



## FOIE GRAS DE CANARD ENTIER

		Poids net		
98 % foie de canard,	1/12	70 g	<b>13,00 €</b>	
2 % sel, poivre	1/6	130 g	<b>23,00 €</b>	
	1/4	200 g	<b>33,00 €</b>	
	1/3	280 g	<b>44,00 €</b>	
	1/2	400 g	<b>56,00 €</b>	

## FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT

Sous vide	le kg	<b>132,00 €</b>
-----------	-------	-----------------

(poids à l'unité : 250 g à 400 g)

## AIGUILLETES DE CANARD sauce Madère

40 % Aiguillettes de canard	5/4	1 kg	<b>22,00 €</b>
20 % champignons			
40 % sauce			

## GRATTONS DE CANARD

		Poids net		
98 % pur canard,	1/4	200 g	<b>12,50 €</b>	
2 % sel, poivre, ail	1/3	280 g	<b>13,50 €</b>	
	1/2	400 g	<b>14,50 €</b>	

## GÉSIIERS DE CANARD CONFITS

5 gésiers	1/2	<b>15,00 €</b>
-----------	-----	----------------

## PÂTÉ DE FOIE DE CANARD

		Poids net		
53 % foie de canard,	1/6	130 g	<b>15,00 €</b>	
45 % farce,	1/4	200 g	<b>22,00 €</b>	
2 % sel, poivre	1/3	280 g	<b>26,00 €</b>	
	1/2	400 g	<b>32,00 €</b>	

## CONFITS DE CANARD

Chair de canard, graisse de canard		Poids net		
2 cuisses de canard - 2 parts	5/8	550 g	<b>15,00 €</b>	
3 cuisses de canard - 3 parts	5/4	900 g	<b>21,00 €</b>	
4 cuisses de canard - 4 parts	7/5	1300 g	<b>26,00 €</b>	
5 cuisses de canard - 5 parts	7/5	1350 g	<b>30,00 €</b>	
6 petites cuisses de canard - 6 parts	7/5	1350 g	<b>30,00 €</b>	

## MAGRETS DE CANARD

1 kg (poids à l'unité : 300 g à 350 g)	<b>40,00 €/kg</b>
--	-------------------

## MOUSSE DE FOIE DE CANARD

		Poids net		
53 % foie gras,	1/6	120 g	<b>13,00 €</b>	
22 % lait, 1 % œuf,	1/4	190 g	<b>16,00 €</b>	
2 % sel, poivre				

## PÂTÉ DE CANARD

		Poids net		
31 % porc, 31 % canard,	1/4	200 g	<b>14,00 €</b>	
35 % foie gras de canard,	1/2	400 g	<b>19,00 €</b>	
1 % œuf, 2 % sel et poivre				

## RILLETTES AU FOIE DE CANARD

		Poids net		
68 % viande de canard,	1/4	200 g	<b>14,50 €</b>	
30 % foie gras de canard,				
2 % sel, poivre				

## CASSOULET AU CONFIT DE CANARD

		Poids net		
50 % confit de canard,	4/4	800 g	<b>17,00 €</b>	
saucisse de canard,	7/5	1,2 kg	<b>22,00 €</b>	
couennes, 50 % haricots				

## BON DE COMMANDE

NOM : .....

Prénom : .....

Adresse : .....

Tél. : .....

### FOIE GRAS DE CANARD ENTIER

Ft	Poids	Prix €	Nbre	Montant
1/12	70	13,00	.....	.....
1/6	130	23,00	.....	.....
1/4	200	33,00	.....	.....
1/3	280	44,00	.....	.....
1/2	400	56,00	.....	.....
FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT	250 à 400 g	le kg	132,00	.....
AIGUILLETES DE CANARD sauce Madère	5/4	1 kg	22,00	.....
GRATTONS DE CANARD	1/4	200	12,50	.....
	1/3	280	13,50	.....
	1/2	400	14,50	.....
GÉSIIERS DE CANARD CONFITS	1/2	5 gésiers	15,00	.....
PÂTÉ DE FOIE DE CANARD	1/6	130	15,00	.....
	1/4	200	22,00	.....
	1/3	280	26,00	.....
	1/2	400	32,00	.....

Total 1

### CONFITS DE CANARD

2 cuisses	5/8	550	<b>15,00</b>	.....	.....
3 cuisses	5/4	900	<b>21,00</b>	.....	.....
4 cuisses	7/5	1300	<b>26,00</b>	.....	.....
5 cuisses	7/5	1350	<b>30,00</b>	.....	.....
6 petites cuisses	7/5	1350	<b>30,00</b>	.....	.....

### MAGRETS DE CANARD Salés et séchés

300 à 350 g	le kg	<b>40,00</b>	.....	.....
-------------	-------	--------------	-------	-------

### MOUSSE DE FOIE DE CANARD

1/6	120	<b>13,00</b>	.....	.....
1/4	190	<b>16,00</b>	.....	.....

### PÂTÉ DE CANARD

1/4	200	<b>14,00</b>	.....	.....
1/2	400	<b>19,00</b>	.....	.....

### RILLETTES AU FOIE DE CANARD

1/4	200	<b>14,50</b>	.....	.....
-----	-----	--------------	-------	-------

### CASSOULET AU CONFIT DE CANARD

4/4	800	<b>17,00</b>	.....	.....
7/5	1200	<b>22,00</b>	.....	.....

Total 2

*La Ferme du Rebeyrotte*

*vous remercie de*

*vos remerciements*

*et vous souhaite*

*une agréable*

*dégustation*

Reports

Total 1

+ Total 2

= Total TTC

- Remise 5%

Pour toute commande à partir de 600 €

+ Frais de port 10%

Franco pour toute commande à partir de 350 €

TOTAL DÙ