



Nos Foies Gras

Désignation	Poids net	Part	Prix unit.	Prix au kg
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER (foie gras de canard, sel, poivre)	120 g 180 g 320 g 450 g	2 4 7 10	19,20 25,30 38,90 49,80	160,00 140,50 121,56 110,66
BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD (foie gras de canard, sel, poivre)	65 g 120 g 180 g 300 g	2 6 10 15	6,50 11,30 16,00 24,50	100,00 94,16 88,88 81,66

Désignation	Poids net	Part	Prix unit.	Prix au kg
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT (foie gras de canard, sel, poivre)	180 g 320 g 450 g	4 7 10	25,30 38,90 49,80	140,50 121,56 110,66

Nos Entrées

Désignation	Poids net	Part	Prix unit.	Prix au kg
PREPARATION POUR SALADE (gésiers et coeurs confits, sel, poivre, ail)	140 g		7,60	54,28
RILLETTES PUR CANARD (viande et graisse de canard, sel, poivre, épices)	130 g 200 g	3 5	5,20 7,30	40,00 36,50
PATE DE CANARD (75 % de viande de canard, porc, œufs, sel, poivre, épices)	200 g	5	6,20	31,00
PATE AU FOIE DE CANARD 30% de FOIE GRAS (canard, foie gras, porc, œufs, sel, poivre)	130 g 200 g	3 5	5,50 7,50	42,30 37,50
PATE DE CANARD au POIVRE VERT (canard, porc, foie gras, poivre vert, lait, œufs, sel, poivre gris)	130 g	3	5,50	42,30
GRATTONS (chair et graisse de canard, sel, poivre)	200 g	4	5,20	26,00
MAGRETS SECHES (magrets, sel, poivre)	entier min. 250 g		13,20	pièce
MAGRETS FOURRES au FOIE GRAS (magrets, 25% foie gras, sel, poivre)	450 g	8	20,00	44,44
COEURS FARCIS au FOIE GRAS (coeurs de canard, 20% foie gras, sel, poivre)	150 g	5	10,50	70,00
COU FARCIS au FOIE GRAS (foie gras de canard, porc, œufs, sel, poivre)	350 g 500 g	7 10	14,00 18,00	40,00 36,00

Nos Plats Cuisinés

Désignation	Poids net	Part	Prix unit.	Prix au kg
HARICOTS aux MANCHONS de CANARD CONFIT (haricots, manchons 30 %, bouillon*, carottes, oignons, tomate, sel, poivre)	1000 g	3	14,60	14,60
GARBURE (manchons et gésiers confits, bouillon*, chou, carottes, pommes de terre, poireaux, oignons, haricots secs, sel, poivre)	700 g 1400g	2 4	13,00 20,50	18,50 14,64
DAUBE DE CANARD (manchons de canard, vin du pays 20%, carottes, oignons, sel, poivre)	1000 g	5	15,60	15,60
ALICUIT (ragoût d'abattis de canard) (ail, cou, bouillon*, carottes, oignons, jus de tomate, sel, poivre)	800 g	3	9,00	11,25
BOLOGNAISE aux GRATTONS de CANARD (grattons de canard 50 %, jus de tomate, bouillon*, oignons, ail, sel, poivre, épices)	360 g		8,50	23,61
TAJINE de CANARD (manchons de canard, bouillon*, farine de maïs, abricots, pruneaux, raisins secs, amandes, miel, épices)	600 g 900 g	2 4	11,60 15,60	19,33 17,33
CANARD à l'ORANGE (manchons confits, orange, jus d'orange, bouillon*, farine de maïs, beurre, sel, alcool)	900 g	4	15,60	17,33
HARICOTS CUISINES (haricots, bouillon*, carottes, oignons, sel, poivre)	750 g	4/5	11,00	14,66

Nos Confits

Désignation	Poids net	Part	Prix unit.	Prix au kg
CONFIT de CANARD (viande, graisse, sel, poivre)	500 g 750 g 1000 g 1500 g	2 3 4 6	12,50 16,50 21,50 29,00	25,00 22,00 21,50 19,33
MANCHONS CONFITS (5 manchons, graisse, sel, poivre)	700 g	2	11,50	16,42
GÉSIEURS de CANARD CONFITS (gésiers, graisse, sel, poivre)	300g	5	9,50	31,66
GRAISSE de CANARD	600 g 800 g		6,00 7,50	10,00 9,37
CUISSE CONFITE sous vide (cuisse, graisse, sel, poivre)			5,00	pièce
MAGRET CONFIT (1 magret, graisse, sel, poivre)	300 g	2	10,80	36,00

* Bouillon : eau, os de veau, os de canard, carottes, oignons, poireaux, thym, ail, sel, poivre

Conserves de Bœuf

DAUBE

(viande de bœuf, vin cote de Gascogne, tomates, carottes, oignons, champignons, farine de maïs, sel, poivre)

Prix Unit.	Prix au Kg
600 g	12,80€
800 g	15,30€

Conserves de Veau

BLANQUETTE de VEAU

(viande de veau, bouillon, farine de maïs, crème fraîche, carottes, champignons, poireaux, sel, poivre, épices)

Prix Unit.	Prix au Kg
600 g	13,00€
800 g	16,00€

AXOA de VEAU

(viande de veau, poivron rouge, poivron vert, ail, piment d'Espelette, huile d'olives, oignons, sel)

Prix Unit.	Prix au Kg
350 g	9,50€
600 g	15,00€
900 g	19,30€

COLOMBO de VEAU

(viande de veau, bouillon, carottes, farine de maïs, ail, sel, poivre, épices)

Prix Unit.	Prix au Kg
600 g	13,00€
900 g	17,50€

TERRINE de VEAU

(veau (70 %), porc, œufs, sel et poivre)

Prix Unit.	Prix au Kg
200 g	5,80€
	29,00€

SAUCISSE de VEAU confite à la graisse de canard

(saucisse de veau (viande de veau origine France, boyaux, sel, poivre), graisse de canard)

Prix Unit.	Prix au Kg
500 g	13,50€
	27€