

OIE

FOIE GRAS ENTIER

	Prix unitaire	Quantité	TOTAL
Boîte 60g	13,00€		
Boîte 100g	19,00€		
Boîte 200g	34,00€		
Boîte 320g	49,00€		
Bocal 120g	24,00€		
Bocal 180g	34,50€		
Bocal 400g	59,50€		

CONFITS

1 aile* + 1 cuisse	Boîte 750g	21,00€	
1 aile*	Boîte 380g	11,00€	
1 cuisse	Boîte 350g	11,00€	
2 cuisses	Boîte 500g	20,00€	

COU D'OIE FARCI

500g environ	20,00€		
--------------	--------	--	--

PÂTÉ DE FOIE D'OIE 50% foie gras

Boîte 130g	12,50€		
Boîte 200g	14,50€		
Boîte 250g	15,50€		

RILLETES

Pure oie	Boîte 250g	7,00€	
----------	------------	-------	--

GRAISSE PURE OIE

Boîte 350g	5,00€		
Boîte 700g	7,00€		

ABATS D'OIE CONFITS

dans la graisse (1 cou, 1 gésier, 1 cœur, 2 ailes)	10,00€		
--	--------	--	--

PÂTÉ « La Garrigue » 30% foie gras

Boîte 100g	7,00€		
Boîte 200g	10,00€		

GÉSIERS CONFITS

Boîte de 2	9,00€		
Boîte de 4	14,00€		

CŒURS CONFITS

Boîte de 10	8,50€		
-------------	-------	--	--

TOTAL

* Magret

CANARD

FOIE GRAS ENTIER

Bocal 120g	22,00€		
Bocal 180g	31,00€		
Bocal 250g	37,00€		
Bocal 300g	41,00€		
Bocal 400g	53,00€		

CONFITS

1 aile* + 1 cuisse	Boîte 620g	19,00€	
1 aile*	Boîte 380g	10,50€	
1 cuisse	Boîte 250g	11,00€	
2 cuisses	Boîte 500g	20,00€	

PÂTÉ DE FOIE DE CANARD 50% foie gras

Boîte 130g	11,50€		
Boîte 200g	13,00€		
Boîte 250g	14,50€		

GÉSIERS CONFITS

Boîte de 4	11,50€		
------------	--------	--	--

CŒURS CONFITS

Boîte de 10	8,50€		
-------------	-------	--	--

RILLETES

Pur canard	Boîte 250g	7,00€	
------------	------------	-------	--

GRAISSE PUR CANARD

Boîte 700g	7,00€		
------------	-------	--	--

CIVET DE CANARD AU VIN DE CAHORS

Boîte 1,400kg	2/3 pers.	27,00€	
Boîte 2kg	4/6 pers.	40,00€	

HUILE DE NOIX

Bouteille de 25cl	7,50€		
Bouteille de 50cl	13,00€		

CERNEAUX DE NOIX

Sous vide paquet de 200g	5,00€		
--------------------------	-------	--	--

CONFITURE MAISON

Pôt de 320g	4,50€		
-------------	-------	--	--

CONFIT D'OIGNON

Pôt de 100g	7,00€		
-------------	-------	--	--

TOTAL canard / noix
REPORT TOTAL oie
Frais de port
TOTAL GÉNÉRAL



BOUTIQUE À LA FERME

Vente de produits frais
Palmipèdes gras en saison

de 8h à 12h et de 14h à 19h
Fermée le dimanche

Le Foie Gras Oie ou Canard de Barbarie

assaisonné, mis en boîte ou bocal puis stérilisé.
Ingrédients : foie gras 98%, sel, poivre.

Les Confits,

abats, gésiers et cœurs sont cuits
dans la graisse puis stérilisés.
Ingrédients : viande, graisse, sel.

Les Pâtés de Foie Gras Oie ou Canard de Barbarie

Ingrédients : 50% de foie gras, porc, sel, poivre.

Le Cou Farci

Ingrédients : farce 90% (viande de porc, 30% de foie gras
d'oie, œufs, lait, sel, poivre), peau de cou 10%.

Le Pâté « La Garrigue »

Ingrédients : viande de porc 60%, foie gras d'oie 30%,
œufs, lait, sel, poivre.

Les Noix

Notre noyeraie est exclusivement composée de la variété
Franquette

Atelier d'abattage
et de transformation à la ferme.

24
EANA
76

Tous nos palmipèdes, oies et canards, sont élevés, gavés et transformés sur notre exploitation. Nos conserves sont préparées selon les anciennes méthodes familiales, sans additifs, sans colorants, ni antibiotiques et sans OGM. Toute boîte défectueuse sera remplacée gratuitement. Nous assurons la vente toute l'année dans la limite des stocks disponibles.

À compter du 1^{er} Mai 2023 - ce tarif annule et remplace le précédent.