

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

Foie gras entier de canard				
<i>Foie gras entier sel,poivre</i>				
Boîte	380gr	8	10.79 €	41.00
Bocal	190 gr	4	11.58 €	22,00
_Foie gras entier Mi-cuit				
Bocal	190 gr	4	11.58 €	22,00
Boîte	380 gr	8	10.79 €	41,00
Foie gras entier façon torchon	250 gr	4	9.60 €	24,00
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 €	16.00
	190 gr	4	6.05 €	11.50
Mousse de foie gras (65% foie gras, œufs, lait, assaisonnement)	190 gr	4	4.15 €	7,90
	90 g	2	4.44 €	4.00
Cou farci (30% foie gras, 30% magret,30 % porc, assaisonnement)	550gr	8	3.81 €	21.00
	400 gr	6	4.00 €	16.00
Magret sec farci au foie gras (magret, 25 % foie gras)	390 gr		4.87 €	19.00
Paté campagnard au foie gras porc, 16 % foie gras, 16 % foie de porc , sel poivre, cognac)	130 gr	3	2.69 €	3.50

Confits de canard - rillettes				
Confit (aile + cuisse)	550 gr	4	2.81 €	15.20
Confit (1 cuisse)	200 gr	1	3.00 €	6.00
Confit (2 cuisses)	350 gr	2	3.14 €	11.00
Rillettes pures bocal	200 gr	4	2.50 €	5.00
boîte	270 gr	8	2.44 €	6.60

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 €	12.00
Civet (canard, vin, oignons, Assaisonnement)	800 gr	4	1.87€	15.00
	400 gr	2	2.00 €	8.00
Cuisses basquaises (2 cuisses de canard, tomates, oignons, poivrons, assaisonnement, amidon modifié)	800 gr	4	1,75 €	14.00
Cuisses aux lentilles (2 cuisses de canard,lentilles,lardons,ails, Oignons, amidon	800 gr	2	1.87 €	15,00
Cassoulet (haricots,2 manchons de canard confits, 2 saucisses de Toulouse, lard de porc, sauce avec amidon modifié)	800 gr	2/3	1.62 €	13.00
Enchaud de porc à la graisse de canard	400 gr	2/3	2.25 €	9.00
Roti de porc,sel poivre, graisse	800 gr	6	2.12 €	17.00

Salades composées				
Gésiers confits (4)	200 gr	2/3	3.50 €	7.00
Composition salade (coeurs et aiguillettes confits)	180 gr	2	2.55 €	4,60
Magret sec	300gr		4.00 €	12,00

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

♦ **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** » **32 €**

1 bocal foie gras entier de canard 190 g
1 bouteille vin blanc moelleux
« Côtes de Montravel »

« **du Périgord** » **32.5 €**

1 bocal rillettes au foie gras 190g
1 confit 2 cuisses 350 g
1 bouteille vin blanc moelleux
« Côtes de Montravel »

« **gastronomique** » **36.4 €**

1 confit aile et cuisse 550 g
1 Civet 1000 g
1 Rillettes pures 270 g

« **fermier** » **46.80 €**

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 500 € : gratuit**
 - d'un montant **de 150 € à 500 €**, les frais de port sont de **29 €**
 - d'un montant **inférieur à 150 €** les frais de port sont de **18 €**
 - 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



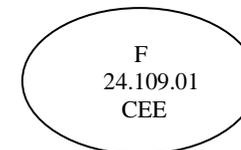
Laurent et Karine GENDRON
Grésignac
24320 La Chapelle Grésignac

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



TARIF VALABLE JUSQU'AU 30 SEPTEMBRE 2025
 (si nous ne subissons pas d'augmentation)

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