

BON DE COMMANDE (suite)		Prix unit. €	Quantité	Total
Report				
Graisse de canard	350 g 700 g	4,00 6,00		
Coffret «Quercy»		36,00		
1 terrine du Quercy au foie gras de canard 130 g 1 terrine au foie gras de canard et poivre vert 190 g 1 rillettes de canard 240 g 1 bloc de foie gras de canard 100 g				
Coffret «plaisir»		41,00		
1 bloc de foie gras de canard 200 g 1 pâté au foie gras de canard et aux cèpes 130 g 1 terrine du Quercy au foie gras de canard 130 g 1 régal 150 g				
Coffret prestige		71,00		
1 foie gras de canard entier 200 g 1 confit de canard 2 cuisses 620 g 1 cou farci 420 g 1 rillettes de canard 240 g 1 chutney aux figues 115 g				
Magret fumé de canard fourré au foie gras	380 g	19,90		
Magret de canard, 25% de foie gras de canard, sel, poivre Prix au 100 g : 5,24 € - DLC : 3 mois				
Foie gras entier de canard mi-cuit sous vide	300 g 400 g 500 g	30,90 41,20 51,00		
Figues farcies au foie gras de canard	190 g	12,00		
50 % figue, 50 % foie de canard Prix au 100 g 6,50 € DLC : 35 jours				
Saucisse sèche au magret de canard et aux noix	400 g	10,00		
Porc 73 %, magret 20 %, noix 5 %, sel, poivre, aromates 2%, produit sujet à dessiccation - Prix au 100 g : 2,60 €				
Saucisson sec au magret de canard - Lot de 2	520 g	13,00		
Porc 78 %, magret 20 %, sel, poivre, aromates 2 % Produit sujet à dessiccation - Prix au 100 g : 2,50 €				

Frais de Port

TOTAL

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

ADRESSE DE LIVRAISON (* IMPORTANT : n'oubliez pas de compléter ces lignes, cela facilitera votre livraison)

Nom :

Adresse

Code Postal

Tél* Email*

Nos produits frais

	Poids net g	Prix TTC €
- DLC 120 jours au réfrigérateur entre 0° et 3° :		
Foie gras mi-cuit de canard (prix au 100 g : 10,33 €)		
- 6 parts	300 g	30,90
- 8 parts	400 g	41,20
- 10 parts	500 g	51,00
- DLC 90 jours au réfrigérateur entre 0° et 3° :		
Magret fumé de canard fourré au foie gras (magret fumé de canard, 25 % foie gras de canard, sel, poivre)	380 g	19,90
- DLC 60 jours au réfrigérateur entre 0° et 3° :		
Saucisse sèche au magret de canard et aux noix	400 g	10,00
Saucisson sec au magret de canard (lot de 2)	520 g	13,00
- DLC 35 jours au réfrigérateur entre 0° et 3° :		
Figues farcies au foie gras de canard 4 figues (50 % figue, 50 % foie gras)	190 g	12,00

Plus de choix de produits frais et de coffrets cadeaux sur notre site :

www.ferme-grezelade.fr

Pour commander nos produits :

Par correspondance : (en nous retournant le **BON de COMMANDE** complété)

Vente en ligne (sur notre site : www.ferme-grezelade.fr)

Conditions de vente :

Participation au frais de port

- France métropolitaine :

Commande inférieure à 180 € : **13,00 €**

Commande supérieure à 180 € : **gratuit**

- Expédition en Europe : Nous consulter

(Espagne, Allemagne, Italie, Belgique, autres pays)

Toute commande doit être accompagnée du règlement



Nos nouvelles activités

Sur notre ferme :

* **Une aire d'accueil gratuite pour camping car**, ouverte toute l'année.

* **Une salle** pour la réalisation de repas périgourdin 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.



TARIFS 09/2017 au 09/2018

CONSERVES MAISON

Ferme de Grezelade
PRODUCTEUR

en QUERCY PÉRIGORD

Manon, Alain et Corinne Delvert vous invitent à la visite gratuite de la ferme :

- Le mardi 10 H 00 et le vendredi à 17H30 en Juillet et Août

- Le vendredi à 17H30 en Septembre

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



POINTS DE VENTE DE NOS PRODUITS :

A LA FERME LANZAC

(à 1 km de Souillac / direction Cahors par RD820 (ex RN20))

GPS : N44°52'26.42 - E1°28'57.40

A SOUILLAC : Notre magasin (place Saint Martin)

et HALLE PAYSANNE (Route de Sarlat)



46200 LANZAC

05 65 32 66 37

VENTE EN LIGNE

www.ferme-grezelade.fr

contact@ferme-grezelade.fr

* **Démonstration de gavage**

* **Découpe d'un canard gras et ses recettes**

* **Dégustations gratuites**

* **Démonstration de chien de troupeau avec Finette**

	Poids net	Prix au 100 g €	Prix TTC €
<i>Nos foies gras</i>			
Bloc de foie gras de canard 6 médaillons	200 g	9,25	18,50
4 médaillons	100 g	9,90	9,90
Bloc de foie gras de canard avec 30 % de morceaux de foie gras mi-cuit 10 médaillons	400 g	9,70	38,80
6 médaillons	200 g	10,65	21,30
Foie gras entier de canard (Lobe de foie gras de canard, sel, poivre)			
Bocal (2 parts)	100 g	14,50	14,50
Bocal (4 parts)	150 g	14,07	21,10
Bocal (6 parts)	200 g	14,20	28,40
Bocal (8 parts)	350 g	13,72	48,00
<i>Nos entrées</i>			
Pâté de foie gras de canard truffé à 1 % (Foie gras entier de canard 50 % enrobé de chair de porc, truffe 1 % melanosporum)	130 g	8,70	11,30
Le Régal au bloc de foie gras de canard (Bloc de foie gras de canard 30 %, chair de porc 100 g, sel, poivre)	150 g	3,67	5,50
(Bloc de foie gras de canard 35 %, chair de porc 250 g, sel poivre)	400 g	2,95	11,80
Pâté au foie gras de canard aux cèpes (Chair de porc, chair de canard, 12 % cèpes (boletue edulis), 20 % foie gras de canard, sel, poivre)	130 g	4,47	5,80
Terrine au foie gras de canard et poivre vert (Chair de porc, chair de canard, 20 % foie gras de canard, 0,5 % poivre vert)	190 g	3,58	6,80
Terrine du Quercy au foie gras de canard (Chair de porc, 20% foie gras de canard, 10 % foie de porc, sel, poivre)	130 g	3,62	4,70
Rillettes de canard (Gras et maigre de canard, sel, poivre)	240 g	2,34	5,60
Rillettes de canard au foie gras (Gras et maigre de canard, foie gras de canard 25 %, sel, poivre)	130 g	4,00	5,20
Rillettes de canard au magret fumé (Gras et maigre de canard, magret fumé de canard 7 %, sel, poivre)	130 g	3,54	4,60
Magret de canard fumé - Prétranché (20 tranches env. sous vide)	120 g	6,09	7,30
- Entier (sous vide)	340 g	3,45	11,70

	Poids net	Prix au 100 g €	Prix TTC €
<i>Nos confits</i>			
Confits de canard cuits au chaudron dans la graisse 2 cuisses (2 parts)	620 g	1,70	10.50
4 cuisses (4 parts)	1200 g	1,50	17.90
6 cuisses (6 parts)	1700 g	1,48	25.10
Manchons de canard (6 manchons de canard confits, sel, poivre)	740 g	1,11	8.20
<i>Nos spécialités</i>			
Confits de canard à l'orange (2 confits de canard sauce à l'orange, farine, sel, poivre) - 2 à 4 parts	700 g	2,35	16.40
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	700 g	2,30	16.10
Cou de canard farci au foie gras de canard (Chair de porc, chair de canard, foie gras 20 %) - 4 parts	420 g	3,08	12.90
Gésiers de canard (7/8 gésiers, graisse de canard, sel poivre)	330 g	2,79	9.20
Cassoulet Lanzagais (50 % viande (saucisses de Toulouse et canard), 50 % haricots lingots) 2 parts	700 g	1,06	7.40
4 parts	1200 g	0,87	10.40
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	380 g	0,85	3.20
Demoiselles d'aiguillettes (4 paupiettes d'aiguillettes farcies avec chair de porc, foie gras de canard et sauce avec une garniture forestière) 4 parts	700 g	2,42	16.90
Fritonilles de canard (Maigre de canard confit, sauce à base de tomates, carottes, oignons, vin blanc) 4 parts	570 g	1,57	8.90
Sauce aux cèpes (cèpes 25 %, fond brun, Madère, farine, sel, poivre)	200 g	3,77	4.90
Graisse fine de canard (Après ouverture se conserve 3 mois au réfrigérateur) Recommandée pour cuisiner pommes de terre, oeuf au plat, pâtes, viandes rouges	350 g	1,15	4.00
	700 g	0,86	6.00

BON DE COMMANDE	Prix unit. €	Quantité	Total
Bloc de foie gras de canard	200 g	18,50	
	100 g	9,90	
Bloc de foie gras de canard avec morceaux	400 g	38,80	
	200 g	21,30	
Foie gras entier de canard (bocal)	100 g	14,50	
	150 g	21,10	
	200 g	28,40	
	350 g	48,00	
Pâté de foie gras de canard truffé à 1 %	130 g	11,30	
Le Régal 30 % bloc de foie gras de canard	150 g	5,50	
Le Régal 35 % bloc de foie gras de canard	400 g	11,80	
Pâté au foie gras de canard et aux cèpes	130 g	5,80	
Terrine au foie gras de canard et poivre vert	190 g	6,80	
Terrine du Quercy au foie gras de canard	130 g	4,70	
Rillettes de canard (boite)	240 g	5,60	
Rillettes de canard au foie gras 25 %	130 g	5,20	
Rillettes de canard au magret fumé	130 g	4,60	
Magret de canard fumé prétranché	120 g	7,30	
Magret de canard fumé entier	340 g	11,70	
Confits de canard	2 cuisses	620 g	10,50
	4 cuisses	1200 g	17,90
	6 cuisses	1700 g	25,10
Manchons de canard	740 g	8,20	
Confits de canard à l'orange	700 g	16,40	
Civet de confits de canard au vin de Cahors	700 g	16,10	
Cou de canard farci au foie gras de canard	420 g	12,90	
Gésiers de canard	330 g	9,20	
Cassoulet Lanzagais	700 g	7,40	
	1200 g	10,40	
Haricots blancs	380 g	3,20	
Demoiselles d'aiguillettes	700 g	16,90	
Fritonilles de canard	570 g	8,90	
Sauces aux cèpes	200 g	4,90	
TOTAL A REPORTER AU VERSO			

Certains de nos produits peuvent contenir des aliments allergènes : Céréales contenant du gluten et produits dérivés - Arachides et produits dérivés - Noix (dont amandes, noisettes, noix de cajou, noix de pékan, etc.) et produits dérivés - Œufs et produits dérivés - Poisson et produits dérivés - Soja et produits dérivés - Lait et produits dérivés (dont le lactose) - Crustacés et produits dérivés - Mollusques et produits dérivés - Céleri et produits dérivés - Moutarde et produits dérivés - Graines de sésame et produits dérivés - Lupin et produits dérivés - Dioxyde de soufre et sulfites.
Réalisation ATELIER 46 - SOUILLAC - Ne pas jeter sur la voie publique