

| 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 | |
|--|----------------------|---------------|----------------------|---|---|---------------|------------------|--|---|---------------|-------------------|--------------|
| Magret de Canard sous vide ** présentation en poche individuelle sous vide Dlc: 18 jours. | | | | 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. | | | | |
| | 400 à 500g | 1,9 | | 2 parts | 120 g | 14,84 | 17,80 | 2/3 Parts | 1150 g | 1,15 | 13,20 | |
| Aiguillettes de Canard sous vide** présentation en poche de 4/5 ou 8/9 sous vide Dlc: 18 jours. | | | | 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. | | | | |
| | 4/5 pièces | 250g | 2,22 | 5,55 | 3/4 parts | 190 g | 14,74 | 28,00 | 2/3 Parts | 1100 g | 0,91 | 10,00 |
| | 8/9 pièces | 500 g | 2,22 | 11,10 | 3/4 parts | 200 g | 13,75 | 27,50 | Canard aux Olives ingrédients:1 Cuisse et ½ magret de canard, bouillon olive, ail, farine, oignon, sel, poivre, piment. Dluo:4 ans. | | | |
| Rillettes ingrédients: Maigre et gras de canard,sel. Dluo: 4 ans. | | | | Pâté de foie ingrédients: 50% foie gras, maigre et gras de porc,sel, poivre. Dluo: 4 ans. | | | | Tourte aux Confits et aux Girolles Dlc:5 jours | | | | |
| | 2 parts | 120g | 3,00 | 3,60 | 2 parts | 120 g | 5,75 | 6,90 | 2 parts | 800 g | 1,65 | 13,20 |
| | 3/4parts | 190 g | 2,95 | 5,60 | 3/4 parts | 190 g | 5,74 | 10,90 | Cou farci ingrédients:40% foie gras,40% porc, peau,sel,poivre. Dluo: 4 ans. | | | |
| | 5/6 parts | 250 g | 2,76 | 6,90 | Magrets Séchés ** Dlc: 3 mois. | | | | 5/6 parts | 300 g | 5,54 | 16,60 |
| Confits ingrédients: Confits,graisse. Dluo: 4 ans. | | | | tranches (2/3 parts) | | | | 100 g | 5,70 | 5,70 | | |
| 2 cuisses | 420 g | 2,90 | 12,20 | entier (6/8 parts) | | | | 300 g env | 4,07 | 12,20 | | |
| 6 Manchons(3/4p) | 600 g | 1,84 | 11,00 | Magret Séché fourré au foie ** ingrédients: magret,200g de foie gras, sel ,poivre. Dlc: 21 jours. | | | | | | | | |
| Gésiers/Cœurs(3/4p) | 220 g | 3,32 | 7,30 | 3/4 parts | moitié | | 13,50 | | | | | |
| Graisse Dluo: 4ans. | | | | 6/8 parts | entier | | 27,00 | | | | | |
| | 4/6 parts | 300 g | 1,00 | 3,00 | Dans la limite des stocks disponibles. Validité:Septembre 2021 | | | | | | | |
| Dlc: Date limite de consommation après fabrication. Dluo:Date limite d'utilisation optimum. **.:produits à conserver à +4°C. | | | | | | | | | | | | |