

DESTINATAIRE

Nom :

Prénom :

Adresse :

.....

.....

.....



Tél :

Mail :

CONDITIONS DE COMMANDE

Paiement : Chèque joint à la commande adressé à
SAS La Ferme aux Canards 32120 MANSEMPUY

Port : colis de moins de 2 kg : 13,00€
de 2 à 5 kg : 16,00€
de 5 à 10 kg : 20,00€
de 10 à 15 kg : 25,00€
de 15 à 30 kg : 33,00€

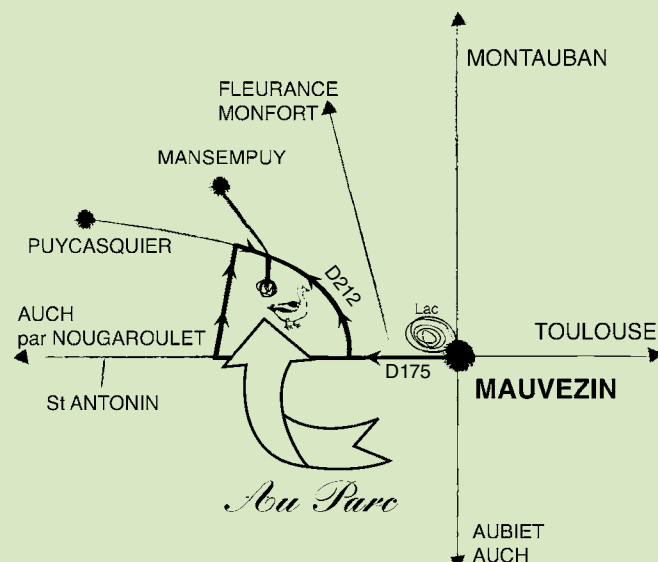
Franco de port à partir de 400€

MODALITÉS :

Veillez, à la réception, au bon état du colis et, si nécessaire, faire constater les dégâts par écrit par le transporteur.

Toute commande non accompagnée du règlement, sera envoyée contre remboursement.

Vous bénéficiez d'un droit de rétractation dans un délai de 14 jours à partir du lendemain du jour de réception du produit. Ce droit ne s'applique pas aux produits rapidement périssables, ni aux produits ouverts et non retournables pour des raisons hygiéniques ou de protection de la santé. Les produits doivent être retournés à votre charge, dans un délai de 14 jours après la livraison du produit.



Coordonnées GPS :

Latitude : 43°44'22.1"N | Longitude : 0°48'45.6"E

« Du producteur au consommateur »

**A 4 km de Mauvezin,
sur notre ferme gersoise,
nos canards sont élevés en plein air,
gavés selon la méthode ancestrale
(mais grain uniquement) et transformés
dans le respect des normes actuelles
et des traditions.**

**De septembre à avril, nous vous proposons
également des produits frais (foies gras,
magrets, cuisses, etc...)**



Conception, impression : - ne pas jeter sur la voie publique



Foies Gras . Confits . Rillettes

**Concours du meilleur foie gras
à SAMATAN (Gers)
palme d'argent 2017
palme de bronze 2018**



SAS La Ferme aux Canards

“ Au Parc ”

32120 Mansempuy

Tél. 05 62 06 85 56

06 88 16 09 04

email : contact@lafermeauxcanards.fr
site internet : www.lafermeauxcanards.fr



Tarifs

Désignation des articles	Poids net	Nbre de parts	Prix aux 100g	Prix TTC en €
Foie gras de canard entier <i>Foie gras de canard, sel, poivre.</i>				
Boîte métal	100g	2	14,00	14,00
Bocal verre <i>foie gras de canard entier, sel, poivre</i>	140g	3-4	15,71	22,00
	180g	4-6	13,88	25,00
	300g	6-9	12,66	38,00
	500g	10-13	11,60	58,00
Confit de Canard cuit dans sa graisse <i>Viande de canard, graisse, sel.</i>				
Boîte métal				
2 cuisses	800g	2	1,50	12,00
2 magrets	800g	4	2,12	17,00
4 manchons	800g	4	1,25	10,00
Gésiers confits	400g	4	2,75	11,00
Cœurs <i>sel, poivre</i>	200g	2	2,50	5,00
Garniture gasconne <i>Gésiers, magrets, cœurs</i>	400g	4	3,25	13,00
Etuis gourmands				
Ballotin : 4 pâtés canard (100g), 1 pâté campagne (100g)				17,00
Entrée du Parc : 1 rilette (200g), 1 pâté au foie (200g), 1 pâté poivre vert (200g)				18,00
Entrée Dégustation : 6 pâtés canard (100g), 1 rilette (100g)				24,00
Entrée gourmande : 1 rilette (200g), 1 pâté au foie (200g), 1 pâté poivre vert (200g), 1 foie gras (100g)				30,00

Désignation des articles	Poids net	Nbre de parts	Prix aux 100g	Prix TTC en €
Entrées froides				
Pâté de canard <i>Viande de canard 40% poitrine et gorge de porc, œufs bio, sel, poivre, condiment*.</i>				
* au poivre vert	100g	2	3,50	3,50
	200g	4	3,00	6,00
* au foie gras de canard	100g	2	3,50	3,50
	200g	4	3,00	6,00
* aux cèpes	100g	2	3,50	3,50
	200g	4	3,00	6,00
* à l'armagnac	100g	2	3,50	3,50
	200g	4	3,00	6,00
* aux échalotes	100g	2	3,50	3,50
	200g	4	3,00	6,00
* au piment d'Espelette	100g	2	3,50	3,50
	200g	4	3,00	6,00
Rillettes pur canard <i>Viande et graisse de canard, sel, poivre</i>	100g	2	3,50	3,50
	200g	4	3,00	6,00
	400g	8	2,50	10,00
Pâté de campagne <i>Poitrine, gorge et foie de porc, œufs bio, ail, persil, sel, poivre</i>	100g	2	3,50	3,50
	200g	4	3,00	6,00
Cou de canard farci <i>Chair à saucisse, viande et cou de canard, foie gras de canard 20%, œufs bio, carottes, sel, poivre</i>	350g	5	4,28	15,00
Cassoulet <i>Haricots blancs bio, 3 manchons de canard confits, saucisses de couenne grillées (maigre et gras de porc), jus cuisiné (eau, os de canard, carottes, oignons, concentré de tomates, thym, 4 épices, ail), sel, poivre.</i>	1000g	2	1,80	18,00
	1500g	3	1,66	25,00



Pas d'expédition pour les cassoulets

Tarifs valables jusqu'au 31/12/2023 - Dans la limite des stocks disponibles.

Bon de commande

PRODUIT	Poids	P.U en €	QTÉ	TOTAL
Foie gras de canard entier				
<i>Boîte métal</i>	100g	14,00
<i>Bocal verre</i>	140g	22,00
	180g	25,00
	300g	38,00
	500g	58,00
Confit de Canard				
<i>2 cuisses</i>	800g	12,00
<i>2 magrets</i>	800g	17,00
<i>4 manchons</i>	800g	10,00
<i>Gésiers</i>	400g	11,00
<i>Cœurs</i>	200g	5,00
<i>Garniture gasconne</i>	400g	13,00
Etuis gourmands				
<i>Ballotin</i>		17,00
<i>Entrée du Parc</i>		18,00
<i>Entrée Dégustation</i>		24,00
<i>Entrée Gourmande</i>		30,00
Entrées froides				
<i>Pâté au poivre vert</i>	100g	3,50
	200g	6,00
<i>Pâté au foie gras de canard</i>	100g	3,50
	200g	6,00
<i>Pâté aux cèpes</i>	100g	3,50
	200g	6,00
<i>Pâté à l'armagnac</i>	100g	3,50
	200g	6,00
<i>Pâté aux échalotes</i>	100g	3,50
	200g	6,00
<i>Pâté au piment d'Espelette</i>	100g	3,50
	200g	6,00
<i>Rillettes</i>	100g	3,50
	200g	6,00
<i>Pâté de campagne</i>	400g	10,00
	100g	3,50
<i>Cou de canard farci</i>	200g	6,00
	350g	15,00



Pas d'expédition pour les cassoulets

Frais de port

TOTAL TTC