

Foie Gras - Confits
Produits Frais - Plats cuisinés
Paniers gourmands



Au Naturel... De l'élevage à l'assiette



www.fermiers-gastronomes.fr

Le foie gras

Au frais

« L'ensemble de ces produits est à conserver au réfrigérateur »

Foie Gras Cru Extra de Canard

En poche sous vide - Conservation 10 jours

Réf.	Poids	Prix/kg.	Prix unitaire
C91	530 g environ	54,71€	29,00 €

Foie Gras Cru Extra de Canard - *Déveiné*

En poche sous vide - Conservation 6 jours

Réf.	Poids	Prix/kg.	Prix unitaire
C910	530 g environ	61,32€	32,50 €



Foie Gras cuisiné « au torchon »

Ingrédients : foie gras de canard, sel, sel nitrité, poivre, Pineau

En poche sous vide - Conservation 15 jours

Réf.	Poids	Prix/kg.	Prix unitaire
C920	250 g	96,00 €	24,00 € 5 parts
C921	500 g	96,00 €	48,00 € 10 parts
C922	750 g	96,00 €	72,00 € 15 parts

Nouveau

Lingot de foie gras de canard* mi-cuit aux 5 baies

Ingrédients : Foie gras de canard*, sel, sel nitrité, mélange 5 baies 0,3% Pineau.

En barquette Sous-Vide - Conservation 8 mois

Réf.	Poids	Prix/kg.	Prix unitaire
C23	250 g	94,40 €	23,60 € 5 parts
C24	400 g	94,50 €	37,80 € 8 parts

Terrines de Foie Gras de Canard Entier "Mi-Cuit"

Ingrédients : Foie gras de canard*, sel, sel nitrité, poivre, Pineau

En Bocal - Conservation 1 an au réfrigérateur

Réf.	Poids	Prix/100g.	Prix unitaire
C19	130 g	11,07 €	14,40 € 3 parts
C20	190 g	11,05 €	21,00 € 4 parts
C21	350 g	10,34 €	36,20 € 7 parts
C22	500 g	9,86 €	49,30 € 10 parts



Chef Foie gras déveiné ou pas ?

Le foie gras déveiné est idéal pour la préparation de vos terrines « mi-cuit » sans se charger de la tâche délicate du déveinage.

Si vous souhaitez préparer un foie gras « poêlé », il est préférable de ne pas le déveiner afin de tailler de belles escalopes d'un bon centimètre sans qu'elles ne se cassent.



Lingot de foie gras de canard mi-cuit aux 5 baies

*=Origine France - **= Contient des Sulfites – Ingrédients en gras = Allergènes

Le foie gras

En conserve

Terrine de Foie Gras de Canard Entier Stérilisé

Ingrédients : Foie gras de canard*, sel, sel nitraté, poivre, Pineau

En bocal - Conservation 4 ans

Réf.	Poids	Prix/100g.	Prix unitaire	
C9	130 g	10,92 €	14,20 €	3 parts
C10	190 g	10,50 €	19,95 €	4 parts
C11	300 g	9,80 €	29,40 €	6 parts

Bloc de Foie Gras de Canard

Ingrédients : Foie gras de canard* reconstitué 90%, eau 8%,
Pineau 2%, sel, sel nitraté, poivre, sucre, épices

En boîte - Conservation 4 ans

Réf.	Poids	Prix/100g.	Prix unitaire	
BC90	90 g	8,72 €	7,85 €	2 parts
C30	100 g	8,40 €	8,40 €	3 parts
C31	130 g	7,65 €	9,95 €	4 parts
C32	190 g	7,45 €	14,15 €	6 parts
C33	330 g	6,81 €	22,50 €	8 parts

Nouveau

Terrine de Foie Gras de Canard Entier Stérilisé aux 5 Baies

Ingrédients : Foie gras de canard*, sel, sel nitraté, mélange 5 baies 0,3%,
Pineau

En bocal - Conservation 4 ans

Réf.	Poids	Prix/100g.	Prix unitaire	
C5B	190 g	12,16 €	23,10 €	4 parts



Les accompagnements du foie gras

ATTENTION :
quantités limitées

Confit de Figues

Ingrédients : sucre 49%, figue bio 42%, eau ajoutée 6%, oignon
vinaigre balsamique, gélifiant (Agar Agar) - thym - laurier

En Bocal - Conservation 3 ans

Réf.	Poids	Prix/100g.	Prix unitaire
A1	80 g	2,37 €	1,90 €

Gelée au Pineau des Charentes

Ingrédients : sucre 46%, eau 37%, Pineau des Charentes** (13%), gélifiant (Agar Agar)

En Bocal - Conservation 3 ans

Réf.	Poids	Prix/100g.	Prix unitaire
A3	80 g	2,69 €	2,15 €

Confit d'Oignons

Ingrédients : Oignons 67 %, sucre 14%, Pineau** 10%, miel, sel
poivre, muscade

En Bocal - Conservation 3 ans

Réf.	Poids	Prix/100g.	Prix unitaire
A2	80 g	2,37 €	1,90 €

Gelée au Monbazillac

Ingrédients : Sucre 46%, eau 37%, Monbazillac**13%, agar-agar

En Bocal - Conservation 3 ans

Réf.	Poids	Prix/100g.	Prix unitaire
A4	80 g	2,69 €	2,15 €

*=Origine France - **= Contient des Sulfites - Ingrédients en gras = Allergènes
«après ouverture, les conserves doivent être conservées au frais et consommées rapidement».

Les spécialités "Apéros"

« L'ensemble de ces produits est à conserver au réfrigérateur »

Magret de Canard Séché Fumé (au bois de hêtre)

 Ingrédients : *Magret de canard**, sel, sel nitrité, poivre
 En poche sous vide - Conservation 30 jours

Réf.	Poids	Prix/kg.	Prix unitaire
MSFE	Entier 280 g environ	39,29 €	11,00 €
MSFT	Tranché 100 g environ	65,00 €	6,50 €



Saucisse sèche de Canard

 Ingrédients : *Viande de canard* 50% - Maigre et gras de porc 50%* sel, lactose, dextrose, épices, conservateur (E252), huile de tournesol, ferments lactiques

Conservation 30 jours

Réf.	Poids	Prix/Kg.	Prix unitaire
SS	150 g environ	36,00 €	5,40 €



Magret de Canard séché fourré au Foie Gras

 Ingrédients : *Magret de canard**, foie gras de canard (20%)
Sel, sel nitrité, poivre

En poche sous vide - Conservation 20 jours

Réf.	Poids	Prix/kg.	Prix unitaire
MFFG	180 g	49,45 €	8,90 €



"À découper en tranches fines, à servir à l'apéritif ou en plat de charcuterie avec la saucisse sèche et le magret fumé".

Les produits frais ~ À cuisiner

« L'ensemble de ces produits est à conserver au réfrigérateur »

Magret Frais de Canard* fermier



En poche sous vide - Conservation 14 jours

Réf.	Poids	Prix/kg.	Prix unitaire
MAG	400 g environ	23,75 €	9,50 €



Aiguillettes de Canard* fraîches



En poche sous vide - Conservation 12 jours

Réf.	Poids	Prix/kg.	Prix unitaire
AIG	300 g environ (entre 10 et 12 pièces)	24,00 €	7,20 €



Rôti de Canard* fourré au Foie Gras Mi-cuit



Ingrédients : Magret de canard (86%) - foie gras (14%)

En poche sous vide - Conservation 10 jours

Réf.	Poids	Prix/kg.	Prix unitaire
RFFG	1,2 kg environ	35,00 €	42,00 €



Rôti de Canard* fourré à la farce Forestière



Ingrédients : Magret de canard (86%) - farce 14% (viande de porc, oeufs, laits, champignons, foie gras, vin blanc, échalotes et épices)

En poche sous vide - Conservation 10 jours

Réf.	Poids	Prix/kg.	Prix unitaire
RFF	1,2 kg environ	29,08 €	34,90 €



Astuce du Chef

"Après avoir fait dorer à la poêle sur feu vif, mettre au four pendant environ 50 min à 200 degrés. A la sortie du four, enveloppez le rôti dans du papier aluminium pendant 10 min pour que la garniture se marie bien avec la viande".

Servez aussitôt

Les Terrines gourmandes

Pâté de Foie Gras de Canard

Ingrédients : Viande de porc* 50% (dont 25% de gras de porc), œuf, lait, Cognac, sel, sel nitrité, poivre, épices. Bloc de foie gras 50% (foie gras 90%, eau 8%, Pineau 2%)

En Boîte - Conservation 4 ans

Réf.	Poids	Prix/100g.	Prix unitaire	
PF130	130 g	5,31 €	6,90 €	3 parts
PF250	250 g	4,40 €	11,10 €	6 parts



Tartinade au Foie de Canard

Ingrédients : Foie gras de canard* (33%), gras de porc* 17% foie de volaille 12%, gras de canard 8%, lait, œufs, oignons, Pineau, Polyphosphate, sucre, sel, sel nitrité, épices

En Bocal - Conservation 4 ans

Réf.	Poids	Prix/100g.	Prix unitaire	
TART90	90 g	1,11 €	2,65 €	2 parts
TART	190 g	2,50 €	4,75 €	6 parts

Terrine au Foie de Canard au Sauternes

Ingrédients : Viande de canard* (39%), viande porc (30%), foie gras de canard reconstitué (20%), Sauternes**6%, œufs, lait, sel, sel nitrité, poivre, sucre, épices

En Boîte - Conservation 4 ans

Réf.	Poids	Prix/100g.	Prix unitaire	
TS100	90 g	4,22 €	3,80 €	2 parts
TS200	190 g	3,66 €	6,95 €	6 parts

Galantine de Foie Gras de Canard

Ingrédients : Viande de porc* 50% (dont 25% de gras de porc), œuf, lait, Cognac, sel, sel nitrité, poivre, épices, bloc de foie gras 50 % (foie gras 90%, eau 8%, Pineau 2%)

En Boîte et en bocal 90 g - Conservation 4 ans

Réf.	Poids	Prix/100g.	Prix unitaire	
GAL90	90 g	4,72 €	4,25 €	2 parts
GAL200	190 g	4,13 €	7,85 €	4 parts

Cou farci au Foie Gras de Canard

Ingrédients : Viande de porc* 50% (dont 85% de gras de porc), foie gras 25%, peau de cou 25%, œuf, lait, Cognac, sel, sel nitrité, poivre, épices

En Boîte - Conservation 4 ans

Réf.	Poids	Prix/100g.	Prix unitaire	
CF	350 g	3,79 €	13,25 €	2 parts



Caille farcie au Foie Gras de Canard

Ingrédients : Caille* 70%, Foie de canard reconstitué 20%, (foie gras 90%, eau 8%, Pineau 2%), gelée ambrée 10% (sucre, gélatine bovine, sel, acidifiant, caramel, arômes naturels), sel, sel nitrité, poivre, sucre

En Boîte - Conservation 4 ans

Réf.	Poids	Prix/100g.	Prix unitaire	
CAF200	200 g	4,87 €	9,75 €	2 parts



Les Terrines gourmandes

Pâté de la Double

Ingrédients : Viande de porc* 70% (dont 35% de gras)
œuf, lait, Cognac, sel, poivre, sel nitrité, épices. Bloc de foie gras 30%
(Foie gras 90%, eau 8%, Pineau 2%) sucre

En Boîte - Conservation 4 ans

Réf.	Poids	Prix/100g.	Prix unitaire	
PD 130	130 g	4,23 €	5,50 €	3 parts
PD 200	190 g	4,18 €	7,95 €	4 parts



Pâté « Le Terroir »

Ingrédients : Viande de porc* 90%, foie gras 5%, œuf, lait, Cognac
sel, sel nitrité, poivre, épices

En Bocal (90g) et Boîte - Conservation 4 ans

Réf.	Poids	Prix/100g.	Prix unitaire	
PT90	90 g	2,89 €	2,60 €	2 parts
PT130	130 g	2,85 €	3,70 €	3 parts
PT200	190 g	2,69 €	5,10 €	4 parts



Terrine de Campagne de Canard

Ingrédients : Viande de canard* (31%), gras de Porc* (31%) - Foie Gras de Canard 8%,
foie de volaille 8%, œuf, oignons, crème, lait, sel, sel nitrité, Cognac, ail, sucre, poivre, épices

En Bocal (90g et 190g) et Boîte - Conservation 4 ans

Réf.	Poids	Prix/100g.	Prix unitaire	
TC90	90 g	3,28 €	2,95 €	2 parts
TC130	130 g	2,85 €	3,70 €	3 parts
TC190	190 g	2,69 €	5,10 €	4 parts

Rillettes de Canard

Ingrédients : Viande de canard* gras (maigre 80%, gras 20%),
oignon, sel, poivre, épices

En Bocal (90g et 190g) et Boîte - Conservation 4 ans

Réf.	Poids	Prix/100g.	Prix unitaire	
R90	90 g	2,33 €	2,10 €	2 parts
R130	130 g	2,23 €	2,90 €	3 parts
R190	190 g	2,05 €	3,90 €	4 parts



Grillons de Canard

Ingrédients : Viande de canard* (maigre 70%, gras 30%)
sel - ail - poivre - épices

En Bocal (90g) et Boîte - Conservation 4 ans

Réf.	Poids	Prix/100g.	Prix unitaire	
G90	90 g	2,33 €	2,10 €	2 parts
G190	190 g	2,05 €	3,90 €	4 parts

Les Terrines gourmandes



Ideales pour un apéritif improvisé, sur des tartines de pain de campagne grillées, ces terrines feront l'unanimité auprès de vos amis et de vos invités

Grillons de Canard au Roquefort (5%)

Ingrédients : Viande de canard gras* (maigre 80%, gras 20%), Roquefort (5%), oignons, sel, poivre, épices

En Boîte - Conservation 4 ans

Réf.	Poids	Prix/100g.	Prix unitaire	
GR190	190 g	2,63 €	5,00 €	4 parts



Rillettes de Veau

Ingrédients : Bas carré et poitrine de Veau (69%), graisse de canard, oignons, vin blanc**, Pineau, sel, poivre, thym

En Bocal - Conservation 4 ans

Réf.	Poids	Prix/100g.	Prix unitaire	
RV190	190 g	2,39 €	4,55 €	4 parts



Pâté Campagnard

Ingrédients : Viande de porc* 55% (maigre et gras 37%), foie de porc 25% foie de canard 5%, lait, oeuf, oignon, sel, Cognac, poivre, ail, sel, sel nitrité épices

En Bocal (90g) et Boîte - Conservation 4 ans

Réf.	Poids	Prix/100g.	Prix unitaire	
PC90	90 g	2,33 €	2,10 €	2 parts
PC130	130 g	2,04 €	2,65 €	3 parts

Terrine d'Oie au Poivre Vert

Ingrédients : Viande de porc* 45% (maigre et gras 30%), maigre d'oie*, 35%, oeuf, foie gras 5%, lait, poivre vert 2%, sel, Cognac, sel nitrité, épices

En Bocal (90g) et Boîte - Conservation 4 ans

Réf.	Poids	Prix/100g.	Prix unitaire	
TO90	90 g	2,94 €	2,65 €	2 parts
TO130	130 g	2,92 €	3,80 €	3 parts
TO190	190 g	2,89 €	5,50 €	4 parts

Terrine de Lapin

Ingrédients : Viande de porc* 54% dont 36% de gras, Viande de lapin* 35%, foie gras 5%, oeuf, lait, plantes aromatiques sel, vin blanc**, sel nitrité, épices

En Bocal (90g et 190g) et Boîte - Conservation 4 ans

Réf.	Poids	Prix/100g.	Prix unitaire	
TL90	90 g	2,94 €	2,65 €	2 parts
TL130	130 g	2,27 €	2,95 €	3 parts
TL190	190 g	2,08 €	3,95 €	4 parts

Les Terrines gourmandes



Idéales pour un apéritif improvisé, sur des tartines de pain de campagne grillées, ces terrines feront l'unanimité auprès de vos amis et de vos invités

Délice de Fonteneau au Piment d'Espelette

Ingrédients : Viande de porc* 70%, foie gras de canard 9%, **oeuf**, **lait**, **poivrons**, assaisonnement basque, Cognac**, Piment d'Espelette 0,09%, gélifiant (agar agar)

En Verrine - Conservation 4 ans

Réf.	Poids	Prix/100g.	Prix unitaire	
DPE	130 g	2,69 €	3,50 €	3 parts

Délice de Fonteneau Olive et Miel

Ingrédients : Viande de porc* 70%, foie gras de canard 8,5%, Cognac**, miel 4,5%, olive noire 4,5%, **oeuf**, **lait**, **poivre**, **sel**, sel nitrité, gélifiant (agar agar)

En Verrine - Conservation 4 ans

Réf.	Poids	Prix/100g.	Prix unitaire	
DOM	130 g	2,69 €	3,50 €	3 parts

Délice de Fonteneau aux Cèpes

Ingrédients : Viande porc* 70%, foie gras 9%, **cèpes** 4,5%, **oeuf**, **lait**, Cognac**, **poivre**, **sel**, sel nitrité, gélifiant (agar agar)

En Verrine - Conservation 4 ans

Réf.	Poids	Prix/100g.	Prix unitaire	
DCEP	130 g	2,69 €	3,50 €	3 parts

Délice de Fonteneau Raisin et Monbazillac

Ingrédients : Viande de porc* 70%, foie gras de Canard 8,5%, Monbazillac** 7%, **raisin** 4,3%, 35%, **oeuf**, **lait**, **poivre**, sel nitrité, gélifiant (agar agar)

En Verrine - Conservation 4 ans

Réf.	Poids	Prix/100g.	Prix unitaire	
DRM	130 g	2,69 €	3,50 €	3 parts

Les Plats cuisinés

Rougail saucisses

Ingrédients : Saucisses de canard 45%, oignons 22%, coulis de tomates 18%, eau, ail, piment d'Espelette, sucre, épices

En Boîte - Conservation 4 ans

Réf.	Poids	Prix/100g.	Prix unitaire	
ROUG	550 g	2,22 €	12,20 €	3 parts

Manchons confits aux lentilles

Ingrédients : Manchons confit de canard* 40%, lentilles vertes bio 30%, sauce cuisinée 30% (eau, viande et carcasse de canard*, carottes, oignons, poireaux, ail, céleri, sel, poivre, épices, farine de maïs)

En Bocal - Conservation 4 ans

Réf.	Poids	Prix/100g.	Prix unitaire	
MCL	550 g	1,35 €	7,40 €	2-3 parts

*=Origine France - **= Contient des Sulfites – Ingrédients en gras = Allergènes
«après ouverture, les conserves doivent être conservées au frais et consommées rapidement».

Les Plats cuisinés

Canard en Civet

Ingrédients : Viande de canard* gras 80% (maigre 80%, gras 20%) viande de porc* 3%, vin de pays charentais 8%**, eau 8%, carottes, oignon, échalotes, persil, sel, sucre, farine de maïs, poivre, épices

En Bocal - Conservation 4 ans

Réf.	Poids	Prix/100g.	Prix unitaire	
CIVC	600 g	1,95 €	11,70 €	4 parts



Cassoulet au confit de canard

Ingrédients : Cuisses confites 30%, saucisses de porc* (viande de porc* 84%, vin blanc** 8,5%, sel, sucre, épices) 15%, haricots blancs bio 25%, sauce 30% (oignons, coulis de tomate, farine de maïs, ail, sel, sucre, poivre, épices)

En Bocal - Conservation 4 ans

Réf.	Poids	Prix/100g.	Prix unitaire	
CAS1	650 g	1,46 €	9,50 €	2 parts
CAS2	1 300 g	1,28 €	16,60 €	4 parts



Coq au vin de Bergerac

Ingrédients : Cuisses de poule* 54 %, sauce 41 % (eau, vin de Bergerac**, oignon, carottes, échalotes, farine de maïs, chocolat, persil, thym, laurier, sucre, sel, poivre), champignons de Paris, magret fumé

En Bocal - Conservation 4 ans

Réf.	Poids	Prix/100g.	Prix unitaire	
COV	650 g	2,04 €	13,25 €	2-3 parts

Lapin en Civet

Ingrédients : Viande de lapin* (54%), sauce 41% (eau, vin de pays**, oignon, carottes, échalotes, farine de maïs, chocolat, persil, thym, laurier, sucre, sel, poivre) - champignons de Paris, magret fumé

En Bocal - Conservation 4 ans

Réf.	Poids	Prix/100g.	Prix unitaire	
CIVL	600 g	1,68 €	10,10 €	2-3 parts



Sauté de Dinde au Champagne et ses marrons

Ingrédients : Sauce 46% (eau, Champagne 8%, crème fraîche, moutarde à l'ancienne, échalotes, carottes, champignons forestiers, farine de maïs), cuisse de dinde 44%, marrons 6%, sel, poivre

En Bocal - Conservation 4 ans

Réf.	Poids	Prix/100g.	Prix unitaire	
SAD	650 g	2,19 €	14,25 €	2-3 parts

Les Plats cuisinés

Soupe paysanne à la carcasse de Canard et aux légumes d'hiver

Ingrédients : Eau, carottes, oignons, haricots, poireaux, viande de carcasse de canard* (20%), céleri, ail, graisse de canard*(2%), sel et épices.

En Bocal - Conservation 4 ans

Réf.	Vol. net	Prix/l	Prix unitaire
SC	650 ml	6,80€	4,70€

Blanquette de veau

Ingrédients : Bas carré* de veau 39 %, sauce 33 % (eau, crème fraîche, fond de veau, amidon, vin blanc**, sel, poivre, céleri, infusion de légumes) carottes, champignons

En Bocal - Conservation 4 ans

Réf.	Poids	Prix/100g.	Prix unitaire
BLAN	650 g	2,52€	16,40€ 2-3 parts



Lentilles cuisinées

Ingrédients : Lentilles vertes 55%, sauce cuisinée 45% (eau, viandes et carcasses de canards*, carottes, oignons, poireaux, ail, céleri, sel, poivre, épices, farine de maïs)

En Bocal - Conservation 4 ans

Réf.	Poids	Prix/100g.	Prix unitaire
LC	650 g	0,57€	3,70€ 4 parts

Asperges blanches du Sud Saintonge

Ingrédients : Asperges, eau, sel acidifiant : jus de citron

En Bocal - Conservation 4 ans

Réf.	Poids	Prix/100g.	Prix unitaire
ASP	400 g	2,49€	9,95€

Enchaud de porc

Ingrédients : Filet de porc* (53%), graisse de canard 47%, sel, ail, poivre

En Boîte 750 g (400 g net) - Conservation 4 ans

Réf.	Poids	Prix/100g.	Prix unitaire
ENCH	400 g	2,70€	10,80€ 4 parts

Cèpes cuisinés à l'huile

Ingrédients : Jambes et morceaux de Cèpes, huile de tournesol, sel

En Bocal - Conservation 4 ans

Réf.	Poids	Prix/100g.	Prix unitaire
CEP	280 g	3,37€	9,45€ 4 parts



Haricots cuisinés

Ingrédients : Haricots blancs 55%, sauce 45% (oignons, coulis de tomate, farine de maïs, ail, sel, sucre, poivre, épices)

En Bocal - Conservation 4 ans

Réf.	Poids	Prix/100g.	Prix unitaire
HC350	350 g	0,76€	2,65€ 2 parts
HC650	650 g	0,57€	3,70€ 4 parts

Velouté d'asperges du Sud Saintonge

Ingrédients : Asperges 53%, eau, lait bio, sel

En Bocal - Conservation 4 ans

Réf.	Vol. net	Prix/l	Prix unitaire
VASP	750 g	7,86€	5,90€

*=Origine France - **= Contient des Sulfites – Ingrédients en gras = Allergènes
«après ouverture, les conserves doivent être conservées au frais et consommées rapidement».

Les Confits



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

Cuisse de Canard confite

Ingrédients : Cuisse de canard* confites 55%, graisse de canard 45%, sel, poivre
En Bocal et Boîte (700g) - Conservation 4 ans

Réf.	Poids	Prix/100g.	Prix unitaire	
C2C	380 g	3,03 €	11,50 €	2 parts
C4C	700 g	2,71 €	19,00 €	4 parts



Graisse de canard

Ingrédients : Graisse de canard, sel, poivre
En Bocal - Conservation 4 ans

Réf.	Poids	Prix/100g.	Prix unitaire
GR	650 g	0,62 €	4,05 €



Cuisse de Canard confite sous vide

Ingrédients : Cuisse de canard* confite dans la graisse, sel, poivre
En poche sous vide - Conservation 30 jours au réfrigérateur

Réf.	Poids	Prix/100g.	Prix unitaire	
CCSV	180 g	2,39 €	4,30 €	1 part

Manchons de Canard confits

Ingrédients : Manchons de canard* confits 55%, graisse de canard* 45%, sel, poivre
En Boîte - Conservation 4 ans

Réf.	Poids	Prix/100g.	Prix unitaire	
M5C	500 g	1,18 €	5,90 €	3 parts



Gésiers de Canard confits

Ingrédients : Gésiers de canard* confits 60% - graisse de canard 40%, sel, poivre
En Bocal - Conservation 4 ans

Réf.	Poids	Prix/100g.	Prix unitaire	
GC130	130 g	3,92 €	5,10 €	3 parts
GC260	260 g	3,46 €	9,00 €	6 parts

Lots de Conservees et Verrines

Lot "Délices de Fonteneau" 130 g

Composition :

1 Délice Miel-Olives 130 g

1 Délice au Piment d'Espelette 130 g

1 Délice Raisin-Monbazillac 130 g

1 Délice aux Cèpes 130 g

Réf.	Prix unitaire
LOT-DEL	13,50 €



Lot "Champêtre"

Composition :

1 Rillettes de canard 130 g

1 Terroir 130 g

1 Pâté de foie gras de canard 130 g

1 Pâté de la double 130 g

Réf.	Prix unitaire
LOT-CHAMP	18,50 €

Lot "Plats cuisinés"

Composition :

1 Lapin en civet 600 g

1 Canard en civet 600 g

1 Confit de canard 2 cuisses 380 g

1 Cassoulet aux manchons de canard 650 g

1 Manchons confit aux lentilles 550 g

1 bocal d'haricots cuisinés 650 g

Réf.	Prix unitaire
LOT-PC	52,00 €



Lot "Festif"

Composition :

1 Pâté de la double 190 g

1 Pâté le terroir 190 g

1 Galantine de foie gras de canard 190 g

1 Rillettes de canard 190 g

1 Pâté de foie gras de canard 190 g

Réf.	Prix unitaire
LOT-FEST	35,00 €

Photos non contractuelles, dans la limite des stocks disponibles
La composition du lot est susceptible de changer en fonction des stocks disponibles

Lots de Conservees et Verrines

Lot "Pique Nique"

Composition :

2 Terrines de campagne au canard 130 g

1 Délice de fonteneau au piment d'Espelette 130 g

1 Pâté campagnard 130 g

1 Délice de fonteneau aux cèpes 130 g

1 Terrine de lapin 130 g

1 Délice de fonteneau raisin-Monbazillac 130 g

1 Terrine d'oie au poivre vert 130 g

1 Délice de fonteneau aux olives 130 g



Réf.	Prix unitaire
LOT-PIQ	30,00 €



Lot "Rustique"

Composition :

1 Terrine d'oie au poivre vert 130 g

1 Grillons de canard 130 g

1 Pâté le terroir 130 g

1 Pâté campagnard 130 g

1 Rillettes de canard 130 g

Réf.	Prix unitaire
LOT-RUS	15,00 €

Lot "Familial"

Composition :

1 Grillons de canard 190 g

1 Terrine d'Oie au poivre vert 190 g

1 Pâté le terroir 190 g

1 Terrine de campagne au canard 190 g

1 Tartinade au foie de canard 190 g

1 Rillettes de canard 190 g

1 Rillettes de veau 190 g

1 Terrine de lapin 190 g

Réf.	Prix unitaire
LOT-FAM	36,00 €



Lot "Découverte"

Composition :

1 Pâté campagnard 90 g

1 Terrine de lapin 90 g

1 Pâté le terroir 90 g

1 Terrine d'oie au poivre vert 90 g

1 Tartinade au foie de canard 90 g

1 Rillettes de canard 90 g

1 Terrine de campagne au canard 90 g

Réf.	Prix unitaire
LOT-DEC	17,00 €

Photos non contractuelles, dans la limite des stocks disponibles
La composition du lot est susceptible de changer en fonction des stocks disponibles

Présentations cadeaux

Le Charentais

Composition : 1 Foie gras de canard entier 130 g
1 Pineau blanc des Charentes 75 cl
1 Confit d'accompagnement 80 g

Réf.	Prix unitaire
CHA23	30,00 €



Le Délicieux

Composition : 1 Bloc de foie gras de canard 130 g
1 Délice de canard raisin-Monbazillac 130 g
1 Pâté le Terroir 130 g
1 Galantine de foie de canard 90 g
1 Terrine au foie de canard au Sauternes 200 g
1 Terrine de lapin 180 g

Réf.	Prix unitaire
DELI23	37,00 €



Le Dégustation

Composition : 1 Bloc de foie gras de canard 190 g
1 Rillettes de canard 190 g
1 Terrine de campagne 190 g
1 Pâté le Terroir 200 g
1 Tartinade au foie de canard 190 g
1 Caille farcie au foie gras de canard 200 g
1 Bocal de confit de canard 2 cuisses 380 g

Réf.	Prix unitaire
DEGUST23	59,00 €



L'Etoile des Fermiers

Composition : 1 Foie gras de canard entier 130g
1 Terrine au foie de canard au Sauternes 100 g
1 Gelée de Pineau des Charentes 80 g
1 Terrine de campagne au canard 190 g
1 Galantine de foie de canard 200 g
1 Pâté de la Double 200 g
1 Rillettes de canard 190 g
1 Cou farci au foie gras de canard 350 g
1 Vin blanc moelleux Monbazillac 75 cl

Réf.	Prix unitaire
ETOILE23	71,00 €





www.fermiers-gastronomes.fr

Ferme de Fonteneau - 16210 Saint-Romain

E-mail : fermiersgastronomes@wanadoo.fr

Tél. 05 45 98 01 06 - Fax : 05 45 98 09 27



Points de vente :



Magasin de produits fermiers et pains au levain

- Rue de la Tude - 16210 Chalais - Tél. : 05 45 98 24 75
- Balan - Route de St-Aigulin - 24490 La Roche-Chalais
Tél. : 05 53 91 86 28

Marché du Domaine de Tambourinour à Gondeville
(tous les vendredis après-midi, de 14h à 19h)

Marché de la Pinotière à la Couronne
(tous les jeudis après-midi de 16h00 à 19h)

Dépôts-vente en épicerie fines

Restaurant - Comités d'entreprises - Vente par internet et par correspondance

Rejoignez-nous sur



A Fonteneau, la ferme familiale s'est transmise et a grandi au fil des générations pour s'étendre aujourd'hui sur 150 ha de collines semées de céréales, blé, maïs, tournesols et prairies.

Le gavage des canards est réalisé dans la plus pure tradition, uniquement au maïs (garanti sans OGM), cultivé et récolté dans notre ferme, sur les côteaux du Sud Charente.

Cette alimentation, riche et naturelle, est le gage d'une excellente qualité de foie.

Nos foies sont ensuite soigneusement triés et choisis un à un, afin de vous offrir une qualité irréprochable. Ils sont ensuite méticuleusement déveinés et assaisonnés avant d'être stérilisés et mis en verrines.

Quant aux autres parties nobles du canard, elles sont conditionnées sous vide ou bien cuisinées dans les locaux de notre conserverie qui répond aux normes européennes.

Photos non contractuelles

Imprimerie Gestraud - 16110 St-Projet

Mme, M. :

Adresse :

Etage : Code Porte :

Code Postal :

Ville :

Tél. :

E-mail :

*Nous pouvons effectuer,
de votre part, l'envoi de colis
à vos parents, amis ou relations.*

Indiquez-nous leur adresse complète
et joignez-nous votre carte de vœux,
nous leur ferons parvenir directement.

Mme, M. :

Adresse :

Code Postal :

Ville :

Tél. :

E-mail :

Livraison en relais Pickup

Pour connaître le relais le plus proche de votre domicile,
rendez-vous sur le site www.pickup.fr et indiquez l'adresse ci-dessous du relais choisi

Groupez vos commandes

Remise à partir de 600 euros pour une livraison à une seule adresse

Conditions générales de vente

Nos méthodes étant artisanales, nous vous demandons de passer vos commandes rapidement.

Délai de livraison : 2 semaines environ après réception de votre règlement.

Pour livraison hors France métropolitaine et Corse, veuillez nous consulter.



**Pas de livraison
possible le lundi**



Pour toute commande
avant le 30 novembre
une surprise offerte !!!

Date de livraison souhaitée : *sans importance*

aux environs du

1 jour bien précis

A :

Le :

Signature :

[illegible]

Règlement à joindre à la commande

A envoyer à l'adresse suivante :
Les Fermiers Gastronomes
Ferme de Fonteneau 16210 ST-ROMAIN



Pour toute commande
avant le 30 novembre
une surprise offerte !!!

Règlement	<i>Chèque bancaire ou postal</i>	
	<i>Carte bancaire</i>	
N		
Expire le	<i>3 derniers chiffres au dos de la carte</i>	
Date et signature		

Rc	P	Ex	N ^o	O	Rg
----	---	----	----------------	---	----