

CONDITIONS DE VENTE

Règlement : Toutes nos expéditions sont faites après règlement par chèque libellé à notre nom joint à ce bon de commande, daté et signé.

Transport : Nous expédions nos colis par l'intermédiaire de Mondial Relay. Choisissez un point de livraison en allant sur www.mondialrelay.fr et en sélectionnant "point relay"



Participation forfaitaire aux frais d'emballage et de transport :

10€ pour toutes commandes jusqu'à 125€
15€ pour toutes commandes de 125€ jusqu'à 300€
20€ pour toute commande de 300€ jusqu'à 500€
franco de port au delà de 500€*

Concernant l'expédition des cassoulets : au delà de 6 boîtes nous contacter pour les frais de livraison.

*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 nos commandes que dans la limite de nos stocks disponibles.

ADRESSE DU POINT RELAIS

Nom du point relais :

Rue :

Code Postal, Ville :

VOS COORDONNÉES

Nom, Prénom :

Adresse :

Code Postal, Ville :

N° de mobile (sms livraison) :

Mail (obligatoire) :

Date de la commande :

Signature :

Notre démarche

Amoureux de notre région, de nos traditions et de nos produits, nous travaillons comme le veut la tradition «périgourdine». Ces canards que nous produisons sont élevés en Dordogne, gavés avec du maïs en grain entier provenant de Dordogne.

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 nitré dans notre laboratoire répondant aux normes CE.

Tous nos produits sont stérilisés de façon à pouvoir être conservés (à l'abri de l'humidité et à température constante), pendant une durée de 4 ans minimum.

Quelques conseils de préparation

• **Foie gras entier et bloc de foie gras :** mettre au réfrigérateur au moins une demi-journée à l'avance. Un quart d'heure avant de servir, sortir le produit et le trancher (utilisation d'un fil à fromage recommandée). NB : le foie gras aime le bon pain, oubliez le pain de mie.

• **Mousse de foie gras :** elle peut être dégustée comme le bloc. Rendra vos apéritifs agréables sur de fines tranches de pain de campagne.

• **Cutsson des confits :** faire revenir les confits à la poêle, côté peau, dans un peu de graisse contenue dans la boîte. Lorsque la peau est bien dorée, servir immédiatement.

• **Enchaud périgourdin :** traditionnellement, l'enchaud se mange froid, accompagné de pommes de terre sarladaises ou d'une salade.

• **Cou farci :** se déguste frais et finement tranché en entrée.

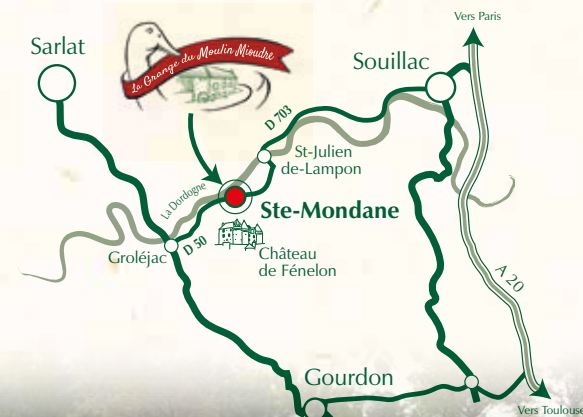
• **Pommes de terre sarladaises :** Dans une poêle, faites revenir avec 3 à 4 cuillères à soupe de graisse de canard de belles tranches de pommes de terre jusqu'à obtention d'une couleur dorée. Salez, poivrez. Au moment de servir, ajoutez de l'ail écrasé et du persil haché.

OÙ NOUS TROUVER ?

Notre boutique à la ferme

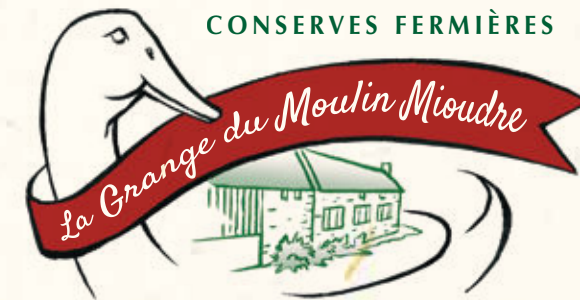
(nous contacter pour convenir d'un rendez-vous)

Notre exploitation se situe dans la vallée de la Dordogne, aux portes du Quercy : à 15 km de Sarlat, Gourdon et Souillac.



Tarif valable jusqu'au 31 décembre 2025

CONSERVES FERMIERES



PRODUCTEURS FERMIERES
DE CANARD GRAS

TARIF

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

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

Sur les marchés

• St Julien de Lampon

Tous les jeudis de 9 à 12 h de Pâques à Toussaint

• Carsac-Aillac

Tous les dimanches de 9 à 12 h de mi-juin à mi-septembre

• Sainte Mondane Bord de Dordogne

Marché gourmand - restauration sur place

Tous les lundis soir de 19 à 22 h en juillet et août

Apportez vos couverts !

Retrouvez toutes les dates de nos marchés sur notre site

www.dordogne-foiegras.com



LA GRANGE DU MOULIN DE MIOUDRE

Séverine COUDERC et Sylvain JAVOY

552 route de Mioudre 24370 STE MONDANE

grangedemioudre@dordogne-foiegras.com

Tél. 05 53 28 92 42 | 06 85 64 72 57

www.dordogne-foiegras.com

Désignation de nos produits en conserves	Poids net	Nb parts	Prix Kg / L.	Prix unitaire
Foie gras de canard entier en bocal <i>98 % de foie gras, sel, poivre</i>	180 g	4	140,56€	25,30€
	320 g	6	126,25€	40,40€
Bloc de foie gras de canard <i>93 % de foie gras, eau, sel, poivre</i>	95 g	2 à 3	85,52€	8,10€
	190 g	4 à 5	83,15€	15,80€
Mousse de foie de canard <i>51 % minimum de foie gras de canard, graisse, lait, œufs, sel, poivre</i>	95 g	2 à 3	57,89€	5,50€
	195 g	4 à 5	51,28€	10,00€
Pâté de foie de canard <i>50 % min. de foie gras, maigre et gras de porc, sel, poivre</i>	240 g	4 à 5	53,40€	12,90€
Confits de canard <i>Cuisses de canard gras, graisse, sel</i>	2 cuisses 500 g	2	26,20€	13,10€
	4/5 cuisses 900 g	4 à 5	23,00€	20,70€
Confits de magrets de canard <i>Magrets de canard gras, graisse, sel</i>	2 magrets 650 g	2 à 3	25,54€	16,60€
	4/5 magrets 900 g	4 à 5	23,00€	20,70€
Confits de Gésiers de canard <i>Gésiers de canard, graisse, sel</i>	200 g	4	42,00€	8,40€
Rillettes pur canard <i>Viande de canard, sel, poivre</i>	135 g	2	29,29€	4,10€
	240 g	4 à 5	26,25€	6,30€
	360 g	6 à 7	21,94€	7,90€
Grillons pur canard <i>Chair de canard, sel, poivre</i>	135 g	2	29,29€	4,10€
	240 g	4 à 5	26,25€	6,30€
	360 g	6 à 7	21,94€	7,90€
Cou farci au foie de canard <i>(se déguste froid)</i> <i>Peau, foie gras et magret de canard, maigre et gras de porc, sel, poivre</i>	550 g	4 à 5	34,18€	18,80€
Enchaud périgourdin <i>(se déguste froid)</i> <i>Longe de porc, graisse, ail, sel, poivre</i>	650 g	4 à 6	28,46€	18,50€
Cassoulet de canard <i>Haricots lingots, sauce (tomates pelées, oignons, ail, persil), manchons et aiguillettes de canard confits, saucisses, poitrine fumée, sel et poivre</i>	1 260 g	2	10,71€	13,50€
	2 500 g	4	10,40€	26,10€
Manchons confits aux lentilles <i>Sauce, manchons et aiguillettes de canard confits, lentilles vertes, sel et poivre</i>	1200 g	2	10,08€	12,10€
Cœurs de canard aux deux poivres <i>Cœurs de canard, sauce au vin blanc et deux poivres, oignons, carottes</i>	570 g	3 à 4	18,42€	10,50€
Graisse de canard	550 g		9,27€	5,10€
Magret séché entier			35,00€	10,00€
Demi magret séché au foie gras			55,00€	12,00€
Huile de noix BIO <i>Production de la ferme</i>	250 ml		34,00€	8,50€
	500 ml		32,00€	16,00€

COFFRET N°1

“Colis découverte”

41,00 €

- 1 bloc de foie gras de 95 g
- 2 magrets confits de canard de 650 g
- 1 boîte de rillettes de canard de 240 g
- 1 mousse de foie gras de 195 g

COFFRET N°2

“Un canard entier”

82,60 €

- 1 foie gras entier de 180 g
- 1 bloc de foie gras de 190 g
- 1 mousse de foie gras de 95 g
- 2 magrets confits de canard de 650 g
- 2 cuisses confites de canard de 500 g
- 1 boîte de rillettes de canard de 240 g



Colis ou Coffrets PERSONNALISÉS

Vous pouvez nous demander de composer des colis ou coffrets personnalisés.

N'hésitez pas à nous contacter pour vos cadeaux de fin d'année. Comités d'entreprises, associations... de nombreuses solutions sont possibles.

Nos stocks correspondent à notre seule production de canards, c'est pourquoi il peut y avoir des ruptures sur certains produits.

Bon de commande

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

Désignation	Quantité	Prix U.	Total
Foie gras entier 180 g		25,30€	
Foie gras entier 320 g		40,40€	
Bloc de foie gras 95 g		8,10€	
Bloc de foie gras 190 g		15,80€	
Mousse de foie 95 g		5,50€	
Mousse de foie 195 g		10,00 €	
Pâté de foie de canard 240 g		12,90€	
Cuisses confites 2 cuisses 500 g		13,10€	
Cuisses confites 4/5 cuisses 900 g		20,70€	
Magrets confits 2 magrets 650 g		16,60€	
Magrets confits 4/5 magrets 900 g		20,70€	
Gésiers de canard confits 200 g		8,40€	
Rillettes pur canard 135 g		4,10€	
Rillettes pur canard 240 g		6,30€	
Rillettes pur canard 360 g		7,90€	
Grillons pur canard 135 g		4,10€	
Grillons pur canard 240 g		6,30€	
Grillons pur canard 360 g		7,90€	
Cou farci 550 g		18,80€	
Enchaud périgourdin 650 g		18,50€	
Cassoulet de Canard 1260 g*		13,50€	
Cassoulet de Canard 2500 g*		26,10€	
Manchons aux lentilles1200 g		12,10€	
Cœurs de canard 570 g		10,50€	
Graisse de canard 550 g		5,10€	
Magret séché entier		10,00€	
Demi magret séché au foie gras		12,00€	
Huile de noix 250 ml		8,50€	
Huile de noix 500 ml		16,00€	
Coffret n° 1		41,00€	
Coffret n° 2		82,60€	
TOTAL produits			
FRAIS DE PORT	10,00€, 15,00€ 20,00€ ou franco		
TOTAL			

* Pour l'expédition des cassoulets, au delà de 6 boîtes nous contacter pour frais de transport

N'oubliez pas de remplir votre formulaire au verso →