		€	Quantité	Total
Report				
sse de canard	350 g 700 g	4,00 6,00		
ret «Quercy»		36,00		
ne du Quercy au foie gras de canard 130 g ne au foie gras de canard et poivre vert 190 g tes de canard 240 g de foie gras de canard 100 g				
ret «plaisir»		42,00		
de foie gras de canard 200 g e au foie gras de canard et aux cèpes 130 g ne du Quercy au foie gras de canard 130 g al 150 g				
ret prestige		74,50		
gras de canard entier 200 g fit de canard 2 cuisses 620 g farci 420 g tes de canard 240 g ne du Quercy 130 g				
ret fumé de canard fourré au foie gras	380 g	19,90		
et de canard, 25% de foie gras de canard, sel, poivre u 100 g : 5,24 € - DLC : 3 mois				
gras entier de canard uit sous vide	300 g 400 g 500 g	30,90 41,20 51,00		
es farcies au foie gras de canard	190 g	12,00		
figue, 50 % foie de canard / Prix au 100 g 6,50 € DLC : 35 jours				
cisse sèche au magret de canard et aux noix	370 g	9,50		
73 %, magret 20 %, noix 5 %, sel, poivre, aromates 2%, it sujet à dessiccation - Prix au 100 g : 2,60 €				
cisson sec au magret de canard - Lot de 2	520 g	13,00		
78 %, magret 20 %, sel, poivre, aromates 2 % it sujet à dessiccation - Prix au 100 g : 2,50 €				
rizo au magret de canard	220 g	6,10		

Porc 75%, magret de canard 20%, sel, poivre, épices, aromates 5%

Frais de Port Produit sujet à dessiccation - Prix au 100 g : 2,78 €

* Les coffrets de présentation peuvent être modifiés en fonction des nouvelles collections. Annule et remplace les précédents.

TOTAL

SOUILLAC - N	
on ATELIER 46 - SOUILLAC	r and the

Sur notre ferme :

camping car, ouverte toute l'année.

* Une salle pour la réalisation de repas voyages organisés...)

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



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	220 g	6,10
(Porc 75%, magret de canard 20%, sel, poivre, épices, aromates 5%)		
- DLC 35 jours au réfrigérateur entre 0° et 3° :		
Figues farcies au foie gras de canard	190 g	12,00
4 figues (50 % figue, 50 % foie gras)		

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

Une aire d'accueil gratuite pour

périgourdin pouvant accueillir jusqu'à 170 personnes avec sa piste de danse (soirées dansantes, repas de famille,



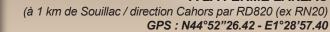


- Le mardi 10 H 00 et le vendredi à 17H30 en Juillet et Août

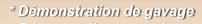
- Le vendredi à 17H30 en Septembre

- Toute l'année sur rendez-vous (pour les groupes)





A SOUILLAC: Notre magasin (place Saint Martin)

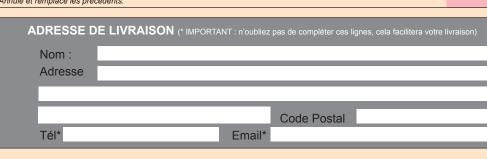


* Découpe d'un canard gras et ses recettes

* Dégustations gratuites

* Démonstration de chien de troupeau.

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 €
No C:			
Nos foies gras			
Bloc de foie gras de canard 4 médaillons 6 médaillons	100 g 200 g	9,90 9,25	9,90 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) Bocal (4 parts) Bocal (6 parts) Bocal (8 parts)	100 g 150 g 200 g 350 g	14,50 14,40 14,20 13,72	14,50 21,60 28,40 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) (Bloc de foie gras de canard 35 %, chair de porc 250 g, sel poivre)	150 g 400 g	3,94 2,95	5,90 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

	Poids net	Prix au 100 g €	Prix TTC €
Nos confits			
Confits de canard cuits au chaudron dans la graisse 2 cuisses (2 parts) 4 cuisses (4 parts) 6 cuisses (6 parts)	620 g 1200 g 1700 g	1,91 1,60 1,48	11.90 19,20 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 4 parts	700 g 1200 g	1,32 1,12	9,30 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) Recommandée pour cuisiner pommes de terre, oeuf au plat, pâtes, viandes ouges	350 g 700 g	1,15 0,86	4.00 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 cuisse	es 620 g	11,90		
4 cuisse	es 1200 g	19,20		
6 cuisse	es 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		

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 - CEUS et produits dérivés - Poisson et produits dérivés - Soja et produits dérivés - Lait et produits dérivés (dont le lactose) - Crustacés et produits dérivés - Moltavques et produits dérivés - Celerie t produits dérivés - Moltarde et produits dérivés - Graines de sésame et produits dérivés - Lupin et produits dérivés - Dioxyde de soufre et sulfites.