

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
Foie Gras de Canard entier Façon Torchon** ingrédients: foie gras, sel, poivre. Dlc: 21 jours.				Confits ingrédients: Confits,graisse. Dluo: 4 ans.				Cassoulet ingrédients: Viande de canard (manchons, magret), haricots blancs, porc, tomates, oignons, ail, farine, persil, sel, poivre. Dluo: 4ans.			
Foie Gras de Canard entier mi-cuit-Bocal ** ingrédients: foie gras, sel, poivre. Dlc: 4 mois.				Rillettes ingrédients: Maigre et gras de canard,sel. Dluo: 4 ans.				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.			
3/4 parts	190 g	13,89	26,40	Magrets Séchés ** Dlc: 3 mois.				Canard aux Olives ingrédients:1 Cuisse et ½ magret de canard, bouillon olive, ail, farine, oignon, sel, poivre, piment. Dluo:4 ans.			
5/7 parts	360 g	13,25	47,70								
Pâté de foie ingrédients: 50% foie gras, maigre et gras de porc,sel, poivre. Dluo: 4 ans.				Magrets Fumés** Dlc: 3 mois.				Produits Frais ** sous vide Dlc: 18 jours.			
3/4 parts	190 g	5,42	10,30	Magret Séché fourré au foie ** ingrédients: magret,200g de foie gras, sel ,poivre. Dlc: 21 jours.				Graisse de Canard Dluo: 4ans.			
Cou farci ingrédients:40% foie gras,40% porc, peau,sel,poivre. Dluo: 4 ans.											
				5/6 parts	300 g	5,23	15,70	entier (6/8 parts)	300 g env	3,83	11,50
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:Mars 2018				3/4 parts	moitié		12,75	4/6 parts	300 g	0,77	2,30
				6/8 parts	entier		25,50				