

# Les Confits

« A réchauffer au four ou à la poêle, en faisant dorer le côté peau. Servis avec une fricassée de cèpes ou de pommes de terre sautées à la graisse de canard, ils vous feront revivre les saveurs d'antan ! »

## Confit de Canard - 2 Cuisses

Ingrédients : cuisses de canard dans la graisse - sel - poivre

BOCAL - Conservation 4 ans

Réf.	Poids	Prix/100g.	Prix unitaire	
51	380 g	2,632 €	10,00 €	2 parts

## Confit de Canard - 4 Cuisses

Ingrédients : cuisse de canard dans la graisse - sel - poivre

BOITE - Conservation 4 ans

Réf.	Poids	Prix/100g.	Prix unitaire	
5	600 g	2,416 €	14,50 €	4 parts



## 5 Manchons de Canard

Ingrédients : 5 manchons confits dans la graisse - sel - poivre

BOÎTE - Conservation 4 ans

Réf.	Poids	Prix/100g.	Prix unitaire	
52	500 g	1,120 €	5,60 €	3 parts

## Graisse de canard

BOCAL - Conservation 4 ans

Réf.	Poids	Prix/kg	Prix unitaire	
68	600 g	5,83 €	3,50 €	

## Gésiers de Canard confits

Ingrédients : gésiers de canard confits dans la graisse - sel - poivre

BOCAL - Conservation 4 ans

Réf.	Poids	Prix/100g.	Prix unitaire	
53	130 g	3,692 €	4,80 €	3 parts
54	260 g	3,269 €	8,50 €	6 parts



## Préparation pour salade landaise

Ingrédients : 1 gésier - 1 cœur - 2 aiguillettes confites dans la graisse - sel - poivre

BOCAL - Conservation 4 ans

Réf.	Poids	Prix/100g.	Prix unitaire	
55	130 g	2,846 €	3,70 €	3 parts

## Magrets en gelée

Ingrédients : 2 magrets cuits « dans leur jus » légèrement parfumés à l'ail - sel - poivre

BOCAL - Conservation 4 ans

Réf.	Poids	Prix/100g.	Prix unitaire	
60	550 g	2,816 €	15,50 €	4 parts

*Notre conseil de dégustation  
pour le magret en gelée :*

*à consommer de préférence froid,  
accompagné de petits pois, de haricots  
verts ou d'une salade. Conservez toujours  
un bocal au réfrigérateur pour épater  
les amis qui arrivent à l'improviste !*

