

Le foie gras sous toutes ses formes						
Le foie gras frais : à cuisiner	DLC 15 jours					
Foie gras de canard extra environ 400g le foie	mis sous vide	49,50 € / kg	=			
Foie gras de canard extra deveine environ 400g le foie	mis sous vide	53,50 € / kg	=			
Le foie gras mi-cuit nature : prêt à toaster	DLC 30 jours	Quantité conseillée : 50 à 60g par personne				
Foie gras de canard nature 250g	mis sous vide	23,00 € / Pièce	=			
Foie gras de canard nature 500g	mis sous vide	45,00 € / Pièce	=			
Foie gras de canard nature 1000g	mis sous vide	89,00 € / Pièce	=			
Le foie gras mi-cuit en conserve	DLC 6 mois					
Bloc de foie gras de canard 400g	Boîte ronde à conserver au frigo	24,00 € / Pièce	=			
Le foie gras entier en conserve	DLC 4 ans	Quantité conseillée : 50 à 60g par personne				
Foie gras entier bocal de 125g	Bocal	15,20 € / Pièce	=			
Foie gras entier bocal de 190g	Bocal	21,10 € / Pièce	=			
Foie gras entier bocal de 300g	Bocal	31,60 € / Pièce	=			
Foie gras entier bocal de 425g	Bocal	42,60 € / Pièce	=			
Bloc de foie gras de canard (avec morceaux)	Boîte ronde 200g	14,60 € / Pièce	=			
Les fruits frais farcis au foie gras	DLC 30 jours					
Figue farcie au foie gras de canard environ 25 figues pour 1kg	mis sous vide	49,60 € / kg	=			
Pruneau farci au foie gras de canard environ 25 abricots pour 500g	mis sous vide	49,60 € / kg	=			

Abricot farci au foie gras de canard environ 25 abricots pour 500g	mis sous vide	49,60 € / kg	=			
Les produits frais au foie gras	DLC 15 jours					
Magret et foie gras de canard en tournedos	Poche de 2 tranches sous vide	39,00 € / kg	=			
Les produits frais cuisinés au foie gras	DLC 30 jours					
Cou de canard farcis au foie gras	500g environ mis sous vide	32,00 € / kg	=			
Pâté au foie gras de canard en terrine	Pain de 2kg mis sous vide en tranche ou bien entier	26,00 € / kg	=			

Le canard sous toutes ses formes					
Côté Boucher	DLC 15 jours				
Magret de canard frais	environ 400g le magret	19,90 € / kg	=		
Aiguillettes de canard fraîches	comptez 4 par pers minimum	19,90 € / kg	=		
Manchon de canard	environ 6/7 par kilo	6,00 € / kg	=		
Cœur de canard	environ 40 par kilo	14,00 € / kg	=		
Cuisse de canard fraîche	environ 400g la cuisse	3,30 € / Pièce	=		
Pièces fraîches à Cuisiner & Spécialités	DLC 15 jours à réserver au minimum 8 jours avant				
Parure de canard		5,50 € / kg	=		
Paletot de canard	2,2kg environ	13,70 € / kg	=		
Canard éviscéré	3,5kg environ, sans le foie	8,30 € / kg	=		
Saucisse de canard fraîche	environ 8/9 par kilo	17,80 € / kg	=		
Gésiers d'oie	environ 6/7 par kilo	11,00 € / kg	=		
Côté Traiteur	DLC 30 jours				
Gésiers d'oie confits	Poche sous vide de 2 gesiers pesant entre 160 et 200g	16,90 € / kg	=		
Rillettes pur canard	Barquette de 250g	2,90 € / Pièce	=		
Graisse de canard	Barquette de 600g	4,00 € / Pièce	=		
Côté Traditions & Salaisons	DLC 60 jours				
Magret de canard fumé	environ 300g le magret	31,50 € / kg	=		
Saucisse de canard sèche	environ 300g la pièce	31,50 € / kg	=		

Cuisse de canard confite	environ 200g la cuisse	4,10 € / Pièce	=			
NOM PRÉNOM :	TÉLÉPHONE :					
ADRESSE POSTALE COMPLETE SI LIVRAISON :	COURRIEL :					
COMMANDE EN RETRAIT :	DATE :					
<input type="checkbox"/> ATELIER (Cosnac) du lundi au vendredi						
<input type="checkbox"/> MARCHÉ DE BRIVE (Halle Brassens) mardi jeudi et samedi						
<input type="checkbox"/> MARCHÉ DE TULLE (Cathédrale) samedi						

Nos conserves artisanales		DLC 4 ans			
Apéritifs, Entrées & Charcuteries Fines					
Pate de foie gras de canard (50% de foie gras)	130g	8,30 € / Pièce	=		
Pâté de foie gras de canard (50% de foie gras)	200g	10,90 € / Pièce	=		
Pâté au Monbazillac (pour 1 à 2 personnes)	130g	3,50 € / Pièce	=		
Pâté au Monbazillac (pour 3 à 4 personnes)	200g	5,00 € / Pièce	=		
Pate de canard a l'orange (pour 1 a 2 personnes)	130g	4,40 € / Pièce	=		
Pâté de canard a l'orange (pour 3 a 4 personnes)	200g	6,40 € / Pièce	=		
Rillettes pur canard (pour 1 à 2 personnes)	130g	4,10 € / Pièce	=		
Rillettes pur canard (pour 3 à 4 personnes)	200g	5,90 € / Pièce	=		
Rillettes pur canard (pour 15 personnes)	800g	15,50 € / Pièce	=		
Cou de canard farci (20% de foie gras)	500g	18,20 € / Pièce	=		
Les Confits, incontournables des repas					
Confit de canard "deux cuisses"		11,90 € / Pièce	=		
Confit de canard "quatre cuisses"		21,90 € / Pièce	=		
Confit de canard "douze cuisses"		48,40 € / Pièce	=		
Confit de porc "enchaud"	400g	9,00 € / Pièce	=		
Les Cassoulets, délices du terroir					
Cassoulet au confit de manchons de canard (1 part en boîte)	425g	6,90 € / Pièce	=		
Cassoulet au confit de manchons de canard (1 part gourmande en boîte)	520g	7,90 € / Pièce	=		
Cassoulet au confit de manchons de canard (2 parts en boîte)	850g	11,80 € / Pièce	=		

Cassoulet au confit de manchons de canard (2 parts en bocal)	825g	13,90 € / Pièce	=		
Cassoulet au confit de manchons de canard (5 parts en boîte)	2100g	27,50 € / Pièce	=		
Bases & Garnitures, les essentiels					
Graisse de canard (en bocal)	480g	6,50 € / Pièce	=		
Gésiers de canard confits	385g	9,50 € / Pièce	=		
Gésiers de canard confits	765g	14,80 € / Pièce	=		
Manchons de canard confits (6 par boîte)	765g	9,20 € / Pièce	=		