

Dégustation sur place
de nos produits

Ferme Auberge du Rebeyrotte



**Nos menus
gastronomiques
de 25 à 35 €**

Apéritif maison, vin et café compris

**Ouverture
du mardi au vendredi le midi**
Soir et week-end sur réservation
Repas de groupe sur réservation toute l'année

RECOMMANDATIONS

Stockez vos conserves
dans un endroit frais et sec.

Les foies mi-cuits et les magrets séchés sous-vide
sont à conserver à une température
n'excédant pas 3 ou 4° C.

La date limite de consommation
figure sur le sachet.

- ✓ Nos volailles sont de qualité fermière
- ✓ Gavage au maïs entier
- ✓ Nos produits sont garantis sans aucun produit chimique

POUR VOS COMMANDES

Par téléphone : 05 53 61 13 87
(contre remboursement)

Par courrier : FERME DU REBEYROTTE
REBEYROTTE
24150 PRESSIGNAC-VICQ

Par mail : thierry.roussel5@wanadoo.fr

Je règle par : chèque
 carte

VISA

EUROCARD
MasterCard

N° de carte bancaire

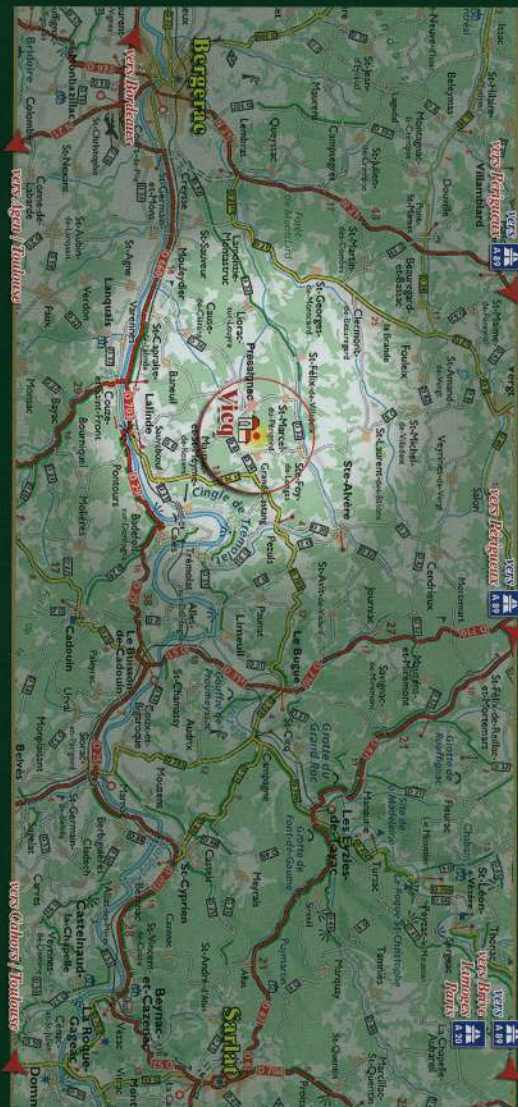
Expire le

Clé de contrôle

Notez les 3 dernières chiffres
figurant au dos de votre carte.

Date commande

Signature



G.A.E.C.

Ferme du Rebeyrotte

Production Fermière
Vente à la Ferme
Auberge et Côte
TARIF 2022-2023

24150 PRESSIGNAC-VICQ - Tél. 05 53 61 13 87

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER

		Poids net	
98 % foie de canard,	1/12	70 g	12,50 €
2 % sel, poivre	1/6	130 g	22,00 €
	1/4	200 g	32,00 €
	1/3	280 g	43,00 €
	1/2	400 g	55,00 €

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT

Sous vide	le kg	132,00 €
-----------	-------	----------

(poids à l'unité : 250 g à 400 g)

PÂTÉ DE FOIE DE CANARD

		Poids net	
53 % foie de canard,	1/6	130 g	14,50 €
45 % farce,	1/4	200 g	21,00 €
2 % sel, poivre	1/3	280 g	26,00 €
	1/2	400 g	32,00 €

MOUSSE DE FOIE DE CANARD

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

GRATTONS DE CANARD

		Poids net	
98 % pur canard,	1/4	200 g	11,50 €
2 % sel, poivre, ail	1/3	280 g	13,00 €
	1/2	400 g	14,00 €

COU DE CANARD FARCI

45 % viande de porc, 45 % foie de canard, 5 % peau de cou, 3 % graisse de canard, 2 % sel, poivre

		Poids net	
	3/4	500 g	27,00 €

RILLETTES AU FOIE DE CANARD

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

PÂTÉ DE CANARD

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

CASSOULET AU CONFIT DE CANARD

		Poids net	
50 % confit de canard,	4/4	800 g	16,50 €
saucisse de canard,	7/5	1,2 kg	21,50 €
couennes, 50 % haricots			

GÉSRIERS DE CANARD CONFITS

5 gésriers	1/2	14,00 €
------------	-----	---------

CONFITS DE CANARD

Chair de canard, graisse de canard

		Poids net	
2 cuisses de canard - 2 parts	5/8	600 g	15,00 €
3 cuisses de canard - 3 parts	5/4	900 g	20,00 €
4 cuisses de canard - 4 parts	7/5	1300 g	24,50 €
5 cuisses de canard - 5 parts	7/5	1370 g	28,00 €
6 petites cuisses de canard - 6 parts	7/5	1380 g	28,00 €

MAGRETS DE CANARD

1 kg (poids à l'unité : 300 g à 350 g)	37,00 €/kg
--	------------

BON DE COMMANDE

NOM _____

Prénom _____

Adresse _____

Tél. _____

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER

Ft	Poids	Prix €	Nbre	Montant
1/12	70	12,50		
1/6	130	22,00		
1/4	200	32,00		
1/3	280	43,00		
1/2	400	55,00		
COU DE CANARD FARCI				
3/4	500	27,00		
GRATTONS DE CANARD				
1/4	200	11,50		
1/3	280	13,00		
1/2	400	14,00		
FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT				
250 à 400 g	le kg	132,00		
GÉSRIERS DE CANARD CONFITS				
1/2	5 gésiers	14,00		
PÂTÉ DE FOIE DE CANARD				
1/6	130	14,50		
1/4	200	21,00		
1/3	280	26,00		
1/2	400	32,00		

Total 1

CONFITS DE CANARD

2 cuisses	5/8	600	15,00	
3 cuisses	5/4	900	20,00	
4 cuisses	7/5	1300	24,50	
5 cuisses	7/5	1370	28,00	
6 petites cuisses	7/5	1380	28,00	

MAGRETS DE CANARD Salés et séchés

300 à 350 g	le kg	37,00		
-------------	-------	-------	--	--

MOUSSE DE FOIE DE CANARD

1/6	120	12,00		
1/4	190	15,00		

PÂTÉ DE CANARD

1/4	200	14,00		
1/2	400	19,00		

RILLETTES AU FOIE DE CANARD

1/4	200	14,00		
-----	-----	-------	--	--

CASSOULET AU CONFIT DE CANARD

4/4	800	16,50		
7/5	1200	21,50		

Total 2

*La Ferme du Rebeynoite
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