

Canards gras de notre production

Foie gras cru extra (pour terrines, conserves, mi-cuit,...)	39,90 € ^{le kg}
Foie gras cru 2 ^{ème} choix (pour pâtés, poêlés,...)	31,90 € ^{le kg}
Terrine de foie gras de canard (tranchée ou entière)	65,00 € ^{le kg}

Canards gras entiers Mulards	6,00 € ^{le kg}
Canards gras sans foie Mulards	3,50 € ^{le kg}
Paletots Mulards	5,10 € ^{le kg}
Canards gras entiers Barbaries	6,40 € ^{le kg}
Canards gras sans foie Barbaries	3,90 € ^{le kg}
Paletots Barbaries	5,50 € ^{le kg}

Magrets de Canard	12,90 € ^{le kg}
Aiguillettes de canard	12,00 € ^{le kg}
Carcasse (avec aiguillettes et cœur)	1,60 € ^{pièce}
Barres de cous	0,60 € ^{pièce}
Ailerons de canard	0,30 € ^{pièce}
Cœurs de canard	1,60 € ^{les 7}
Cuisses fraîches	2,20 € ^{pièce}
Cuisses confites	2,75 € ^{pièce}
Manchons frais	0,65 € ^{pièce}
Manchons confits	0,95 € ^{pièce}
Rillettes fraîches pur canard	12,80 € ^{le kg}
Saucisse de canard	12,80 € ^{le kg}
Steak de canard	14,60 € ^{le kg}
Magret de canard fourré au foie gras, (entier)	25,40 € ^{le kg}
Magret de canard fourré au foie gras, (tranché)	29,50 € ^{le kg}
Paupiettes de canard	14,90 € ^{le kg}
Cou de canard farci au foie gras 25%, (tranché ou entier)	26,00 € ^{le kg}
Magret de canard salé-séché, (entier ou demi)	19,90 € ^{le kg}
Magret de canard salé-séché, (tranché)	3,00 € ^{les 100g}

Volailles fermières de notre ferme nourries aux céréales, toute l'année

Poulet fermier	7,20 € ^{le kg}
Pintade fermière	7,40 € ^{le kg}
Canette fermière	7,40 € ^{le kg}
Coq fermier pour "coq au vin"	6,30 € ^{le kg}

* Sur commande coqs seulement vers octobre 2009 et janvier 2010

*Afin d'être en conformité
avec la réglementation en vigueur,
nos canards gras entiers ou sans foies,
sont vendus éviscérés.
Le gésier, la graisse et le foie
(pour les canards entiers)
sont emballés séparément.*

**Pour la découpe de vos canards
ou pour la mise sous-vide
de certains de vos produits,
merci de le préciser
à la commande.**

*Sauf changement,
les barbaries sont abattus le lundi
et les mulards le jeudi.
(Barbaries de novembre à mars)*

*Nos canards sont gavés
au maïs en grain entier,
de façon traditionnelle.*

**Pour les fêtes de fin d'année
Chapons et oies à rôtir
(sur commande)**