Foies Gras

Foie gras de canard entier 90g le bocal ***15.00€***

Foie gras de canard entier 200g le bocal *25.00€*

Foie gras de canard entier 350g le bocal ***45.00€***

Nos Foie Gras se conservent à l'abri de la lumière, dans un endroit sec,
Démoulez 1 heure avant de servir

Nos entrées, Pâté, Friton

Gésiers confits 200g ***7.90€*** *la boîte*

Pâté au foie gras 25% 200g ***9.00€ la*** *boîte*

Pâté canard nature 200g ***7.90€ la*** *boîte*

Friton de canard nature 200g ***7.90€ la*** *boîte*

*Cou de canard au foie gras 25% 550g 16**.80€*** *la boîte*

Rillettes de canard 200g ***7.90€*** *la boîte*

Terrine aux châtaignes 7.90€ la verrine

Terrine au poivre vert 7.90€ la verrine

Plats cuisinés

Magret de canard confit (2 magrets) 800g ***18.00€*** *la boîte*

Cuisses confites (2 cuisses) ***14.50€*** *la boîte*

Magret de canard fourré au Foie gras 550g ***28.00€*** *la boîte*

Cassoulet aux cuisses de canards (2 cuisses) 1.400kg ***18.50€*** *la marmite*

Cassoulet aux manchons de canard (2 manchons saucisse, etc.) 800g ***14.50€*** *la verrine*

Cuisse de canard farcie au Foie gras 550g ***8.80€*** *la boite*

Lentilles saucisse 800g ***15.00€*** *la verrine*

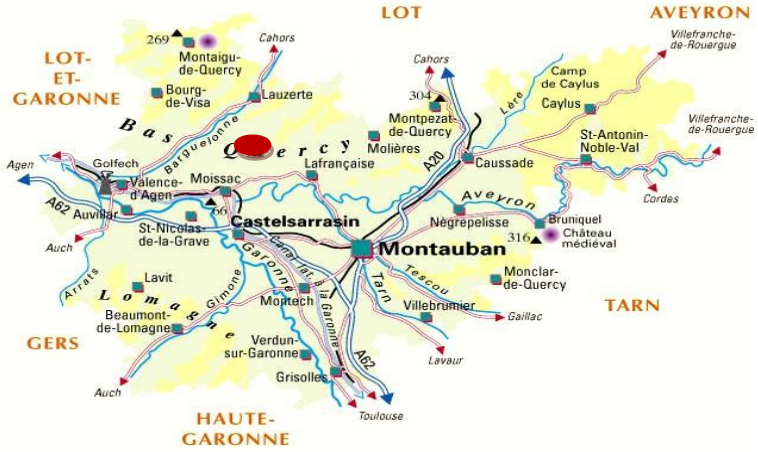
Quelques minutes à la casserole ou au micro-onde suffiront
À réchauffer ces plats traditionnels où vous retrouverez toutes les saveurs d'un plat mijoté dans nos chaudrons afin
D'y révéler tous les arômes. Se dégustent avec du riz, des pâtes fraîches ou des pommes de terre sautées.

BON DE COMMANDE

Produits commandés	***Quantité***	***PRIX***

TOTAL à régler :

NOM : Prénom :

Adresse :

MERCI DE VOTRE COMMANDE