

DESIGNATION	Poids net	Nbre de part	Prix 100 g	Prix Unitaire
-------------	-----------	--------------	------------	---------------

Foie gras entier de canard				
<i>Foie gras entier sel,poivre</i>				
<b>Boite</b>	380 gr	8	9.73 €	<b>37,00</b>
<b>Bocal</b>	190 gr	4	10,52 €	<b>20,00</b>
<b>Foie gras entier Mi-cuit</b>				
<b>Bocal</b>	190 gr	4	10,52€	<b>20,00</b>
<b>Boite</b>	380 gr	8	9.73 €	<b>37,00</b>
<b>Foie gras entier façon torchon En poche sous vide</b>	250 gr	4	7.60 €	<b>18,00</b>

Spécialités au foie gras				
<b>Rillettes au foie gras</b> (50% foie gras, 50% rillettes De canard, assaisonnement)	280 gr	8	5,07 €	<b>14.20</b>
	190 gr	4	5.42 €	<b>10.30</b>
<b>Mousse de foie gras</b> (65% foie gras, œufs, lait, assaisonnement)	190 gr	4	4.15 €	<b>7,90</b>
	90 g	2	4.44 €	<b>4.00</b>
<b>Cou farci</b> (30% foie gras, 30% magret,30 % porc, assaisonnement)	550gr	8	3.25 €	<b>17,90</b>
	400 gr	6	3.67 €	<b>14,70</b>
<b>Magret sec farci au foie gras</b> (magret, 25 % foie gras)	390 gr		4.10 €	<b>16.00</b>

Confits de canard - rillettes				
<b>Confit (aile + cuisse)</b>	550 gr	4	2.49 €	13.70
<b>Confit (1 cuisse)</b>	200 gr	1	2.35 €	4.70
<b>Confit (2 cuisses)</b>	350 gr	2	2.40 €	8.40
<b>Confit (4 cuisses)</b>	700 gr	4	2.32 €	16.30
<b>Rillettes pures</b> boite	270 gr	8	1.88 €	5.10
(viande de canard,sel,poivre)	200 gr	4	2,05 €	4.10
bocal				
<b>Graisse</b>	650 gr		0.46 €	3.00

DESIGNATION	Poids net	Nbre de part	Prix 100 g	Prix Unitaire
-------------	-----------	--------------	------------	---------------

Plats cuisinés				
<b>Magret aux figues</b> (magret de canard, carottes, vin,figues,amidon modifié)	700 g	2/3	1.52 €	<b>10,70</b>
<b>Civet</b> (canard, vin, oignons, Assaisonnement)	1000 gr	4	1,52 €	<b>10,70</b>
	400 gr	2	1.47 €	<b>5,90</b>
<b>Cuisses basquaises</b> (2 cuisses de canard, tomates, oignons, poivrons, assaisonnement, amidon modifié)	1000 gr	4	1,52 €	<b>10,70</b>
<b>Cuisse aux lentilles</b> (1 cuisse de canard,lentilles,lardons,ails, Oignons, amidon)	700 gr	1/2	1.38 €	<b>9,70</b>
<b>Cassoulet</b> (haricots,2 manchons de canard confits, 2 saucisses de Toulouse, lard de porc, sauce avec amidon modifié)	1000 gr	2/3	0.95€	<b>9,50</b>
<b>Enchaud de porc</b> à la graisse de canard	400 gr	2/3	1.87 €	<b>7,50</b>
Roti de porc,sel poivre, graisse	800 gr	6	1.68 €	<b>13,50</b>

Salades composées				
<b>Gésiers confits (4)</b>	200 gr	2/3	3.20 €	<b>6,40</b>
<b>Composition salade</b> (coeurs et aiguillettes confits)	180 gr	2	2.55 €	<b>4,60</b>
<b>Magret sec</b>	300gr		3.26 €	<b>9,80</b>

Produit issu de nos génisses				
<b>Tripes cuisinées</b> (panse de genisse, carottes, vin blanc, ails, oignons, sel poivre)	800 gr	2	0,81€	<b>6,50</b>

♦ **UN CADEAU POUR UN LOT** ♦

10 Rillettes pures =  
5 Confits (2 cuisses) = **1 rillettes pures 200 g**  
3 confits (4 cuisses) =

♦ <b>COFFRETS CADEAUX</b> ♦		Prix unitaire
-----------------------------	--	---------------

**Nos coffrets sont en carton , mais si vous desirez des valisettes en osier (visible sur notre site) il faut que vous ajoutiez 3 € aux prix indiqués**

« <b>Fin gourmet</b> »		<b>27</b>
1 bocal foie gras entier de canard 190 g		
1 bouteille vin blanc moelleux		
« Côtes de Montravel »		
« <b>du Périgord</b> »		<b>25.70</b>
1 bocal rillettes au foie gras 190g		
1 confit 2 cuisses 350 g		
1 bouteille vin blanc moelleux		
« Côtes de Montravel »		
« <b>gastronomique</b> »		<b>32.00</b>
1 confit aile et cuisse 550 g		
1 Civet 1000 g		
1 Rillettes pures 270 g		
« <b>fermier</b> »		<b>36.70</b>
1 rillettes au foie gras 190 g		
1 cassoulet 1000 g		
1 rillettes pures 200 g		
1 composition salade 180 g		
1 bouteille vin blanc moelleux		
« Côtes de Montravel »		

De l'élevage à la transformation, tout se passe à la ferme, dans le respect des traditions.

Vous serez livré par un transporteur

Si vous êtes absent lors du passage du transporteur, votre colis sera déposé dans un relais près de chez vous, vous serez informé soit par mail, téléphone et avis de passage.

Le transporteur se charge de vous prévenir de son passage par SMS, téléphone ou par mail

il est important de me fournir un maximum d'informations (code porte pour atteindre votre porte d'immeuble ou même de boîte aux lettres,.....)

## BON DE COMMANDE

Nom : .....

Adresse de livraison : .....

.....

Code de la porte pour les résidences.....

Code postal : .....

Ville : .....

Tél/portable : (important pour les transporteurs).....

Mail : .....

Désignation/poids	Nbre	PU	PRIX
		Total	
		PORT	
		A PAYER	

### LE FOIE GRAS ENTIER

C'est un produit qui n'a subi aucune transformation. Suffisamment frais, découpez le avec un couteau à lame chaude et servez le avec un vin blanc moelleux

### LE CONFIT

Le confit de canard est déjà cuit, il suffit de le réchauffer. Mettez les morceaux dans un plat à four ou dans une poêle. En fin de cuisson, la peau doit être bien dorée.

### LE MAGRET SEC FARCI AU FOIE GRAS

Il se consomme tranché à la dernière minute pour ne pas que le foie s'altère et change de couleur.

### LE MAGRET SEC

A l'apéritif ou avec une salade périgourdine il doit être coupé très finement.

### LE CIVET, LE CASSOULET, LES SAUCISSES, LE MAGRET AU FIGUES

IIS se consomment réchauffés.

### LA COMPOSITION SALADE

C'est un mélange de coeurs et d'aiguillettes confits qui peut agrémente une salade verte ou une salade périgourdine

### Frais de port :

- si le montant de la commande est **supérieur à 350€ : gratuit**
- d'un montant **de 105 € à 350 €**, les frais de port sont de **20 €**
- d'un montant **inférieur à 105 €** les frais de port sont de **15 €**
- pour un envoi à l'étranger, nous contacter.

**Règlement :** par chèque bancaire ou postal à la commande. Toute commande non accompagnée de son règlement ne sera pas expédiée.

# Produits fermiers

Conserve de canard gras

Vente de canard frais de septembre à avril

Ferme auberge



Laurent et Karine GENDRON

Grésignac

24320 La Chapelle Grésignac

Tél. : 05.53.91.00.91

Portable : 06.80.81.24.04

Adresse e-mail : [gendron.lk@gmail.com](mailto:gendron.lk@gmail.com)

Site : [www.fermegendron.com](http://www.fermegendron.com)



la ferme gendron



TARIF VALABLE JUSQU'AU 30 SEPTEMBRE 2018

Ces conserves sont garanties sans traitement industriel, ni agents chimiques.