

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

Foie gras entier de canard				
<i>Foie gras entier sel,poivre</i>				
Boite	380gr	8	10.79 €	<b>41.00</b>
Bocal	190 gr	4	11.58 €	<b>22,00</b>
<i>Foie gras entier Mi-cuit</i>				
Bocal	190 gr	4	11.58 €	<b>22,00</b>
Boite	380 gr	8	10.79 €	<b>41,00</b>
Foie gras entier façon torchon	250 gr	4	8.80 €	<b>22,00</b>
En poche sous vide				

Spécialités au foie gras				
Rillettes au foie gras (40% foie gras, 60% rillettes De canard, assaisonnement)	280 gr	8	5,71 €	<b>16.00</b>
	190 gr	4	6.05 €	<b>11.50</b>
Mousse de foie gras (65% foie gras, œufs, lait, assaisonnement)	190 gr	4	4.15 €	<b>7,90</b>
	90 g	2	4.44 €	<b>4.00</b>
Cou farci (30% foie gras, 30% magret,30 % porc, assaisonnement)	550gr	8	3.81 €	<b>21.00</b>
	400 gr	6	4.00 €	<b>16.00</b>
Magret sec farci au foie gras (magret, 25 % foie gras)	390 gr		4.87 €	<b>18.5</b>

Confits de canard - rillettes				
Confit (aile + cuisse)	550 gr	4	2.81 €	15.20
Confit (1 cuisse)	200 gr	1	2.90 €	5.80
Confit (2 cuisses)	350 gr	2	2.91 €	10.20

Rillettes pures 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				
Magret aux figes (magret de canard, carottes, vin,figes,amidon modifié)	700 g	2/3	1.71 €	<b>12.00</b>
Civet (canard, vin, oignons, Assaisonnement)	900 gr	4	1.55€	<b>14.00</b>
	400 gr	2	1.75 €	<b>7.00</b>
Cuisses basquaises (2 cuisses de canard, tomates, oignons, poivrons, assaisonnement, amidon modifié)	900 gr	4	1,33 €	<b>12.00</b>
Cuisses aux lentilles (2 cuisses de canard,lentilles,lardons,ails, Oignons, amidon	900 gr	2	1.55 €	<b>14,00</b>
Cassoulet (haricots,2 manchons de canard confits, 2 saucisses de Toulouse, lard de porc, sauce avec amidon modifié)	900 gr	2/3	1.33 €	<b>12.00</b>
Enchaud de porc à la graisse de canard	400 gr	2/3	2.25 €	<b>9.00</b>
Roti de porc,sel poivre, graisse	800 gr	6	1.87 €	<b>15.00</b>

Salades composées				
Gésiers confits (4)	200 gr	2/3	3.50 €	<b>7.00</b>
Composition salade (coeurs et aiguillettes confits)	180 gr	2	2.55 €	<b>4,60</b>
Magret sec	300gr		3.93 €	<b>11,80</b>

**Produit issu de nos**

généisses				
Tripes cuisinées (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**

« Fin gourmet »		<b>32.00</b>
1 bocal foie gras entier de canard 190 g		
1 bouteille vin blanc moelleux		
« Côtes de Montravel »		
« du Périgord »		<b>31.7</b>
1 bocal rillettes au foie gras 190g		
1 confit 2 cuisses 350 g		
1 bouteille vin blanc moelleux		
« Côtes de Montravel »		
« gastronomique »		<b>34.80</b>
1 confit aile et cuisse 550 g		
1 Civet 1000 g		
1 Rillettes pures 270 g		
« fermier »		<b>46.4</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 Montravail »

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

			Total
			PORT
A			PAYER

**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.

**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

**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**

Ils se consomment réchauffés.

**LA COMPOSITION SALADE**

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

*Produits fermiers*

*Conserves 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 2023*

(si nous ne subissons pas d'augmentation)

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