

## Canards gras de notre production

Foie gras cru extra (pour terrines, conserves, mi-cuit,...)	41,00 € <sup>le kg</sup>
Foie gras cru 2 <sup>ème</sup> choix (pour pâtés, poêlées,...)	33,00 € <sup>le kg</sup>
Terrine de foie gras de canard (tranchée ou entière)	66,00 € <sup>le kg</sup>
Canards gras entiers <b>Mulards</b> (éviscérés)	6,00 € <sup>le kg</sup>
Canards gras sans foie <b>Mulards</b> (éviscérés)	3,50 € <sup>le kg</sup>
Paletots <b>Mulards</b>	5,10 € <sup>le kg</sup>
Canards gras entiers <b>Barbaries*</b> (éviscérés)	6,55 € <sup>le kg</sup>
Canards gras sans foie <b>Barbaries*</b> (éviscérés)	4,05 € <sup>le kg</sup>
Paletots <b>Barbaries*</b>	5,65 € <sup>le kg</sup>
Magrets de canard	12,90 € <sup>le kg</sup>
Aiguillettes de canard	12,00 € <sup>le kg</sup>
Carcasse (avec aiguillettes et cœur)	1,60 € <sup>pièce</sup>
Barres de cous	0,60 € <sup>pièce</sup>
Ailerons de canard	0,30 € <sup>pièce</sup>
Os et gras (pour préparation rillettes)	3,20 € <sup>le kg</sup>
Cœurs de canard	1,70 € <sup>les 7</sup>
Cuisses fraîches	2,30 € <sup>pièce</sup>
Cuisses confites	2,85 € <sup>pièce</sup>
Manchons frais	0,65 € <sup>pièce</sup>
Manchons confits	0,95 € <sup>pièce</sup>
Rillettes fraîches pur canard	12,80 € <sup>le kg</sup>
Saucisse de canard 70%	12,90 € <sup>le kg</sup>
Steak de canard	14,90 € <sup>le kg</sup>
Figues fourrées au foie gras	48,90 € <sup>le kg</sup>
Chipolatas de canard 70%	14,90 € <sup>le kg</sup>
Magret de canard fourré au foie gras, (entier)	25,40 € <sup>le kg</sup>
Magret de canard fourré au foie gras, (tranché)	29,50 € <sup>le kg</sup>
Paupiettes de canard	14,90 € <sup>le kg</sup>
Cou de canard farci au foie gras 25%, (tranché ou entier)	26,00 € <sup>le kg</sup>
Magret de canard salé-séché, (entier ou demi)	19,90 € <sup>le kg</sup>
Magret de canard salé-séché, (tranché)	3,00 € <sup>les 100g</sup>

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

Poulet fermier	7,45 € <sup>le kg</sup>
Pintade fermière	7,65 € <sup>le kg</sup>
Canette fermière	7,65 € <sup>le kg</sup>
Coq fermier pour "coq au vin" <sup>(1)</sup>	6,45 € <sup>le kg</sup>

<sup>(1)</sup> Sur commande, cons seulement vers octobre 2011 et janvier 2012

**NOUVEAU**

## SERTISSAGE

Isabelle et Guillaume effectuent le sertissage de vos boîtes de conserves sur rendez-vous seulement.

Tarifs et modèles sur simple demande

Pour la découpe de vos canards 3 € pièce ou pour la mise sous-vide de certains de vos produits, merci de le préciser à la commande.

\* Disponibilités en canards gras barbaries : (ces dates sont données à titre informatif)

- 21 et 28 novembre 2011
- 5-12-19 et 26 décembre 2011
- 16-23 et 30 janvier 2012
- 6-13-20 et 27 février 2012
- 5 et 12 mars 2012

Nos canards sont gavés au maïs en grain entier, issu de semences non ogm, de façon traditionnelle.

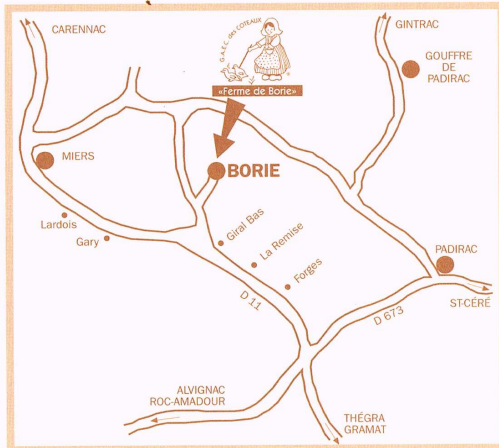
Pour les fêtes de fin d'année  
Chapons fermiers, dindes fermières  
et oies fermières.  
(sur commande)

## Magasin à la ferme

Ouvert du lundi au vendredi  
(du 1<sup>er</sup> octobre au 3 mai)

de 8h30 à 12h00 et de 14h00 à 17h00  
Fermé le mercredi après-midi et le vendredi après-midi

Présents sur le marché de Bretenoux,  
tous les samedis matin.  
Fermeture du 27/12/11 au 09/01/12



«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](http://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](http://www.lafermedeborie.com)

*vous  
présente  
les produits de  
la ferme !...*

## Nos produits frais

TARIF VALABLE DU 1<sup>er</sup> OCTOBRE 2011  
AU 3 MAI 2012  
(annule le précédent)