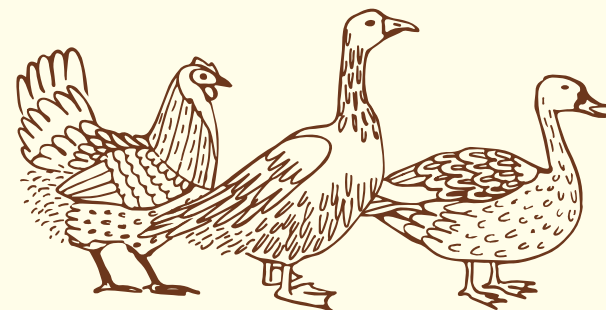


**Christophe  
TARDIEU**

ÉLEVEURS DE CANARDS GRAS



Merci d'indiquer ci-dessous vos coordonnées

Nom : .....

Adresse : .....

.....

.....

Téléphone : .....

Tous nos prix sont TTC et s'entendent départ à la ferme. Dans la limite des stocks disponibles.

Pour tout renseignement,  
n'hésitez pas à nous contacter.



**Christophe  
TARDIEU**

ÉLEVEURS DE CANARDS GRAS

"Domaine de Peyrotte"  
11420 BELPECH

Tél. 04 68 60 66 30  
Portable : 06 82 62 15 89  
Email : christophetardieu@orange.fr

comgraphi création - N° Siren n°845005958 - Ne pas jeter sur la voie publique.



**FABRICATION À LA FERME**

# Bon de Commande

## Nos Produits Frais

	Prix TTC au Kg	Quantité	Total
Foie gras de canard (selon la période)	38,00 € à 45,00 €		
Canard gras avec foie (selon la période)	6,00 € à 6,50 €		
Carcasse de canard	3,50 €		
Magret frais	15,80 €		
Cuisses de canard	6,80 €		
Manchons de canard	5,00 €		
Gésiers de canard	17,00 €		
Rôti de magret farci au foie gras	22,00 €		
Cuisse confite (à l'unité)	5,00 €		
Magret séché (à l'unité)	12,00 €		
Saucisse de poulet nature	18,00 €		
Saucisse de poulet au piment d'Espelette	18,00 €		

## Nos Volailles à Rôtir

	Prix TTC au Kg	Quantité	Total
Poulet	7,50 €		
Pintade	8,10 €		
Canette	8,80 €		

## Produits de Fin d'Année

	Prix TTC au Kg	Quantité	Total
Oie de Guinée	10,50 €		
Chapon	11,30 €		

## Foie Gras de Canard Entier (verrine)

	Prix TTC	Quantité	Total
Foie gras de canard entier 120 g	13,50 €		
Foie gras de canard entier 180 g	20,50 €		
Foie gras de canard entier 320 g	33,50 €		
Foie gras de canard entier 400 g	43,00 €		

## Foie Gras de Canard Mi-cuit (entier sous vide)

	Prix TTC	Quantité	Total
Foie gras mi-cuit 200 g	17,00 €		
Foie gras mi-cuit 300 g	25,00 €		
Foie gras mi-cuit 400 g	34,00 €		

## Nos produits à base de Foie Gras

	Prix TTC	Quantité	Total
Pâté au foie de canard 200g	7,30 €		
Pâté au foie de canard 300g	9,80 €		
Rillettes au foie de canard 190g	7,00 €		
Cou farci au foie de canard 400g	11,50 €		
Magret farcis au foie 500 g	23,00 €		

## Nos Entrées

	Prix TTC	Quantité	Total
Rillettes de canard gras 180 g	4,40 €		
Rillettes de canard gras 280 g	6,50 €		
Galantine de chapon 200 g	7,00 €		
Galantine de chapon 350 g	8,20 €		
Magret au poivre cuit sous vide	12,00 €		

Toutes nos spécialités sont réalisées selon des recettes traditionnelles

## Nos Confits

	Prix TTC	Quantité	Total
Magret (1)	12,00 €		
Cuisses (2)	11,50 €		
Manchons (5)	9,40 €		
Gésiers (4)	8,30 €		
Graisse de Canard 750g	4,50 €		

## Nos Plats Cuisinés

Cassoulet au confit de canard (2 parts)	10,50 €		
Cassoulet au confit de canard (4 parts)	19,00 €		
Cassoulet au confit de canard (6 parts)	27,00 €		
Garbure au confit de canard 750g	10,00 €		
Lentilles à l'ancienne	10,50 €		
Civet de canard à l'ancienne 700 g	13,40 €		
Canard aux olives 700 g	13,80 €		
Canard à l'orange 700 g	13,40 €		
Coq au vin (3 parts)	12,00 €		
Coq au vin (5 parts)	18,00 €		
<b>NOUVEAU</b> Bolognaise au magret de canard 800g	12,00 €		
Bolognaise au magret de canard et basilic 800g	12,00 €		

## Canard Entier transformé

Foie gras 360 g (2 boîtes) + 2 Cuisses confites + 2 Magrets confits + Rillettes (180 g)	75,00 €		
--	---------	--	--

Total de ma commande : .....