

T A R I F S 2 0 1 9 / 2 0 2 0

PRODUITS ET INGRÉDIENTS	Poids	Prix/100g	Parts	Prix TTC
Foies gras de canard entier (Foie gras de canard, sel, poivre)				
Verrine 85g	85g	15,20	1	13 €
Verrine 125g	125g	14,40	2	18 €
Verrine 180g	180g	12,78	3/4	23 €
Verrine 300g	300g	11,00	6/7	33 €
Verrine 400g	400g	10	8/10	40 €
Verrine 460g	460g	9,82	10/12	45 €
Bloc de foie gras (Foie gras de canard, eau, sel, poivre)				
Bloc de 130g	130g	11,70	4/5	15,20 €
Cou de canard farci au foie gras (Viande de canard, viande de porc, foie gras 20 %, Armagnac 2 %, sel, poivre)				
Conserve 350g	350g	3,43	5/6	13 €
Magret fourré au foie gras (Magret de canard, foie gras 20 %, graisse, sel, poivre)				
Conserve 500g	500g	3,20	5/6	16 €
Confit de canard (Viande et graisse de canard, sel, poivre)				
Bocal verre Deux cuisses	800g	1,37	4	12 €
Bocal verre Deux magrets	800g	2,00	4	16 €
Bocal verre Quatre manchons	750g	1,33	4	10 €
Cassoulet au confit de canard (Viande de canard 30 %, haricots lingots, saucisse grillée, lardons, graisse, jus cuisiné, concentré de tomates, sel, poivre)				
Bocal verre de 500g	500g	2,00	1/2	10 €
Bocal verre de 1000g	1000g	1,70	2	17 €
Bocal verre de 1300g	1300g	1,54	2/3	20 €
Bocal verre de 2800g	2800g	1,43	5/6	40 €
Garbure (Manchons de canard, chou, carottes, navets, oignons, ail, haricots lingots, sel, poivre)				
Bocal verre de 1000g	1000g	1,10	2	11 €
Haricots cuisinés (Haricots lingots, viande de canard, tomates, oignons, carottes, aromates, sel, poivre)				
Bocal verre de 400g	400g	1,12	1/2	4,50 €
Bocal verre de 840g	840g	1,07	2/3	9 €
Blanquette de veau (Sauté de veau, oignons, carottes, pommes de terre, champignons de Paris, poireaux, ail, thym, laurier, jus cuisiné, vin blanc*, farine de blé, crème fraîche, sel, poivre)				
Bocal verre de 300g	300g	2,16	1	6,50 €
Bocal verre de 780g	780g	1,60	2	12,50 €
Bœuf Bourguignon (Viande de bœuf, vin rouge, oignons, carottes, pommes de terre, champignons de Paris, farine de blé, sel, poivre)				
Bocal verre de 300g	300g	2,16	1	6,50 €
Bocal verre de 780g	780g	1,60	2	12,50 €
Sauce bolognaise (sauce tomate cuisinée, oignons, carottes, steak haché de bœuf, laurier, sel, poivre)				
Bocal verre de 350g	350g	1,28	1	4,50 €
Gésiers de canards confits (Gésiers et graisse de canard, sel, poivre)				
Verrine 180g	180g	2,50	3	4,50 €
Verrine 360g	360g	2,08	5	7,50 €
Graisse de canard				
Bocal verre de 300g	300g	1,00		3 €
Bocal verre de 550g	550g	0,73		4 €
Bocal verre de 650g	650g	0,69		4,50 €
Petits pois aux Gésiers confits (Gésiers confits émincés 15 %, petits pois 52 %, légumes 30 % : oignons, carottes, pommes de terre, sel, poivre, sucre, bouillon de légumes)				
Bocal verre de 350g	350g	1,28	1	4,50 €
Pâté de canard traditionnel (Viande de canard 45 %, viande et foie de porc 44 %, œuf 4 %, amidon 3 %, lait, sel, poivre)				
Verrine 180g	180g	2,78		5 €
Pâté de canard au foie gras (Viande de canard 40 %, viande et foie de porc 35 %, foie gras 25 %, œuf, amidon, lait, sel, poivre)				
Verrine 180g	180g	3,89		7 €
Pâté de canard au poivre vert (Viande de canard 45 %, viande et foie de porc 42 %, œuf 4 %, amidon 3 %, lait, sel, poivre vert 1,5%)				
Verrine 180g	180g	3,05		5,50 €
Pâté de canard au Piment d'Espelette (Viande de canard 45 %, viande et foie de porc 42 %, œuf 4 %, amidon 3 %, lait, sel, piment d'Espelette 1,5%)				
Verrine 180g	180g	3,05		5,50 €
Pâté de fritons (Viande et graisse de canard, épices, sel, poivre)				
Verrine de 180g	180g	2,50		4,50 €
Rillettes de canard (Viande de canard, graisse de canard 33 %, sel, poivre)				
Verrine 180g	180g	2,78		5 €
Verrine 400g	400g	2,25		9 €
Verrine 180g au Foie gras (20%)	180g	3,89		7 €
* peut contenir des sulfites - Toutes les viandes cuisinées dans nos produits proviennent de notre ferme - "Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé"				

P R O D U I T S F R A I S



Foie gras frais et mi-cuit

- Foie gras de canard frais :
- Tarifs selon le prix du marché
- Foie gras mi-cuit : **86€ le kilo**



Viandes de Canard

- Magret frais
- Cuisse de canard
- Magret séché entier
- Magret de canard séché tranché

Le Figuigers

C'est un canard engraisé aux figues et au maïs, désossé et fourré de son foie gras, salé, poivré, prêt à cuire.



Il vous sera vendu avec sa notice de cuisson. Le figuigers pèse 3kg, pour 10 personnes. Pour le commander, contactez nous

par mail ou par téléphone, avant le 30 novembre, pour les fêtes de fin d'année.



Rôti de 2 Magrets fourré au Foie gras

Le poids est d'environ 1.2kg pour 4 à 5 personnes. Le prix est de **38,20€ la pièce**. La notice de cuisson est fournie.



Espace bovin

- Veau : Colis de veau élevé sous la mère **14,40€/kg, soit 72€ le colis de 5kg**
- Bœuf : Colis de bœuf **11,80€/kg soit 59€ le colis de 5 kg ou 82,60€ le colis de 7kg** (avec la côte à l'os)
- Steaks hachés : **3,50€ les 250g**

CGV • Les prix : Les prix de nos spécialités sont indiqués en Euros et ne sont valables qu'en France métropolitaine. Nous consulter pour les DOM-TOM et les autres pays. Les prix indiqués tiennent compte de la TVA française. **Les stocks** : Les produits sont vendus dans la limite des stocks disponibles. Pour être sûr de la disponibilité des produits avant de passer commande, merci de nous contacter. **Forfaits port et emballage pour la France métropolitaine uniquement** : • Jusqu'à 100€ de commande : 15 euros • De 101€ à 200€ : 20 euros • De 201€ à 300€ : 25 euros... (ajouter 5€ de frais de port supp. par tranche de 100€) • Pour l'étranger et les DOM-TOM : nous contacter **Les photos** : Les photos illustrant nos spécialités sont non contractuelles. **La commande** : Tout commande du client implique l'acceptation par celui-ci des présentes conditions de vente.