Nom:	Prénom			
Adresse complète :	<u>Téléphone :</u>			
	Email:	Email:		
	Prix	Ouantité	Montant	
Conserves	22.22.2			
Foie gras de canard entier bocal 180 gr	23,00 €			
Foie gras de canard entier au vin jaune bocal 180 gr	23,00€			
Foie gras de canard entier bocal 320 gr	35,00 €			
Foie gras de canard entier au vin jaune bocal 320 gr	35,00 €			
Confit de canard 2 cuisses	12,50€			
Confit de canard 4 cuisses	22,00€			
Confit de canard 12 cuisses	57,00€			
Gésiers confits (5 pièces)	9,50 €			
Cœurs de canard confits (10 pièces)	9,50€			
Aiguillettes confites (6 pièces)	9,50€			
La Landaise (1 gésier, 2 cœurs, 2 aiguillettes, 2 tranches de magret confits, échalotte, persil)	10,00 €			
	17,00 €			
Cassoulet 1 kg (2 saucisses de toulouse, 2 manchons confits, haricots)	17,00 €			
Canette à l'orange (1 filet, 1 cuisse, 1 manchon, 1/2 cou, orange, gingembre, carottes, épices)				
Bourguignon de canard 1 kg (magret de canard dégraissé, carottes, oignons, champignons)	19,00 €			
Magret confit (2 pièces)	24,00 €			
Rillettes de canard 180 gr	5,50€			
Rillettes de canard au foie gras 180 gr	6,50 €			
Rillettes de canard au piment d'Espelette 180 gr	6,00€			
Rillettes de canard au magret séché 180 gr Rupture de stock	6,50 €			
Rillettes de canard aux olives 180 gr	6,00€			
Rillettes de canard au poivre vert 180 gr	6,00€			
Rillons Landais 180 gr	6,00€			
Bloc de foie gras 65 gr	6,50€			
Bloc de foie gras 180 gr	13,00€			
Magret fourré au foie gras	21,00 €			
	21,00 €			
Magret fourré au foie gras au piment d'Espelette				
Pâté Landais (viande porc et 30% foie gras) 190 gr	6,50 €			
Pâté Basque (viande de porc et piment d'Espelette) 190 gr	5,50€			
Frais				
Canard entier sans foie (pièce)	26,00€			
Canard entier avec foie gras (pièce)	38,00 €			
Canard entier découpé avec foie sous vide sans carcasse (pièce)	43,00 €			
Carcasse (pièce)	1,50 €			
Canette (pièce)	21,00€			
Foie gras de canard entre 450 et 550 g (le kg) à commander à l'unité	55,00€			
Foie gras de canard déveiné entre 450 et 550 g (le kg) à commander à l'unité	65,00€			
Cuisse parée (pièce)	3,50€			
Graisse vrac (le kg)	5,00€			
Rôti de magret nature (pièce)	23,00€			
Rôti de magret noix et miel (pièce)	25,00€			
Rôti de magret piment d'Espelette (pièce)	25,00€			
Rôti de magret au foie gras (pièce)	29,00€			
Magret de canard frais sous vide (le kg) à commander à l'unité	23,00 €			
Aiguillettes de canard fraîches sous vide (lot de 8)	10,50€			
Cœurs de canard frais sous vide (lot de 20 cœurs)	9,50 €			
Foie gras de canard entier mi-cuit 180 g	23,00 €			
Foie gras de canard entier mi-cuit au vin jaune 180 g	23,00 €			
Foie gras de canard entier mi-cuit au piment d'Espelette 180 g	23,00 €			
Foie gras de canard entier mi-cuit 320 g	35,00 €			
Foie gras de canard entier mi-cuit au vin jaune 320 g	35,00 €			
Foie gras de canard entier mi-cuit au piment d'Espelette 320 g	35,00€			
Calaison (magnets at aiguillattes de magnetal)				
Salaison (magrets et aiguillettes de nos canards)	13,50 €			
THE STATE OF THE LEADING THE COLUMN THE COLU				
Magret séché (environ 300 g)	10 FU +			
Saucisson de canard 70% canard 30 % porc (environ 200 g)	10,50 €			
	9,50 €			
Saucisson de canard 70% canard 30 % porc (environ 200 g)				