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 180 g (2,94 € 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 €

• Manchons de canard aux lentilles
Ingrédients : Manchons de canard confits, lentilles vertes, ventrèche fumée, (sel, fumage naturel). Sauce : Eau, concentré de tomate (tomates, sel), oignons, graisse de canard, ail, sel, poivre, laurier, thym.
Boîte de 870 g (1,15 € les 100 g) 10,00 €

• 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 180 g (2,33 € 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 €.