ELEVEUR • GAVEUR • ARTISAN CONSERVEUR

MÉDAILLE D'ARGENT PARIS 2021

MÉDAILLE DE BRONZE PARIS 2021

Maison Ramajo

ORIGINE GERS CERTIFIÉE

l'Artisan au bonheur de vos Papilles

Mars 2023 - Mars 2024

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

Maison Ramajo

Sans additif ni conservateur depuis + 45 ans

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

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 contrôlé 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 bientraitance 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 panneau photovoltaïque)

NOS ENGAGEMENTS pour nos fabrications

Nouveauté 2020 : 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 : 19,17 €

	Prix € TTC	Qté	Total € TTC
440 g	79,50	.....	.....
310 g	57,00	.....	.....
180 g	34,50	.....	.....

Foie gras de canard entier du Gers*

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

Prix au 100 g : 15,13 €

	Prix € TTC	Qté	Total € TTC
440 g	59,90	.....	.....
310 g	44,50	.....	.....
180 g	25,95	.....	.....
OFFRE LOT 2x180 g ~~51,90~~	46,00	.....	.....
Boite fer 180 g	25,95	.....	.....
Boite fer 350 g	44,50	.....	.....
120 g	18,15	.....	.....
OFFRE LOT 3x120 g ~~54,45~~	49,00	.....	.....

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 : 17,72 €

	Prix € TTC	Qté	Total € TTC
OFFRE LOT 350g+180g ~~70,45~~	64,50	.....	.....
350 g	44,50	.....	.....
180 g	25,95	.....	.....
Barquette bois 180 g	25,95	.....	.....
Barquette bois 350 g	44,50	.....	.....
90 g	15,95	.....	.....

Foie gras de canard mi-cuit au figues de Sollies

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

Prix au 100 g : 14,58 €

	Prix € TTC	Qté	Total € TTC
120 g	17,50	.....	.....

- Semi-conserve entre 0 et +4° au réfrigérateur
- Livraison en 24h obligatoire

** IGP Gers IGP Sud-Ouest*

Blocs de foie gras de canard du Gers*

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

Prix au 100 g : 9,54 €

	Prix € TTC	Qté	Total € TTC
200 g	16,00	.....	.....
130 g	11,30	.....	.....
90 g	8,20	.....	.....
65 g	6,20	.....	.....

Offre lots blocs de foie gras de canard du Gers

OFFRE LOT	2 boites	200 g	~~32,00~~ 27,00	..... | .....
OFFRE LOT	2 boites	130 g	~~22,60~~ 19,00	..... | .....
OFFRE LOT	2 boites	90 g	~~16,40~~ 13,80	..... | .....
OFFRE LOT	3 boites	65 g	~~18,60~~ 15,50	..... | .....

Verrine Boite Barquette

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 : 5,63 €

	Prix € TTC	Qté	Total € TTC
400 g	22,50	.....	.....

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 : 3,29 €

	Prix € TTC	Qté	Total € TTC
350 g	11,50	.....	.....

Pâté de foie de canard, 50% de foie gras

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

Prix au 100 g : 5,67 €

	Prix € TTC	Qté	Total € TTC
180 g	10,20	.....	.....
OFFRE LOT 2x180 g ~~20,40~~	18,00	.....	.....

Préparation de tourte et parmentier de canard *

Canard-Cerise-Chèvre [1]

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 : 2,04 €

	Prix € TTC	Qté	Total € TTC
470 g	9,60	.....	.....

Poulet-Curry-Coco [1]

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

Prix au 100 g : 2,04 €

	Prix € TTC	Qté	Total € TTC
470 g	9,60	.....	.....

Canard-Pruneaux-Armagnac [1]

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

Prix au 100 g : 2,04 €

	Prix € TTC	Qté	Total € TTC
470 g	9,60	.....	.....

* Tourtes OFFRE 3 lots [1]

[1] *Recette et marque déposée auprès de l'INPI*

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

Spécial salade gasconne

Gésiers de canard confits

Ingrédients : gésiers de canard confits, graisse, sel

Prix au 100 g : 3,92 €

		Prix € TTC	Qté	Total € TTC
	250 g	9,80	.....	.....
OFFRE LOT	2x250 g	~~19,60~~ 18,50	.....	.....

Magret de canard du Gers* séché tranché

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

Prix au 100 g : 5,83 €

	Prix € TTC	Qté	Total € TTC
120 g	7,00	.....	.....

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 : 3,36 €

	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 : 1,63 €

		Prix € TTC	Qté	Total € TTC
3 à 4 parts	350 g	5,70	.....	.....

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 : 0,59 €

	Prix € TTC	Qté	Total € TTC
900 g	5,30	.....	.....

Tartinables bio!

CERTIFIÉ PAR QUALISUD FR-BIO-16

Tartinable courgette-olives noires

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

Prix au 100 g : 3,60 €

	Prix € TTC	Qté	Total € TTC
100 g	3,60	.....	.....

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 : 3,60 €

	Prix € TTC	Qté	Total € TTC
100 g	3,60	.....	.....

Terrines

Sans additif * ni conservateur * depuis + 45ans

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 : 3,30 €

	Prix € TTC	Qté	Total € TTC
180 g	4,60	.....	.....
100 g	3,30	.....	.....

Terrine de canard

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

Prix au 100 g : 3,50 €

	Prix € TTC	Qté	Total € TTC
120 g	4,20	.....	.....

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 : 2,75 €

	Prix € TTC	Qté	Total € TTC
120 g	3,30	.....	.....

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 : 2,75 €

	Prix € TTC	Qté	Total € TTC
120 g	3,30	.....	.....

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, canelle, épices

Prix au 100 g : 2,75 €

	Prix € TTC	Qté	Total € TTC
120 g	3,30	.....	.....

Terrine de foie de volaille au poivre vert

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

Prix au 100 g : 2,75 €

	Prix € TTC	Qté	Total € TTC
120 g	3,30	.....	.....

Terrine de sanglier Armagnac

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

Prix au 100 g : 2,75 €

	Prix € TTC	Qté	Total € TTC
120 g	3,30	.....	.....

Terrine de poulet aux noisettes

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

Prix au 100 g : 2,75 €

	Prix € TTC	Qté	Total € TTC
120 g	3,30	.....	.....

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

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

Prix au 100 g : 3,30 €

	Prix € TTC	Qté	Total € TTC
180 g	4,70	.....	.....
100 g	3,30	.....	.....

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 : 3,75 €

	Prix € TTC	Qté	Total € TTC
180 g	5,75	.....	.....
100 g	3,75	.....	.....

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 : 3,50 €

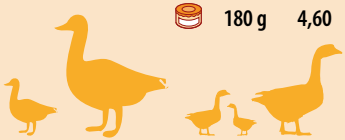
	Prix € TTC	Qté	Total € TTC
120 g	4,20	.....	.....

Boudin Gascon aux oignons

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

Prix au 100 g : 2,56 €

	Prix € TTC	Qté	Total € TTC
180 g	4,60	.....	.....



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 : 2,56 € | Prix € TTC | Qté | Total € TTC

+ ECONOMIQUE ~~15,05~~ 13,85 ..... | .....

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 : 2,64 € | Prix € TTC | Qté | Total € TTC

+ ECONOMIQUE ~~17,40~~ 15,85 ..... | .....

"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 : 3,22 € | Prix € TTC | Qté | Total € TTC

+ ECONOMIQUE ~~10,35~~ 9,65 ..... | .....

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 : 1,72 € | Prix € TTC | Qté | Total € TTC

1300 g 22,30 ..... | .....

Confit de canard du Gers*

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

Prix au 100 g : 1,70 € | Prix € TTC | Qté | Total € TTC

6 cuisses 1900 g 28,10 ..... | .....
4 cuisses 1250 g 21,30 ..... | .....
2 cuisses 750 g 12,30 ..... | .....
1 cuisse 470 g 6,50 ..... | .....

Manchons de canard confits 4 à 5 manchons

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

Prix au 100 g : 1,15 € | Prix € TTC | Qté | Total € TTC

740 g 8,50 ..... | .....

OFFRE LOT DE 2 1480 g ~~17,00~~ 15,00 ..... | .....

Confit de porc à l'ancienne

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

Prix au 100 g : 1,98 € | Prix € TTC | Qté | Total € TTC

700 g 13,85 ..... | .....

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 : 1,26 € | Prix € TTC | Qté | Total € TTC

2 parts 700 g 8,80 ..... | .....

Garbure

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

Prix au 100 g : 0,97 € | Prix € TTC | Qté | Total € TTC

1250 g 11,70 ..... | .....
750 g 7,25 ..... | .....

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 : 1,64 € | Prix € TTC | Qté | Total € TTC

2000 g 22,50 ..... | .....
900 g 12,90 ..... | .....
1 part 450 g 7,40 ..... | .....

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 : 1,63 € | Prix € TTC | Qté | Total € TTC

3 parts 1400 g 22,75 ..... | .....

"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 : 1,72 € | Prix € TTC | Qté | Total € TTC

2 parts 740 g 12,40 ..... | .....

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 : 1,76 € | Prix € TTC | Qté | Total € TTC

2 parts 550 g 9,70 ..... | .....

Choucroute au confit de canard

Ingrédients : choux, 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 : 1,49 € | Prix € TTC | Qté | Total € TTC

2 parts 1200 g 17,90 ..... | .....

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 : 1,65 € | Prix € TTC | Qté | Total € TTC

2/3 parts 750 g 12,40 ..... | .....

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 : 2,03 € | Prix € TTC | Qté | Total € TTC

2/3 parts 750 g 12,40 ..... | .....

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 : 1,45 € | Prix € TTC | Qté | Total € TTC

550 g 7,95 ..... | .....

Les produits cuisinés à base de Porc

Axoa de porc

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

Prix au 100 g : 1,95€ — Prix € TTC — Qté — Total € TTC

380 g — 7,40 — ..... | .....

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, fenugec, graines de **moutarde**, épices) (1.2%), sel, ail, fécule, arômes naturels, plante aromatique, sucre, tomate

Prix au 100 g : 2,37 € — Prix € TTC — Qté — Total € TTC

380 g — 9,00 — ..... | .....

Fricassée de Porc au Floc de Gascogne

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

Prix au 100 g : 2,08 € — Prix € TTC — Qté — Total € TTC

380 g — 7,90 — ..... | .....

Piperade au piment d'Espelette

Ingrédients : tomates, poivrons, oignons, ail, sucre, sel et piment d'Espelette en poudre (0,03%) Prix au 100 g : 1,42 € — Prix € TTC — Qté — Total € TTC

380 g — 5,40 — ..... | .....

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%), fécule, arômes naturels, plante aromatique, sucre, tomate, sauce soja (eau, graines de **soja**, **blé (gluten)**, sel) Prix au 100 g : 1,89 € — Prix € TTC — Qté — Total € TTC

380 g — 7,20 — ..... | .....

Saucisses de porc confites

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

Prix au 100 g : 2,93 € — Prix € TTC — Qté — Total € TTC

420 g — 12,30 — ..... | .....

Les accompagnements

Haricots cuisinés

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

Prix au 100 g : 0,69 € — Prix € TTC — Qté — Total € TTC

700 g — 4,80 — ..... | .....

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 : 1,21 € — Prix € TTC — Qté — Total € TTC

550 g — 6,65 — ..... | .....

Graisse de canard

Ingrédients : graisse de canard, sel — Prix € TTC — Qté — Total € TTC

Prix au 100 g : 0,83 €

460 g — 3,80 — ..... | .....

Salé-sucré d'oignon frais

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

Prix au 100 g : 3,16 € — Prix € TTC — Qté — Total € TTC

100 g — 3,00 — ..... | .....

Confit de figues

Ingrédients : figues, sucre, pectine de fruits si nécessaire

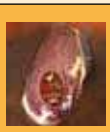
Prix au 100 g : 2,73 € — Prix € TTC — Qté — Total € TTC

110 g — 3,00 — ..... | .....

Produits frais* LIVRAISON 24H

Nous vous proposons toute l'année des produits en frais

PRODUIT FRAIS	Unité	DLC	Prix uni. TTC	TOTAL TTC
Foie gras de canard IGP Gers extra (500 à 550 g)	.....	12 j	Voir dispo	.....
Magret de canard IGP Gers frais (360 à 400 g)	.....	15 j	9,80 €	.....
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

BAYONNE — INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE CERTIFIÉE PAR CERTICUO 64000 PAU

ISSUE DE PORC 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	10,65 €	.....
Plateau de chiffonnade 35 tranches de jambon de Bayonne IGP 12 mois 370 g	.....	75 j	15,45 €	.....
Barquette 4 tranches de jambon de Bayonne IGP 18 mois d'affinage 120 g	.....	75 j	6,20 €	.....
Quart de jambon de Bayonne IGP 18 mois d'affinage 1,4 kg moyen	.....	90 j	55,10 €	.....
Jambon de Bayonne IGP à l'os 12 mois d'affinage 6,8 kg environ	.....	180 j	115 €	.....
Présentoir à jambon avec couteau	.....		15 €	.....
Chorizo issu de porc du Sud-Ouest IGP 400 g	.....	90 j	11,10 €	.....
Saucisse sèche issue de porc du Sud-Ouest IGP 230 g	.....	90 j	6,40 €	.....
Saucisse sèche issue de porc du Sud-Ouest IGP au fromage de brebis 230 g	.....	90 j	6,55 €	.....
Filet mignon de coche séché au piment d'Espelette 150 g	.....	90 j	5,10 €	.....

*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* GEODIS calberson dpd

Commande inférieure à 160 €

- En relais colis + 6,50 €
- Livraison à domicile + 9 €

Commande supérieure à 160 € LIVRAISON GRATUITE

24 h* TNT Chronofresh

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 .....

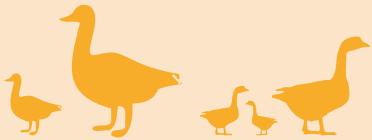
Tél.* .....

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 remboursons ou remplaçons toute boîte défectueuse si retournée. Les prix indiqués sont garantis jusqu'à fin mars 2024. 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.

Visite de l'atelier

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

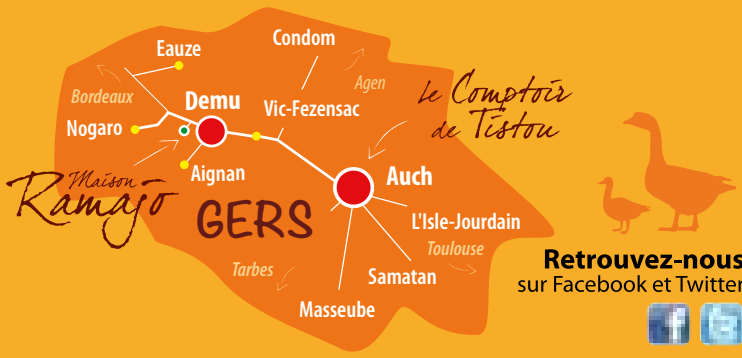
Tél. 05 62 08 51 03

ORIGINE GERS ORIGINALITÉ

CANARD À FOIE GRAS DU SUD-OUEST

(CHALOSSE
GASCOGNE
GERS
LANDES
PÉRIGORD
QUERCY)

IGP



Retrouvez-nous
sur Facebook et Twitter

Maison RAMAJO 1197 rte de Nogaro, Lieu dit 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

© www.laurenprinoneau.com - Imprimerie Moderne - Ne pas jeter sur la voie publique - Sauf erreur typographique.