

De notre ferme à votre table.

Nos produits sont exclusivement issus de notre exploitation agricole. Ils sont cuisinés par nos soins dans un atelier aux normes européennes dans les meilleures conditions d'hygiène. Aucun additif n'est ajouté à nos conserves. La vente directe vous permet d'acquérir aux meilleurs prix des produits de qualité gastronomique.

Tarifs 2021

Foie gras entier de canard	€
Bocal de 100g _____	15,00
Bocal de 190g _____	24,00
Bocal de 370g _____	41,00

Bloc de foie gras

Boîte de 135g _____	14,00
Boîte de 65g _____	8,00

Confit de canard

Boîte de 2 cuisses 800g _____	13,00
Boîte de 4 manchons 800g _____	12,00
Boîte de 2 gésiers _____	4,00
Boîte de 3 gésiers _____	6,00
Boîte de 5 gésiers _____	10,00
Boîte de 6 cœurs _____	6,00
Assortiment salade à l'ail (2 aiguillettes + 2 cœurs + 1 gésier) _____	8,50
Assortiment salade aux baies de Genièvre _____	8,50
Boîte de fritons _____	3,00
Bocal de graisse 100g _____	3,00
Bocal de graisse 300g _____	9,00
Bocal de graisse 650g _____	16,00

Magret séché 300g environ (sous vide)

Nature _____	14,00
Au poivre _____	14,00
Aux herbes de Provence _____	14,00
Au curry _____	14,00

Rillettes pur canard	€
Boîte de 190g _____	6,50

Plats cuisinés

Cassoulet pour 4 (manchons) _____	26,00
Garbure pour 4 (manchons avec ailerons) _____	26,00
Cassoulet pour 2 (manchons) _____	14,00
Garbure pour 2 (manchons avec ailerons) _____	18,00
Confit d'Automne (2 manchons/butternut/châtaigne) _____	14,00
Confit aux mendiants (2 manchons) _____	14,00
Confit aux pommes et au miel (2 cuisses) _____	18,00
Confit à l'orange (2 cuisses) _____	18,00
Confit aux olives (2 cuisses) _____	18,00

Pâtés pur canard, boîte de 190g

Nature _____	6,50
Au poivre vert _____	6,50
Aux olives _____	6,50
A l'orange _____	6,50
Aux baies de Genièvre _____	6,50
D'Automne (châtaignes/oignons) _____	6,50
Au foie gras _____	7,50

Assortiments

1 pâté au foie gras + 3 autres pâtés au choix (hors pâté au foie gras) _____ 24,00

Pour les commandes spéciales: foies frais, magrets frais, foies gras mi-cuits... , me contacter.

Remplir lisiblement et en majuscules

Nom:

Prénom:

Adresse:.....

.....

Code postal:

Commune:

Téléphone:

Je fais ma commande le:.....

A recevoir le:

A:

Signature:

Pour livraison urgente, nous consulter.

Paiement par chèque
(à l'ordre de Oriane de VATHAIRE)

Bon de commande à compléter et à retourner à:

Oriane de VATHAIRE

Plan de Verdon

04170 THORAME HAUTE

Tél: 06.87.09.55.98

mail: oriane.devathaire@free.fr

Quelques conseils de dégustation

Le foie gras doit être maintenu au frais (bas du réfrigérateur ou bonne cave) et être ouvert 1/2 h avant sa consommation. Il est normal que le foie gras entier soit enrobé de sa graisse d'exsudation, celle-ci assure un meilleur velouté à votre palais. Dégustez-le avec un bon vin: blanc moelleux ou rouge, ou un champagne.

Nos plats cuisinés se réchauffent simplement dans une casserole, et pour l'accompagnement, faites du riz, des pommes de terre, semoule, boulgour ou pâtes.

Le magret séché se conserve au réfrigérateur. Il est entier pour qu'il conserve tous ses arômes. A vous de le trancher, prenez un bon couteau! Il remplace avantageusement le jambon cru, à l'apéritif, en entrée ou pour agrémenter une salade.

Les Canards du Verdon

Foie Gras

Magrets-Confits

Pâtés-Rillettes



Oriane de VATHAIRE

Plan de Verdon

04170 THORAME HAUTE

Tél: 06.87.09.55.98

mail: oriane.devathaire@free.fr