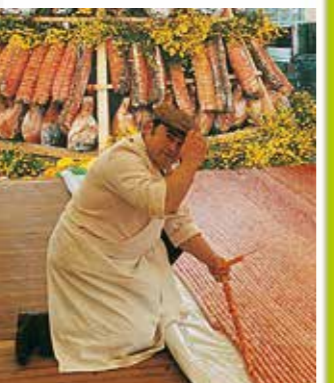




Envoi par Colissimo  
- sous 48 heures  
suivi des colis  
assurance intégrée

**RECORD DU MONDE**



La Maison Fages  
a collaboré à la réalisation  
de la plus longue saucisse,  
soit 23,161 km.

Par respect du client et par  
souci de qualité, des analyses  
et des contrôles sanitaires  
réguliers sont effectués.



Route des Lacs



Sur le Chemin  
de Stevenson



Coordonnées GPS :  
N 44° 43' 38"  
E 3° 51' 19"

**Avril 2015,  
création de la**



confreriemanoluslangonnais@gmail.com



**La Maôche**

Plat typique très apprécié à Langogne.

Couper des pommes de terre en rondelles, les mettre dans un plat allant au four, ajouter de l'eau jusqu'à fleur des pommes de terre, assaisonner avec gousse d'ail, thym, laurier, sel et poivre. Poser dessus la Maôche (saucisse aux choux) que vous aurez piquée avec une fourchette. Mettre le tout au four pendant une heure 1/4 : thermostat 7. La maôche doit être bien dorée.

**Le Sac d'Os**

L'estomac reste l'enveloppe idéale et originale. On coupe du travers de porc bien charnu, des morceaux de jambonneau, des pieds de porc coupés en morceaux, des petits rouleaux de couennes bien assaisonnés : thym, laurier, ail, sel et poivre. On le met cuire dans une grande cocotte d'eau frémissante à 95° pendant 1h30. Pendant ce temps, on prépare tous les légumes tel un pôt-au-feu : carottes, poireaux, céleris, choux, navets et pommes de terre. Après 1h30 de cuisson du Sac d'os, on ajoute les légumes qui demandent le plus de cuisson, tels carottes, poireaux, céleris pendant 30 mn, ensuite on termine avec les légumes les plus tendres : choux, navets, pommes de terre. Poursuivre la cuisson 20 mn supplémentaires.

La Maison Fages est installée depuis 1977 à Langogne.

Langogne, commune de 3 600 habitants, est une station climatique classée "Station Verte de Vacances". Située à 913 m d'altitude, en Margeride, au confluent de l'Allier et du Langouyrou, elle ouvre ses portes au Gévaudan, à l'Auvergne et à la Haute Ardèche.

Partout, une nature préservée et accueillante, faite d'un harmonieux mélange de forêts à champignons, de prés aux mille fleurs, de vallons, de ruisseaux et rivières à truites, de landes et de lacs lui confère cette beauté sauvage si attachante.

Deux stations thermales aux eaux bienfaisantes sont à proximité de Langogne.

C'est le pays des rivières, des lacs, si propices à la pêche, à toutes les randonnées, à la rêverie et à la découverte.

Découverte de la nature, de ses habitants si hospitaliers, de leur histoire et aussi de la gastronomie...

C'est dans ce pays, à la qualité de vie si rare de nos jours, qu'André Fages a depuis plus de quarante ans puisé son savoir-faire pour la fabrication de charcuteries et de plats cuisinés.

Charcuterie artisanale de Lozère, savoir-faire culinaire, produits naturels, recettes ancestrales en font un rendez-vous très agréable pour les gourmets à la recherche d'authenticité et de convivialité.

En effet, sa situation géographique privilégiée, son climat sain, son altitude idéale (1000 m en moyenne) permettent la fabrication d'une salaison parfaitement naturelle, séchée au grenier et affinée lentement.

*Maison Fages*

*Charcuterie Artisanale de Lozère*



27, bd De Gaulle  
48300  
**LANGOGNE**

04 66 69 06 58

16417 - Editions PASTIRE - 43230 Chavanac-Lafayette - 04 71 77 52 02

**NOTRE SALAISON**

Compte tenu de nos méthodes artisanales, notre salaison n'offre pas de pièces calibrées à poids fixe. Nos produits sont donc vendus au poids.

	le kg
Saucisse Sèche	Pur Porc
Saucisse Sèche au Roquefort	
Chorizo	Pur Porc
Saucisson au Poivre Moulu	Pur Porc
Saucisson au Poivre en Grain	Pur Porc
Saucisson au Sanglier	<i>de mai à octobre</i>
Saucisson Sec au Piment Basque	<i>de mai à octobre</i> Pur Porc
Saucisson de Biche aux Myrtilles	<i>de mai à octobre</i>
Petit Pastre	<i>juin, juillet, août</i>
Jésus	Pur Porc
Rosette	Pur Porc
Jambon Sec Entier avec Os	
Jambon Sec Entier sans Os	
1/2 ou 1/4 de Jambon Sec sans Os sous vide	
Jambon Cru 4 tranches sous vide	
Poitrine Roulée	
Morceaux Poitrine Roulée sous vide	
Poitrine Fumée	
Poitrine à l'Ancienne	
Lard Gras	
Lardons	Pur Porc

**Cuisiner les Manouls Langonnais ou le Tripoux**

Couper des pommes de terre en rondelles. Dans une cocotte, faire revenir des oignons, des lardons, ajouter du thym et du laurier, mouiller avec 1/2 l d'eau. Faire cuire les pommes de terre dans le bouillon ainsi obtenu pendant 1/2 heure. Démouler les tripoux et les faire mijoter dans le ragoût ainsi obtenu.

*Servir très chaud !*

**NOTRE CHARCUTERIE**  
*Possibilité de conditionnement sous vide*  
*Autres spécialités à découvrir au magasin*

	le kg
Pâté de Foie ou Campagne	
Pâté aux Cèpes	
Pâté aux Baies de Genièvre	
Jambonnette Farcie	
Caillettes aux Herbes ou Fricandeaux	
Fromage de Tête	
Hure de Porc	
Andouillettes Coupées au Couteau	
Boudin aux Oignons et Lardons	
Saucisse Fraîche Nature	
Saucisse Fraîche aux Herbes ou aux Choux	
Saucisse Fraîche aux Cèpes	
Maôche Spécialité Langonnaise	
Chipolatas	
Merguez	
Murson	
Tête et Langue de Veau aux Légumes	
Tripes Préparées	
Aligot	
Sac d'Os	

**Produits de Noël**

Foie Gras de Canard mi-cuit
Boudin Blanc Truffé
Différentes Galantines
Escargots à la Parisienne
Rillettes de Canard

**SUGGESTIONS**  
*Recettes*

- 1) Démouler la coustellade Lozérienne ou le jarret. Servir bien frais avec moutarde, cornichons ou mieux encore, avec nos champignons au vinaigre.
- 2) Faire cuire des lentilles (Vertes du Puy). Un peu avant la fin de la cuisson, égouttez-les et faites-les mijoter avec la coustellade lozérienne ou avec le jarret. Servir bien chaud.
- 3) Faire blanchir un chou. L'égoutter. Le faire revenir après l'avoir coupé en lanières un peu larges, dans une cocotte avec une cuillère à soupe d'huile, un peu de lard fumé et un oignon émincé. Y ajouter la coustellade lozérienne ou le jarret et laisser mijoter une demi-heure. Servir bien chaud.

Les deux produits, peuvent également accompagner agréablement un ragoût de pommes de terre, des flageolets, des haricots blancs ou des lentilles.

*Bonne dégustation !*

**Velouté aux Cèpes ou aux Orties**

Verser le contenu du bocal dans une cocotte, ajouter le même volume d'eau pour le velouté aux cèpes, la moitié du volume en eau pour le velouté aux orties, bien délayer, porter à ébullition et servir sur des croûtons aillés ou non. Agrémenter avec un nuage de crème fraîche.

*Délicieux potage !*

**Astuce de recette... avec le velouté aux Cèpes**

Vous pouvez en réserver une partie pour confectionner une excellente sauce.

Faire dorer des escalopes, des cuisses de canard ou du rôti de veau. Après cuisson, réserver votre viande. Dans le jus obtenu délayer le velouté aux cèpes allongé avec un peu de crème fraîche. Napper votre viande bien dorée avec la sauce ainsi obtenue.

*Un délice !*

**NOS PÂTÉS**

Hachés très fin ou plus gros, certains se consomment chauds ou froids. D'autres encore, ont été imaginés, selon ses goûts, par André Fages. Nous vous guiderons pour réaliser un apéritif entre amis ou bien pour réaliser un buffet campagnard et original, un pique-nique, une randonnée, une sortie pêche, un rendez-vous chasse...

	verrine	180 g	300 g	pièce
Pâté de Foie de Porc	.....	180 g	300 g	
Fricandeaux	.....	180 g	300 g	
Pâté aux Baies de Genièvre	.....	180 g	300 g	
Caillettes d'Herbes	.....	180 g	300 g	
Pâté aux Cèpes	.....	180 g	300 g	
Pâté échalotes	.....	verrine 180 g		
Pâté Roquefort	.....	verrine 180 g		
Pâté à la châtaigne	.....	verrine 180 g		
Rillettes de Porc	.....	verrine 180 g		
Foie Gras	.....	verrine 180 g	280 g	
Fromage de Tête	.....	verrine 400 g		
Jarret de Porc au Naturel	.....	verrine 400 g		
Jambonneau au Poivre Vert	.....	verrine 400 g		
Terrine Mousse Foie de Canard	.....	verrine 180 g		
Terrine de Lièvre	.....	verrine 180 g		
Terrine de Sanglier	.....	verrine 180 g		

Consommateurs, journalistes, restaurateurs, repré-

sentants des Chambres Consulaires, élus... issus des départements de la région Languedoc-Roussillon, ont dégusté et sélectionné les meilleurs produits lozériens au Centre de Formation de la Chambre de Métiers à Mende. Créée par la Chambre de Métiers de la Lozère dès 1993, cette initiative constitue désormais le point d'orgues régulier de la promotion de la "Lozère Gourmande".

1993	<i>trophée</i>	CHAMPIGNONS EN CONDIMENTS
	<i>trophée</i>	PÂTÉ DE LIÈVRE
1995	<i>trophée</i>	CHAMPIGNONS EN CONDIMENTS
	<i>trophée</i>	POTÉE LOZÉRIENNE
	<i>trophée</i>	SPÉCIALITÉS CUISINÉES
1997	<i>trophée</i>	PÂTÉ DE FOIE DE PORC
	<i>trophée</i>	PÂTÉ DE GIBIER SANGLIER
	<i>trophée</i>	POTÉE LOZÉRIENNE
	<i>trophée</i>	JAMBON SEC
	<i>trophée</i>	TRIPES
	<i>trophée</i>	CHAMPIGNONS SECS
	<i>2<sup>e</sup> prix</i>	JAMBONNEAU
1999	<i>1<sup>er</sup> prix</i>	PETIT PASTRE
	<i>1<sup>er</sup> prix</i>	CHAMPIGNONS AU VINAIGRE
	<i>2<sup>e</sup> prix</i>	TRIPES PRÉPARÉES
	<i>1<sup>er</sup> prix</i>	FRICANDEAU
2001/2002	<i>médaille d'Argent</i>	SAUCISSON PUR PORC
	<i>médaille de Bronze</i>	SAUCISSE SÈCHE PUR PORC
	<i>trophée</i>	PÂTÉ DE LIÈVRE
2006/2007	<i>trophée</i>	NAVARIN D'AGNEAU
	<i>trophée</i>	VELOUTÉ AUX CÈPES
2012	<i>1<sup>er</sup> prix</i>	ANDOUILLETTE À GRILLER
	<i>1<sup>er</sup> prix</i>	SAUCISSON AU PIMENT D'ESPELETTE
	<i>trophée</i>	PAQUETS DE GARGANTOUILLE
2014	<i>trophée</i>	VELOUTÉ AUX ORTIES
	<i>trophée</i>	POITRINE ROULÉE
	<i>finaliste</i>	DU SAUCISSON PUR PORC

