

Désignation	Poids net	Nbre parts	Prix au 100 g	Prix unitaire en Euros	
* Nos Foies Gras :					
Foies Gras de Canard Entiers					
98 % foie gras de canard, sel, poivre	la boîte :	125 g	3/4	11,12 €	13,90 €
		180 g	4/5	10,67 €	19,20 €
		300 g	6/7	9,87 €	29,60 €
	le bocal :	180 g	4/5	12,72 €	22,90 €
		330 g	6/7	10,76 €	35,50 €
		450 g	8/9	9,98 €	44,90 €
* Nos Spécialités au choix cuit ou mi-cuit au Foie Gras de Canard :					
Mousse de Foie de Canard					
60 % foie gras, de canard, crème fraîche, gelée de viande, sel, poivre	la boîte :	65 g	2	7,53 €	4,90 €
		125 g	4/5	6,32 €	7,90 €
		180 g	5/6	6,05 €	10,90 €
Pâté de Foie de Canard					
50 % foie gras de canard, chair de porc, sel, poivre	la boîte :	200 g	3/4	4,95 €	9,90 €
		260 g	4/6	4,58 €	11,90 €
Pâté au Foie de Canard					
30 % foie gras de canard, chair de porc, sel, poivre	la boîte :	200 g	3/4	3,95 €	7,90 €
Cou Farci de Canard					
25 % foie gras de canard, viande de porc 58 %, aiguillette de canard 15 %, sel, poivre 2 %	500 g	4/5	2,50 €	12,50 €	
Magret Farci au Foie Gras					
Magret 400 g, foie gras 18 %, gelée de viande, sel, poivre	680 g	6/7	2,78 €	18,90 €	
* Nos Rillettes :					
Rillettes Pur Canard					
Maigre et gras de canard, sel, poivre	la boîte :	130 g	2/3	2,08 €	2,90 €
		260 g	4/6	1,88 €	4,90 €
		380 g	7/8	1,55 €	5,90 €
* Notre Graisse de Canard :					
		340 g		0,65 €	2,20 €
		680 g		0,51 €	3,50 €

Désignation	Poids net	Nbre parts	Prix au 100 g	Prix unitaire en Euros
* Nos Confits :				
Gésiers de Canard Confits				
Poids de viande 135 g	260 g	2/3	2,27 €	5,90 €
Poids de viande 220 g	400 g	4/5	2,23 €	8,90 €
Confit de Canard				
2 cuisses (Poids de viande 450 g)	800 g	2	1,38 €	11,00 €
4 cuisses (Poids de viande 900 g)	1,4 kg	4	1,32 €	18,50 €
6 cuisses (Poids de viande 1,2 kg)	2 kg	6	1,30 €	26,00 €
8 cuisses (Poids de viande 1,9 kg)	2,8 kg	8	1,18 €	33,00 €
1 aile, 1 cuisse (Poids de viande 550 g)	1 kg	3	1,52 €	15,20 €
6 manchons de canard (Poids de viande 600 g)	1 kg	4/6	0,97 €	9,70 €
* Nos Plats Cuisinés :				
Haricots Cuisinés aux Manchons de Canard et Cou Farci				
Haricots, manchons (180 g), cou farci (90 g), agneau, sauce tomate, sel, poivre	900 g	2	0,99 €	8,90 €
Haricots, manchons (360 g), cou farci (180 g), agneau, sauce tomate, sel, poivre	2 kg	4	0,86 €	17,20 €
Canard au Poivre Vert				
Magret (330 g), poivre vert 4 %, bouillon, farine, sel, poivre	600 g	3/4	1,60 €	9,60 €
Magret (430 g), poivre vert 4 %, bouillon, farine, sel, poivre	800 g	5/6	1,55 €	12,40 €
Aiguillettes au Poivre Vert				
Aiguillettes (220 g), poivre vert 4 %, bouillon, farine, sel, poivre	400 g	2/3	2,48 €	9,90 €
Civet de Canard				
Magret (330 g), vin, farine, oignons, sel, poivre	600 g	3/4	1,72 €	10,30 €
Magret (430 g), vin, farine, oignons, sel, poivre	800 g	5/6	1,68 €	13,40 €
Canard aux Noix				
Magret (330 g), noix moulues 10 %, bouillon, farine, sel, poivre	600 g	3/4	1,72 €	10,30 €
* Nos Produits Salés et Séchés :				
Magret Séché				
	300 g	6/8	3,00 €	9,00 €
Magret Séché et Fumé				
	300 g environ	6/8	3,00 €	9,00 €
Magret Séché Fourré au Foie Gras				
	450 g environ	6/8	3,78 €	17,00 €

Désignation	Prix Unitaire en €	Quantité	Prix Total en €
Foies Gras de Canard Entiers			
125 g boîte	13,90 €
180 g boîte	19,20 €
300 g boîte	29,60 €
180 g bocal	22,90 €
330 g bocal	35,50 €
450 g bocal	44,90 €
Mi-cuit			
180 g bocal	22,90 €
330 g bocal	35,50 €
450 g bocal	44,90 €
Mousse de Foie			
65 g boîte	4,90 €
125 g boîte	7,90 €
180 g boîte	10,90 €
Pâté de Foie (50 %)			
200 g boîte	9,90 €
260 g boîte	11,90 €
Pâté au Foie (30 %)			
200 g boîte	7,90 €
Cou farci de Canard			
500 g boîte	12,50 €
Magret farci au Foie Gras			
680 g boîte	18,90 €
Rillettes Pur Canard			
130 g boîte	2,90 €
260 g boîte	4,90 €
380 g boîte	5,90 €
Graisse de Canard			
340 g	2,20 €
680 g	3,50 €
Gésiers de Canard Confits			
260 g	5,90 €
400 g	8,90 €
Confit de Canard			
2 cuisses	11,00 €
4 cuisses	18,50 €
6 cuisses	26,00 €
8 cuisses	33,00 €
1 aile, 1 cuisse	15,20 €
6 manchons	9,70 €
Haricots Cuisinés			
900 g	8,90 €
2 kg	17,20 €
Canard au Poivre Vert			
600 g	9,60 €
800 g	12,40 €
Aiguillettes au Poivre Vert			
400 g	9,90 €
Civet de Canard			
600 g	10,30 €
800 g	13,40 €
Canard aux Noix			
600 g	10,30 €
Magret Séché			
300 g	9,00 €
Magret Séché et Fumé			
300 g	9,00 €
Magret Séché Fourré au Foie Gras			
450 g	17,00 €
SOUS-TOTAL à reporter au verso du présent Bon de Commande, tournez la page S.V.P. →			

Désignation	Prix Unitaire en €	Quantité	Prix Total en €
PANIER :			
"Petit Canard" N° 1	28,50 €
"Petit Canard" N° 2	34,50 €
"Panier Gourmand"	55,00 €
+ SOUS-TOTAL PANIERS →			
+ SOUS-TOTAL du verso à reporter ICI →			
+ FRAIS DE PORT :			
Pour toutes commandes			
◇ de 0 à 199,00 €		→	12,00 €
◇ de 200,00 à 399,00 €		→	15,00 €
◇ Gratuit pour toutes commandes supérieures à 400,00 €			-
TOTAL →		

Nos Marchandises voyagent aux risques et périls des destinataires. Veuillez vérifier à la livraison l'état des colis.

Adresse de livraison :

Nom :

Adresse :

Tél. :

Date : Signature :

N° CB

Expire fin Signature :

 **BON DE COMMANDE ACCOMPAGNÉ DE VOTRE RÉGLEMENT À RENVOYER À :**

S.C.E.A.
Le Chaffour
24590 SAINT-GENIÈS
Tél. 05 53 28 98 47
www.aubergeduchaffour.com • nverlhiac@orange.fr

** Nos Paniers Garnis*
Panier Petit Canard N° 1 :



- 1 Foie Gras de Canard 125 g
 - 1 Pâté au Foie de Canard 200 g
 - 1 Rillettes Pur Canard 130 g
- 28,50 €**

Une idée CADEAU !

Panier Petit Canard N° 2 :



- 1 bocal de Foie Gras de Canard Entier 180 g
 - 1 Pâté de Foie de Canard 200 g
- 34,50 €**

Panier Gourmand :



- 1 Foie Gras de Canard 180 g
 - 1 Cou Farci 500 g
 - 1 Bouteille de Monbazillac 75 cl
 - 1 Confit de Canard 2 cuisses
- 55,00 €**

Nos Canards (de race Barbarie) sont gavés au maïs grain entier et transformés sur l'exploitation.
Nos conserves sont préparées selon les méthodes anciennes et familiales.
Nous assurons la vente toute l'année dans la limite des stocks disponibles.

Quelques conseils d'utilisation :
Foies Gras, Mousses, Pâtés et Rillettes : servir frais
Plats cuisinés : réchauffer quelques minutes à feu doux.
Confits : réchauffer quelques minutes à feu vif en faisant dorer des deux côtés.
Cou farci, Magret farci au foie gras : froid en entrée accompagné d'une salade.
Magrets séchés, fumés ou au foie gras : faire des tranches fines pour accompagner une salade composée.



Ferme Auberge - Chambres

8 chambres avec TV
toutes équipées de douche, lavabo et w.c.
Repas en ferme auberge.
Possibilité de demi-pension.

S.C.E.A.
Le Chaffour
24590 SAINT-GENIÈS
Tél. 05 53 28 98 47
www.aubergeduchaffour.com • nverlhiac@orange.fr


Le Chaffour
Nicole et Jean-Marie Verlhac



Conserves à la Ferme
24590
SAINT-GENIÈS
Tél. 05 53 28 98 47
www.aubergeduchaffour.com • nverlhiac@orange.fr