

Adresse de livraison

(Merci d'écrire lisiblement)

Nom
Adresse
Localité
Code postal
Tél.
(recommandé pour la livraison)
Observations :

Mode de règlement :

- par chèque à la commande
(à l'ordre de GAEC des Coteaux)
 par CB - signature obligatoire

n°
validité
3 derniers chiffres
au dos de la carte
signature

A la ferme, du 1er Octobre au 3 Mai, vente de produits frais (magrets, foies gras...) et de volailles fermières toute l'année (tarif sur demande).

Retrouvez-nous en juillet et août, sur le marché des Producteurs de Pays, à Miers, tous les vendredis de 17h à 20h. Sur le marché de Bretenoux tous les samedis matin.

Volailles Fermières

Élevées en plein air et nourries au grain.

Poulet fermier : 7,45 €/kg

Pintade fermière : 7,65 €/kg

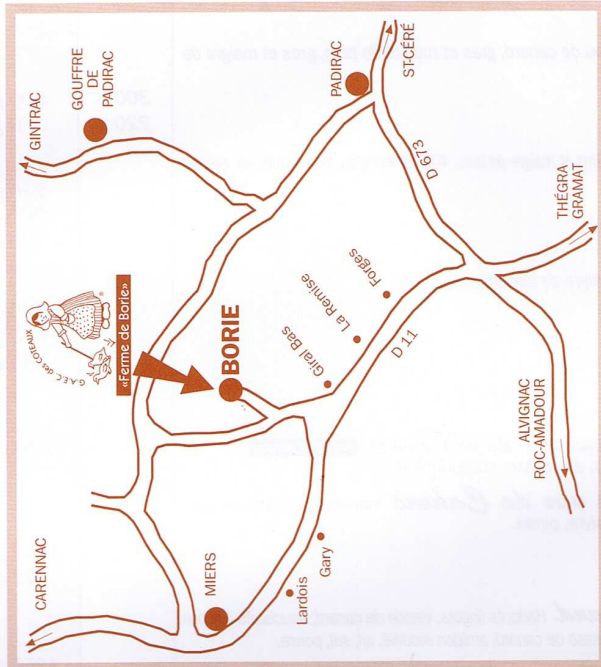
Canette fermière : 7,65 €/kg

A Noël : Chapon fermier,
dinde fermière, oie fermière



Stage de cuisine du canard gras

renseignez-vous sur www.lafermedeborie.com



GPS : N : 44,85042 - E : 1,72453



«Ferme de Borie»

Lavergne et Fils - 46500 MIERS

Tél. 05 65 33 43 03 - Fax 05 65 38 42 59

e-mail : courrier@lafermedeborie.com

Boutique en ligne :

→ www.lafermedeborie.com

FR
46-193-002
CE



«Ferme de Borie»

Lavergne & Fils 46500 MIERS

Tél. 05 65 33 43 03

Boutique en ligne :

→ www.lafermedeborie.com

*vous
présente
Les produits de
La ferme !...*

Nos conserves

TARIF VALABLE JUSQU'AU 31 MAI 2012

(annule le précédent)

Le foie gras

Foie gras de canard 98% de foie gras de canard, sel, poivre

Foie gras entier, bocal 8/9 parts

Foie gras entier, bocal 6/7 parts

Foie gras entier, bocal 4/5 parts

Foie gras, bocal 3/4 parts

Bloc de foie gras de canard 88% de foie gras reconstitué, eau, sel, poivre, sucre

Boîte 9/10 parts

Boîte 5/6 parts

Boîte 4/5 parts

Boîte 2 parts

Les confits

Confits de canard Membres de canard, graisse, sel, poivre

Manchons, boîte 3/4 parts

2 cuisses, boîte 2 parts

3 cuisses, boîte 3 parts

5 cuisses, boîte 5 parts

Magret, boîte 3/4 parts

Magret, boîte 9/10 parts

Gésiers, boîte 4/5 parts

Cœurs, boîte 4/5 parts

Graisse de canard, boîte petit modèle

Graisse de canard, boîte grand modèle

Les spécialités

Cou de canard farci Peau de cou de canard, gras et maigre de porc, gras et maigre de canard, 25% de foie gras de canard, sel, poivre

Boîte 6/7 parts

Boîte 4/5 parts

Pâté au foie gras de canard Gras et maigre de porc, 40% de foie gras reconstitué, sel, poivre

Boîte 7/8 parts **Nouveau format**

Boîte 5/6 parts

Boîte 3/4 parts

Rillettes pur canard Gras et maigre de canard, sel, poivre

Boîte 9/10 parts **Nouveau format**

Boîte 5/6 parts

Boîte 3/4 parts

Les plats cuisinés

Sauce bolognaise à la viande de canard 35% Bocal 3/4 parts **Nouveau produit**

Puîpe de tomate, maigre de canard 35%, légumes, sel, poivre, sucre, aromates.

Civet de canard cuisiné au vin de Cahors Viande de canard, vin de Cahors 40%, oignons, amidon modifié, ail, sel, poivre, persil.

Boîte 4 parts

Boîte 2 parts

Cassoulet au confit de canard Haricots lingots, viande de canard, saucisses pur porc, poitrine fumée, eau, oignons, concentré de tomate, graisse de canard, amidon modifié, ail, sel, poivre.

Boîte 4/5 parts

Boîte 2/3 parts

Haricots blancs sauce paysanne Haricots lingots, poitrine fumée, eau, oignons, concentré de tomate, graisse de canard, amidon modifié, ail, sel, poivre.

Boîte env. 3/4 parts

Saucisses de canard confites 80% de canard, viande de canard, maigre et gras de porc, graisse de canard, sel, poivre.

Boîte 4 parts

Soupe du Quercy au confit de canard Légumes, confit de canard 25%, viande de porc, bouillon, sel, poivre, aromates

Bocal 3/4 parts

Garniture pour feuilletés Viande de canard, champignons, sauce : bouillon de carcasse, amidon modifié, beurre, vin blanc, Madère, sel et poivre.

Boîte pour 5/6 bouchées

Nos coffrets cadeaux

Le fermier Valisette osier garnie d'un confit de canard 2 cuisses, d'un bloc de foie gras de canard 120 g, de rillettes pur canard 130 g et d'un pâté au foie gras de canard 130 g

Le gastronomique Valisette osier garnie d'un magret de canard confit, d'un bloc de foie gras de canard 120 g, de rillettes pur canard 130 g, d'un pâté au foie gras de canard 130 g et d'un cou farci 500 g

Poids net égoutté	Poids net	Prix au kg	Prix en €	Quantité	Total
	430 g	102,79 €	44,20 €		
	340 g	112,65 €	38,30 €		
	190 g	120,53 €	22,90 €		
	130 g	122,30 €	15,90 €		
	320 g	74,69 €	23,90 €		
	180 g	81,11 €	14,60 €		
	120 g	87,50 €	10,50 €		
	65 g	90,77 €	5,90 €		
	600 g	1000 g	11,83 €	7,10 €	
	425 g	700 g	24,71 €	10,50 €	
	600 g	1000 g	22,67 €	13,60 €	
	1100 g	2200 g	18,00 €	19,80 €	
	500 g	750 g	22,60 €	11,30 €	
	1100 g	2200 g	20,00 €	22,00 €	
	250 g	400 g	30,40 €	7,60 €	
	100 g	240 g	31,00 €	3,10 €	
	320 g	7,50 €	2,40 €		
	700 g	5,14 €	3,60 €		
	300 g	500 g	40,67 €	12,20 €	
	220 g	370 g	42,28 €	9,30 €	
	280 g	36,07 €	10,10 €		
	200 g	40,50 €	8,10 €		
	130 g	50,77 €	6,60 €		
	400 g	15,75 €	6,30 €		
	200 g	19,00 €	3,80 €		
	130 g	25,40 €	3,30 €		
	600 g	11,67 €	7,00 €		
	1100 g	13,55 €	14,90 €		
	522 g	17,05 €	8,90 €		
	1350 g	13,26 €	17,90 €		
	955 g	13,51 €	12,90 €		
	700 g	4,29 €	3,00 €		
	522 g	18,97 €	9,90 €		
	1250 g	10,32 €	12,90 €		
	400 g	9,75 €	3,90 €		
	1400 g		37,10 €		
	2000 g		50,70 €		

Pour le calcul du poids à l'expédition, veuillez prendre en compte les poids nets figurant sur la colonne grisée. Il est possible de créer le coffret cadeau de votre choix, pour cela, veuillez nous consulter.

Montant commande

Frais de port
voir ci-dessous

