BON DE COMMANDE (suite)		Prix unit. €	Quantité	Total
Report				
Graisse de canard	350 g 700 g	**4,00** **6,00**		
Coffret «Quercy»		**36,00**		
1 terrine du Quercy au foie gras de canard 130 g 1 terrine au foie gras de canard et poivre vert 190 g 1 rillettes de canard 240 g 1 bloc de foie gras de canard 100 g				
Coffret «plaisir»		**42,00**		
1 bloc de foie gras de canard 200 g 1 pâté au foie gras de canard et aux cèpes 130 g 1 terrine du Quercy au foie gras de canard 130 g 1 régal 150 g				
Coffret prestige		**74,50**		
1 foie gras de canard entier 200 g 1 confit de canard 2 cuisses 620 g 1 cou farci 420 g 1 rillettes de canard 240 g 1 terrine du Quercy 130 g				
Magret fumé de canard fourré au foie gras	380 g	**19,90**		
Magret de canard, 25% de foie gras de canard, sel, poivre Prix au 100 g : 5,24 € - DLC : 3 mois				
Foie gras entier de canard mi-cuit sous vide	300 g 400 g 500 g	**30,90** **41,20** **51,00**		
Figues farcies au foie gras de canard	190 g	**12,00**		
50 % figue, 50 % foie de canard / Prix au 100 g 6,50 € DLC : 35 jours				
Saucisse sèche au magret de canard et aux noix	370 g	**9,50**		
Porc 73 %, magret 20 %, noix 5 %, sel, poivre, aromates 2%, produit sujet à dessiccation - Prix au 100 g : 2,60 €				
Saucisson sec au magret de canard - Lot de 2	520 g	**13,00**		
Porc 78 %, magret 20 %, sel, poivre, aromates 2 % Produit sujet à dessiccation - Prix au 100 g : 2,50 €				
Chorizo au magret de canard	220 g	**6,10**		
Porc 75%, magret de canard 20%, sel, poivre, épices, aromates 5% Produit sujet à dessiccation - Prix au 100 g : 2,78 €			**Frais de Port**	
** Les coffrets de présentation peuvent être modifiés en fonction des nouvelles collections.* *Annule et remplace les précédents.*			**TOTAL**	

ADRESSE DE LIVRAISON (* IMPORTANT : n'oubliez pas de compléter ces lignes, cela facilitera votre livraison)

Nom :

Adresse

Code Postal

Tél* Email*

Réalisation ATELIER 46 - SOUILLAC - Ne pas jeter sur la voie publique

Nos produits frais

	Poids net g	Prix TTC €
- DLC 120 jours au réfrigérateur entre 0° et 3° :		
Foie gras mi-cuit de canard (prix au 100 g : 10,33 €)		
- 6 parts	300 g	**30,90**
- 8 parts	400 g	**41,20**
- 10 parts	500 g	**51,00**
- DLC 90 jours au réfrigérateur entre 0° et 3° :		
Magret fumé de canard fourré au foie gras *(magret fumé de canard, 25 % foie gras de canard, sel, poivre)*	380 g	**19,90**
- DLC 60 jours au réfrigérateur entre 0° et 3° :		
Saucisse sèche au magret de canard et aux noix	370 g	**9,50**
Saucisson sec au magret de canard (lot de 2)	520 g	**13,00**
Chorizo au magret de canard - ***NOUVEAU*** *(Porc 75%, magret de canard 20%, sel, poivre, épices, aromates 5%)*	220 g	**6,10**
- DLC 35 jours au réfrigérateur entre 0° et 3° :		
Figues farcies au foie gras de canard *4 figues (50 % figue, 50 % foie gras)*	190 g	**12,00**

Plus de choix de produits frais et de coffrets cadeaux sur notre site :
www.ferme-grezelade.fr

Pour commander nos produits :

Par correspondance : (en nous retournant le ***BON de COMMANDE*** complété)

Vente en ligne (sur notre site : ***www.ferme-grezelade.fr***)

Conditions de vente :

Participation au frais de port

- France métropolitaine :

0 à 100 €	➡	***12,00 €***
100 à 250 €	➡	***18,00 €***
au delà de 250 €	➡	***GRATUIT***

- Expédition en Europe : Nous consulter

Toute commande doit être accompagnée du règlement

Nos activités

Sur notre ferme :

* ***Une aire d'accueil gratuite pour camping car***, ouverte toute l'année.

* ***Une salle*** pour la réalisation de repas périgourdin pouvant accueillir jusqu'à 170 personnes avec sa piste de danse (soirées dansantes, repas de famille, voyages organisés...)

Nous nous sommes dotés d'un ***nouveau laboratoire*** *afin de réaliser nos produits suivant les nouvelles normes.*

Ferme de Grèzelade

PRODUCTEUR en QUERCY PÉRIGORD

Manon, Alain et Corinne Delvert vous invitent à la visite gratuite de la ferme :

- Le mardi 10 H 00 et le vendredi à 17H30 en Juillet et Août
- Le vendredi à 17H30 en Septembre
- Toute l'année sur rendez-vous (pour les groupes)

**** Démonstration de gavage***
**** Découpe d'un canard gras et ses recettes***
**** Dégustations gratuites***
**** Démonstration de chien de troupeau.***

POINTS DE VENTE DE NOS PRODUITS :

A LA FERME LANZAC
(à 1 km de Souillac / direction Cahors par RD820 (ex RN20)
GPS : N44°52"26.42 - E1°28'57.40

A SOUILLAC : Notre magasin *(place Saint Martin)*

181, chemin du Pigeonnier
46200 LANZAC
05 65 32 66 37
VENTE EN LIGNE
www.ferme-grezelade.fr
contact@ferme-grezelade.fr

	Poids net	Prix au 100 g €	Prix TTC €
Nos foies gras			
Bloc de foie gras de canard			
4 médaillons	100 g	9,90	**9,90**
6 médaillons	200 g	9,25	**18,50**
Bloc de foie gras de canard avec 30 % de morceaux de foie gras mi-cuit			
10 médaillons	200 g	10,65	**21,30**
6 médaillons	400 g	9,70	**38,80**
Foie gras entier de canard (Lobe de foie gras de canard, sel, poivre)			
Bocal (2 parts)	100 g	14,50	**14,50**
Bocal (4 parts)	150 g	14,40	**21,60**
Bocal (6 parts)	200 g	14,20	**28,40**
Bocal (8 parts)	350 g	13,72	**48,00**
Nos entrées			
Pâté de foie gras de canard truffé à 1 % (Foie gras entier de canard 50 % enrobé de chair de porc, truffe 1 % melanosporum)	130 g	8,70	**11,30**
Le Régal au bloc de foie gras de canard (Bloc de foie gras de canard 30 %, chair de porc 100 g, sel, poivre)	150 g	3,94	**5,90**
(Bloc de foie gras de canard 35 %, chair de porc 250 g, sel poivre)	400 g	2,95	**11,80**
Pâté au foie gras de canard et aux cèpes (Chair de porc, chair de canard, 12 % cèpes (boletue edulis), 20 % foie gras de canard, sel, poivre)	130 g	4,47	**5,80**
Terrine au foie gras de canard et poivre vert (Chair de porc, chair de canard, 20 % foie gras de canard, 0,5 % poivre vert)	190 g	3,63	**6,90**
Terrine du Quercy au foie gras de canard (Chair de porc, 20% foie gras de canard, 10 % foie de porc, sel, poivre)	130 g	3,69	**4,80**
Rillettes de canard (Gras et maigre de canard, sel, poivre)	240 g	2,34	**5,60**
Rillettes de canard au foie gras (Gras et maigre de canard, foie gras de canard 25 %, sel, poivre)	130 g	4,15	**5,40**
Rillettes de canard au magret fumé (Gras et maigre de canard, magret fumé de canard 7 %, sel, poivre)	130 g	3,62	**4,70**
Pâté de porc au piment d'espelette (Chair de porc 93%, piment d'espelette 2%, aromates, sel, oeufs 5%)	130 g	3,00	**3,90**
Magret de canard fumé			
- Prétranché (20 tranches env. sous vide)	120 g	6,09	**7,30**
- Entier (sous vide)	340 g	3,45	**11,70**

CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE — MÉDAILLE DE BRONZE — PARIS 2019 — MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

	Poids net	Prix au 100 g €	Prix TTC €
Nos confits			
Confits de canard cuits au chaudron dans la graisse			
2 cuisses (2 parts)	620 g	1,91	**11.90**
4 cuisses (4 parts)	1200 g	1,60	**19,20**
6 cuisses (6 parts)	1700 g	1,48	**25.10**
Manchons de canard (6 manchons de canard confits, sel, poivre)	740 g	1,14	**8.40**
Nos spécialités			
Parmentier au confit de canard - *NOUVEAU* (Confits de canard cuisinés 30%, purée de pomme de terre 58 %, aromates, sel, poivre, lait, eau 2%) - **4 parts**	700 g	2,11	**14,80**
Confits de canard à l'orange (2 confits de canard sauce à l'orange, farine, sel, poivre) - **2 à 4 parts**	700 g	2,35	**16.40**
Civet de confits de canard au vin de Cahors (2 confits de canard, vin de Cahors 35 %, carottes, oignons, aromates, farine, sel, poivre) - **2 à 4 parts**	700 g	2,30	**16.10**
Cou de canard farci au foie gras de canard (Chair de porc, chair de canard, foie gras 20 %) - **4 parts**	420 g	3,29	**13,80**
Gésiers de canard confits (7/8 gésiers, graisse de canard, sel, poivre)	330 g	2,79	**9.20**
Cassoulet Lanzagais (50 % viande (saucisses de Toulouse et canard), 50 % haricots lingots)			
2 parts	700 g	1,32	**9,30**
4 parts	1200 g	1,12	**13,50**
Haricots blancs cuisinés à la graisse de canard (Haricots lingots, sauce cuisinée à base de tomate, oignons, graisse de canard, aromates, sel, poivre) **2 parts**	380 g	0,92	**3.50**
Demoiselles d'aiguillettes (4 paupiettes d'aiguillettes farcies avec chair de porc, foie gras de canard) sauce avec une garniture forestière. 4 parts	700 g	2,56	**17.90**
Fritonilles de canard (Maigre de canard confit, sauce à base de tomates, carottes, oignons, vin blanc) 4 parts	700 g	1,34	**9,40**
Sauce aux cèpes (cèpes 25 %, fond brun, Madère, farine, sel, poivre)	200 g	3,77	**4.90**
Graisse fine de canard (Après ouverture se conserve 3 mois au réfrigérateur)	350 g	1,15	**4.00**
Recommandée pour cuisiner pommes de terre, oeuf au plat, pâtes, viandes rouges	700 g	0,86	**6.00**

BON DE COMMANDE			Prix unit. €	Quantité	Total
Bloc de foie gras de canard		100 g	**9,90**		
		200 g	**18,50**		
Bloc de foie gras de canard avec morceaux		200 g	**21,30**		
		400 g	**38,80**		
Foie gras entier de canard (bocal)		100 g	**14,50**		
		150 g	**21,60**		
		200 g	**28,40**		
		350 g	**48,00**		
Pâté de foie gras de canard truffé à 1 %		130 g	**11,30**		
Le Régal 30 % bloc de foie gras de canard		150 g	**5,90**		
Le Régal 35 % bloc de foie gras de canard		400 g	**11,80**		
Pâté au foie gras de canard et aux cèpes		130 g	**5,80**		
Terrine au foie gras de canard et poivre vert		190 g	**6,90**		
Terrine du Quercy au foie gras de canard		130 g	**4,80**		
Rillettes de canard (boite)		240 g	**5,60**		
Rillettes de canard au foie gras 25 %		130 g	**5,40**		
Rillettes de canard au magret fumé		130 g	**4,70**		
Pâté de porc au piment d'espelette		130 g	**3,90**		
Magret de canard fumé prétranché		120 g	**7,30**		
Magret de canard fumé entier		340 g	**11,70**		
Confits de canard	2 cuisses	620 g	**11,90**		
	4 cuisses	1200 g	**19,20**		
	6 cuisses	1700 g	**25,10**		
Manchons de canard		740 g	**8,40**		
Parmentier au confit de canard		700 g	**14,80**		
Confits de canard à l'orange		700 g	**16,40**		
Civet de confits de canard au vin de Cahors		700 g	**16,10**		
Cou de canard farci au foie gras de canard		420 g	**13,80**		
Gésiers de canard		330 g	**9,20**		
Cassoulet Lanzagais		700 g	**9,30**		
		1200 g	**13,50**		
Haricots blancs		380 g	**3,50**		
Demoiselles d'aiguillettes		700 g	**17,90**		
Fritonilles de canard		700 g	**9,40**		
Sauces aux cèpes		200 g	**4,90**		
			TOTAL A REPORTER AU VERSO		

Certains de nos produits peuvent contenir des aliments alergènes : Céréales contenant du gluten et produits dérivés - Arachides et produits dérivés - Noix (dont amandes, noisettes, noix de cajou, noix de pékan, etc.) et produits dérivés - Œufs et produits dérivés - Poisson et produits dérivés - Soja et produits dérivés - Lait et produits dérivés (dont le lactose) - Crustacés et produits dérivés - Mollusques et produits dérivés - Céleri et produits dérivés - Moutarde et produits dérivés - Graines de sésame et produits dérivés - Lupin et produits dérivés - Dioxyde de soufre et sulfites.