A la ferme des Héritiers

Nous vous proposons nos produits fermiers de qualité provenant de canards élevés et gavés dans notre ferme.

Nos canards sont nourris exclusivement de nos céréales et gavés au maïs blanc en grains.

Tous nos produits sont stérilisés en autoclave, dans notre conserverie agréé par les services vétérinaires, conformément à la réglementation.

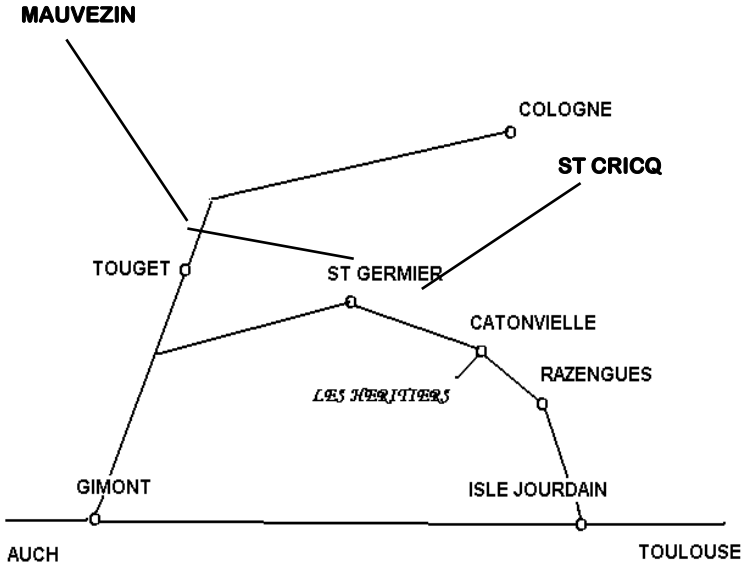
Cuisinées selon des méthodes traditionnelles, nos conserves vous feront retrouver les saveurs naturelles d'antan.

Sans conservateur, ni additif ; sel, poivre, épices,

Ou nous retrouver

Marché le samedi matin à 32600 l'Isle Jourdain

Vienne	(38)	11 -12 et 13Octobre 2019
Le cendre	(63)	23– 24 Novembre 2019
Hyères	(83)	30 nov et 1 decembre 2019
Isle	(87)	1 Décembre 2019
Pelissanne :	(13)	6-7-8 décembre 2019
Toulouse REGAL	(31)	12-13-14-15 décembre2019



Conditions de vente.

Nos prix s'entendent TTC au départ de la ferme.

Règlement.

- Soit par chèque joint à la commande.
- Soit contre remboursement à la charge du destinataire, selon la taxe en vigueur.

Frais de port.

Calculez le poids de votre colis en tenant compte du **POIDS BRUT**

Poids	National et Dom	C.E.E.
de 0 kg à 2 kg	8,50	25,00
+2 kg à 5 kg	11,50	40,00
+5 kg à 10 kg	14,00	55,00
+10 kg à 15 kg	17,00	62,00
+15 kg à 20 kg	20,00	70,00
+20 kg à 25 kg	22,50	75,00
+25 kg à 30 kg	25,50	80,00

Franco de port à partir de 160 € de commande.

Pour les DOM TOM, veuillez nous consulter.

Attention !

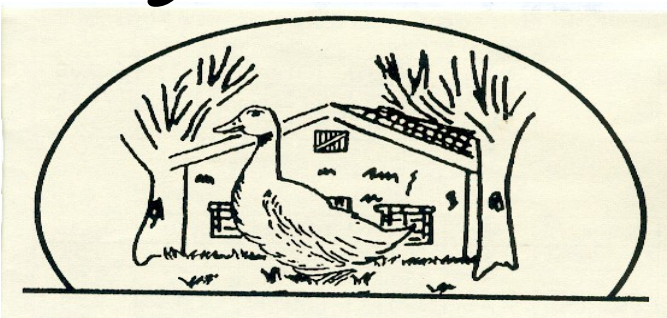
Pour toute anomalie constatée à la réception d'une commande, faire les réserves d'usage sur le bordereau du transporteur et lui confirmer ces mêmes réserves par lettre recommandée avec accusé de réception dans les 48 heures, en joignant un double de la facture.

Faute de quoi, aucun litige ne peut être légalement être pris en compte.

La Ferme des Héritiers

Martine et David **GAUTHÉ**
32200 CATONVIELLE
Tél / fax : **05.62.65.73.32**
06.72.71.20.49 ou 06.71.05.33.98
Courriel :earl-des-heritiers@orange.fr
Site :www.lafermedesheritiers.com

Foie Gras et Confit de Canard



Canards élevés et gavés à la ferme

Conserves à la ferme
Vente directe

TARIF VALABLE JUSQU'AU 31 MARS 2020

Foie Gras d'Oie Entier
(foie gras d'oie, sel, poivre)

	Parts	Poids net	Poids brut	Prix / 100g	Prix TTC
Bocaux	1 à 2	120 g	550 g	17.58	21.10
	3 à 4	180 g	650 g	17.55	31.60
	5 à 6	320 g	420 g	17.09	54.70
	8 à 10	420 g	1050g	16.95	71.20

Foie Gras de Canard Entier
(foie gras de canards, sel, poivre)

Boîtes	3 à 4	190 g	270 g	11.94	22.70
	7 à 8	400 g	500 g	11.80	47.20
Bocaux	1 à 2	120 g	550 g	12.40	14.90
	3 à 4	180 g	650 g	12.16	21.90
	5 à 6	320 g	850 g	11.84	37.90
	8 à 10	420 g	1050g	11.89	49.70
	10 à 12	600 g	1300g	11.78	70.70

Spécialité Foie Gras aux Figues
(foie gras de canard entier 10 % figues, sel, poivre)

Bocaux	1 à 2	120 g	550 g	11.50	13.80
	3 à 4	180 g	650 g	11.44	20.60
	5 à 6	320 g	850 g	11.25	36.00

4 cuisses	4	1.400	1700G	1..31	18.40
2 cuisses	3 à 4	700 g	1500g	1.57	11.00
6 manchons	3	650 g	1100g	1,41	9.20
5 gésiers	4 à 5	380 g	500 g	2,21	8.40
2 magrets	3 à 4	450 g	1500g	3.13	14.10

Saucisse de Canard Confite

Bocal	3 à 4	600 g	1200g	1.97	11.80

Pâté de Canard
(viande de canard 60 % , viande de porc, sel, poivre)

Boîtes	1 à 2	130 g	200 g	2,38	3.10
	3 à 4	200 g	300 g	2,26	4,50

Rillettes Pur Canard
(chair et graisse de canard, sel, poivre)

Boîtes	1 à 2	130 g	200 g	2,53	3.30
	3 à 4	200 g	300 g	2,35	4,70
	4 à 5	280 g	400 g	2.21	6.20

Pâté de Canard au Poivre Vert
(viande de canard 60 % , viande de porc, foie de volaille, œufs, poivre vert 10 % farine, lait, sel, poivre)

Boîtes	1 à 2	130 g	200 g	2,61	3,40
	3 à 4	200 g	300 g	2,45	4.90
	4 à 5	280 g	400 g	/	/

Pâté de Canard aux Olives
(viande de canard 60 % , viande de porc, foie de volaille œufs, olives, 10 %, farine, lait, sel, poivre)

Boîtes	1 à 2	130 g	200 g	2,46	3.20
	3 à 4	200 g	300 g	2,30	4,60

Préparation pour Salade Gasconne
(gésiers, cœurs, aiguillettes, graisse, sel, poivre)

Bocal	3	150 g	500 g	4,32	6,70

Fritons de canard
(peau de canard, sel, poivre)

Barquette	3 à 4	200g	220g	1,75	3,50

Magret de Canard Séché
(magret de canard, sel, poivre)

Entier	la pièce	300 g	3,50	10.50
Tranché	3 à 4	100 g	5.20	5,20

NB : **Le POIDS BRUT doit être pris en compte pour les envois.**

SPECIALITES A BASE DE FOIE GRAS DE CANARD

Pâté de Foie de Canard - 30 % Foie de Canard
(viande de canard 50 %, foie gras de canard, viande de porc, sel, poivre)

Boîtes	1 à 2	130 g	200 g	3,92	5.10
	3 à 4	200 g	300 g	3,75	7.50

Magret de Canard Fourré au Foie Gras
(magret, foie gras 25 % , sel poivre)

Boîtes	3 à 4	400 g	500 g	4,40	17.60

Cous de Canard Farcis
(cou et viande de canard 60 %, foie gras 20 % , viande de porc, sel, poivre)

Boîtes	3	200 g	280 g	3,85	7,70
	8	550 g	660 g	3,61	19.90

Graisse de Canard
(graisse de canard)

Boite		1000 g	1500 g	0.50	4.00
		3000g			11.00

PLATS CUISINES

Cassoulet Maison
(haricots, confit de canard 25 % , carottes, saucisse de porc 7,2 % , jus cuisiné,

Bocaux	2	930 g	1800 g	1,46	13.60
	4	1860 g	3000 g	1,40	26.10

Lentilles et Magret de canard
(lentilles, magret de canard 35%, jus cuisiné, carottes, oignons, sel, poivre)

Bocal	2	700 g	1400 g	1,78	12.50

Lentilles aux Saucisses de canard
(lentilles, saucisse 35 % , jus cuisinés, carottes, oignons, sel, poivre)

Bocal	2	700 g	1400 g	1,72	12.10

Garbure Gasconne
(manchons 15% , jus cuisiné, choux, pommes de terre, navets, haricots, ail, oignons, carottes, sel, poivre)

Bocaux	2 à 3	930 g	1800 g	1,22	11.40
	4 à 5	1860 g	3000 g	1,21	22.60

Canard aux Figues
(magret et cuisse de canard, figues 10 % , vin blanc, oignons, jus cuisiné, amidon, sucre, sel, poivre)

Bocaux	2	1000 g	1400 g	1,57	15.70
	4	1400 g	2400 g	1,52	22.00