

Année 2024 (dans la limite des stocks disponibles)

	Poids net	C*	Parts	Prix Unit.	Qté	Prix
Nos Foies Gras de Canard Entiers (Foie gras de canard, sel de Guérande, poivre)						
Conserve Mulard	130g	V	2	22,50 x
	200g	V	4	32,50 x
	350g	V	6-7	53,50 x
Nos Foies Gras de Canard Entiers Mi-cuits (Foie gras de canard, sel de Guérande, poivre)						
Mi-cuit Mulard (Conservation à + 4°C)	130g	V	2	22,50 x
	200g	V	4	32,50 x
	350g	V	6-7	53,50 x
Mi-cuit Barbarie (Conservation à + 4°C)	130g	V	2	24,50 x
	200g	V	4	35,50 x
	350g	V	6-7	59,50 x
Nos Cassoulets Toulousains (Lingots du Lauragais, saucisse de Toulouse, manchons confits, bouillon de légumes (carottes, céleri, tomates, oignons), sel de Guérande, poivre, épices)						
	950g	V	2	19,00 x
	1500g	V	3	28,50 x
	3000g	V	6	56,00 x
Haricots cuisinés (Lingots du Lauragais, bouillon de légumes (carottes, céleri, tomates, oignons), sel de Guérande, poivre, épices)						
	800g	B		8,00 x
Notre Févoulet (Fèves, saucisse de Toulouse, confits, bouillon de légumes (carottes, céleri, tomates, oignons), sel de Guérande, poivre, épices)						
	1275g	V	2	21,00 x
Notre Civet de Canard (2 cuisses de canard gras, poitrine de porc, champignons de Paris, sauce : vin de Fronton, légumes (carottes, oignons), féculé de maïs, sel de Guérande, poivre, épices, aromates, sang, Armagnac)						
	950g	V	2	21,00 x
Nos Confits (cuisses de canard gras, graisse, sel de Guérande, poivre)						
2 Cuisses	800g	B	2	16,50 x
4 Cuisses	1425g	B	4	31,00 x
Nos Confits à l'ail violet de Cadours (cuisses ou magrets de canards gras, graisse, ail 2%, sel de Guérande, poivre)						
Confail Barbarie (2 Cuisses)	850g	V	2	19,00 x
Magrail Mulard (2 Magrets)	850g	V	2-4	25,00 x
Nos Entrées Froides						
Gésiers de Canard confits (5 gésiers, graisse, sel de Guérande)						
	400g	B	5	16,00 x
Le Plaisir de la Ferme (Ancien Cou Farci) (28% Foie gras de canard, viande de canard, viande et gras de porc, œufs, sel de Guérande, poivre, épices)						
	400g	B	6	18,00 x
Magret séché Barbarie (Magret, sel de Guérande, poivre)						
	≥ 320g	S/V		17,00 x
Chiquetaille de Canard (Rillettes allégées en graisse : viande de canard, Muscadet, sel de Guérande, poivre, épices)						
	200g	B	4-5	9,00 x
Terrine de Canard au Poivre Vert (Viande et coeur de canard, gras de porc, Foie gras de canard, lait, œufs, sel de Guérande, poivre vert, épices)						
	200g	B	4-5	8,50 x
Pâté de Canard à l'Ancienne (35% viande de canard, Foie gras de canard, gras de porc, lait, œufs, sel de Guérande, poivre, épices)						
	200g	B	4-5	8,00 x
Graisse de canard (Pure graisse de canard)						
	780g	B		7,00 x
Nos Valisettes						
"Gourmet" (1 Foie gras entier 200g . 1 cassoulet 2 parts . 1 Plaisir de la Ferme. 1 Terrine au poivre vert . 1 valisette)					81,00 x
"Le Canard dans tous ses états" (1 Foie gras entier 130g . 1 Foie gras entier 200g . 1 Cassoulet 2 parts. 1 Confail . 1 Magret séché .1 Plaisir de la Ferme . 1 Chiquetaille . 1 Pâté à l'ancienne. 1 valisette)					148,50 x

Total commande
Frais de port
Total à payer

Nom Prénom _____

 Adresse de livraison _____

 E-mail _____
 Téléphone obligatoire (info Poste/transporteur) _____

Frais de port (envoi colissimo, transporteur)
 Commande jusqu'à 70 €..... 12 €
 Commande de 71 € à 150 €..... 18 €
 Commande de 151 € à 300 €..... 22 €
 Commande de 301 € à 500 €..... 27 €
 Commande de 501 € à 800 €..... 32 €
 Commande de 801 € à 1000 €..... 37 €
 Commande supérieure à 1000 €..... Port gratuit

C* : conditionnement, B = Boîte, V = Verrine, S/V = Sous vide

Toute commande non accompagnée de son règlement ne sera pas expédiée

Retrouvez nos dates de salons et marchés sur notre site www.lescollinesdelautan.fr