

Tarif

(Valable jusqu'en Décembre 2017)



Foies Gras Entiers de Canard (2 choix possibles)

Foies ou lobes entiers. La graisse qui l'entoure participe à la qualité et à la dégustation.

MI-CUITS

Conservation au réfrigérateur, entre + 2° à + 4°.

Après cuisson, nous vous sélectionnons les plus sublimes de nos foies gras où la fonte est minimum.

| | |
|--------------------|---------|
| 90 g. | 15,90 € |
| 140 g. (3-4 parts) | 23 € |
| 180 g. (5 parts) | 30,50 € |
| 360 g. (8 parts) | 56 € |

STÉRILISÉ

Conservation 4 ans à la cave.

| | |
|--------------------|---------|
| 90 g. | 15,50 € |
| 140 g. (3-4 parts) | 22 € |
| 180 g. (5 parts) | 27,50 € |
| 360 g. (8 parts) | 48 € |

La Graisse

Pour cuisiner.

| | | | |
|--------|--------|--------|--------|
| 360 g. | 2,60 € | 750 g. | 4,90 € |
|--------|--------|--------|--------|

Cous Farcis Confits

Peau du cou fourrée avec farce : viande de canard, 30 % foie gras, porc, cognac, épices.

| | |
|--------------------|------|
| 750 g. (6-8 parts) | 16 € |
|--------------------|------|

Rillettes de Canard

100 % canard, épices.

| | |
|------------------|------|
| 180 g. (3 parts) | 6 € |
| 360 g. (6 parts) | 11 € |

Pâté de Canard

70 % viande de canard, 15 % foie gras, porc, oignons, épices.

| | |
|------------------|---------|
| 180 g. (3 parts) | 6,80 € |
| 360 g. (6 parts) | 12,90 € |

Mousse de Foie Gras au Pineau des Charentes

35 % foie gras de canard, porc, bouillon de canard, pineau, épices.

| | |
|--------|--------|
| 120 g. | 6,10 € |
| 180 g. | 8 € |

Gésiers Confits

Délicieuse salade en perspective.

| | |
|--------------------|--------|
| 360 g. (2-4 parts) | 8,50 € |
|--------------------|--------|

Cœurs de Canard

Confit (salade).

| | |
|--------------------|--------|
| 360 g. (2-4 parts) | 8,50 € |
|--------------------|--------|

L'apéro de Clo

Pâté, rillettes, compote, verdurette, mousse de foie

90 g.

4 €
pièce

Spécial fêtes

85,90 €

Canard cuisiné

| | |
|---------------------------------|-----------------------|
| 2 bocaux de foie gras... 180 g. | 1 rilette..... 360 g. |
| 1 confit..... 750 g. | 1 pâté..... 360 g. |

Lot Découverte

| |
|-----------------------|
| 1 pâté..... 180 g. |
| 1 compote..... 180 g. |
| 1 rilette..... 180 g. |

18,50 €

Offre Saintongeaise

| |
|--------------------------|
| 2 compotes..... 180 g. |
| 1 verdurette..... 180 g. |

21 €

Offre Spéciale

Un lot de 4 conserves comprenant :

| | |
|-------------------------|---------|
| 2 pâtés..... 180 g. | 19,90 € |
| 2 rillettes..... 180 g. | |

Les conserves fines des gourmets gourmands

Nos Plats Cuisinés

Haricots à La Tomate

| | |
|------------------|---------|
| 280 g. | 3,10 € |
| 750 g. (3 parts) | 7,50 € |
| Lot de 2 bcx | 13,50 € |

Haricots Blancs (Moghettes)

| | |
|----------------------------------|---------|
| Pour accompagner gigot, roti.... | |
| 280 g. | 2,90 € |
| 750 g. (3 parts) | 7 € |
| Lot de 2 bcx | 12,50 € |

Cassoulet Charentais

Son confit, sa finesse vous surprendront.

| | |
|------------------|------|
| 750 g. (2 parts) | 11 € |
| Lot de 3 bcx | 30 € |

Lentilles Vertes aux Manchons

| | |
|------------------|--------|
| 750 g. (2 parts) | 7,80 € |
| Lot de 3 bcx | 22 € |

Potée de Canard aux 5 Légumes

| | |
|------------------|---------|
| 750 g. (2 parts) | 9,90 € |
| Lot de 2 bcx | 18,50 € |

Soupe Paysanne

| | |
|-----------------------------|---------|
| Bouillon et petits légumes. | |
| 750 g. (2 parts) | 6,80 € |
| Lot de 2 bcx | 12,50 € |

Confits de Canard

Cuisson à l'ancienne.

| | |
|---------------------|------|
| 750 g. (2 cuissons) | 13 € |
| Lot de 6 bcx | 72 € |

Choucroute de Canard

| | |
|--|---------|
| Choux, canard, pommes de terre, saucisses de volaille. | |
| 750 g. | 16,00 € |

Tajine de Papy

Cuisses de canard, abricots, pruneaux, amandes, carottes.

| | |
|--------|---------|
| 750 g. | 16,00 € |
|--------|---------|

Canard à l'Orange

Magret de canard, navets oignons, oranges.

| | |
|--------|---------|
| 750 g. | 16,00 € |
|--------|---------|

Pour des produits frais : Foie gras, Magrets, Aiguillette, Cœur, Rôtis, Tournedos nous consulter, disponible suivant les dates d'abattage.

Toutes nos conserves sont fabriquées à la main et conditionnées dans du verre.

Nos Spécialités

Le Foie Gras cuit au Torchon

Roulé dans un torchon, ce foie gras est fabriqué sur commande, conditionné sous vide, conservation 20 jours.

+ port à votre charge

Le kg.

150 €

Le Foie Gras au Sel

Il se présente en ballotin de 250 g. à 600 g., conservation 30 jours au réfrigérateur.

Le kg.

+ port à votre charge 145 €

Le Magret séché

Fumé ou non fumé.
Magret entier sous vide.

Le kg.

42 €

La Compote de Canard

Ce mets fabriqué avec du maigre (sans graisse), des oignons, de la tomate, saura à la fois apporter à votre table la nouveauté et créer la surprise. La compote se mange froide ou tiède.

2-4 parts
180 g.

7,50 €

3-6 parts
360 g.

12,90 €

Verdurette aux aiguillettes

Ce produit réalisé à partir de légumes verts et des aiguillettes est un farci qui se mange froid.

2-4 parts
180 g.

7,30 €

4-6 parts
360 g.

12,50 €

Les coffrets cadeaux

A la ferme, à notre boutique, vous pouvez composer vos colis cadeaux.

Les produits frais

Les produits crus sont disponibles suivant les dates d'abattage.

Appelez au : 06 84 10 56 96

Prise des commandes en fin de semaine : 05 46 24 63 65



CONDITIONS DE VENTE

Les poids indiqués sont les poids net à l'emboîtement sauf pour les confits. Les prix sont T.V.A. incluse.

GARANTIE : Nous remplacerons tout produit défectueux qui ne vous aurait pas donné satisfaction s'il est retourné dans un délai de 3 mois suivant la date d'expédition. Les conserves doivent être gardées au frais et les semi-conserves en frigo entre + 2° et + 4°.

FRAIS D'EXPÉDITION : Franco de port et d'emballage pour 500 euros de marchandises en France métropolitaine expédiées à une même adresse. En-dessous, participation forfaitaire :

- De 80 euros à 500 euros, soit 25 euros.
- En-dessous de 80 euros, soit 15 euros.

TARIF SPÉCIAL « URGENT » OU « FRIGORIFIQUE » pour Foie Gras cru : Nous consulter.

TRANSPORT : Nos marchandises voyagent aux risques et périls du destinataire sous la responsabilité du transporteur. Si notre colis est présenté ouvert ou abîmé : Faites des réserves sur le récépissé du transporteur et le vôtre en sa présence. Confirmez-les par écrit dans les 48 heures auprès de ce dernier.

EXÉCUTION DES COMMANDES : Dans la semaine de leur réception suivant les stocks disponibles.

PAIEMENT : A LA COMMANDE par chèque ou carte bleue (VPC possible). A l'ordre : « Foie gras saintongeais », 42 B, rue Saint-Jean, 17330 LOULAY.



F.G.S. S.A.R.L. au Capital de 20 000 €

*Les conserves fines
des gourmets gourmands*

42 B, rue Saint-Jean
17330 LOULAY

Site : www.foiegras-saintongeais.com

Tél. : 05 46 24 63 65

Port : 06 84 10 56 96

e-mail : thierry@foiegras-saintongeais.com

Madame, Monsieur

Pour préparer vos réceptions, vos fêtes, nous avons le plaisir de vous proposer nos conserves fines élaborées avec tout notre savoir-faire et notre passion.

Vous serez les bienvenus à notre stand (où une dégustation vous attend), aux salons et manifestations suivantes :

– **ANGOULÊME**, les Gastronomades - 24 au 26 Nov. 2017

– **LA ROCHELLE**, Salon du Chocolat et de la Gastronomie 1^{er} au 3 Déc. 2017

– **ST-SAVINIEN (17)** - 9 Décembre 2017

– **PRAHECQ** - 10 Décembre 2017

– **PÉRIGNY** - 16 au 17 Décembre 2017

– **A LOULAY à notre magasin à la ferme**, tous les jours de 9 h. à 18 h. sauf le mardi et le dimanche. En décembre, ouverture tous les jours à partir du 14, sauf le jour de Noël et les dimanches.

Vous remerciant de votre confiance,

Nous vous prions de croire chère Madame, cher Monsieur, à nos sentiments dévoués.

*Le Gérant,
Th. BÂTY*