

LES CONSERVES	PRIX	UNITE	QUANTITE COMMANDEE
CANARD			
Les Foies Gras			
- Foie Gras de Canard Entier Mi-cuit	25,90	190 g	
(Semi conserve : Conserver de 3 à 5 °C)	39,50	320 g	
- Foie Gras de canard Entier	25,90	190 g	
	39,50	320 g	
Les Produits secs (conserver de 3 à 5 ° C)			
- Magret séché tranché	9,05	150 g	
- Magret séché Fourré Foie gras tranché	12,70	150 g	
- Cou farci tranché	10,60	150 g	
Les Conserves			
- Tortillons : aiguillette ou lanière de magret + Foie gras (40 %)	15,00	320 g	
- Rillettes (100 % canard)	5,70	190 g	
- Grillons (100 % canard)	5,70	190 g	
- Rillettes au Foie Gras (30 %)	8,10	190 g	
- Délice de La Curade (50 % foie gras, 50 % porc)	13,30	190 g	
- Terrine de magret aux châtaignes	7,20	190 g	
- Curadou (30 % foie gras)	9,40	190 g	
Les Confits			
- 2 cuisses	13,30	750 g	
- Cuisse confite sous vide	4,65	Unité	
- Gésiers	7,05	320 g	
- Cœurs	6,45	180 g	
- Graisse	4,05	300 g	
- Cou farci (30 % Foie Gras)	18,90	700 g	
Les Plats Cuisinés			
- Civet de canard (magrets)	14,40	750 g	
- Magrets aux cèpes	20,60	750 g	
- « La Topinade » du Plateau = cassoulet	15,00	750 g	
- Cuisses de canard aux châtaignes	14,60	750 g	
POULET (BIO)			
Les Conserves			
- Rillettes (100 % canard)	5,30	190 g	
Les Confits			
- Gésiers	6,20	320 g	
Les Plats Cuisinés			
- Saucisses de poulet bio aux Lentilles	14,60	750 g	
- Bolognaise de poulet bio	7,30	360 g	
- Bolognaise de poulet bio	10,60	750 g	
- Poulet façon Blanquette	15,20	750 g	
- Haricots blancs au poulet (cassoulet)	16,00	750 g	
- Poulet au citron (à venir)	15,00	750 g	
VEAU/VACHE (BIO)			
Les Plats Cuisinés			
- Bourguignon	14,60	750 g	
- Blanquette de veau (à venir)	15,20	750 g	