

Désignation	Prix Unitaire en €	Quantité	Prix Total en €
<b>PANIER</b>			
"Panier Petit Canard"	29,90 €	.....	.....
"Panier Gourmand"	58,90 €	.....	.....
+ SOUS-TOTAL PANIERS		→	.....
+ SOUS-TOTAL du verso à reporter ICI		→	.....
<b>+ FRAIS DE PORT :</b>			
<b>Pour toutes commandes</b>			
• de 0 à 199,00 €	→	12,00 €	
• de 200,00 à 399,00 €	→	9,00 €	
• Gratuit pour toutes commandes supérieures à 400,00 €		-	
<b>TOTAL</b>		→	.....

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**



- 1 Foie Gras de Canard 125 g
- 1 Pâté de Foie de Canard 30 % 200 g
- 1 Rillettes Pur Canard 130 g



- 1 Foie Gras de Canard 180 g
- 1 Cou Farci 500 g
- 1 Bouteille de Monbazillac 75 cl
- 1 Confit de Canard 2 cuisses

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.



**2 grands Gîtes**

avec pour chacun une piscine privative et chauffée

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	
<b>Nos Foies Gras</b>					
<b>Foies Gras de Canard Entiers</b> <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**

<b>Mousse de Foie de Canard</b> <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 €
<b>Pâté de Foie de Canard 50 %</b> <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 €
<b>Pâté de Foie de Canard 30 %</b> <i>30 % foie gras de canard, chair de porc, sel, poivre</i>	la boîte	200 g	3/4	4,10 €	8,20 €
<b>Cou Farci de Canard</b> <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 €
<b>Magret Farci au Foie Gras</b> <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**

<b>Rillettes Pur Canard</b> <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
<b>Nos Confits</b>				
<b>Gésiers de Canard Confits</b>				
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 €
<b>Confit de Canard</b>				
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**

<b>Haricots Cuisinés aux Manchons de Canard et Cou Farci</b>				
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 €
<b>Canard au Poivre Vert</b>				
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 €
<b>Aiguillettes au Poivre Vert</b>				
Aiguillettes (220 g), poivre vert 4 %, bouillon, farine, sel, poivre	400 g	2/3	2,65 €	10,60 €
<b>Civet de Canard</b>				
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**

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

Désignation	Prix Unitaire en €	Quantité	Prix Total en €
<b>Foies Gras de Canard Entiers</b>	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 €	.....
<b>Mi-cuit</b>	450 g bocal	48,00 €	.....
	180 g bocal	24,90 €	.....
	330 g bocal	38,00 €	.....
<b>Mousse de Foie</b>	450 g bocal	48,00 €	.....
	65 g boîte	5,30 €	.....
	125 g boîte	8,30 €	.....
<b>Pâté de Foie (50 %)</b>	180 g boîte	11,30 €	.....
	200 g boîte	10,30 €	.....
<b>Pâté de Foie (30 %)</b>	260 g boîte	12,30 €	.....
	200 g boîte	8,20 €	.....
<b>Cou farci de Canard</b>	500 g boîte	13,90 €	.....
<b>Magret farci au Foie Gras</b>	680 g boîte	19,90 €	.....
<b>Rillettes Pur Canard</b>	130 g boîte	3,40 €	.....
	260 g boîte	5,40 €	.....
	380 g boîte	6,40 €	.....
<b>Graisse de Canard</b>	340 g	2,90 €	.....
	680 g	3,90 €	.....
<b>Gésiers de Canard Confits</b>	260 g	6,60 €	.....
	400 g	9,70 €	.....
<b>Confit de Canard</b>	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 €	.....
<b>Haricots Cuisinés</b>	900 g	9,50 €	.....
	2 kg	18,20 €	.....
<b>Canard au Poivre Vert</b>	600 g	10,30 €	.....
	800 g	13,10 €	.....
<b>Aiguillettes au Poivre Vert</b>	400 g	10,60 €	.....
<b>Civet de Canard</b>	600 g boîte	11,20 €	.....
	800 g boîte	14,50 €	.....
<b>Magret Séché</b>	300 g	10,20 €	.....
<b>Magret Séché et Fumé</b>	300 g	10,50 €	.....
<b>Magret Séché Fourré au Foie Gras</b>	450 g	19,30 €	.....

SOUS-TOTAL à reporter au verso du présent Bon de Commande, tournez la page S.V.P. →