



VENTE DIRECTE À LA FERME

NOS CONSERVES

l'Embucaire



Les tarifs

	Poids net	Prix au Kg	Prix unitaire TTC	
GALANTINE DE DINDE Viande et foie de porc, viande de dinde 35%, œufs, lait, Armagnac, sel, poivre, ail, épices. <i>Servir très frais.</i>	400 g	14,50 €	5,80 €	
PÂTÉ DE PORC Viande et gras de porc, foie de porc, œufs, lait, Armagnac, sel, poivre, ail, épices.	200 g	12,00 €	2,40 €	
PÂTÉ DE CANARD 40% viande de canard, 40% épaule et poitrine, 20% bloc de foie gras de canard, œufs, lait, sel, poivre, aromates.	200 g	34,00 €	6,80 €	
PÂTÉ AUX CHÂTAIGNES Viande de porc, châtaignes 10%, lait, œufs, sel, poivre, épices.	200 g	16,00 €	3,20 €	
RILLETTES PUR CANARD Chair de canard, graisse de canard, sel, poivre, épices.	180 g	23,00 €	4,10 €	
"LE MÉDAILLON" (remplace le cou farci) Viande de canard, viande de porc, bloc de foie gras de canard 20%, œufs, sel, poivre, épices.	400 g	33,00 €	13,00 €	
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER (semi conserve) Foie gras de canard, sel, poivre.	200 g 350 g 500 g	106,00 € 106,00 € 106,00 €	21,00 € 37,00 € 53,00 €	
BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD Foie gras de canard, eau, sel, poivre. <i>A déguster très frais.</i>	2 pers. 2 à 3 pers. 4 à 5 pers.	70 g 130 g 200 g	88,00 € 88,00 € 88,00 €	5,90 € 11,50 € 18,00 €
GÉSIERS DE CANARD Gésiers, graisse, sel, poivre. <i>Servir chaud sur de la salade.</i>	400 g	22,00 €	8,80 €	
CONFIT DE CANARD Cuisses de canard, graisse, sel, poivre, épices.	2 cuisses 1/2 bidon - 5 cuisses	750 g 2100 g	15,30 € 4,40 € (la cuisse)	11,50 € 22,00 €
CASSOULET Haricots blancs lingots, saucisse et porc, manchons de canard, sauce tomate, graisse de canard, sel, poivre, épices.	2100 g	10,00 €	21,00 €	
HARICOTS CUISINÉS (façon cassoulet) Haricots lingots, sauce tomatée, sel, poivre, épices.	750 g	5,20 €	3,90 €	