NOS CONFITS			Prix TTC	Prix / kg	Réf.
Cuisses de canard confites	Bocal	380 g	**11,50 €**	30,26 €	C2C
	Boîte	700 g	**19,00 €**	27,14 €	C4C
Gésiers de canard confits	Bocal	130 g	**5,10 €**	39,23 €	GC130
	Bocal	260 g	**9,00 €**	34,61 €	GC260
Graisse de canard	Bocal	650 g	**4,05 €**	6,23 €	GR
Magret de canard en gelée	Bocal	550 g	**20,15 €**	36,64 €	MG
Manchons de canard confits	Boîte	500 g	**5,90 €**	11,80 €	M5C
Préparation salade périgourdine	Bocal	130 g	**3,95 €**	30,38 €	PSP
Enchaud de porc	Boîte	400 g	**10,80 €**	27,00 €	ENCH

LOTS ET ASSORTIMENTS DE CONSERVES

Étui 4 verrines assorties — 90 g — **12,50 €** — ASS901
- 1 terrine d'oie au poivre vert
- 1 terrine de lapin
- 1 pâté campagnard
- 1 pâté le terroir

Étui 4 verrines « Spécial Canard » — 90 g — **19,50 €** — ASS902
- 1 bloc de foie gras
- 1 tartinade de foie gras
- 1 galantine de foie gras
- 1 grillons de canard

Assortiment conserves — 130 g — **14,50 €** — ASS130
- 1 terrine d'oie poivre vert
- 1 pâté campagnard
- 1 grillons de canard
- 1 rillettes de canard
- 1 pâté le terroir

Assortiment conserves — 190 g — **30,50 €** — ASS200
- 1 pâté de la double
- 1 pâté le terroir
- 1 galantine de foie gras
- 1 rillettes de canard
- 1 pâté de foie gras (250 g)

Assortiment « Délices de Fonteneau » — 130 g — **13,50 €** — DEL
- 1 délice miel-olives
- 1 délice raisin Monbazillac
- 1 délice Piment d'Espelette
- 1 délice aux cèpes

* Verrines à conserver au frais

** Découpe gratuite sur demande

*** Produits frais disponibles de manières saisonnières

Tarif en date du 1er juin 2024

Impression : Le vent se lève...

Ne pas jeter sur la voie publique

En direct de la ferme

BIENVENUE à la ferme

TARIFS

POUR COMMANDER

À LA FERME

Les Fermiers Gastronomes
Fonteneau • 16210 Saint-Romain
05 45 98 01 06
fermiersgastronomes@wanadoo.fr

DANS NOS MAGASINS

Marché fermier

Chalais (16) **05 45 98 24 75**
La Roche-Chalais (24) **05 53 91 86 28**

MARCHÉS

Jeudi 16 h-19 h
La Pinotière
La Couronne (16)

Vendredi 14 h-19 h
Domaine du Tambourinour
Mainxe-Gondeville (16)

Les Fermiers Gastronomes

NOS TERRINES DE FOIE GRAS MI-CUIT			Prix TTC	Prix / kg	Réf.
Verrine*		130 g	**14,40 €**	110,76 €	C19
		190 g	**21,00 €**	110,50 €	C20
		350 g	**36,20 €**	103,42 €	C21
		500 g	**49,30 €**	98,60 €	C22
NOS TERRINES DE FOIE GRAS ENTIER STÉRILISÉ					
Verrine		130 g	**14,20 €**	109,23 €	C9
		190 g	**19,95 €**	105,00 €	C10
		300 g	**29,40 €**	98,00 €	C11
NOTRE TERRINE DE FOIE GRAS ENTIER STÉRILISÉ AUX 5 BAIES					
Verrine		190 g	**23,10 €**	121,57 €	C5B
NOS BLOCS DE FOIE GRAS DE CANARD					
Verrine		90 g	**7,85 €**	87,22 €	BC90
Rouleau		100 g	**8,40 €**	84,00 €	C30
		130 g	**9,95 €**	76,53 €	C31
		190 g	**14,15 €**	74,50 €	C32
		330 g	**22,50 €**	68,18 €	C33
NOS CONFITS D'ACCOMPAGNEMENTS DU FOIE GRAS					
Confit de figues	Verrine	80 g	**1,90 €**	23,75 €	A1
Confit d'oignons	Verrine	80 g	**1,90 €**	23,75 €	A2
Gelée de Pineau des Charentes	Verrine	80 g	**2,15 €**	26,87 €	A3
Gelée de Monbazillac	Verrine	80 g	**2,15 €**	26,87 €	A4
NOS TERRINES GOURMANDES DE CANARD					
Caille fourrée au foie gras	Boîte	200 g	**9,75 €**	48,75 €	CAF200
Cou farci au foie gras	Boîte	350 g	**13,25 €**	37,85 €	CF
Galantine de foie gras (50 % foie)	Boîte	90 g	**4,25 €**	47,22 €	GAL90
	Boîte	190 g	**7,85 €**	41,31 €	GAL200
Pâté de foie gras (50 % foie)	Boîte	130 g	**6,90 €**	53,07 €	PF130
	Boîte	250 g	**11,10 €**	44,40 €	PF250
Pâté de la Double (35 % foie)	Boîte	130 g	**5,50 €**	42,30 €	PD130
	Boîte	190 g	**7,95 €**	41,84 €	PD200
Pâté le Terroir	Verrine	90 g	**2,60 €**	28,89 €	PT90
	Boîte	130 g	**3,70 €**	28,46 €	PT130
	Boîte	190 g	**5,10 €**	26,84 €	PT200
Tartinade (33 % foie)	Verrine	90 g	**2,65 €**	29,44 €	TART90
	Verrine	190 g	**4,75 €**	25,00 €	TART
Terrine de foie gras au Sauternes (20 % foie)	Boîte	90 g	**3,80 €**	42,22 €	TS100
	Boîte	190 g	**6,95 €**	36,57 €	TS200

NOS TERRINES GOURMANDES			Prix TTC	Prix / kg	Réf.
Grillons de canard	Verrine	90 g	**2,10 €**	23,23 €	G90
	Boîte	190 g	**3,90 €**	20,52 €	G190
— au Roquefort 5 %	Boîte	190 g	**5,00 €**	26,31 €	GR190
Rillettes de canard	Verrine	90 g	**2,10 €**	23,33 €	R90
	Boîte	130 g	**2,90 €**	22,30 €	R130B
	Boîte	190 g	**3,90 €**	20,52 €	R190B
Terrine de campagne	Verrine	90 g	**2,95 €**	32,77 €	TC90
	Boîte	130 g	**3,70 €**	28,46 €	TC130
	Verrine	190 g	**5,10 €**	26,84 €	TC190
Délices de Fonteneau					
— Piment d'Espelette	Verrine	130 g	**3,50 €**	26,92 €	DPE
— Raisin et Monbazillac	Verrine	130 g	**3,50 €**	26,92 €	DRM
— Olive et miel	Verrine	130 g	**3,50 €**	26,92 €	DOM
— Aux cèpes	Verrine	130 g	**3,50 €**	26,92 €	DCEP
Pâté campagnard	Verrine	90 g	**2,10 €**	23,33 €	PC90
	Boîte	130 g	**2,65 €**	20,38 €	PC130
Rillettes de veau	Verrine	190 g	**4,55 €**	23,94 €	RV190
Terrine d'oie au poivre vert	Verrine	90 g	**2,65 €**	29,44 €	TO90
	Boîte	130 g	**3,80 €**	29,23 €	TO130
	Boîte	190 g	**5,50 €**	28,94 €	TO190
Terrine de lapin	Verrine	90 g	**2,65 €**	29,44 €	TL90
	Boîte	130 g	**2,95 €**	22,69 €	TL130
	Verrine	190 g	**3,95 €**	20,78 €	TL190
NOS PLATS CUISINÉS					
Cassoulet au confit de canard	Bocal	650 g	**9,50 €**	14,62 €	CAS1
	Bocal	1 300 g	**16,60 €**	12,77 €	CAS2
Civet de canard	Bocal	600 g	**11,70 €**	19,50 €	CIVC
Manchons confits aux lentilles	Bocal	550 g	**7,40 €**	13,45 €	MCL
Rougail saucisses	Boîte	550 g	**12,20 €**	22,18 €	ROUG
Soupe paysanne de carcasse de canard aux légumes d'hiver	Bocal	900 g	**6,50 €**	7,23 €/L	SC
Blanquette de veau	Bocal	650 g	**16,40 €**	25,23 €	BLAN
Civet de lapin	Bocal	600 g	**10,10 €**	16,83 €	CIVL
Coq au vin de Bergerac	Bocal	650 g	**13,25 €**	20,38 €	COV
Sauté de dinde (champagne/marron)	Bocal	650 g	**14,25 €**	21,92 €	SAD
Cèpes cuisinés à l'huile	Bocal	280 g	**9,45 €**	33,75 €	CEP
Haricots cuisinés	Bocal	350 g	**2,65 €**	7,57 €	HC350
	Bocal	650 g	**3,70 €**	5,69 €	HC650
Lentilles cuisinées	Bocal	650 g	**3,70 €**	5,69 €	LC

NOS PRODUITS FRAIS (canard)		À la pièce	Référence
Foie gras cru « Extra »	≈ 530 g	**30,00 €**	91
— déveiné	≈ 530 g	**33,50 €**	910
Foie gras mi-cuit façon torchon			
— 5 parts	≈ 250 g	**24,00 €**	920
— 10 parts	≈ 500 g	**48,00 €**	921
— 15 parts	≈ 750 g	**72,00 €**	922
Lingot de foie gras mi-cuit aux 5 baies			
— 5 parts	≈ 250 g	**23,60 €**	C23
— 8 parts	≈ 400 g	**37,80 €**	C24
Magret	≈ 400 g	**9,50 €**	MAG
Aiguillettes	≈ 300 g	**7,20 €**	AIG
Rôti « farce forestière »	≈ 1,2 kg	**34,90 €**	RFF
Rôti « farce au foie gras »	≈ 1,2 kg	**42,00 €**	RFFG
Magret séché fourré au foie gras	≈ 180 g	**8,90 €**	MFFG
Magret séché fumé entier	≈ 280 g	**11,00 €**	MSFE
Magret séché fumé tranché	≈ 100 g	**6,50 €**	MSFT
Saucisse sèche	≈ 150 g	**5,40 €**	SS
Cuisses confites	≈ 180 g	**4,30 €**	CCSV

Coffret Le Délicieux

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

37 € Réf. DELI23

Coffret L'Etoile des fermiers

1 Foie gras de canard entier 130 g
1 Terrine au foie de canard au Sauternes 100 g
1 Gelée de Pineau des Charentes 80 g
1 Terrine de campagne de 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

71 € Réf. ETOILE23

Photos non contractuelles, dans la limite des stocks disponibles

Coffret Dégustation

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 (33 % de foie) 190 g
1 Caille farcie au foie gras de canard 200 g
1 Confit de canard 2 cuisses 380 g

59 € Réf. DEGUST23

Coffret Le Charentais

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

30 € Réf. CHA23

Offre Promotionnelle

1 Bloc de foie gras de canard 190 g
1 Confit de Pineau des Charentes 80 g
1 Terrine de campagne de canard 130 g
1 Terrine de foie gras au Sauternes 100 g
1 Tartinade de foie de canard (33 % foie) 190 g
1 Pâté Campagnard 90 g

28 € Réf. 101

Coffret Terroir

1 Bloc de foie gras de canard 100 g
1 Foie gras de canard entier 130 g
1 Gelée de Monbazillac 80 g
1 Délice de Fonteneau aux cèpes 130 g
1 Canard en civet 650 g
1 Vin de pays Charentais Le Petit Cousinaud Rouge 75 cl

45 € Réf. TER23

les Fermiers Gastronomes

POUR VOS COMMANDES IMPORTANTES, MERCI DE COMMANDER À L'AVANCE

LES FERMIERS GASTRONOMES • Fonteneau • 16210 SAINT-ROMAIN • 05 45 98 01 06

fermiersgastronomes@wanadoo.fr • www.fermiers-gastronomes.fr

FermiersGastro_Tarif_Feuillet_Expedition.indd 2 22/10/2024 14:24:32

Adresse de livraison

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.

Les Fermiers Gastronomes

Pas de livraison possible le lundi

Date de livraison souhaitée : *sans importance* .....

aux environs du .....

1 jour bien précis .....

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

A : .....

Le : .....

Signature : .....

Bon de commande

Réf.	Produits	Qté	Prix Unit.	Prix total

> ⚠ *Note : Assurez-vous de bien être présent à votre domicile le jour souhaité de la livraison, cela nous évitera de devoir payer des frais de re-présentation au transporteur et maintiendra votre participation aux frais de port à un niveau relativement modeste.*
> *Merci de votre compréhension.*

	Sous-total		
A déduire	*Si le montant de votre commande dépasse 600 € nous vous faisons bénéficier d'une remise de 5%*	– 5%	
A ajouter Frais de port	*pour une commande de moins de 150 €*	+ 18 €	
	pour une commande entre 150 € et 500 €	+ 29 €	
	Livraison samedi matin, supplément demandé par le transporteur	+ 7 €	
	pour une commande supérieure à 500 €	OFFERT	
	Montant net à payer		

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	
Chèque bancaire ou postal	
Carte bancaire	

N ____ ____ ____ ____

Expire le ____

3 derniers chiffres au dos de la carte ___

Date et signature

les Fermiers Gastronomes

Rc	P	Ex	N°	O	Rg