

DESTINATAIRE

Nom :

Prénom :

Adresse :

.....

.....

.....



Tél :

Mail :

CONDITIONS DE COMMANDE

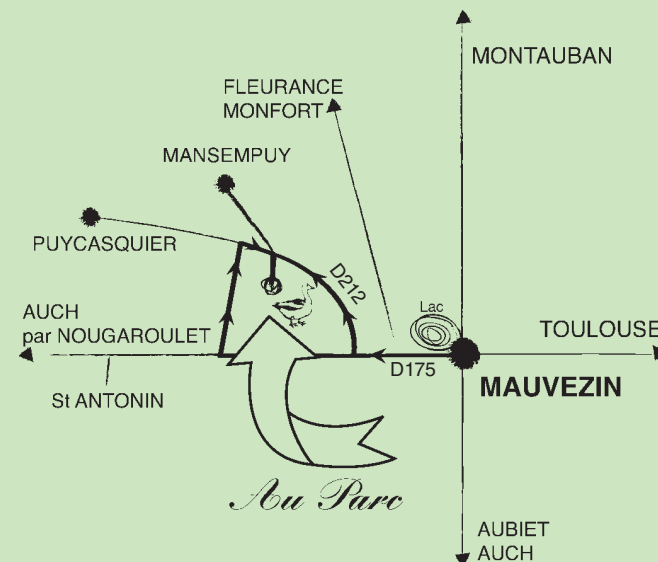
Paiement : Chèque joint à la commande adressé à
SAS La Ferme aux Canards 32120 MANSEMPUY

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 500€

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

La Ferme aux canards



Famille Thomas

Foies Gras . Confits . Rillettes

**Concours du meilleur foie gras
à SAMATAN(Gers)
palme d'argent 2017
palme de bronze 2018
palme de bronze 2023**



**Médaille OR 2025
Rillettes pur canard**



**SAS La Ferme aux Canards
“ Au Parc 919 route de Puycasquier ”**

32120 Mansempuy

Tél. 06 88 16 09 04 - 05 62 06 85 56

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
	140g	3-4	15,71	22,00
Bocal Verre	180g	4-6	13,88	25,00
	300g	6-8	12,66	38,00
	450g	9-11	12,22	55,00
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 confits	200g	2	2,50	5,00
Garniture gasconne <i>Gésiers, magrets, cœurs</i>	400g	4	3,25	13,00
Graisse	800g		0,75	6,00
Etuis gourmands				
Ballotin : 4 pâtés canard (100g), 1 pâté campagne (100g)				17,00
Entrée du Parc : 1 rillettes (200g), 1 pâté au foie (200g), 1 pâté poivre vert (200g)				18,00
Entrée Dégustation : 6 pâtés canard (100g), 1 rillettes (100g)				24,00
Entrée gourmande : 1 rillettes (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, sel, poivre, condiment*.</i>				
* au poivre vert	100g	2	3,50	3,50
1%	200g	4	3,00	6,00
* au foie gras de canard 25%	100g	2	3,50	3,50
	200g	4	3,00	6,00
* aux cèpes 5%	100g	2	3,50	3,50
	200g	4	3,00	6,00
* à l'armagnac 2%	100g	2	3,50	3,50
	200g	4	3,00	6,00
* aux échalotes 2%	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	100g	2	3,50	3,50
<i>Viande et graisse de canard, sel, poivre</i>	200g	4	3,00	6,00
	400g	8	2,50	10,00
Pâté de campagne	100g	2	3,50	3,50
<i>Poitrine, gorge et foie de porc, œufs bio, ail, persil, sel, poivre</i>	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, 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

Tarifs valables jusqu'au 31/12/2027 - Dans la limite des stocks disponibles.

Bon de commande

PRODUIT	Poids	P.U en €	QTE	TOTAL
Foie gras de canard entier				
Boîte métal	100g	14,00		
Bocal verre	140g	22,00		
	180g	25,00		
	300g	38,00		
	450g	55,00		
Confit de Canard				
2 cuisses	800g	12,00		
2 magrets	800g	17,00		
4 manchons	800g	10,00		
Gésiers	400g	11,00		
Cœurs	200g	5,00		
Garniture gasconne	400g	13,00		
Graisse	800g	6,00		
Etuis gourmands				
Ballotin		17,00		
Entrée du Parc		18,00		
Entrée Dégustation		24,00		
Entrée Gourmande		30,00		
Entrées froides				
Pâté au poivre vert	100g	3,50		
	200g	6,00		
Pâté au foie gras	100g	3,50		
	200g	6,00		
Pâté aux cèpes	100g	3,50		
	200g	6,00		
Pâté à l'armagnac	100g	3,50		
	200g	6,00		
Pâté aux échalotes	100g	3,50		
	200g	6,00		
Pâté au piment d'Espelette	100g	3,50		
	200g	6,00		
Rillettes	100g	3,50		
	200g	6,00		
	400g	10,00		
Pâté de campagne	100g	3,50		
	200g	6,00		
Cou de canard farci	350g	15,00		
Frais de port				
TOTAL TTC				

! Pas d'expédition pour les cassoulets