CONSERVES DE CANARDS GRAS

• Foie Gras de Canard entier

Ingrédients : Foie gras de canard, sel, poivre, sucre

- Bocal de 350 g (10,68 € les 100 g) — 37,40 €
- Bocal de 175 g (11,31 € les 100 g) — 19,80 €
- Semi-conserve *(à conserver à 4 °C)*
  - sous-vide de 250 g (11,30 € les 100 g) — 28,30 €
  - sous-vide de 350 g (11,28 € les 100 g) — 39,50 €

• Confit de Canard

Ingrédients : Viande de canard 70 %, graisse de canard, sel, poivre, laurier, thym

✔ 1 magret - 1 cuisse - 1 manchon
- Boîte de 765 g (1,94 € les 100 g) — 14,80 €
- Les 3 boîtes — 42,00 €

✔ 2 cuisses
- Boîte de 765 g (1,68 € les 100 g) — 12,80 €
- Les 3 boîtes — 36,00 €

✔ 3 cuisses
- Boîte de 945 g (1,74 € les 100 g) — 16,50 €
- Les 3 boîtes — 47,00 €

✔ 5 manchons **NOUVEAUTÉ**
- Boîte de 765 g (1,49 € les 100 g) — 11,50 €
- Les 3 boîtes — 30,00 €

• Rillettes pur Canard

Ingrédients : Viande et graisse de canard, sel, poivre, laurier, thym

Boîte de 190 g (2,82 € les 100 g) — 5,30 €

• Cou farci de Canard

Ingrédients : peau de cou de canard, viande de porc, foie gras de canard 19%, graisse de canard, sel, poivre, Armagnac.

Boîte de 525 g (2,61 € les 100 g) — 13,70 €

• Magrets séchés

Ingrédients : Magret de canard gras, sel, poivre

Plaquette sous-vide de 100g (4,95 € les 100 g) — 4,90 €

• Magret fourré au foie gras

Ingrédients : Magret de canard 46 %, foie gras de canard 16 %, graisse de canard, sel, poivre

Boîte de 800 g (1,90 € les 100 g) — 15,30 €

• Pâté pur canard

Ingrédients : Viande de canard hachée, foie gras de canard 20 %, sel, poivre

Boîte de 250 g (3,07 € les 100 g) — 7,60 €

• Pâté au foie de canard

Ingrédients : Viande de porc, foie gras de canard 26 %, sel, poivre, Armagnac

Boîte de 270 g (3,15 € les 100 g) — 8,50 €

• Cassoulet au confit de Canard

Ingrédients : Haricots lingots 400 g
Sauce : eau, concentré de tomates (tomates, sel), oignons, graisse de canard, ail, sel, poivre, laurier, thym
Magret confit de canard : 200 g
Saucisse : 120 g, ventrèche fumée (sel, fumage naturel)

Boîte de 1 040 g (1,24 € les 100 g) — 12,80 €
Les 3 boîtes — 35,00 €

• Gésiers de canard confits

Ingrédients : Gésiers de canard confits 60 %, graisse de canard, sel, poivre

Boîte de 250 g (2,68 € les 100 g) — 6,60 €

• Graisse de canard

Ingrédients : Graisse de canard, sel, poivre

Boîte de 460 g (0,87 € les 100 g) — 4,00 €

• Cœurs fourrés au foie gras

Ingrédients : Cœurs de canard, foie gras et graisse de canard, sel, poivre

Bocal de 170 g (3,84 € les 100 g) — 6,50 €

• Civet de canard au vin de Marcillac

Ingrédients : Magrets de canard dégraissés, manchons, sauce au Vin de Marcillac (vin, sel, poivre, eau, oignons, ail, laurier, thym, carottes, amidon de maïs)

Boîte de 550 g (2,14 € les 100 g) — 11,70 €
Les 3 boîtes — 32,00 €

• Pâté au Roquefort

Ingrédients : Viande de canard hachée, Roquefort 7%, sel, poivre

Boîte de 250 g (2,63 € les 100 g) — 6,50 €

• Fritons pur canard

Ingrédients : Viande et graisse de canard, sel, poivre

Boîte de 190 g (2,24 € les 100 g) — 4,20 €

PRODUITS FRAIS

	Prix au kilo
• Canard gras entier	7,70 €/kg
• Canard sans foie	6,20 €/kg
• Canard à rôtir (dispo. en septembre sur cde)	7,60 €/kg
• Canette à rôtir (dispo. en septembre sur cde)	8,30 €/kg
• Paletot de canard	8,80 €/kg

Frais sous vide

• Foie gras	42,00 €/kg
• Magret	16,50 €/kg
• Aiguillettes	16,50 €/kg
• Cuisses	9,90 €/kg
• Manchons	4,60 €/kg
• Cuisses confites	14,50 €/kg

Les produits frais ne sont pas destinés à l'expédition.

BON DE COMMANDE

Destinataire : .....

Adresse complète : .....

.....

.....

Adresse mail : .....

Date de réception souhaitée : .....

Pour tout paiement joindre un chèque.

Désignation	Qté	P.U.	Montant

Total	
Frais de port	
Total à payer	

Frais de port :

- Franco pour toute commande supérieure à 380 €.
- 16 € forfaitaires pour toute commande entre 120 € et 380 €.
- 9,50 € forfaitaires pour toute commande inférieure à 120 €.