

Nbre de Parts	Poids net égoutté	Prix au 100 g	Prix unitaire ttc	Nbre de Parts	Poids net égoutté	Prix au 100 g	Prix unitaire	Nbre de Parts	Poids net	Prix au 100 g	Prix unitaire ttc
Rillettes ingrédients: Maigre et gras de canard,sel. Dluo: 4 ans.				Foie Gras de Canard entier mi-cuit-Bocal ** ingrédients: foie gras, sel, poivre. Dlc: 4 mois.				Cassoulet ingrédients: Viande de canard (manchons, magret), haricots blancs, porc, tomates, oignons, ail, farine, persil, sel, poivre. Dluo: 4ans.			
2 parts	120g	3,00	3,60	2 parts	120 g	14,83	17,80	2/3 Parts	1150 g	1,15	13,20
3/4parts	190 g	2,95	5,60	3/4 parts	190 g	14,74	28,00				
5/6 parts	250 g	2,76	6,90								
Confits ingrédients: Confits,graisse. Dluo: 4 ans.				Foie Gras de Canard entier Façon Torchon** ingrédients: foie gras, sel, poivre. Dlc: 21 jours.				Pot au feu ingrédients:Viande de canard (magret,cou,ailerons) légumes variés (carottes, haricots blancs, tomates, poireaux, haricots verts, navets) eau, persil ,oignons, ail, sel, poivre, clou de girofle. Dluo: 4ans.			
2 cuisses	420 g	2,90	12,20	3/4 parts	200 g	13,75	27,50	2/3 Parts	1100 g	0,91	10,00
6 Manchons(3/4p)	600 g	1,84	11,00	5/7 parts	360 g	13,75	49,50				
Gésiers/Cœurs(3/4p)	220 g	3,32	7,30								
Cou farci ingrédients:40% foie gras,40% porc, peau,sel,poivre. Dluo: 4 ans.				Pâté de foie ingrédients: 50% foie gras, maigre et gras de porc,sel, poivre. Dluo: 4 ans.				Canard aux Olives ingrédients:1 Cuisse et ½ magret de canard, bouillon olive, ail, farine, oignon, sel, poivre, piment. Dluo:4 ans.			
5/6 parts	300 g	5,53	16,60	2 parts	120 g	5,75	6,90	2 parts	800 g	1,65	13,20
				3/4 parts	190 g	5,74	10,90				
Magret de Canard sous vide ** présentation en poche individuelle sous vide Dlc: 18 jours.				Magrets Séchés ** Dlc: 3 mois.				Tourte aux Confits et aux Girolles Dlc:5 jours			
	400 à 500g	1,90		tranches (2/3 parts)	100 g	5,70	5,70	4parts	500g	2,5	12,50
				entier (6/8 parts)	300 g env	4,07	12,20				
Aiguillettes de Canard sous vide** présentation en poche de 4/5 ou 8/9 sous vide Dlc: 18 jours.				Magret Séché fourré au foie ** ingrédients: magret,200g de foie gras, sel ,poivre. Dlc: 21 jours.				Graisse Dluo: 4ans.			
4/5 pièces	250g	2,22	5,55	3/4 parts	moitié		13,50	4/6 parts	300 g	1,00	3,00
8/9 pièces	500 g	2,22	11,10	6/8 parts	entier		27,00				
Dlc: Date limite de consommation après fabrication. Dluo:Date limite d'utilisation optimum. **:produits à conserver à +4°C.				Dans la limite des stocks disponibles. Validité:Juillet 2022							