

Quelques idées pour utiliser nos produits



Le Foie Gras

Pour une meilleure appréciation du foie gras, il est préférable de le servir à température ambiante sans dépasser 20°.

Enlever le couvercle à chaque extrémité, pousser puis trancher avec un fil ou un couteau.

La mousse et le bloc de Foie Gras

Servir très frais en toast à l'apéritif ou en entrée.

Le pâté de foie gras et les rillettes

Servir à température ambiante en entrée ou en casse-croûte.

Le confit

Retiré de sa graisse, il se fait dorer à la poêle avec la graisse restant dessus. Il s'accompagne tout particulièrement de pommes de terre sarladaises, de haricots verts...

Le cou farci

Il se sert en entrée. Il faut le dégraisser, on peut le manger froid accompagné d'une salade verte ou chaud avec une sauce Périgueux ou Madère ou poivre vert.

Les manchons

Faire réchauffer et utiliser comme du confit. On peut les accompagner de pommes de terre en sauce, de salsifis, de pâtes à la sauce tomate.

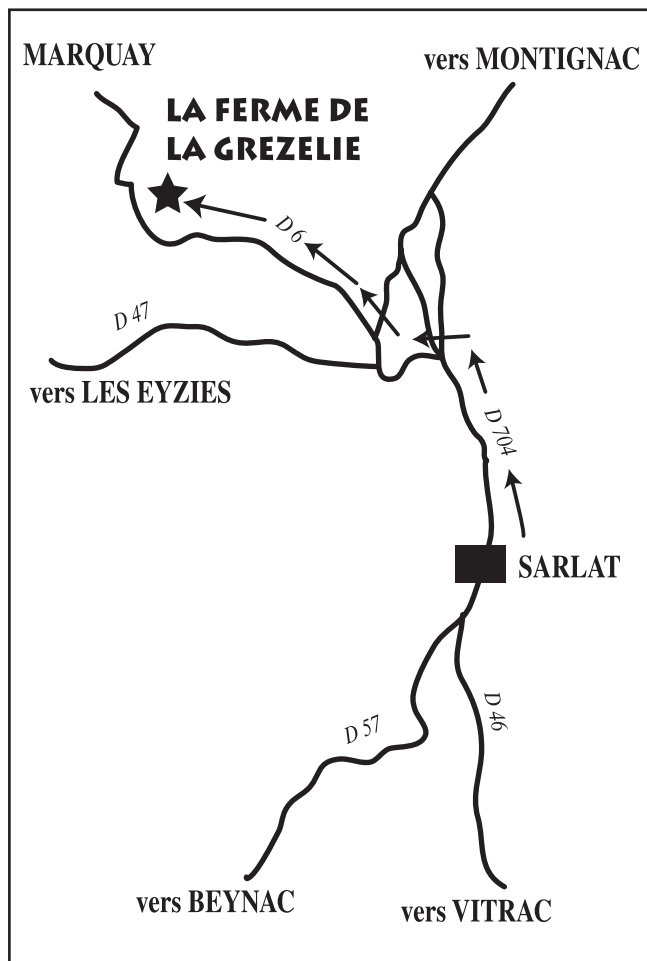
Le magret salé séché

Le couper en tranches fines. On peut le manger en apéritif sur du pain beurré, avec une salade de gésiers, une raclette ou pour garnir une assiette de charcuterie.

Le canard au civet

Le faire chauffer, si nécessaire vous pouvez rajouter quelques gouttes d'eau ou de vin. Se sert accompagné de pommes de terre vapeur, de pâtes, de riz...

*Nos plats cuisinés ne sont préparés
qu'avec le magret et la cuisse de canard
selon des recettes maison.*



Conserves à La Ferme



TARIF 2018
SCEA La Ferme de La Grézelie

Ginette et Kléber LASSERRE
"La Grézelie"

24620 MARQUAY en Périgord

Tél. 05 53 29 67 31
Port. 06 73 97 29 43

Fax : 05 53 29 14 19

www.fermedelagrezelie.com
fermedelagrezelie@wanadoo.fr

CANARD	PRIX	PRIX	Quantité
	T.T.C. au KG en Euros	de la boîte en Euros	
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER			
Boite de 65 g - 1/2 part	106,15	6,90	
Boite de 125 g - 3/4 parts	100,80	12,60	
Boite de 180 g - 4/5 parts	97,77	17,60	
Boite de 300 g - 6/7 parts	86,00	25,80	
Boite de 370 g - 7/8 parts	85,13	31,50	
BLOC DE FOIE DE CANARD AVEC MORCEAUX <i>(Foie gras reconstitué avec 30% de morceaux)</i>			
Boite de 135 g	78,51	10,60	
Boite de 200 g	78,00	15,60	
MOUSSE DE FOIE DE CANARD <i>(Mélange de foie gras 60%, crème fraîche, gelée de viande)</i>			
Boite de 65 g - 2/3 part	72,30	4,70	
Boite de 125 g - 4/5 parts	65,60	8,20	
Boite de 180 g - 5/6 parts	62,22	11,20	
Boite de 300 g - 7/8 parts	59,33	17,80	
PÂTÉ DE FOIE DE CANARD <i>(50% de foie gras, 50% de chair de porc)</i>			
Boite de 130 g - 2/4 part	52,30	6,80	
Boite de 250 g - 4/6 parts	46,80	11,70	
RILLETES OU GRILLONS DE CANARD			
Boite de 130 g - 2/4 part	27,69	3,60	
Boite de 250 g - 4/6 parts	19,20	4,80	
GÉSIERS DE CANARD CONFITS			
260 g - 2/3 parts - P.N.E. 135 g	21,15	5,50	
ABATS DE CANARD CONFITS <i>(Pointes d'ailes, cou, manchons, cœurs)</i>			
740 g - 3/5 parts - P.N.E. 425 g	5,94	4,40	
GRAISSE DE CANARD			
Boite de 340 g	8,23	2,80	
Boite de 680 g	5,88	4,00	
CONFITS DE CANARD <i>Aile (magret + manchon)</i>			
550 g 2/3 parts - P.N.E. 330 g	13,45	7,40	
CUISSE 380 g - 1/2 parts - P.N.E. 225 g	14,21	5,40	
AILE ET CUISSE 740 g - 3/4 parts - P.N.E. 430 g	13,64	10,10	
2 CUISSSES 580 g - 2/3 parts - P.N.E. 360 g	15,34	8,90	
4 CUISSSES 1300 g - 4 parts - P.N.E. 750 g	11,92	15,50	
6 CUISSSES 1900 g - 6 parts - P.N.E. 1050 g	11,31	21,50	
TOTAL DE LA PAGE			

CANARD	PRIX	PRIX	Quantité
	T.T.C. au KG en Euros	de la boîte en Euros	
COU DE CANARD FARCI <i>(30% de foie gras)</i>			
500 g - 4/6 parts - P.N.E. 290 g	21,80	10,90	
MANCHONS DE CANARD CONFITS			
740 g - 3/5 parts - P.N.E. 425 g	7,70	5,70	
PLATS CUISINÉS			
CONFIT DE CANARD ET COU FARCI AUX HARICOTS			
820 g - 3 parts 150 g de confit - 100 g de cou farci	11,58	9,50	
CANARD AU SANG			
500 g - 2/3 parts - 330 g de viande 700 g - 4/5 parts - 430 g de viande	16,00 14,85	8,00 10,40	
CANARD AU CIVET			
500 g - 2/3 parts - 330 g de viande 700 g - 4/5 parts - 430 g de viande	16,00 14,85	8,00 10,40	
CANARD AU POIVRE VERT			
500 g - 2/3 parts - 330 g de viande 700 g - 4/5 parts - 430 g de viande	16,00 14,85	8,00 10,40	
CANARD A L'ORANGE			
500 g - 2/3 parts - 330 g de viande 700 g - 4/5 parts - 430 g de viande	16,00 14,85	8,00 10,40	
CUISSE DE CANARD FARCI <i>(30% de chair de porc)</i>			
480 g - 2/3 parts - P.N.E. 300 g	16,87	8,10	
GALANTINE AU FOIE DE CANARD <i>(30% de foie gras)</i>			
535 g - 4/5 parts - P.N.E. 300 g	20,74	11,10	
MAGRET DE CANARD SALÉ SECHÉ			
280 g - 300 g	32,14	9,00	
TOTAL DE LA PAGE			

Paiement à la commande (participation aux frais d'expédition : 13,50 €)
 Port gratuit pour toute commande supérieure à 300 €
 Toute boîte défectueuse qui nous sera retournée sera remplacée.
 P.N.E. signifie poids net égoutté

BON DE COMMANDE

NOM :

Prénom :

Adresse :

Tél.

DÉSIGNATION	Q.	Prix U.	Total
.....			
.....			
.....			
.....			
.....			
.....			
.....			
.....			
.....			
.....			
.....			
.....			
.....			
.....			
.....			
.....			
.....			
.....			
.....			
.....			
.....			
.....			
.....			
Port :			
TOTAL :			

Date

Signature