

Nos produits frais

	Poids net g	Prix TTC €
DLC 90 jours au réfrigérateur entre 0° et 3°	300g	31.00
	400g	40.50
	500g	50.70
Foie gras mi-cuit de canard 6 parts 8 parts 10 parts		
Magret fumé de canard fourré au foie gras (magret fumé de canard, 25% foie gras de canard, sel, poivre)	380g	19.90

Sur notre site : Plus de choix de produits frais et de coffrets cadeaux
Pour commander nos conserves de chez vous :

- Par correspondance (en nous retournant le bon de commande complété)
- Vente en ligne (en vous connectant sur notre site www.ferme-grezelade.fr)

Conditions de vente Participation au frais de port

France métropolitaine commande inférieure à 180€ : 12€

Pour toute commande supérieure à 180€, le port est gratuit

Expédition en Europe : (Espagne, Allemagne, Italie, Belgique, autres Pays)
nous consulter

Toute commande doit être accompagnée du règlement

NOS NOUVELLES ACTIVITÉS

Sur notre ferme, nous avons réalisé une aire d'accueil gratuite pour les camping-cars, ouverte toute l'année.

Ainsi qu'une salle pour la réalisation de repas pépignardins pouvant accueillir jusqu'à 170 personnes avec sa piste de danse (soirées dansantes, repas de famille, voyages organisés...).

Nous nous sommes dotés d'un nouveau laboratoire afin de réaliser nos produits suivant les nouvelles normes



Pour plus de renseignements, n'hésitez pas à nous contacter.

TARIF
Sept. 2016/Sept. 2017

Conserves « maison »

Ferme de Grèzelade



en Quercy - Périgord

Manon, Alain et Corinne Delvert

vous invitent à la visite gratuite de la ferme :

- Le mardi à 10h et le vendredi à 17h30 en juillet et août;
- Le vendredi à 17h30 en septembre

- Toute l'année sur rendez-vous (pour les groupes)



- * Démonstration de gavage
- * Découpe d'un canard gras et ses recettes
- * Dégustations gratuites
- * Démonstration de chien de troupeau avec Finette

Points de vente de nos conserves :

A la ferme Lanzac à 1 km de Souillac : direction Cahors par RD820 (ex RN20)

A Souillac : Notre magasin (place Saint Martin) et Halle Paysanne (Route de Sarlat)

46200 LANZAC

05 65 32 66 37 - 06 80 76 58 67

Vente en ligne : www.ferme-grezelade.fr

contact@ferme-grezelade.fr

REPERT	Prix unit. €	Quantité	Total
Graisse de canard	4.00 6.00 35.00	350g 700g	
Coffret «Quercy» litterine du Quercy au foie gras de canard 130g litterine au foie gras de canard et poivre vert 190g 1 rillettes de canard 240g 1 bloc de foie gras de canard 100g	40.90		
Coffret «Plaisir» 1 bloc de foie gras de canard 200g litté au foie gras de canard et aux cepes 130g litterine du Quercy au foie gras de canard 130g 1 regail 150g	71.00		
Coffret «Prestige» 1 foie gras de canard entier 200g 1 confit de canard 2 cuisses 650g 1 cou farci 420g 1 rillettes de canard 240g 1 confit d'oignons 115g	19.90	380g	
(1) Magret fumé de canard fourré au foie gras magret de canard, 25% de foie gras de canard, sel, poivre prix au 100g : 5,19€ DLC : 3mois	31.00 40.50 50.70	300g 400g 500g	
(2) Foie gras entier de canard mi-cuit sous vide			
(1) Emballage 90 jours de conservation entre 0° et 3°			
FRAIS DE PORT			TOTAL

* Les coffrets de présentation peuvent être modifiés en fonction des nouvelles collections
Annule et remplace les précédents

ADRESSE DE LIVRAISON

Date _____



Nom _____

Adresse _____

Code Postal _____

Tel* _____ email* _____

* IMPORTANT - N'oubliez pas de compléter ces lignes, cela facilitera votre livraison.

Poids net.	Prix au 100g	Prix TTC
		
Nos foies gras Bloc de foie gras de canard 6 médaillons 4 médaillons	200g 100g	9.15 9.80
Bloc de foie gras de canard avec 30% de morceaux de foie gras mi-cuit 10 médaillons 6 médaillons	400g 200g	9.30 10.30
Foie gras entier de canard (lobe de foie gras de canard, sel, poivre) bocal (2 parts) bocal (4 parts) bocal (6 parts) bocal (8 parts)	100g 150g 200g 350g	14.50 14.00 14.20 13.71
		
Nos entrées Pâté de foie gras de canard truffé à 1% (foie gras entier de canard 50% arôme de chair de porc, truffé 1%)	130g	7.92
Le Régal au bloc de foie gras de canard (bloc de foie gras de canard 30%, chair de porc 100g, sel, poivre) (lobe de foie gras de canard 35%, chair de porc 250g, sel, poivre)	150g 400g	3.33 2.77
Pâté au foie gras de canard et aux cèpes (chair de porc, chair de canard, 12% cèpes/boletus/échalotes, 20% foie gras de canard, sel, poivre)	130g	4.38
Terrine au foie gras de canard et poivre vert (chair de porc, chair de canard, 20% foie gras de canard, 0.5% poivre vert)	190g	3.47
Terrine du Quercy au foie gras de canard (chair de porc, 20% foie gras de canard, 10% foie de porc, sel, poivre)	130g	3.42
Rillettes de canard (gras et maigre de canard, sel, poivre)	240g	2.25
Rillettes de canard au foie gras 25% (gras et maigre de canard, foie gras de canard 25%, sel, poivre)	130g	3.76
Rillettes de canard au magret fumé (gras et maigre de canard, magret fumé de canard 7%, sel, poivre)	130g	3.30
Magret de canard fumé - prétranché (20 branches env., sous vide) - entier (sous vide)	120g 340g	5.91 3.35
		18.30 9.80 37.20 20.60 14.50 21.10 28.40 48.00 10.30 5.00 11.10 5.70 6.60 4.45 5.40 4.90 7.10 11.40 17.30 24.50 7.90 15.90 15.60 11.80 8.90 6.90 9.90 3.00 16.20 8.50 4.80 4.00 6.00

Poids net.	Prix au 100g	Prix TTC
Nos confits Confits de canard cuits au chaudron dans la graisse 2 cuisses (2 parts) 4 cuisses (4 parts) 6 cuisses (6 parts) Manchons de canard (6 manchons de canard confits, sel, poivre)	620g 1200g 1700g 740g	1.64 1.44 1.44 1.06
Nos spécialités Confits de canard à l'orange (2 confits de canard sauce à l'orange, farine, sel, poivre) 2 à 4 parts Civet de confits de canard au vin de Cahors (2 confits de canard, vin de Cahors 35%, carottes, oignons, aromates, farine, sel, poivre) 2 à 4 parts Coeur de canard farci au foie gras de canard (chair de porc, chair de canard, foie gras 20%) 4 parts Gésiers de canard (7/8 gésiers, graisse de canard, sel, poivre) 2 parts Cassoulet Lanzagais (50% viande (saucisses de Toulouse et canard, 50% haricots lingots) 4 parts Haricots blancs cuisinés à la graisse de canard (haricots lingots, sauce cuisinée à base de tomate, oignons, graisse de canard, aromates, sel, poivre) 2 parts Démouilles d'aiguillettes (4 paupiettes d'aiguillettes farcies avec chair de porc, foie gras de canard et sauce avec une garniture forestière) 4 parts Fritonnilles de canard (maigre de canard confit, sauce à base de tomates, carottes, oignons, vin blanc) 4 parts Sauce aux cèpes (cèpes 25%, fond brun, Madère, farine, sel, poivre) Graisse fine de canard (après ouverture se conserve 3 mois au réfrigérateur) recommandé pour cuisiner pommes de terre, oeuf au plat, pâtes, viandes rouges	10.20 17.30 24.50 7.90 15.90 15.60 11.80 8.90 6.90 9.90 3.00 16.20 8.50 4.80 4.00 6.00	

BON DE COMMANDE	Prix unit. €	Quantité	Total
Bloc de foie gras de canard	200g	18.30	
Bloc de foie gras de canard avec morceaux	100g	9.80	
Foie gras entier de canard (bocal)	400g	37.20	
	200g	20.60	
	100g	14.50	
	150g	21.10	
	200g	28.40	
	350g	48.00	
Pâté de foie gras de canard truffé à 1%	130g	10.30	
Le Régal 30% bloc de foie gras de canard	150g	5.00	
Le Régal 35% bloc de foie gras de canard	400g	11.10	
Pâté au foie gras de canard et aux cèpes	130g	5.70	
Terrine au foie gras de canard et poivre vert	190g	6.60	
Terrine du Quercy au foie gras de canard	130g	4.45	
Rillettes de canard (boîte)	240g	5.40	
Rillettes de canard au foie gras 25%	130g	4.90	
Rillettes de canard au magret fumé	130g	4.30	
Magret de canard fumé prétranché	120g	7.10	
Magret de canard fumé entier	340g	11.40	
Confits de canard	2 cuisses	10.20	
	4 cuisses	17.30	
	6 cuisses	24.50	
Manchons de canard	740g	7.90	
Manchons de canard	1700g	24.50	
Confits de canard à l'orange	740g	7.90	
Civet de confits de canard au vin de Cahors	700g	15.90	
Coeur de canard farci au foie gras de canard	420g	11.80	
Gésiers de canard	330g	8.90	
Cassoulet Lanzagais	700g	15.60	
Haricots blancs cuisinés à la graisse de canard	380g	11.80	
Démouilles d'aiguillettes	700g	15.60	
Fritonnilles de canard	570g	8.90	
Sauce aux cèpes	130g	4.80	
Graisse fine de canard	350g	4.00	
	700g	6.00	
TOTAL A REPORTER AU VERSO			