

LES CONSERVES	PRIX	UNITE	QUANTITE COMMANDEE
CANARD			
Les Foies Gras			
- Foie Gras de Canard Entier Mi-cuit	25,60	190 g	
(Semi conserve : Conserver de 3 à 5 °C)	39,10	320 g	
- Foie Gras de canard Entier	25,60	190 g	
	39,10	320 g	
Les Produits secs (conserver de 3 à 5 ° C)			
- Magret séché tranché	8,90	150 g	
- Magret séché Fourré Foie gras tranché	12,50	150 g	
- Cou farci tranché	10,30	150 g	
Les Conservees			
- Tortillons : aiguillette ou lanière de magret + Foie gras (40 %)	15,00	320 g	
- Rillettes (100 % canard)	5,50	190 g	
- Grillons (100 % canard)	5,50	190 g	
- Rillettes au Foie Gras (30 %)	7,95	190 g	
- Délice de La Curade (50 % foie gras, 50 % porc)	13,00	190 g	
- Terrine de magret aux châtaignes	7,00	190 g	
- Curadou (30 % foie gras)	9,30	190 g	
Les Confits			
- 2 cuisses	13,00	750 g	
- Cuisse confite sous vide	4,50	Unité	
- Gésiers	6,95	320 g	
- Cœurs	6,40	180 g	
- Graisse	3,90	300 g	
- Cou farci (30 % Foie Gras)	18,90	700 g	
Les Plats Cuisinés			
- Civet de canard (magrets)	13,80	750 g	
- Saucisses de canard aux Lentilles du Puy	12,80	750 g	
- Magrets aux cèpes	20,50	750 g	
- « La Topinade » du Plateau = cassoulet	19,70	1500 g	
- Cuisses de canard aux châtaignes	14,50	750 g	
- Sauce Bolognaise	6,60	360 g	
- Sauce Bolognaise	9,70	750 g	
POULET			
Les Conservees			
- Rillettes (100 % canard)	5,10	190 g	
Les Confits			
- Gésiers	6,20	320 g	
Les Plats Cuisinés			
- Saucisses de poulet aux Lentilles	14,50	750 g	
- Blanquette de poulet	14,50	750 g	
VEAU			
Les Plats Cuisinés (à venir)			
- Blanquette de veau		750 g	