

Le canard gras  
2013

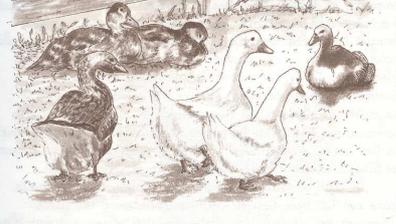


produit fermier des Hautes Pyrénées

Tarifs valables jusqu'au 31/12/2013

<b>Tarif canard frais</b>	
<b>Entier ou à la découpe</b>	
Foie gras entier de canard sous vide.....	35.00 €/Kg
Canard entier éviscéré avec cœur et gésier propre .....	17.00 €/Pièce
Canard éviscéré prêt à confire (découpé, graisse hachée) avec cœur et gésier propre.....	21.00 €/Pièce
Canard entier.....	6.20 €/Kg
Magret frais sous vide nature ou assaisonné .....	15.00 €/Kg
Aiguillettes sous vide.....	16.00 €/Kg
Tournedos de canard avec foie gras assaisonné.....	32.00 €/Kg
Rôti de canard fourré au foie gras.....	30.00 €/Kg
Cuisse sous vide.....	2.70 €/pièce
Manchon sous vide .....	0.80 €/Pièce
Gésiers propres sous vide.....	8.30 €/Kg
Cœurs sous vide.....	6.00 €/Kg
Saucisse de canard (70% magret de canard, 30 % de porc).....	14.50 €/Kg

VALERIE VITRAC LAFFONT  
5 CHEMIN DU CHATEAU D'EAU 65200 LABASSERE  
05 62 95 07 98 - 06 10 27 71 72  
valerie.vitrac@orange.fr



# Le canard gras produit fermier des Hautes Pyrénées tarifs 2013

<b><u>Foie gras entier de canards</u></b>		
	120 gr	12.30€
	180 gr	18.50€
	320 gr	32.90€
	450 gr	44.90€
<b><u>Les confits</u></b>		
	2 cuisses	9.40€
	5 manchons	7.10€
	2 magrets	14.40€
<b><u>Les plats cuisinés</u></b>		
<b>Garbure Bigourdane</b> Légumes de la soupe, haricots tarbais, viande de canard, jambon de pays, sel et poivre		
	750 gr	10.90€
	1600 gr	20.80€
<b>Haricots Tarbais</b> Haricots Tarbais, bouillon cuisiné au jambon de pays		
	750 gr	9.00€
	1600gr	19.20€
<b>Cassoulet paysan 750 g</b> (lingots, viande de canard et de porc)		
	750 gr	14.00€
	1600 gr	24.50€
<b>Jambonnette de canard farcie « forestière »</b> (2 cuisses avec 200 g de farce aux champignons Paris et girolles ; façonnées en rôti ; pour 3/4 pers.)		
		15.50€
<b><u>Rillettes pur canard à l'ancienne</u></b> 120 gr		3.40€
<b>NOUVEAU RILLETTES AU FOIE GRAS (30%)</b> 120 gr		4.50€
<b><u>Grattons pur canard</u></b> 120 gr		2.30€
<b><u>Les pâtés de canard</u></b>		
Armagnac 120 gr		3.50
Forestier (20 % champ. Paris, cèpes, girolles, pleurotes) 120 gr		3.50
aux olives 120 gr		3.50€
aux châtaignes 120 gr		3.50
au piment d'Espelette 120 gr		3.50
gourmand (30 % foie gras) 120 gr		4.20€
<b><u>Émincés de canard pour salade</u></b> (magrets, cœurs, gésiers confits et émincés, à tiédir et parsemer sur une salade composée)		4.00€

<u>Cou farci campagnard de canard</u> 280 gr	6.40€
<u>Cou farci gourmand</u> (30 % foie gras) 280 gr	7.90€
<b>Les compositions à offrir</b>	
<i>Ribambelle de Mignonnettes de canard</i>	
- 6 pâtés et 1 rillettes 80 g	
- 5 pâtés 80g et 1 rillettes 80 gr	
<i>Panier à composer par vous même conserves ci dessus à rajouter</i>	5.00€
Le panier 4/5 produits	6.00€
Le panier 6/7 produits	

**VENTE PAR CORRESPONDANCE :**

Pour tout envoi à une seule et même adresse en France métropolitaine, prévoir une participation aux frais de port de :

De 0 à 75 €	12.90 €
De 75 à 150 €	15.70 €
De 150 à 300 €	19.75 €
De 300 à 600 €	25.50 €
à partir de 600 €	Franco de port

Le paiement s'effectue à la commande. Toute commande non accompagnée de son règlement sera expédiée en contre-remboursement, avec acquittement des frais à réception du colis.

# Veau fermier sous la mère. Race Limousine



## Notre élevage :

La race Limousine est une race équilibrée avec de bonnes qualités maternelles (lait pour les veaux) et des aptitudes bouchères exceptionnelles. Elle est réputée pour sa viande persillée à fibre fine goûteuse et diététique. Notre troupeau est nourri traditionnellement d'herbe pâturée à la belle saison en montagne (les estives) et de foin, (récolté sur nos terres), l'hiver complété d'un peu de céréales.

## Le veau sous la mère

Il a environ 6 mois, il est né sur l'exploitation et n'a consommé que du lait. Ce mode d'élevage naturel et respectueux favorise une croissance harmonieuse de l'animal.

## COMPOSITION DU COLIS (env entre 6 et 7 kg)

- Roti,
- Escalopes, quasi,
- Côtes, 13.50 €/kg
- Tendrons,
- jarret,
- Blanquette...

Et, selon les disponibilités, en plus du colis :

- Foie de veau 19.00 €/kg
- Abats 9.50 €/kg
- Tête et pieds 9.50 €/kg

## Conditionnement

La viande est emballée sous vide sans conservateur ni colorant avec un étiquetage indiquant la nature du morceau, son poids, les dates de conditionnement et de conservation.

L'ensachage sous vide permet une longue conservation au réfrigérateur ou en congélateur.

## Livraison

Par nos soins en véhicule réfrigéré.

CHRISTIAN LAFFONT

Agriculteur éleveur bovins viande race Limousine

5 chemin du Château d'eau - 65200 Labassère

06 10 27 71 72 - 06 03 09 77 04 - 05 62 95 07 98

Valerie.vitrac@orange.fr

# Vente de viande de boeuf à la ferme. Race Limousine

Produit fermier  
des  
HAUTES PYRENEES



## COMPOSITION DU COLIS « TRADITIONNEL » (Petit colis env. 5/6 kg ou grand colis env. 9/10 kg au choix)

*Assortiment de morceaux à griller et à mijoter*

- Rôti, (env. 0.5/0.6 g ou 1/1.1 Kg)
- Diverses tranches (env. 2.5 ou 5 kg)  
(Entrecôte, bavette, Faux filet, noix, sous noix, beef...) **12.50 euros/kg**
- Bourguignon (env. 1 ou 2 kg)
- Jarret, plat de côte...
- Steak haché (1/1.5 kg ou 2/2.5 kg)

## COMPOSITION DU COLIS « GRILLADES » (Petit colis env. 5/6 kg ou grand colis env. 9/10 kg au choix)

- Diverses tranches (env. 2.5 ou 5 kg)  
(Entrecôte, bavette, faux filet, basse côte, beef...)
- Steak haché (env. 1.5kg ou 3 kg) **14.00 euros/Kg**
- Saucisse de bœuf (70% bœuf et 30% porc)  
(Env. 0.5 ou 1kg)
- Rôti (env. 0.5/0.6 g ou 1/1.1 Kg)

Et, selon les disponibilités, en plus du colis :

- Foie **8.50 €/kg**
- Cœur **8.50 €/kg**
- Queue **8.50 €/kg**
- Filet (rôti ou tournedos) **20.00 €/kg**

**Conditionnement :** La viande est emballée sous vide sans conservateur ni colorant avec un étiquetage indiquant la nature du morceau, son poids, les dates de conditionnement et de conservation.

L'ensachage sous vide permet une longue conservation au réfrigérateur ou en congélateur.

**Livraison :** Par nos soins en véhicule réfrigéré.

CHRISTIAN LAFFONT  
Agriculteur éleveur bovins viande RACE LIMOUSINE  
5 chemin du Château d'eau - 65200 Labassère  
06 10 27 71 72 - 06 03 09 77 04 - 05 62 95 07 98  
Valerie.vitrac@orange.fr