



FOIE GRAS DE CANARD ENTIER - DIRECT DE LA FERME

Pâques 2019

La Ferme de la Condarié est située sur la commune de Lautrec.
Toutes les volailles sont élevées sur la ferme dès l'âge de un jour et jusqu'à l'abattage.
Les canards sont gavés au maïs grain jaune.
L'abattage, la découpe et la transformation sont réalisés directement à la ferme.

NOM - Prénom
Téléphone
Service

Date limite de commande : LE JEUDI 28 MARS

DESIGNATION	PRIX PUBLIC	PRIX COS	QUANTITE	TOTAL
Foie gras de canard entier - Verrine 90 gr	8,90 €	7,56 €		
Foie gras de canard entier - Verrine 130 gr	13,50 €	10,76 €		
Foie gras de canard entier - Verrine 200 gr	16,90 €	13,54 €		
Foie gras de canard entier - Verrine 350 gr	28,70 €	22,94 €		
Foie gras de canard entier - Verrine 500 gr	38,20 €	30,60 €		
Foie gras à l'Ail Rose de Lautrec - Verrine 200 gr	22,00 €	17,83 €		
Paté à l'Ail Rose de Lautrec - Boite 200 gr	4,80 €	3,84 €		
Rillettes de canard à l'Ail Rose de Lautrec - Boite 200gr	4,30 €	3,43 €		
Galantine de pintade au foie gras - Boite 200 gr	5,30 €	4,23 €		
Cou farci au foie gras - Boite 400 gr	8,10 €	6,48 €		
Gésiers confits - Boîte 200 gr	4,00 €	3,17 €		
Magret au naturel - Boite 400 gr	7,50 €	5,99 €		
Terrine de lapin au foie gras - Boite 400 gr	8,60 €	6,48 €		
TOTAL A REGLER A LA COMMANDE				

Pour une livraison aux alentours du 10 AVRIL 2019

