

Foie Gras de Canard Entier

Onctueux, moelleux cuisiné, naturellement, se savoure sur du pain grillé, accompagné d'un vin blanc doux.

	Prix Kg	Poids Net	Prix ttc
Boîte ronde	138.46 €	130 gr	18.00 €
Bocal de 180 gr	133.33 €	180 gr	24.00 €
Bocal de 300 gr	116.66 €	300 gr	35.00 €
Bocal de 400 gr	105.00 €	400 gr	42.00 €

Confit de Canard

*Les Confits : Quartier de Canard (aile ou cuisse)
Préalablement mis au sel, puis mijoté dans sa graisse.
Pour les déguster, redorer légèrement à la poêle.*

	Prix Kg	Poids Net	Prix ttc
1 Aile, 1 Cuisse (boîte)	22.50 €	600 gr	13.50 €
2 Cuisses (boîte)	26.25 €	400 gr	10.50 €
Manchons confits (5 unités)	17.50 €	400 gr	7.00 €
Abattis (cous, ailerons, cœurs)	11.25 €	400 gr	4.50 €
Gésiers de Canard (5 unités)	26.00 €	250 gr	6.50 €

Canard Complet : 87 €

*2 Boîtes de 1 aile + 1 Cuisse
2 Bocaux de Foie de 180 gr
1 Boîte d'Abats
1 Boîte de Cou farci*

Pâtés - Rillettes

	Prix Kg	Poids Net	Prix ttc
Pâté de Canard (boîte) 80 % Canard, 20 % Porc	16.80 €	250 gr	4.20 €
Pâté de Canard (boîte) 80 % Canard, 20 % Porc	20.00 €	200 gr	4.00 €
Pâté de foie gras Canard 50 % Gras 25 % Canard 25 % Porc	42.50 €	200 gr	8.50 €
50% Foie gras, 50% Ventrèche	36.00 €	250 gr	9.00 €
Galantine au foie gras de Canard	34.00 €	250 gr	8.50 €
	35.00 €	200 gr	7.00 €
Cou de Canard farci au Foie gras (boîte) 25% foie gras, 50% Canard, 20% Porc	36.25 €	400 gr	14.50 €
Rillettes de Canard (boîte)	19.00 €	200 gr	3.80 €
Fritons de Canard (boîte)	15.00 €	200 gr	3.00 €

	Prix Kg	Poids Net	Prix ttc
Magret Fourré au Foie Gras	48.57 €	350 gr	17.00 €
Cassoulet aux manchons de Canard (boîte)	10.55 €	900 gr	9.50 €
Jambon de Canard Prétranché (en sachet)	60.00 €	100 gr	6.00 €
Cailles confites au foie gras (2 cailles)	31.42 €	350 gr	11.00 €

Dindons

*Le dindon est découpé, mis au sel, et stérilisé.
Se déguste froid ou chaud*

	Prix Kg	Poids Net	Prix ttc
Pâté de Dinde (boîte) 50 % porc 50 % Dinde	19.00 €	200 gr	3.80 €
	16.00 €	250 gr	4.00 €
Filet de Dinde en gelée	20.00 €	400 gr	8.00 €
Filet de Dinde en gelée	16.66 €	600 gr	10.00 €

BON DE COMMANDE

Qté	Désignation	Poids	Prix unit	Montant						
Pour sécurité de livraison, nous recommander De préférence un mois avant la date de réception désirée, pour les périodes de fin d'année				<table border="1"> <tr><td>TOTAL</td><td> </td></tr> <tr><td>Frais port</td><td> </td></tr> <tr><td>TOTAL</td><td> </td></tr> </table>	TOTAL		Frais port		TOTAL	
TOTAL										
Frais port										
TOTAL										

ADRESSE DE LIVRAISON

Nom et Prénom

Adresse

Code Postal

Tél :