

# *Haras Picard du Sant*

*Elevage de chevaux de MERENS BIO - Gîtes - Chambres d'hôtes - Jus de Pomme BIO*

## **Chambres labellisées**

*« Bienvenue à la ferme » « Produits de la ferme » ..« Accueil Paysans » « Clévacances »  
1, 2, 3, JOURS TOUT COMPRIS*

**HARAS PICARD DU SANT**

*Elevage Chevaux de Mérens*

*Ariège 09*

**WEEK END FOIE GRAS**

**14 au 17 Février 2013**

Christine et Jean Louis SAVIGNOL - HARAS PICARD DU SANT

Les Peyroutets - 09230 LASSERRE

Tel : 0561666534 HR – fax : 0561666593 – Port : 0614429318

site : [www.merens-ariege.com](http://www.merens-ariege.com) - courriel : [contact@merens-ariege.com](mailto:contact@merens-ariege.com)

# Haras Picard du Sant

Elevage de chevaux de MERENS BIO - Gîtes - Chambres d'hôtes - Jus de Pomme BIO

## PROGRAMME FOIE GRAS

Réalisation du foie gras de canard élevé en pleine ferme dans le sud Ouest  
Réalisation des foies gras, magrets et confits canard

### A TITRE INDICATIF

**Jeudi** (les canards seront livrés prêt à l'emploi le Jeudi par le fermier pour travailler une viande froide)

Arrivée chambres d'hôtes Installation à partir de 16h00

Visite de l'élevage et préparation du lendemain

Dîner avec l'éleveur et sa famille

**Vendredi**

08h00 Lever et petit déjeuner avec l'éleveur

09h00 Préparation et installation des ustensiles

10h00 Commencement des opérations de charcuteries

Découpe des bêtes

Répartition dans les bassines appropriées par types de morceaux

13h00 Apéritif déjeuner campagnard

Après midi préparation des morceaux et sélection

Réalisation magrets, confits mise en bocaux

Nettoyage des ustensiles de cuisine

19h00 Apéritif

20h00 Dîner avec l'éleveur autour d'un feu de cheminée

**Samedi**

08h00 Lever et petit déjeuner avec les éleveurs

09h00 Préparation du matériel

Constitution des foies gras

Dénervation préparation des foies

12h30 Déjeuner avec tous les intervenants

15h00 Reprise avec la réalisation des foies et viandes

Préparation des marmites et stérilisation sur un feu de bois

19h00 Apéritif et surveillance de la cuisson

20h00 Dîner avec l'éleveur dans un restaurant local base Foie Gras

22h00 Fin de la cuisson des pâtés.

**Dimanche**

09h00 Lever et petits déjeuner avec les éleveurs

10h00 Rangement et nettoyage

12h30 Déjeuner et après midi visites libre sur la région

Le forfait comprend :

La restauration comme l'éleveur

L'hébergement 1ere nuit gîte

Transport sur place

le forfait ne comprend pas

les assurances personnelles

Les pré acheminements

Les extra personnels

Les boissons personnelles

La nuit du dimanche

L'achat des volailles

Intégration complète avec la famille de l'éleveur

RC professionnelle agriculteur

Le forfait par personne en chambre double( chambres d'hôtes)

Possibilité de faire votre propre canard acheté auparavant

La présence sur notre élevage de membres extérieur est limitée en 2013

Jean Louis SAVIGNOL

Eleveur de chevaux de MERENS

650 Euro net

Pour accéder à notre village

Par trains CAZERES SUR GARONNE ou BOUSSENS

Par avion TOULOUSE Blagnac

En voiture Autoroute FOIX TARBES prendre TARBES sortie 23 Cazères sur garonne faire 20kms par Ste Croix volvestre (compter de TOULOUSE 1H00)

Dans le même canevas nous réalisons des W.end : Transhumance descente, montée, Foie gras, cidre eau de vie, champignons, confitures, marquage chevaux, naissances chevaux...

Concernant ce W.end il est possible de préparer vos propres produits pour cela il est nécessaire de prévenir l'éleveur qui commandera vos canards

Christine et Jean Louis SAVIGNOL - HARAS PICARD DU SANT

Les Peyroutets - 09230 LASSERRE

Tel : 0561666534 HR - fax : 0561666593 - Port : 0614429318

site : www.merens-ariege.com - courriel : contact@merens-ariege.com