

# BON DE COMMANDE (Tarif du 1er juillet 2022)

Nom \_\_\_\_\_ Tél \_\_\_\_\_  
 Adresse \_\_\_\_\_  
 E-mail \_\_\_\_\_

DÉSIGNATION	Nb de parts	Poids net	Prix unitaire	Qté	Prix total	
<b>FOIE GRAS</b>	<b>Foie gras d'oie entier</b> <i>Foie gras d'oie, sel, poivre</i>					
	5/6	190g	31,20 €			
	8/10	400g	55,20 €			
	<b>Foie gras de canard entier</b> <i>Foie gras de canard, sel, poivre</i>					
	2/3	120g	16,40 €			
	5/6	190g	24,60 €			
	6/8	300g	36,60 €			
	8/10	400g	45,60 €			
<b>Bloc de foie gras de canard</b> <i>Foie gras de canard reconstitué, sel, poivre</i>	2/3	70g	6,00 €			
	4/6	130g	10,80 €			
	6/8	200g	16,80 €			
<b>SPECIALITES</b>	<b>Pâtés de canard</b> ( <i>Viande de canard, viande de porc, œufs, sel, poivre</i> )					
	<b>au foie de canard (25% foie gras)</b>					
	3/4	200g	7,10 €			
	<b>aux olives</b>					
	3/4	200g	4,20 €			
	<b>au poivre vert</b>					
3/4	200g	4,20 €				
<b>campagnard</b>						
3/4	200g	4,20 €				
<b>Galantine au foie gras</b>						
5/6	400g	14,10 €				
<i>Cou farci non confit, farce 20%, foie gras de canard, viande de canard, viande de porc, œufs, pain, sel, poivre, peau de cou</i>						
<b>Délice de magret au foie de canard</b>						
4/5	400g	14,10 €				
<i>Foie gras de canard reconstitué 20%, magret et viande de canard, viande de porc, œufs, sel, poivre</i>						
<b>Magret au naturel</b> ( <i>Magret de canard, sel, poivre</i> )						
3/4	360 g	10,30 €				
<b>CONFITS</b>	<b>Confit d'oie : aile et filet + cuisse</b>					
	5/6	600g	17,20 €			
	<b>Confit de canard</b>	<b>aile et filet + cuisse</b>		4/5	500g	16,70 €
		<b>aile et filet</b>		2/3	300g	11,30 €
		<b>2 cuisses</b>		3/4	400g	14,10 €
		<b>4 cuisses</b>		6/8	750g	24,50 €
<b>abattis</b>		4/5	500g	8,80 €		
<i>Manchons, cous maigres, cœurs, graisse de canard, sel</i>						
<b>Gésiers de canard confits</b>						
		200g	9,90 €			
<i>Gésiers de canard ou d'oie, graisse de canard, sel</i>						
<b>Fritons fins</b>						
4/5	200g	5,70 €				
<i>Morceaux de viande de canard, sel, poivre</i>						
6/8	400 g	9,00 €				
<b>COUS FARCIS</b>	<b>Cous farcis</b> ( <i>Viande de canard, viande de porc, peau de cou, œufs, pain, sel, poivre</i> )					
	<b>1 cou farci au foie gras (20%)</b>					
	4/5	300g	14,10 €			
<b>1 cou farci</b>						
4/5	300g	11,00 €				
<b>GRAISSE</b>	<b>Graisse de canard</b>					
		700g	5,40 €			
<b>MAGRETS</b>	<b>Magret séché entier</b> ( <i>sous vide, 250g environ</i> )					
			31,90 €			
	<b>Magret séché émincé</b> ( <i>sous vide</i> )					
		100g	5,90 €			
<b>Magret frais</b> ( <i>400g environ</i> )						
			21,90 €			
<b>COFFRETS</b>	<b>Coffret dégustation</b>					
	<i>1 bloc 200g, 1 magret naturel, 1 friton 200g</i>					
	38,00 €					
<b>Coffret tradition</b>						
<i>1 bloc 200g, 2 cuisses de canard, 1 gésier, 1 friton 200g</i>						
			51,50 €			
<b>Coffret gromandise</b>						
<i>1 foie canard 190g, 1 délice au foie, 1 pâté au foie, 1 vin blanc de Gaillac</i>						
			58,10 €			

**LA FERME DE LENDREVIE**

Chantal DURAND et Benoît FABRE

81340 LACAPELLE PINET

Tél : 05 63 76 33 91

E-mail : [fermedelendrevie@wanadoo.fr](mailto:fermedelendrevie@wanadoo.fr)

[www.lafermedelendrevie.fr](http://www.lafermedelendrevie.fr)

**TOTAL**

Frais de port

**TOTAL net à payer**

Commande ≤ 149 € = 20 €

Frais de port Commande entre 150 et 349 € = 30 €

Commande ≥ 350 € = Franco

**Mode de paiement : Chèque bancaire ou postal à la commande**

## CONSEILS PRATIQUES

Nos conserves sont stérilisées à l'autoclave et sont garanties sans colorants ni conservateurs. Pour une bonne conservation, entreposez les conserves dans un lieu frais et sec et à l'abri de la lumière pour les bocaux.

**FOIE GRAS :** Il doit être servi frais mais non glacé, posé sur un lit de feuilles de salade ou sur des tranches de pain de campagne. Il est préférable de le sortir du réfrigérateur une demi-heure avant dégustation.

**BLOC :** Le servir frais, coupé en médaillons ou sur des toasts.

**PATES - GALANTINE :** Se mangent froides en entrée accompagnés d'une salade ou d'une assiette composée : magrets séchés, fritons, bloc...

**CONFIT :** Chauffer la boîte au bain-marie pour en extraire le contenu. Réchauffer au four ou à la poêle pour obtenir une peau dorée. Servir chaud accompagné de cèpes, de pommes de terre sautées ou haricots verts ou comme garniture pour cassoulet. Le confit froid est le plat raffiné du pique-nique ou du buffet campagnard.

**LE COU FARCI :** Procédez comme pour le confit. Coupez des tranches d'un centimètre d'épaisseur. Se consomme chaud ou froid.

**ABATTIS :** Chauffer la boîte au bain-marie. Egoutter, utiliser pour garnir un plat de lentilles ou un cassoulet.

**FRITONS FINIS :** Servir frais en entrée, avec une salade verte, en apéritif ou sandwiches.

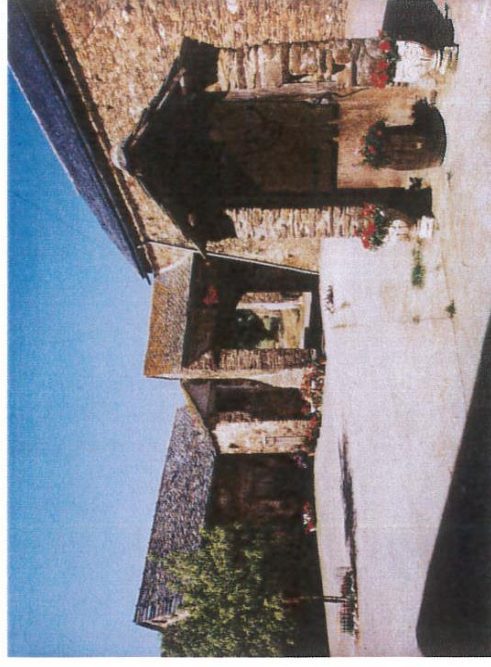
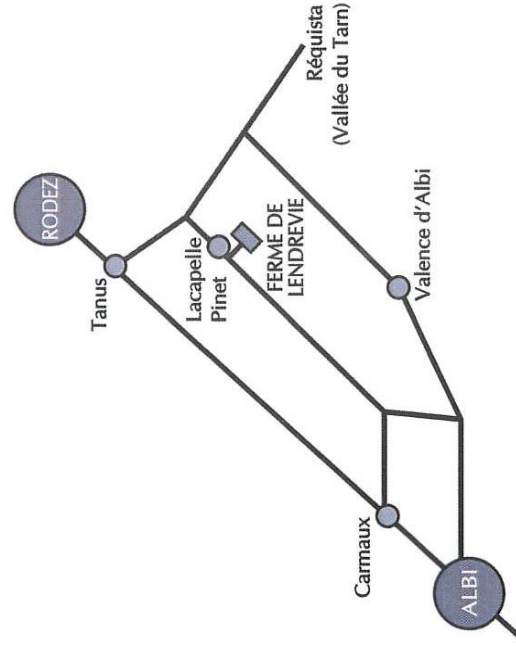
## CONDITIONS DE VENTE

Paiement à la commande par chèque bancaire à l'ordre de :

**GAEC LA FERME DE LENDREVIE**  
ou contre remboursement (frais en sus).

Nous invitons nos clients à vérifier l'état des colis à leur arrivée et à émettre des réserves si nécessaire au transporteur.

Pour les magrets séchés, un délai d'un mois serait souhaitable entre la commande et la livraison.



## FOIE GRAS - CONFITS - MAGRETS

VENTE DIRECTE

[www.lafermedelendrevie.fr](http://www.lafermedelendrevie.fr)

**LA FERME DE LENDREVIE**  
CHANTAL DURAND ET BENOIT FABRE

81340 LACAPELLE PINET

TEL. 05 63 76 33 91

EMAIL : [fermedelendrevie@wanadoo.fr](mailto:fermedelendrevie@wanadoo.fr)

SIRET 435 035 381 00019