



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	2	19,20	162,50
	180 g	4	25,50	141,61
	320 g	7	39,00	121,87
	450 g	10	50,00	111,10
BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD (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
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT (foie gras de canard, sel, poivre)	180 g	4	25,50	141,61
	320 g	7	39,00	121,87
	450 g	10	50,00	111,10

Nos Entrées

Désignation	Poids net	Part	Prix unit.	Prix au kg
PREPARATION POUR SALADE (gésiers et cœurs confits, sel, poivre, ail)	140 g		7,60	54,28
RILLETES PUR CANARD (viande et graisse de canard, sel, poivre, épices)	130 g	3	5,20	40,00
	200 g	5	7,30	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	3	5,50	42,30
	200 g	5	7,50	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 (cœurs de canard, 20% foie gras, sel, poivre)	150 g	5	10,50	70,00
COU FARCI au FOIE GRAS (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
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	2	13,00	18,50
	1400 g	4	20,50	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) (ailes, cous, 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	2	11,60	19,33
	900 g	4	15,60	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)	2 CUISSSES 500 g	2	12,80	25,60
	3 CUISSSES 750 g	3	16,80	22,40
	4 CUISSSES 1000 g	4	21,80	21,80
	6 CUISSSES 1500 g	6	29,30	19,52
MANCHONS CONFITS (5 manchons, graisse, sel, poivre)	700 g	2	11,50	16,42
GÉSIEERS de CANARD CONFITS (gésiers, graisse, sel, poivre)	300g	5	9,50	31,66
GRAISSE de CANARD	600 g		6,00	10,00
	800 g		7,50	9,37
CUISSSE CONFITE sous vide (cuisse, graisse, sel, poivre)			5,20	pièce
MAGRET CONFIT (1 magret, graisse, sel, poivre)	300 g	2	10,80	36,00

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

Conserves de Bœuf

DAUBE

(viande de bœuf, 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€