



## FOIE GRAS DE CANARD ENTIER

	Poids net		
98 % foie de canard,	1/12	70 g	<b>13,00 €</b>
2 % sel, poivre	1/6	130 g	<b>23,00 €</b>
	1/4	200 g	<b>33,00 €</b>
	1/3	280 g	<b>44,00 €</b>
	1/2	400 g	<b>56,00 €</b>

## FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT

Sous vide (poids à l'unité : 250 g à 400 g)	le kg	<b>132,00 €</b>
--	-------	-----------------

## GRATTONS DE CANARD

	Poids net		
98 % pur canard,	1/4	200 g	<b>12,00 €</b>
2 % sel, poivre, ail	1/3	280 g	<b>13,00 €</b>
	1/2	400 g	<b>14,00 €</b>

## GÉSIERS DE CANARD CONFITS

5 gésiers	1/2	<b>14,50 €</b>
-----------	-----	----------------

## PÂTÉ DE FOIE DE CANARD

	Poids net		
53 % foie de canard,	1/6	130 g	<b>15,00 €</b>
45 % farce,	1/4	200 g	<b>22,00 €</b>
2 % sel, poivre	1/3	280 g	<b>26,00 €</b>
	1/2	400 g	<b>32,00 €</b>

## CONFITS DE CANARD

Chair de canard, graisse de canard	Poids net		
2 cuisses de canard - 2 parts	5/8	600 g	<b>15,00 €</b>
3 cuisses de canard - 3 parts	5/4	900 g	<b>21,00 €</b>
4 cuisses de canard - 4 parts	7/5	1300 g	<b>26,00 €</b>
5 cuisses de canard - 5 parts	7/5	1370 g	<b>30,00 €</b>
6 petites cuisses de canard - 6 parts	7/5	1380 g	<b>30,00 €</b>

## MAGRETS DE CANARD

1 kg (poids à l'unité : 300 g à 350 g)	<b>40,00 €/kg</b>
--	-------------------

## MOUSSE DE FOIE DE CANARD

	Poids net		
53 % foie gras,	1/6	120 g	<b>12,00 €</b>
22 % lait, 1 % œuf,	1/4	190 g	<b>15,00 €</b>
2 % sel, poivre			

## PÂTÉ DE CANARD

	Poids net		
31 % porc, 31 % canard,	1/4	200 g	<b>14,00 €</b>
35 % foie gras de canard,	1/2	400 g	<b>19,00 €</b>
1 % œuf, 2 % sel et poivre			

## RILLETTES AU FOIE DE CANARD

	Poids net		
68 % viande de canard,	1/4	200 g	<b>14,00 €</b>
30 % foie gras de canard,			
2 % sel, poivre			

## CASSOULET AU CONFIT DE CANARD

	Poids net		
50 % confit de canard,	4/4	800 g	<b>17,00 €</b>
saucisse de canard,	7/5	1,2 kg	<b>22,00 €</b>
couennes, 50 % haricots			

## BON DE COMMANDE

NOM : .....

Prénom : .....

Adresse : .....

Tél. : .....

### FOIE GRAS DE CANARD ENTIER

	Ft	Poids	Prix €	Nbre	Montant
	1/12	70	<b>13,00</b>	.....	.....
	1/6	130	<b>23,00</b>	.....	.....
	1/4	200	<b>33,00</b>	.....	.....
	1/3	280	<b>44,00</b>	.....	.....
	1/2	400	<b>56,00</b>	.....	.....
	250 à 400 g	le kg	<b>132,00</b>	.....	.....
	1/4	200	<b>12,00</b>	.....	.....
	1/3	280	<b>13,00</b>	.....	.....
	1/2	400	<b>14,00</b>	.....	.....
	1/2	5 gésiers	<b>14,50</b>	.....	.....
	1/6	130	<b>15,00</b>	.....	.....
	1/4	200	<b>22,00</b>	.....	.....
	1/3	280	<b>26,00</b>	.....	.....
	1/2	400	<b>32,00</b>	.....	.....

Total 1

### CONFITS DE CANARD

	Ft	Poids	Prix €	Nbre	Montant
2 cuisses	5/8	600	<b>15,00</b>	.....	.....
3 cuisses	5/4	900	<b>21,00</b>	.....	.....
4 cuisses	7/5	1300	<b>26,00</b>	.....	.....
5 cuisses	7/5	1370	<b>30,00</b>	.....	.....
6 petites cuisses	7/5	1380	<b>30,00</b>	.....	.....
	300 à 350 g	le kg	<b>40,00</b>	.....	.....
	1/6	120	<b>12,00</b>	.....	.....
	1/4	190	<b>15,00</b>	.....	.....
	1/4	200	<b>14,00</b>	.....	.....
	1/2	400	<b>19,00</b>	.....	.....
	1/4	200	<b>14,00</b>	.....	.....
	4/4	800	<b>17,00</b>	.....	.....
	7/5	1200	<b>22,00</b>	.....	.....

Total 2

*La Ferme du Rebeyrotte*

*vous remercie de  
votre confiance  
et vous souhaite  
une agréable  
dégustation*

Reports

Total 1

+ Total 2

= Total TTC

- Remise 5 %

Pour toute commande à partir de 600 €

+ Frais de port 10 %

Franco pour toute commande à partir de 350 €

TOTAL DÙ