

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

Foie gras entier de canard				
<i>Foie gras entier sel,poivre</i>	380 gr	8	10.26 €	<b>39,00</b>
<b>Boite</b>	190 gr	4	11.05 €	<b>21,00</b>
<b>Bocal</b>				
<b>Foie gras entier Mi-cuit</b>				
<b>Bocal</b>	190 gr	4	11.05 €	<b>21,00</b>
<b>Boite</b>	380 gr	8	10.26 €	<b>39,00</b>
<b>Foie gras entier façon torchon</b>	250 gr	4	8.40 €	<b>21,00</b>
<b>En poche sous vide</b>				

Spécialités au foie gras				
<b>Rillettes au foie gras</b> (40% foie gras, 60% rillettes De canard, assaisonnement)	280 gr	8	5.42 €	<b>15.20</b>
	190 gr	4	5.78 €	<b>11.00</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	3.54 €	<b>19.50</b>
	400 gr	6	3.87 €	<b>15.50</b>
<b>Magret sec farci au foie gras</b> (magret, 25 % foie gras)	390 gr		4.10 €	<b>17.5</b>

Confits de canard - rillettes				
<b>Confit (aile + cuisse)</b>	550 gr	4	2.81 €	15.20
<b>Confit (1 cuisse)</b>	200 gr	1	2.65 €	5.30
<b>Confit (2 cuisses)</b>	350 gr	2	2.77 €	9.70
<b>Rillettes pures</b> bocal	200 gr	4	2.30 €	4.60
boite	270 gr	8	2.22 €	6.00

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	1.71 €	<b>12.00</b>
<b>Civet</b> (canard, vin, oignons, Assaisonnement)	900 gr	4	1.33€	<b>12.00</b>
	400 gr	2	1.50 €	<b>6.00</b>
<b>Cuisses basquaises</b> (2 cuisses de canard, tomates, oignons, poivrons, assaisonnement, amidon modifié)	900 gr	4	1,33 €	<b>12.00</b>
<b>Cuisses aux lentilles</b> (2 cuisses de canard,lentilles,lardons,ails, Oignons, amidon	900 gr	2	1.55 €	<b>14,00</b>
<b>Cassoulet</b> (haricots,2 manchons de canard confits, 2 saucisses de Toulouse, lard de porc, sauce avec amidon modifié)	900 gr	2/3	1.22 €	<b>11.00</b>
<b>Enchaud de porc</b> à la graisse de canard	400 gr	2/3	2.00 €	<b>8.00</b>
Roti de porc,sel poivre, graisse	800 gr	6	1.75 €	<b>14.00</b>

Salades composées				
<b>Gésiers confits (4)</b>	200 gr	2/3	3.30 €	<b>6,60</b>
<b>Composition salade</b> (coeurs et aiguillettes confits)	180 gr	2	2.55 €	<b>4,60</b>
<b>Magret sec</b>	300gr		3.60 €	<b>10,80</b>

Produit issu de nos génisses				
<b>Tripes cuisinées</b> (panse de genisse, carottes, vin blanc, ails, oignons, sel poivre)	800 gr	2	0,94 €	<b>7,50</b>

♦ COFFRETS CADEAUX ♦				
----------------------	--	--	--	--

**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>29.00</b>
1 bocal foie gras entier de canard	190 g	
1 bouteille vin blanc moelleux		
« Côtes de Montravel »		
<b>« du Périgord »</b>		<b>28.70</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>34.80</b>
1 confit aile et cuisse	550 g	
1 Civet	1000 g	
1 Rillettes pures	270 g	
<b>« fermier »</b>		<b>39.20</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**  
**Notez nous un jour vous êtes présent, afin d'éviter un relais colis**  
**Le transporteur se charge de vous prévenir de son passage par sms, ou mail**  
**Il est important de fournir un numéro de téléphone portable**

## 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**

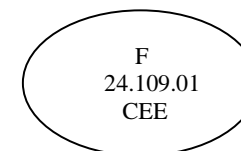
**Adresse e-mail : gendron.lk@gmail.com**

**Site : www.fermegendron.com**



la ferme gendron

Nouveau site



*TARIF VALABLE JUSQU'AU 30 SEPTEMBRE 2022*

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