

Désignation	Prix Unitaire en €	Quantité	Prix Total en €
PANIERS			
"Petit Canard" n° 1	29,90 €
"Petit Canard" n° 2	38,50 €
"Panier Gourmand"	58,90 €
+ SOUS-TOTAL PANIERS		→
+ SOUS-TOTAL du verso à reporter ICI		→
+ FRAIS DE PORT :			
Pour toutes commandes			
• de 0 à 199,00 €	→	12,00 €	
• de 200,00 à 399,00 €	→	9,00 €	
• Gratuit pour toutes commandes supérieures à 400,00 €		-	
TOTAL		→

Nos marchandises voyagent aux risques et périls des destinataires. Veuillez vérifier à la livraison l'état des colis.

Adresse de livraison :

Nom :

Tél. : Port.

Mail :

Date : Signature :

N° CB

Expire fin Cryptogramme :

Signature :

BON DE COMMANDE ACCOMPAGNÉ DE VOTRE RÈGLEMENT À RENVOYER À :

LA FERME DU
Chaffour
24590 SAINT-GENIÈS



Une idée CADEAU !

Nos Paniers Garnis

Panier Petit Canard n° 1



1 Foie Gras de Canard

125 g

1 Pâté de Foie de Canard 30 %

200 g

1 Rillettes Pur Canard

130 g

29,90 €

Panier Petit Canard n° 2

1 bocal de Foie Gras de Canard Entier

180 g

1 Pâté de Foie de Canard 50 %

200 g

38,50 €



Panier Gourmand



1 Foie Gras de Canard

180 g

1 Cou Farci

500 g

1 Bouteille de Monbazillac

75 cl

1 Confit de Canard

2 cuisses

58,90 €

Nos prix s'entendent TTC (TVA incluse)

Nos Canards (de race Barbarie) sont gavés au maïs grain entier et transformés sur l'exploitation.

Nos conserves sont préparées selon les méthodes anciennes et familiales.

Nous assurons la vente toute l'année dans la limite des stocks disponibles.

Quelques conseils d'utilisation :

Foies Gras, Mousses, Pâtés et Rillettes : servir frais.

Plats cuisinés : réchauffer quelques minutes à feu doux.

Confits : réchauffer quelques minutes à feu vif en faisant dorer des deux côtés.

Cou farci, Magret farci au foie gras : froid en entrée accompagné d'une salade.

Magrets séchés, fumés ou au foie gras : faire des tranches fines pour accompagner une salade composée.



Ferme Auberge - Chambres

6 chambres climatisées avec TV
toutes équipées de douche, lavabo et wc
Piscine privative chauffée et couverte
Repas en ferme auberge
Possibilité de demi-pension

LA FERME DU
Chaffour

24590 SAINT-GENIÈS

Tél. 05 53 28 98 47

www.aubergeduchaffour.com • nverlhiac@orange.fr



LA FERME DU
Chaffour

Nicole
et Jean-Marie
Verlhiac



Conserves à la Ferme

Boutique en ligne

www.aubergeduchaffour.com

24590

SAINT-GENIÈS

Tél. 05 53 28 98 47 nverlhiac@orange.fr

Désignation	Poids net	Nb de parts	Prix au 100 g	Prix unitaire en euros	
Nos Foies Gras					
Foies Gras de Canard Entiers <i>98 % foie gras de canard, sel, poivre</i>	la boîte	125 g	3/4	12,16 €	15,20 €
		180 g	4/5	11,67 €	21,00 €
		300 g	6/7	10,67 €	32,00 €
		380 g	8/9	10,84 €	41,20 €
	le bocal	180 g	4/5	13,83 €	24,90 €
	330 g	6/7	11,52 €	38,00 €	
	450 g	8/9	10,67 €	48,00 €	

au choix cuit ou mi-cuit

Nos Spécialités au Foie Gras de Canard

Mousse de Foie de Canard <i>60 % foie gras de canard, crème fraîche, gelée de viande, sel, poivre</i>	la boîte	65 g	2	8,15 €	5,30 €
		125 g	4/5	6,64 €	8,30 €
		180 g	5/6	6,28 €	11,30 €
Pâté de Foie de Canard 50 % <i>50 % foie gras de canard, chair de porc, sel, poivre</i>	la boîte	200 g	3/4	5,15 €	10,30 €
		260 g	4/6	4,73 €	12,30 €
Pâté de Foie de Canard 30 % <i>30 % foie gras de canard, chair de porc, sel, poivre</i>	la boîte	200 g	3/4	4,10 €	8,20 €
Cou Farci de Canard <i>25 % foie gras de canard, viande de porc 58 %, aiguillette de canard 15 %, sel, poivre 2 %</i>	la boîte	500 g	4/5	2,78 €	13,90 €
Magret Farci au Foie Gras <i>Magret 400 g, foie gras 18 %, gelée de viande, sel, poivre</i>	la boîte	680 g	6/7	2,92 €	19,90 €

Nos Rillettes

Rillettes Pur Canard <i>Maigre et gras de canard, sel, poivre</i>	la boîte	130 g	2/3	2,62 €	3,40 €
		260 g	4/6	2,08 €	5,40 €
		380 g	7/8	1,68 €	6,40 €

Notre Graisse de Canard

	340 g		0,85 €	2,90 €
	680 g		0,57 €	3,90 €

Désignation	Poids net	Nb de parts	Prix au 100 g	Prix unitaire en euros
Nos Confits				
Gésiers de Canard Confits				
Poids de viande 135 g	260 g	2/3	2,54 €	6,60 €
Poids de viande 220 g	400 g	4/5	2,43 €	9,70 €
Confit de Canard				
2 cuisses (Poids de viande 450 g)	800 g	2	1,50 €	12,00 €
4 cuisses (Poids de viande 900 g)	1,4 kg	4	1,45 €	20,30 €
6 cuisses (Poids de viande 1,2 kg)	2 kg	6	1,42 €	28,40 €
8 cuisses (Poids de viande 1,9 kg)	2,8 kg	8	1,29 €	36,20 €
1 aile 1 cuisse (Poids de viande 550 g)	1 kg	3	1,65 €	16,50 €
6 manchons de canard (Poids de viande 600 g)	1 kg	4/6	1,08 €	10,80 €

Nos Plats Cuisinés

Haricots Cuisinés aux Manchons de Canard et Cou Farci				
Haricots, manchons (180 g), cou farci (90 g), agneau, sauce tomate, sel, poivre	900 g	2	1,06 €	9,50 €
Haricots, manchons (360 g), cou farci (180 g), agneau, sauce tomate, sel, poivre	2 kg	4	0,91 €	18,20 €
Canard au Poivre Vert				
Magret (330 g), poivre vert 4 %, bouillon, farine, sel, poivre	600 g	3/4	1,72 €	10,30 €
Magret (430 g), poivre vert 4 %, bouillon, farine, sel, poivre	800 g	5/6	1,64 €	13,10 €
Aiguillettes au Poivre Vert				
Aiguillettes (220 g), poivre vert 4 %, bouillon, farine, sel, poivre	400 g	2/3	2,65 €	10,60 €
Civet de Canard				
Magret (330 g), vin, farine, oignons, sel, poivre	600 g	3/4	1,87 €	11,20 €
Magret (430 g), vin, farine, oignons, sel, poivre	800 g	5/6	1,81 €	14,50 €

Nos Produits Salés et Séchés

Magret Séché	300 g environ	6/8	3,40 €	10,20 €
Magret Séché et fumé	300 g environ	6/8	3,50 €	10,50 €
Magret Séché fourré au Foie Gras	450 g environ	6/8	4,30 €	19,30 €

Désignation	Prix Unitaire en €	Quantité	Prix Total en €
Foies Gras de Canard Entiers	125 g boîte	15,20 €
	180 g boîte	21,00 €
	300 g boîte	32,00 €
	380 g boîte	41,20 €
	180 g bocal	24,90 €
	330 g bocal	38,00 €
Mi-cuit	450 g bocal	48,00 €
	180 g bocal	24,90 €
	330 g bocal	38,00 €
Mousse de Foie	450 g bocal	48,00 €
	65 g boîte	5,30 €
	125 g boîte	8,30 €
Pâté de Foie (50 %)	180 g boîte	11,30 €
	200 g boîte	10,30 €
Pâté de Foie (30 %)	260 g boîte	12,30 €
	200 g boîte	8,20 €
Cou farci de Canard	500 g boîte	13,90 €
Magret farci au Foie Gras	680 g boîte	19,90 €
Rillettes Pur Canard	130 g boîte	3,40 €
	260 g boîte	5,40 €
	380 g boîte	6,40 €
Graisse de Canard	340 g	2,90 €
	680 g	3,90 €
Gésiers de Canard Confits	260 g	6,60 €
	400 g	9,70 €
Confit de Canard	2 cuisses	12,00 €
	4 cuisses	20,30 €
	6 cuisses	28,40 €
	8 cuisses	36,20 €
	1 aile, 1 cuisse	16,50 €
	6 manchons	10,80 €
Haricots Cuisinés	900 g	9,50 €
	2 kg	18,20 €
Canard au Poivre Vert	600 g	10,30 €
	800 g	13,10 €
Aiguillettes au Poivre Vert	400 g	10,60 €
Civet de Canard	600 g boîte	11,20 €
	800 g boîte	14,50 €
Magret Séché	300 g	10,20 €
Magret Séché et Fumé	300 g	10,50 €
Magret Séché Fourré au Foie Gras	450 g	19,30 €
SOUS-TOTAL à reporter au verso du présent Bon de Commande, tournez la page S.V.P.			→

