

MILADIOU

Vente directe produits fermiers



Catalogue de Noël 2024

Nos producteurs



DES PRODUCTEURS À VOTRE ASSIETTE

Basées dans le Ségala (Tarn et Aveyron), nous sommes 17 exploitations 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 25 ans.



CLAPIERS DU COUDERC

Lapin

FERME LES TROIS PASTRES

Porc, agneau

FERME DE LA BUFFLERIE

Mozarella di Bufala

L'ESCARGOT DE SARRADELLES

Escargots

LES PIGEONS DU MONT ROYAL

Pigeonneaux

FERME DE LA BONICARDE

Porc

MIELLERIE DES FONTANELLES

Miel, pain d'épices, nougat

FERME DE BURGAIROLLES

Volailles, porc noir Gascon

FERME DES MARATIÈRES

Volailles de Noël

LA FERME DE CORNEILLAC

Laine Mohair

FERME DE LALMET

Volailles

FERME DU PRÉ VERT

Veau, bœuf limousin

DISTILLERIE CASTAN

Vins et spiritueux

FERME DE PEYROUSE

Bœuf galloway, jus de pomme

CHRISTINE NONORGUES

Gateaux, Pâtisseries



Livraison



Vos Commandes

SITE INTERNET

www.miladiou.net

RENSEIGNEMENTS

Patrice : 06 30 35 42 42

CLÔTURE DES COMMANDES

Dimanche 8 décembre

Passée la date de clôture, nous ne pouvons garantir l'obtention et/ou les quantités des produits commandés.

Calendrier Livraison

Les livraisons sont assurées par les agriculteurs

MONTPELLIER

Mardi 17 décembre

AUBAGNE / ALLAUCH / LA SEYNE

Mardi 17 décembre 20h00

NIMES - MARSEILLE - PACA

Mardi 17 décembre

ALBI - TOULOUSE

Lundi 16 décembre

PARTOUT EN FRANCE par Colis Postal CHRONOFRESH

Mardi 17 décembre - Livraison gratuite à partir de 150 € d'achat

Voir détail des points de livraison sur www.miladiou.net

Rubrique "calendrier de livraison"



Foie Gras



Les foies gras s'accompagnent parfaitement avec du pain d'épices !

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

Lobe d'environ 500g (5 personnes)
76.80 €/kg soit environ 38.40 €

Foie gras entier mi-cuit

Lobe d'environ 500g (6-7 personnes)
125.00 €/kg soit environ 62.50 €



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

Pain d'épices 100% au miel 7.50€

Élu meilleur pain d'épices du Tarn
Idéal pour accompagner votre foie gras.
Se conserve très bien de 2 à 3 semaines.
Environ 300g - Miellerie des Fontanelles



Foie gras en verrine



Verrine 350g

55€

7/8 personnes

Verrine 190g

34€

2/3 personnes

Canard



-Magret de canard

- Entre 350g et 450g l'unité, sous-vide
- 21.40€/kg soit environ 8.00€



-Magret de canard séché tranché ou entier

- Tranché : 100g par poche environ soit 8,40€ (84.00 €/kg)
- Entier : 200g environ soit 10,40 € (52€/kg)

-Gésiers de canard confits

- 4 gésiers par poche sous-vide
- Entre 130 et 150g la poche
- 40.83€/kg soit environ 5.71€



-Cou farci au foie gras (30%)

- Pour 5 personnes maximum
- Entre 350 et 400g
- 53.30€/kg soit environ 18.65€

-Côtelettes de canard

- 4 côtelettes par poche sous-vide
- 600g par poche environ.
- 38.26€/kg soit environ 23.00€

Vous pouvez l'accompagner d'une sauce aux cèpes !

-Dodine de canard au foie gras

- Dodine d'environ 2,4kg
- 54.13/kg soit environ 129.90€

Idéal pour 10-12 personnes maximum

Le canard est entièrement désossé et fourré avec son propre foie gras.

-Rôti de canard au foie gras

- Rôti d'environ 1kg
- 62.45 €/kg

Idéal pour 5-6 personnes maximum

À faire cuire sur la grille du four pendant 40 minutes maximum.



-Figues au foie gras

- Poche d'environ 70g
- 191.10€/kg soit environ 13.40€
- 3 figues fourrées au foie gras mi-cuit

Produit exceptionnel pour tous les fins gourmets.



-Cuisse de canard

- À L'unité ou par 4 sous vide.
- 190g environ. Cuisse dégraissée.
- 32.18€/kg soit environ 6€

-Aiguillettes de canard

- Poche sous-vide d'environ 400g
- Contient de 4 à 6 aiguillettes
- 29.70€/kg soit environ 11.80€

Escargots



Coquilles à la bourguignonne (1 douzaine) 8.95€

Garnies d'une farce à la bourguignonne et d'escargots « belle grosseur », ce grand classique reste une valeur sûre pour une entrée à partager en famille et entre amis.



Croquettes à la bourguignonne (1 douzaine) 8.95€

Un régal pour un apéritif inventif, alliant le croquant du biscuit et le moelleux de l'escargot relevés d'une farce à la Bourguignonne.
Tout se mange !



Mini-feuilletés à la bourguignonne (1 douzaine) 8.95€

Ces petites bouchées en pâte feuilletée garnies d'escargots et d'une farce à la bourguignonne raviront vos papilles pour l'apéritif.

Escargots au court-bouillon (4-5 douzaines) 16.50€

Fins gourmets, ces escargots court-bouillonnés aux légumes frais et plantes aromatiques, relevés d'un vin Chardonnay vous permettront de cuisiner vos recettes préférées



Mets d'exception



Chevreau 24.50€/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).



Conseil préparation

Pensez à les arroser toutes les 5 minutes, au four à 150° maximum pour éviter de les sécher.

Les Cailles : 17.60 €/kg

Savoureuse et tendre à souhait, c'est une viande saine, maigre, peu calorique, riche en fer et en acides aminés. Faites-vous plaisir !

Vendues par 6 pour un poids d'environ 1.2kg à environ +/- 80g soit environ 21.12 € les 6 cailles

Sous réserve d'approvisionnement.

Les Pigeons du MontRoyal:

Reconnus pour leur viande tendre, pauvre en graisse et moelleuse, leur viande est subtile.... A découvrir sans modération !

Vendu en pack de 4, 6 ou 10 : de 42 à 95 €

Sous réserve d'approvisionnement.



A close-up photograph of a roasted chicken, likely a whole bird, served on a wooden platter. The chicken is golden-brown and crispy, with several small, round potatoes roasted alongside it. The platter is set on a light-colored, textured cloth. A circular graphic overlay with a dark red border and a semi-transparent center contains the text "Les volailles" in a black, cursive font. The background is a blurred wooden surface.

Les volailles



Attention à la place dans votre four !

Chapon 16.50€/kg

De 3 à 5kg - 5 à 9 personnes

Dinde grise 16.80€/kg

Jusqu'à 6.5kg - 6 à 20 personnes

Poularde de Noël 14.50€/kg

Prête à farcir - 2,5 à 3kg - 8 personnes max.

Oie Blanche Guinée 18.00€/kg

De 3 kg à 4.5 kg - 8 personnes max.

Dinde noire 16.80€/kg

De 3.5kg à 4kg - 5 à 7 personnes

Pintade chaponnée 19.00€/kg

De 2,5 à 3,2kg

Idéal pour ceux qui ne sont pas nombreux (5 à 6 personnes). Viande très savoureuse : pas sèche et goûteuse.

Rôti de pintade aux pruneaux 27.00€/kg

Environ 1kg, 5-6 personnes

Pintade entièrement désossée et farcie aux pruneaux. 1 heure au four à 160°C.

Oie du Rhin 21.00€/kg

De 4 à 6-7 kg - 8 à 14 personnes



La Farce de Noël de Polo

**Réalisée par le chef cuisinier de la ferme auberge de Peyrouse,
la farce est prête à être fourrée dans votre volaille.
Vendue en poche individuelle sous-vide de 500g.**

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

Recette classique de la cuisine traditionnelle de Noël.

Contient gluten, lactose et alliacées.

Poche de 500g (30,00€/kg) soit environ 15.00€.



**Réalisé avec les pleurotes Bio de l'exploitation de Thierry, ces dernières sont trempées et pasteurisées dans un mélange de vinaigre, sucre et épices dont il a le secret.
Idéal à l'apéritif, ce produit peut aussi servir dans les farces des vos volailles de Noël
Poids net : 390 grs - 7.50€**





La hotte du Père Noël

Mozzarella di Bufala - Pot de 250 grs

8€ soit 32€/kg



Nougat 100% pur miel - 70 grs

4.00 €



Miel de France

Gâteau à la broche -

800grs

24€ soit 30€/kg



Savon à la bave
d'escargots - 100grs

6,50€



2-3 parts d'aligot - 800grs

13€



Miel

8,50€

(Acacia/ Chataigner/ Ronces/ Fôret/ Printemps)



Bouquet de
fleurs séchées

de 15 à 40€



Whisky Vilanova

67€

Roja
Ghost
Berbie



Boutique textiles

Polo, T-shirt, Mug, Bonnet, Parapluie, Casquette...
toutes tailles disponibles



Bonnet



Casquette



Polo



Tee-shirt



Mug en céramique



Parapluie



Laine MOHAIR



Chaussettes

25.00 €

Couleurs : Noir et Jade

Taille: (34-36/37-39/40-42/43-46)



Béret

38.00 €

Couleurs :
Groseille et sapin



Tour de cou

35.00 €

Couleurs :
grenade, vert





Excellentes fêtes

L'ensemble des producteurs Miladiou vous souhaitent de joyeuses
fêtes de fin d'année.
À l'année prochaine !

