

François LE CLERC - Producteur de canards gras
Aymes - 81140 VAOUR - 06 78 57 76 71 -
francois.leclerc81140@gmail.com - n° siret : 43960843100011

BON DE COMMANDE « Can'ART de Table »

commandes satisfaites par ordre d'arrivée, sous réserve de disponibilité, payables à la livraison.

Tarif en vigueur au 1^{er} Janvier 2016

Tous mes produits et des idées de recette sur « canartdetable.fr »

Nom et prénom :
Tel :
Lieu de livraison souhaité :

COLIS 1 - CANARD ENTIER : 1 foie gras en conserve de 130 gr, 1 foie gras en conserve de 350 gr, 1 magret séché (minimum 300 gr), 1 conserve de magret entier au naturel (400 gr), 1 conserve de cassoulet (3 à 4 parts), 1 pâté de canard au foie gras (200 gr dont 50 % foie gras), 1 boîte de rilette (200 gr), 1 boîte de gésiers à tartiner (200 gr).

Prix du colis livré : 103 euros	VOTRE COMMANDE : ... COLIS.
---------------------------------	-----------------------------

COLIS 2 - DEMI-CANARD : 1 foie gras en conserve de 200 gr, 1 magret séché (minimum 300 gr), 1 conserve de cassoulet (1 à 2 parts), 1 pâté de canard au foie gras (200 gr dont 50 % foie gras), 1 boîte de fritons (250 gr), 1 boîte de gésiers à tartiner (250 gr).

Prix du colis livré : 61 euros	VOTRE COMMANDE : ... COLIS.
--------------------------------	-----------------------------

COLIS 3 - À COMPOSER VOUS-MÊME

CANARD GRAS PRET A ROTIR, en sachet sous vide

VOTRE COMMANDE

Canard prêt à rôtir (environ 4 kg)	11,80 le kg	
Canard désossé farci, prêt à rôtir (environ 5 kg, farce* sans foie gras)	16,70 le kg	
Canard désossé farci, prêt à rôtir (environ 5 kg, farce* avec foie gras**)	22,80 le kg	

(plus d'info sur le site : www.canartdetable.fr)

Pour info : Un canard désossé et farci de 5 kg permet de régaler 12 personnes adultes

* voir composition farce sur le site, page recette « repas royal »

** minimum 12 % de foie gras dans la farce

VIANDE FRAÎCHE EN SACHET SOUS VIDE

Aiguillettes (10 à 12 pièces environ, 500 gr)	20,80 euros le kilo	
Magret frais (environ 500 gr)	19,50 euros le kilo	

FOIE GRAS DE CANARD MI CUIT, EN SACHET SOUS VIDE

Foie gras entier, par 200 gr	22,10 euros l'unité	
Foie gras entier, par 350gr	35,60 euros l'unité	
Foie gras entier, par 500gr	48,80 euros l'unité	

FOIE GRAS DE CANARD, PRÉSENTÉ EN VERRINE « LE PARFAIT »

Foie gras 130 gr	16,50 euros l'unité	
Foie gras 200 gr	23,80 euros l'unité	
Foie gras 350 gr	37,10 euros l'unité	

CHARCUTERIE SÈCHE DE CANARD, PRÉSENTÉ SOUS VIDE

Magret séché (environ 300gr)	15,00 euros les 300gr	
------------------------------	-----------------------	--

ENTRÉES FROIDES EN CONSERVE

Pâte aux figues et au foie gras (50 % foie, 200gr)	10,85 euros l'unité	
Pâté au foie gras (50% foie, 200 gr)	10,10 euros l'unité	

Rillettes de canard (200 gr)	5,90 euros l'unité	
Fritons de canard (250 gr)	5,20 euros l'unité	
Gésiers à tartiner (200 gr)	5,70 euros l'unité	
Pâté aux aiguillettes (280 gr)	7,60 euros l'unité	
Pâté aux figues (280 gr)	6,70 euros l'unité	
Magret entier au naturel (400 gr)	13,20 euros l'unité	
Pâté de grésigne (porc, 200 gr)	3,90 euros l'unité	
Pâté deux foies (porc et volaille, 200 gr)	3,90 euros l'unité	
Boudin noir à tartiner (porc, 200 gr)	3,90 euros l'unité	

CONFITS EN CONSERVE

Cou farci au foie gras (par 1 cou)	19,70 euros l'unité	
Magret fourré au foie gras (550gr)	22,90 euros l'unité	
Manchons confits (par 4)	8,80 euros l'unité	
Cuisses confites (2 cuisses)	13,60 euros l'unité	
Gésiers confits (270gr)	8,50 euros l'unité	

CUISINÉS EN CONSERVE

Cassoulet (1 à 2 portions)	9,40 euros l'unité	
Cassoulet (3 à 4 portions)	15,50 euros l'unité	
Haricots cuisinés (800 gr)	7,10 euros l'unité	
Confit canard / cochon (700 gr)	16,70 euros l'unité	
Saucisses confites (350 gr)	8,20 euros l'unité	

SAUCES ET CONDIMENTS

Sauce à l'Orange (250 ml)	5,70 euros l'unité	
Ketchup de tomate aigre doux (350ml)	6,80 euros l'unité	
Confit oignon vin rouge gaillac (220 ml)	5,30 euros l'unité	
Confit oignon figues (220 ml)	5,30 euros l'unité	