

Afin que vous dégustiez nos produits dans les meilleures conditions, nous avons tenu à vous faire part de conseils et suggestions concernant leur préparation et leur conservation.

**LES FOIES GRAS ENTIERES DE CANARD**

Ils sont constitués uniquement de lobes de foies gras assaisonnés. Pour les servir, afin d'obtenir une découpe parfaite, tremper la lame du couteau dans de l'eau chaude à chaque tranche.

Le foie gras pourra se déguster sur des toasts préalablement grillés et être présentés sur des assiettes individuelles, accompagnés de quelques feuilles de salade.  
Prévoir entre 30 et 50 g par personne.

**FOIE GRAS ENTIER FRAIS**

Cuit en terrine, ce mode de cuisson permet de révéler toute la saveur et le raffinement du foie gras.  
Produit frais, sur commande uniquement.  
Conservation 15 jours au réfrigérateur entre 2 et 4°C.

**FOIE GRAS ENTIER MI-CUIT**

Cuit en verrine, il s'agit d'une semi-conserve qui permet de préserver au foie gras le maximum de sa saveur et de la conserver 6 mois au réfrigérateur entre 2 et 4°C.

**LES CONFITS**

**GÉSIEERS CONFITS**

Après les avoir sortis de la graisse, les couper en petits morceaux et les faire réchauffer à la poêle puis les mélanger à la salade.

Ils peuvent également être servis en accompagnement d'un ragout de carottes, pois ou asperges.  
Conservation 3 ans.

**CUISSES / ARRIÈRE-CUISSES**

Pour bien les apprécier, les réchauffer au bain-marie afin de les retirer de la graisse et les faire ensuite dorer à la poêle ou au grill ; les servir accompagnées des légumes de votre choix : cépes, pommes sautées, haricots...

Le confit peut également se consommer froid, coupé en fines tranches sur une salade. Il est également un élément traditionnel du cassoulet. Conservation 3 ans.

**LES SPÉCIALITÉS**

**RILLETTES**

Faites uniquement à partir de viande et de graisse de canard gras. Conservation 3 ans.

**DUO DE CANARD**

Composé à parts égales de foie gras et de rillettes, son moelleux et son goût recherché en font une entrée originale et savoureuse (en assiette ou sur toasts).  
Conservation 3 ans.

**MAGRETS FUMÉS**

Salé, fumé, puis séché, le magret se déguste coupé en fines tranches comme le jambon cru fumé.  
Pièce d'environ 400 g, sous vide.  
Conservation 3 mois au réfrigérateur entre 2 et 4°C.

**MAGRETS FRAIS**

Viande qui séduit par son fondant et son goût raffiné.  
Cuire les magrets sur le grill ou à la poêle environ 10 min de chaque côté. Les servir un peu saignants, découpés en tranches minces, accompagnés ou non d'une sauce (au poivre vert, à l'aigre doux, au vin et aux poires ou baies de cassis).  
Pièce d'environ 400 g, sous vide.  
Produit frais, sur commande uniquement.

**AGNEAU**

Ces agneaux, de race vendéenne, naissent dans notre ferme et sont élevés en plein air, sous la mère. Outre le lait maternel, leur nourriture, entièrement naturelle, se compose d'herbe et de céréales de l'exploitation.

**TERRINE D'AGNEAU AUX OLIVES**

Ce produit au goût affirmé satisfera tous les amateurs d'authentique. Conservation 3 ans.

**AGNEAU AU CITRON CONFIT**

Ce plat original saura vous séduire par ses douces saveurs d'épices et de citron. La viande utilisée est sélectionnée parmi les meilleurs morceaux, désossés et dégraisés. Conçu pour deux ou trois personnes, il pourra être accompagné agréablement de couscous ou autres céréales.  
Conservation 3 ans.

**BON DE COMMANDE**

Nom : .....  
Prénom : .....  
Adresse : .....  
.....  
Code Postal : .....  
Ville : .....  
Téléphone : .....  
Mail : .....  
Date : ..... / ..... / ..... Signature :

| Produit                     | Poids                                   | Prix unité | /100 g en € | Quantité | Montant |
|-----------------------------|---|------------|-------------|----------|---------|
| FOIE GRAS ENTIER FRAIS      | Terrine de : 200 g                      | 31 €       | 15,50 €     |          |         |
|                             | 400 g                                   | 62 €       | 15,50 €     |          |         |
|                             | 600 g                                   | 96 €       | 15,50 €     |          |         |
|                             | Autre poids entre 200 et 1000 g (/100g) |            | 15,50 €     |          |         |
|                             | Consigne terrine :                      | 10 €       |             |          |         |
| FOIE GRAS ENTIER MI-CUIT    | Verrine de : 180 g                      | 28 €       | 15,55 €     |          |         |
|                             | 320 g                                   | 46 €       | 14,37 €     |          |         |
| CONFITS                     | 2 cuisses :                             | 13 €       |             |          |         |
|                             | Gésiers confits : 200 g                 | 8,50 €     | 4,25 €      |          |         |
| RILLETTES                   | Pot de : 180 g                          | 7,50 €     | 4,17 €      |          |         |
|                             | 320 g                                   | 12 €       | 3,75 €      |          |         |
| DUO DE CANARD               | Pot de : 180 g                          | 15 €       | 8,33 €      |          |         |
|                             | 320 g                                   | 23 €       | 7,19 €      |          |         |
| MAGRET FUMÉ                 | Pièce entre 300 et 450 g                | /100 g :   | 4,10 €      |          |         |
| MAGRET FRAIS                | Pièce entre 300 et 450 g                | /100 g :   | 2,50 €      |          |         |
| AGNEAU AU CITRON CONFIT     | 950 g                                   | 16 €       | 1,68 €      |          |         |
| TERRINE D'AGNEAU AUX OLIVES | 180 g                                   | 7,50 €     | 4,17 €      |          |         |
| <b>TOTAL NET À PAYER :</b>  |   |            |             |          |         |