

## Conditions de vente

Nous pouvons réaliser l'envoi de colis. A ce jour, nous fonctionnons avec « Mondial Relay ».

Ainsi, il vous faut vous rendre sur le site <https://www.mondialrelay.fr> afin de choisir un point relais à votre convenance.

### Participation forfaitaire aux frais d'emballage et de transport :

10€ pour toutes commande jusqu'à 125€  
15€ pour toutes commandes de 125€ jusqu'à 300€  
20€ pour toutes commandes de 300€ à 500€  
Franco de port au-delà de 500€\*.

*\*Quel que soit le montant de la commande, les frais de contre remboursement et d'envoi rapide (Chronopost...) restent à la charge du client.*

Nous ne pouvons honorer les commandes que dans la limite de nos stocks disponibles.

Délai souhaité : .....  
Date de la commande : .....

Signature :

Adresse du Point Relay :

.....  
.....  
.....

Nom, Prénom : .....

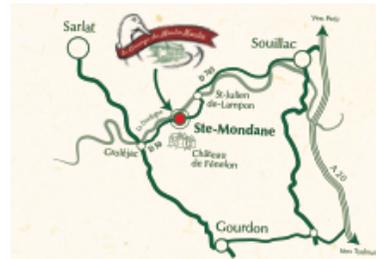
Adresse : .....

.....

.....

N° de Tél (sms de livraison) : .....

Notre exploitation se situe ; au cœur du triangle formé par les villes de Sarlat, Souillac et Gourdon (maximum 15 kms) ; sur la commune de **Sainte Mondane**.



Conserves Fermières

### La Grange du Moulin de Mioudre

*Séverine COUDERC et Sylvain JAVOY*

552 route de Mioudre – 24370 Ste Mondane

Contact :

[grangedemioudre@dordogne-foiegras.com](mailto:grangedemioudre@dordogne-foiegras.com)

06.85.64.72.57



Conserves Fermières

## PRODUCTEURS FERMIERS

### de CANARD GRAS

Nous vous accueillons sur notre exploitation situé dans la vallée de la Dordogne, en « Périgord Noir », aux portes du Quercy.

Nous vous proposons des produits exclusivement issus de canards que nous gavons au maïs grain sur notre exploitation. La transformation est également réalisée exclusivement par nos soins.



### La Grange du Moulin de Mioudre

*Séverine COUDERC et Sylvain JAVOY*

552 route de Mioudre – 24370 Ste Mondane

Contact :

[grangedemioudre@dordogne-foiegras.com](mailto:grangedemioudre@dordogne-foiegras.com)

06.85.64.72.57

## Les produits

Produits	Prix/kg	Prix unitaire	Quantité	Prix Total
Foie gras entier 180g	140,56	25,30		
Foie gras entier 320g	126,25	40,40		
Bloc de foie gras 90g	85,52	8,10		
Bloc de foie gras 190g	83,15	15,80		
Mousse de foie gras 90g	61,11	5,50		
Mousse de foie gras 200g	50,00	10,00		
Pâté de foie gras de canard 240g	53,40	12,90		
Confits de canard 2 cuisses	26,20	13,10		
Confits de canard 4/5 cuisses	23,00	20,70		
Confits 2 magrets de canard	25,54	16,60		
Confits 4 magrets de canard	23,00	20,70		
Rillettes pur canard 135g	29,29	4,10		
Rillettes pur canard 240g	26,25	6,30		
Rillettes pur canard 320g	21,94	7,90		
Grillons pur canard 135g	29,29	4,10		
Grillons de canard 240g	26,25	6,30		
Grillons de canard 360g	21,94	7,90		
Gésiers de canard confits	42,00	8,40		
Cou de canard farci au foie gras 550g	34,18	18,80		
Cassoulet de canard 1260g	10,71	13,50		
Enchaud périgourdin 650g (longe de porc aillé confite à la graisse de canard)	28,46	18,50		
Coeurs de canard aux deux poivres 570g	18,42	10,50		
Graisse de canard 550g	9,27	5,10		
<b>Coffret n°1</b> (1confits 2magrets; 1rillette 240g; 1mousse 200g; 1bloc 90g)	/	41,00		
<b>Coffret n°2</b> (1confit 2magrets; 1confit 2cuisses; 1rillette 240g; 1foie gras entier 180g; 1bloc 90g; 1mousse 200g)	/	82,60		
Huile de noix 250 ml	34,00	8,50		
Huile de noix 500 ml	32,00	16,00		
	Total produits			
	Participation frais de port			
	<b>TOTAL</b>			

## Où nous trouver ?

Nous sommes présents sur les marchés suivants :

- Saint Julien de Lampon :  
jeudi matin (9h-12h)
- Carsac-Aillac :  
dimanche matin (9h-12h)
- Sainte Mondane :  
Lundi soir marché gourmand (dîner sur place 19h - 22h) *Apportez vos couverts !*
- Boutique à la ferme  
(nous contacter pour convenir d'un rendez-vous)

## Notre démarche

Amoureux de notre région , de nos traditions et de nos produits, nous travaillons comme le veut la tradition « périgourdine ».

Les canards que nous produisons sont élevés en Dordogne ou en Corrèze.

Nous les gavons au grain de maïs entier , produit à 18 kms de notre exploitation.

Pour aller plus loin dans notre démarche, nous sommes en cours de construction de bâtiments d'élevage afin de pouvoir élever nos canards sur notre exploitation.

Pour la partie conserverie, nous travaillons sans conservateur et sans sel nitrité.