

# Tarif à compter du 15/10/2017 - Bon de commande

CANARDS	Poids	Prix aux 100g Euros	Prix TTC Euros	Qté	Total
<b>Foie gras entier (en conserve)</b> <i>Foie gras, sel, poivre</i>	110 g 180 g 320 g 450 g	15,27 12,78 11,72 11,56	16,80 23,00 37,50 52,00		
<b>Foie gras entier mi-cuit (semi-conserve)</b> <i>Foie gras, sel, poivre</i> <b>Conservation à +4°C maxi</b>	110 g 180 g 320 g 450 g	15,73 13,33 12,50 12,22	17,30 24,00 40,00 55,00		
<b>Foie gras entier au sel (sous-vide)</b> <i>Foie gras, sel de Guérande 2%, poivre</i> <b>Conservation 21 j. à +4°C maxi</b> <b>Congélation conseillée dès l'achat</b>	La pièce (préciser le poids souhaité)	14,00			
<b>Bloc de foie gras</b> <i>Foie gras reconstitué, eau, sel, poivre</i>	65 g 130 g 190 g	10,00 9,23 8,95	6,50 12,00 17,00		
<b>Cou Farci au foie de canard</b> <i>Foie gras (30%), viande de canard, peau de cou, porc, pain, lait, œufs, Porto (3%), assaisonnement</i>	400 g	3,55	14,20		
<b>Magret fourré au foie gras</b> <i>Magret de canard, foie gras de canard 24%, Porto, sel, poivre</i>	450 g	4,00	18,00		
<b>Confit de canard et préparations confites</b> <i>Viande de canard, sel, poivre</i>					
• deux cuisses	650 g	1,72	11,20		
• quatre cuisses	1,2 kg	1,58	19,80		
• six cuisses	1,8 kg	1,39	25,00		
• deux magrets	700 g	2,18	15,30		
• cinq gésiers	350 g	2,37	8,30		
• 2 cuisses aux pruneaux (5%)	700 g	1,76	12,30		
• 2 cuisses aux abricots (5%)	700 g	1,76	12,30		
<b>Pâté au foie de canard (30% de foie gras)</b> <i>Viande de canard, foie gras 30%, porc, lait, œufs, assaisonnement</i>	180 g	3,33	6,00		
<b>Terrine au Floc</b> <i>Viande de canard 60%, porc, lait, œufs, Floc de Gascogne 3%, assaisonnement</i>	180 g	2,56	4,60		
<b>Rillettes pur canard</b> <i>Viande et graisse de canard, assaisonnement</i>	180 g	2,72	4,90		
<b>Fritons</b> <i>Peau et viande de canard, assaisonnement</i>	180 g	1,67	3,00		
<b>Pâté de canard aux champignons des bois</b> <i>Viande de canard, porc, lait, œufs, champignons 10% (girolles, cèpes), assaisonnement</i>	180 g	2,89	5,20		
<b>Délice de canard aux 3 fruits secs</b> <i>Viande de canard, peau de canard, fruits secs 15% (figue, noisette, raisin), foie gras, lait, pomme de terre, œuf, assaisonnement</i>	180 g	2,89	5,20		
<b>Pâté au poivre vert</b> <i>Viande de canard, porc, foie gras, poivre vert 3%, lait, œuf, assaisonnement</i>	180 g	2,89	5,20		
<b>Lot de 5 spécialités x 180g</b> <i>Pâté au foie de canard, terrine au Floc, pâté aux champignons ou poivre vert, rillettes, fritons</i>	900 g	2,11	19,00		
<b>Lot de 4 pâtés x 130g</b> <i>Pâté au foie de canard, terrine au Floc, rillettes, fritons</i>	520 g	2,50	13,00		

CANARDS	Poids	Prix aux 100g Euros	Prix TTC Euros	Qté	Total
<b>Magret dans son jus</b> <i>Magret de canard, sel, poivre</i>	300 g	2,77	8,30		
<b>4 aiguillettes au vinaigre à la framboise</b> <i>Aiguillettes, vinaigre à la framboise, assaisonnement</i>	175 g	3,20	5,60		
<b>Préparation pour salade</b> <i>Cœurs et gésiers confits, aiguillettes, assaisonnement</i>	150 g	4,20	6,30		
<b>Salimis de canard</b> <i>(Civet flambé à l'armagnac)</i> <i>4 manchons de canard, vin rouge, eau, jus cuisiné, carottes, oignons, lardons, armagnac, assaisonnement dont céleri</i>	700 g	1,69	11,80		
<b>Garbure (soupe paysanne)</b> <i>Manchons et cous confits, bouillon, choux, carottes, pommes de terre, haricots, oignons, assaisonnement dont céleri</i>	750 g	1,40	10,50		
<b>Cuisses de canard aux pleurottes</b> <i>2 cuisses de canard, pleurottes 30%, eau, échalottes, madère, féculé, assaisonnement</i>	950 g	1,77	16,80		
<b>Cassoulet</b> <i>Haricots blancs de l'Astarac, 2 manchons de canard confits 20%, saucisse de Toulouse, magret, carottes, oignons, eau, jus cuisiné, assaisonnement dont céleri</i>	800 g	1,94	15,50		
<b>Magret de canard</b> <i>Magret, sel, poivre (Sous vide)</i>	La pièce 280 g mini	3,57	10,00		
• séché		3,57	10,00		
• séché et fumé					
<b>Saucisse sèche de canard</b> <i>Viande de canard 75%, épaule de porc, sel, poivre (sous vide)</i>	La pièce (préciser le poids souhaité)	4,80			
<b>En saison : Magret frais (1 pièce) Aiguillettes fraîches (les 8)</b>	(au poids) Mini 300g	1,80 2,33	7,00		

## • FOIE GRAS FRAIS : nous consulter •

FRUITS ROUGES et FIGUES	Poids ou volume	Prix au kg ou litre	Prix TTC Euros	Qté	Total
<b>CONFITURE</b> Fruits, sucre					
• framboise	370 g	11,35	4,20		
• fraise	370 g	11,35	4,20		
• fraise/rhubarbe	370 g	11,35	4,20		
• rhubarbe	370 g	11,35	4,20		
• mûre	370 g	11,35	4,20		
• figue	370 g	11,35	4,20		
• 4 fruits rouges	370 g	11,35	4,20		
• abricot	370 g	11,35	4,20		
• myrtille	370 g	12,70	4,70		

FRUITS ROUGES et FIGUES	Volume	Prix au kg ou litre	Prix TTC Euros	Qté	Total
<b>GELEE</b> Jus de fruits, sucre					
• framboise	370 g	11,89	4,40		
• mûre	370 g	11,89	4,40		
• groseille	370 g	11,89	4,40		
• cassis	370 g	11,89	4,40		
<b>COULIS</b> Jus de fruits, sucre, eau					
• framboise	228 ml	15,35	3,50		
• cassis	228 ml	15,35	3,50		
• abricot	228 ml	15,35	3,50		
<b>FRAMBOISES AU SIROP LEGER</b> <i>Framboises, eau, sucre</i>	320 ml	13,12	4,20		
<b>NECTAR</b> <i>Jus de fruits, eau, sucre</i>					
• framboise	48 cl	8,96	4,30		
• mûre	48 cl	8,96	4,30		
<b>VINAIGRE à la FRAMBOISE</b> <i>Framboises 50%, vinaigre d'alcool</i>	25 cl	15,60	3,90		
<b>FIGUES au SIROP</b> <i>Figues, sucre, eau, vanille</i>	240 ml	16,25	3,90		
<b>SORBET</b> <i>Pulpe de fruits, eau, sucre, parfums selon la saison : framboise, cassis, mûre, fraise, coing, abricot, pêche, poire, citron, passion, melon, rhubarbe, myrtille, cerise-groseille, mangue.</i>	Bac 1l. Pot 0,1l.	9,80 19,00	9,80 1,90		
<b>CONFIT</b> <i>Figue ou oignon, sucre, vinaigre à la framboise, assaisonnement</i>	100 g 100 g	39,00 39,00	3,90 3,90		



Frais de port, si expédition nous consulter ▶

**TOTAL GENERAL** ▶

NOM, Prénom : .....

Adresse exacte : .....

Tél. .... Mail : .....

Règlement par chèque à l'ordre de : **E.a.r.l. La Ferme de l'Astarac**.....

Date : ..... Signature : .....

### Frais d'expédition :

- Franco de port à partir de 480 € de commande.
  - en dessous, le colis vous parviendra en port dû (colissimo ou transporteur)
- Veillez nous consulter pour le montant des frais de port.**  
Les marchandises voyagent aux risques et périls du destinataire.