



## Nos Foies Gras

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

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

## Nos Entrées

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

## Nos Plats Cuisinés

| Désignation  | Poids net | Part | Prix unit. | Prix au kg |
|--|-----------|------|------------|------------|
| <b>HARICOTS aux MANCHONS de CANARD CONFIT</b><br>(haricots, manchons 30 %, bouillon*, carottes, oignons, tomate, sel, poivre)              | 1000 g    | 3    | 14,60      | 14,60      |
| <b>GARBURE</b><br>(manchons et gésiers confits, bouillon*, chou, carottes, pommes de terre, poireaux, oignons, haricots secs, sel, poivre) | 700 g     | 2    | 13,00      | 18,50      |
|  | 1400g     | 4    | 20,50      | 14,64      |
| <b>DAUBE DE CANARD</b><br>(manchons de canard, vin du pays 20%, carottes, oignons, sel, poivre)  | 1000 g    | 5    | 15,60      | 15,60      |
| <b>ALICUIT (ragoût d'abattis de canard)</b><br>(ailes, cous, bouillon*, carottes, oignons, jus de tomate, sel, poivre)                     | 800 g     | 3    | 9,00       | 11,25      |
| <b>BOLOGNAISE aux GRATTONS de CANARD</b><br>(grattons de canard 50 %, jus de tomate, bouillon*, oignons, ail, sel, poivre, épices)         | 360 g     |      | 8,50       | 23,61      |
|  | 900 g     | 4    | 15,60      | 17,33      |
| <b>TAJINE de CANARD</b><br>(manchons de canard, bouillon*, farine de maïs, abricots, pruneaux, raisins sec, amandes, miel, épices)         | 600 g     | 2    | 11,60      | 19,33      |
|  | 900 g     | 4    | 15,60      | 17,33      |
| <b>CANARD à l'ORANGE</b><br>(manchons confits, orange, jus d'orange, bouillon*, farine de maïs, beurre, sel, alcool)                       | 900 g     | 4    | 15,60      | 17,33      |
| <b>HARICOTS CUISINES</b><br>(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 |       |
|---|-----------|--------|------------|------------|-------|
| <b>CONFIT de CANARD</b><br>(viande, graisse, sel, poivre)           | 2 CUISES  | 500 g  | 2          | 12,50      | 25,00 |
|   | 3 CUISES  | 750 g  | 3          | 16,50      | 22,00 |
|   | 4 CUISES  | 1000 g | 4          | 21,50      | 21,50 |
|   | 6 CUISES  | 1500 g | 6          | 29,00      | 19,33 |
| <b>MANCHONS CONFITS</b><br>(5 manchons, graisse, sel, poivre)       | 700 g     | 2      | 11,50      | 16,42      |       |
| <b>GESIERS de CANARD CONFITS</b><br>(gésiers, graisse, sel, poivre) | 300g      | 5      | 9,50       | 31,66      |       |
| <b>GRAISSE de CANARD</b>  | 600 g     |        | 6,00       | 10,00      |       |
|   | 800 g     |        | 7,50       | 9,37       |       |
| <b>CUISSE CONFITE sous vide</b><br>(cuisse, graisse, sel, poivre)   |           |        | 5,00       | pièce      |       |
| <b>MAGRET CONFIT</b><br>(1 magret, graisse, sel, poivre)            | 300 g     | 2      | 10,80      | 36,00      |       |

## Conserves de Boeuf

### DAUBE

(viande de boeuf, vin côte de Gascogne, tomates, carottes, oignons, champignons, farine de maïs, sel, poivre)

|             | Prix Unit. | Prix au Kg |
|-------------|------------|------------|
| 600 g ..... | 12,80€     | 21,33€     |
| 800 g ..... | 15,30€     | 19,12€     |

## 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€     | 21,66€     |
| 800 g ..... | 16,00€     | 20,00€     |

### 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€      | 27,14€     |
| 600 g ..... | 15,00€     | 25,00€     |
| 900 g ..... | 19,30€     | 21,44€     |

### COLOMBO de VEAU

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

|             | Prix Unit. | Prix au Kg |
|-------------|------------|------------|
| 600 g ..... | 13,00€     | 21,66€     |
| 900 g ..... | 17,50€     | 19,44€     |

### 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€        |

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