

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**				Confits				Cassoulet				
ingrédients: foie gras, sel, poivre. Dlc: 21 jours.				ingrédients: Confits,graisse. Dluo: 4 ans.				ingrédients: Viande de canard (manchons, magret), haricots blancs, porc, tomates, oignons, ail, farine, persil, sel, poivre. Dluo: 4ans.				
3/4 parts	200 g	14,60	29,20	2 cuisses (2 parts)	400 g	3,30	13,20	2/3 Parts	1150 g	1,24	14,30	
5/7 parts	360 g	14,58	52,50	6 Manchons(3/4p)	600 g	2,00	12,00	Canard aux Olives				
8/10 parts	500g	14,56	72,80	Gésiers/Cœurs(3/4p)	220 g	3,59	7,90					
Autres poids sur demande(mini 200g)				Rillettes Pur Canard				Magrets Frais sous vide **				
Foie Gras de Canard entier mi-cuit-Bocal **				ingrédients: Maigre et gras de canard,sel. Dluo: 4 ans.								
Sous Réserve de Disponibilité				2 parts				120g	3,29	3,95	Magrets	
ingrédients: foie gras, sel, poivre. Dlc: 4 mois.				3/4parts				190 g	3,21	6,10		
2 parts				5/6 parts				250 g	3,00	7,50		
3/4 parts				Magrets Séchés **				Graisse de Canard				
2 parts				Dlc: 3 mois.								
3/4 parts				tranches (2/3 parts)				100 g	6,10	6,10	350 à 450g	
3/4 parts				entier (6/8 parts)				300 g mini	4,30	12,90		
Cou farci 40% Foie Gras				Magrets Fumés**				Dans la limite des stocks disponibles.				
ingrédients:40% foie gras,40% porc, peau,sel,poivre. Dluo: 4 ans.				Dlc: 3 mois.								
5/6 parts				tranches (2/3 parts)				100 g	6,10	6,10	300 g	
5/6 parts				entier (6/8 parts)				300 g mini	4,30	12,90		
Pâté de foie 50% Foie Gras				Magret Séché fourré au foie **				Validité:Février 2023				
ingrédients: 50% foie gras, maigre et gras de porc,sel, poivre. Dluo: 4 ans.				ingrédients: magret,200g de foie gras, sel ,poivre. Dlc: 21 jours.								
2 parts				3/4 parts				moitié		14,30		
3/4 parts				6/8 parts				entier		28,60		
Dlc: Date limite de consommation après fabrication												
Dluo:Date limite d'utilisation optimum.												
**:produits à conserver à +4°C.												