez lorsque la température du four atteint les 180°C. À découper au couteau électrique.  
44,50€/kg



### Dodine de canard au foie gras

Dodine d'environ 2,4kg  
Idéal pour 10-12 personnes maximum  
Le canard est entièrement désossé et fourré avec son propre foie gras.  
Recette donnée à la livraison.  
41,25€/kg soit environ 99€ par pièce





**Chapon** 15,90€/kg  
De 3 à 5kg

**Dinde noire** 16,20 €/kg  
De 3 à 5kg

**Oie de Guinée** 16,90€/kg

**Oie du Rhin** 19,80€/kg

**Pintade chaponnée** 18.70€/kg  
De 2,5 à 3,5kg

Idéal pour ceux qui ne sont pas nombreux (5 à 6 personnes) Viande très savoureuse : pas sèche et goûteuse. Indiquer le nombre de personnes au moment de la commande.

Quantités limitées pour toutes les volailles. Les premières commandes seront les premières honorées.

Si vous avez un doute pour les quantités, nous vous conseillons !  
Appelez Domi au 06 75 20 11 61



## Les Farces de Noël

Pour préparer au mieux ces fêtes de fin d'année, le Chef Ghislain Deschar vous propose trois farces pour garnir vos volailles. Préparations prêtes à être fourrées dans votre volaille. Vendues en poche individuelle sous-vide.



### Farce à la châtaigne, chair à saucisse, Cognac et lard fumé

Recette classique de la cuisine traditionnelle de Noël. Contient gluten, lactose et alliacées.  
Origines : châtaignes bio (Thierry Assier), saucisse et lard fumé (Ferme de la Bonicarde)  
Poche de 500g (21,50€/kg) soit environ 10,75€

### Farce au veau, amandes, noix de pécan, Ras el Hanout et fruits secs

Saveurs complexes mais équilibrées. Contient gluten, fruits à coque, lactose et alliacées.  
Origine : veau (Ferme de Peyrouse)  
Poche de 500g (21,50€/kg) soit environ 10,75€

### Farce au foie gras et champignons

Recette traditionnelle mais apprécié de tous. Contient gluten, fruits à coque, lactose et alliacées.  
Origines : foie gras (Ferme de Lendrevie), veau (Gaec du Pré Vert), foie de volaille (Ferme de Burgairolles)  
Poche de 500g (30,00€/kg) soit environ 15,00€



## Amuse-bouches

Retrouvez les produits à base d'escargots. Faites la différence en proposant à vos convives les recettes concoctées par Stéphane Guibelin !



### Escargotine à l'ail rose de Lautrec

12,50€

Verrine de 150g  
Tapenade d'escargot et de beurre persillé.  
Facile et rapide à tartiner.



### Escargots Belle Grosseur 12€

Verrine de 80g  
Escargots de belle grosseur confits dans la graisse de canard et le thym.



### Assiette tomate basilic persillée au beurre 6,50€

Contenu du plateau: 12 escargots Gros Gris  
Cuits au court bouillon de légumes, avec de la tomate, du basilic, du persil frais et de l'échalote,



### Assiette persillée au beurre d'ail 6,50€

Contenu du plateau: 12 escargots Gros Gris  
Cuits au court bouillon de légumes, avec du beurre, de l'ail rose de Lautrec ou de l'ail rose du Tarn, du persil frais et de l'échalote



## Tenteriez-vous la viande de chevreau ? 21,50€/kg

Certainement la viande la plus fine de nos étables. La viande maigre est pourtant moelleuse (dû au lait maternel) avec un goût très fin. Colis proposés : chevreau entier et demi-chevreau (gigots, côtes, épaules, selle et poitrine).

Attention uniquement disponible pour la livraison de décembre.



# Vos Commandes

---

## SITE INTERNET

[www.miladiou.net](http://www.miladiou.net)

## CLÔTURE DES COMMANDES (novembre et décembre)

Vendredi **8 novembre** - 20h

Samedi **7 décembre** -20h

## RENSEIGNEMENTS

Patrice : 06 30 35 42 42

# Calendrier Livraison

---

## LIVRAISONS ASSURÉES PAR LES AGRICULTEURS

### SECTEUR MONTPELLIER

Lundi **18** et mardi **19 novembre**

Lundi **16** et mardi **17 décembre**

### SECTEUR TOULOUSE

Mercredi **20 novembre**

Mercredi **18 décembre**

### SECTEUR PACA

Lundi **18** et mardi **19 novembre**

Lundi **16** et mardi **17 décembre**

Voir détail des autres points de livraison sur [www.miladiou.net](http://www.miladiou.net)



---

Lieu-dit Peyrouse, 81340 Padiès  
contact@miladiou.net  
06 30 35 42 42