



Tarif - Bon de commande

CANARDS	Poids	Prix aux 100g Euros	Prix TTC Euros	Qté	Total
Foie gras entier (conservé) <i>Foie gras entier sel, poivre</i>	180 g 320 g 450 g	11,11 10,47 10,22	20,00 33,50 46,00		
Foie gras entier mi-cuit (semi-conservé) <i>Foie gras entier sel, poivre</i> Conservation à -4°C max	180 g 320 g 450 g	11,67 11,09 10,89	21,00 35,50 49,00		
Foie gras au sel (sous-vide) <i>Foie gras entier sel, poivre</i> Conservation 21 j. à -4°C max	La pièce (indiquer le poids souhaité)	12,00			
Bloc de foie gras <i>Foie gras rééquilibré, eau, sel, poivre</i>	190 g 130 g	7,90 8,46	15,00 11,00		
Cou Farci au foie gras <i>Foie gras (30%), viande de canard, peau de cou, porc, pain, lait, œufs, Porto (3%), assaisonnement</i>	400 g	3,00	12,00		
Confit de canard <i>Viande de canard sel, poivre</i>					
• deux magrets	650 g	2,00	13,00		
• deux cuisses	600 g	1,58	9,50		
• quatre cuisses	1,2 kg	1,33	16,00		
• six cuisses	1,8 kg	1,17	21,00		
• cinq gésiers confits	350 g	2,00	7,00		
• 2 cuisses aux pruneaux	650 g	1,89	10,50		
• 2 cuisses aux abricots	650 g	1,89	10,50		
Pâté 30% de foie gras <i>Viande de canard, foie gras 30%, porc, lait, œufs, assaisonnement</i>	180 g	2,61	4,70		
Terrine au Floc <i>Viande de canard, porc, lait, œufs, Floc de Gascogne, assaisonnement</i>	180 g	2,06	3,70		
Rillettes pur canard <i>Viande et gras de canard, assaisonnement</i>	180 g	2,06	3,70		
Frizons <i>Peau et viande de canard, assaisonnement</i>	180 g	1,30	2,50		
Pâté de canard aux champignons des bois <i>Viande de canard, porc, lait, œufs, champignons, épices, assaisonnement</i>	180 g	2,33	4,20		
Magret dans son jus <i>Magret de canard, sel, poivre</i>	270 g	2,59	7,00		
4 aiguillettes au vinaigre à la framboise <i>Aiguillettes, vinaigre à la framboise, assaisonnement</i>	175 g	3,67	4,70		
Préparation pour salade <i>Canard et gésiers confits, aiguillettes, assaisonnement</i>	150 g	3,67	5,50		

CANARDS	Poids	Prix aux 100g Euros	Prix TTC Euros	Qté	Total
Salmis de canard (Civet Farnabe à l'armagnac) <i>4 magrets de canard, vin rouge, bouillon, sautes, oignons, tomates, armagnac, assaisonnement</i>	700 g	1,43	10,00		
Garbure (soupe paysanne) <i>Marchands et chou confits, bouillon, chou, carottes, pommes de terre, fèves, farfouilles, oignons, assaisonnement</i>	750 g	1,20	9,00		
Magret de canard <i>Magret, sel, zeste</i>	La pièce 280 g max.	2,86	8,00		
• séché		2,86	8,50		
• séché et fumé					

FRUITS ROUGES	Poids	Prix au kg ou litre	Prix TTC Euros	Qté	Total
CONFITURE <i>Fruits, sucre</i>					
• framboise	370 g	9,46	3,50		
• fraise	370 g	9,46	3,50		
• fraise/rhubarbe	370 g	9,46	3,50		
• rhubarbe	370 g	9,46	3,50		
• mûre	370 g	9,46	3,50		
• figue	370 g	9,46	3,50		
• myrtille	370 g	10,81	4,00		
• 4 fruits rouges	370 g	9,46	3,50		
GELÉE <i>Jus de fruits, sucre</i>					
• framboise	370 g	10,00	3,70		
• mûre	370 g	10,00	3,70		
• groseille	370 g	10,00	3,70		
• cassis	370 g	10,00	3,70		
COULIS <i>Jus de fruits, sucre, eau</i>					
• framboise	228 ml	11,84	2,70		
• cassis	228 ml	11,84	2,70		
FRAMBOISES AU NATUREL <i>Framboises, eau, sucre</i>	318 ml	11,00	3,50		

FRUITS ROUGES	Poids	Prix au kg ou litre	Prix TTC Euros	Qté	Total
NECTAR <i>Jus de fruits, eau, sucre</i>					
• framboise	48 cl	7,90	3,80		
• mûre	48 cl	7,90	3,80		
VINAIGRE à la FRAMBOISE <i>Framboises, vinaigre d'alcool</i>	25 cl	14,00	3,50		

Frais de port, si expédition nous consulter ▶ _____

TOTAL GENERAL ▶ _____

NOM, Prénom : _____

Adresse exacte : _____

Tel. : _____

Fax : _____

Règlement par chèque à l'ordre de :
E.a.c.l. La Ferme de l'Astarac

Date : _____ Signature : _____



Frais d'expédition :

- Franco de port à partir de 480 € de commande
- en dessous, le colis vous parviendra en port dû :
 - » colis inférieur à 5 kg de poids net : forfait de 14 €
 - » au-delà : frais de colissimo ou transporteur.

Les marchandises voyagent aux risques et périls du destinataire. En cas de casse ou de manquant constatés sur le colis, faire les réserves d'usage sur le bordereau de livraison en présence du transporteur et confirmer ces réserves par lettre recommandée à celui-ci dans les deux jours.

La c.l. la ferme de l'Astarac - Exploitation agricole à responsabilité limitée - N° SIRET : 442 032 972