

# Liste et tarifs des conserves de la ferme en vente

## AUBERGE VEYRET BARDENAT 24620 MARQUAY

### L'OIE

<b>CONFIT :</b>	<b>1 aile 280 g</b>	<b>9 €</b>
Viande d'oie, graisse, sel, poivre	<b>1 cuisse 250 g</b>	<b>8 €</b>
<b>COU FARCIAU FOIE GRAS TRUFFE :</b>	<b>300 g</b>	<b>13 €</b>
Chair à pâté, foie gras (25%), peau de cou, Truffe (1%), sel, poivre	<b>400 g</b>	<b>16 €</b>
<b>GESIERS CONFIT :</b>	<b>Gésiers confits entiers 200 g</b>	<b>6 €</b>
Gésiers, graisse, sel	<b>Gésiers confits émincés 200 g</b>	<b>8 €</b>
<b>GRILLONS :</b>	<b>200 g</b>	<b>5 €</b>
Maigre et gras d'oie, sel, poivre		
<b>BLOC DE FOIE GRAS :</b>	<b>140 g</b>	<b>15,5 €</b>
Foie gras, eau (10%), sel, poivre	<b>200 g</b>	<b>22 €</b>

### LA CHARCUTERIE

<b>PÂTÉ AU FOIE DE PORC :</b>	<b>200 g</b>	<b>4 €</b>
Foie de porc (50 %), maigre et gras de porc (50 %), sel, poivre		
<b>PÂTÉ DE CAMPAGNE :</b>	<b>200 g</b>	<b>4 €</b>
Maigre et gras de porc(75%), foie de porc, vin blanc, œuf, échalote, sel, poivre		
<b>RILLETTES DE PORC :</b>	<b>200 g</b>	<b>3 €</b>
Maigre et gras de porc confit, sel, poivre		
<b>BOUDIN PUR PORC :</b>	<b>500 g</b>	<b>7 €</b>
Maigre et gras de porc, sang, ail, épices, sel, poivre	<b>200 g</b>	<b>3 €</b>
<b>JAMBONNEAU FARCI :</b>	<b>550 g</b>	<b>8 €</b>
Chair à pâté, jarret de porc, sel, poivre		
<b>CONFIT DE PORC (ENCHAUD) :</b>	<b>400 g</b>	<b>7 €</b>
Viande de porc, ail, sel, poivre	<b>800 g</b>	<b>13 €</b>

### LES CONFITURES MAISON

Verrines stérilisées POIDS NET : 450 g 6 €

#### **CONFITURE DE MELON**

Sucre 60%, melon 40%, citron, épices

#### **CONFITURE DE CASSIS**

Sucre 55%, cassis 45%, épices, gélifiant

#### **CONFITURE DE FIGUE**

Figue 50%, sucre 50%, citron, cannelle

#### **CONFITURE DE PÊCHE**

Pêche 50%, sucre 50%, citron, basilic

#### **CONFITURE DE POMME / POTIMARRON**

Sucre 45%, pomme 30%, potimarron 25%, cannelle

#### **CONFITURE DE LAIT**

Sucre 60%, lait de la ferme 40 %, cannelle

### LE CANARD

<b>CONFIT : 2 cuisses</b>	<b>350 g</b>	<b>10 €</b>
Viande de canard, graisse, sel, poivre		
<b>FOIE GRAS ENTIER en verrine :</b>	<b>200 g</b>	<b>20 €</b>
Foie gras de canard, Monbazillac, sel, poivre	<b>140 g</b>	<b>14 €</b>
<b>BLOC DE FOIE GRAS :</b>	<b>140 g</b>	<b>11 €</b>
Foie gras, eau (10%) ,sel, poivre	<b>200 g</b>	<b>15,5 €</b>
<b>RILLETTES AU FOIE GRAS :</b>	<b>200 g</b>	<b>7 €</b>
Maigre et gras de canard confit, foie gras (25 %), sel, poivre	<b>140 g</b>	<b>5 €</b>
<b>PÂTÉ DE FOIE :</b>	<b>200 g</b>	<b>11 €</b>
Foie gras de canard 50%, chair à pâté 50%, sel, poivre		
<b>GRILLONS :</b>	<b>200 g</b>	<b>5 €</b>
Maigre et gras de canard, sel, poivre		
<b>GRAISSE :</b>	<b>650 g</b>	<b>4,5 €</b>
Graisse de canard		
<b>CASSOULET AU CONFIT :</b>	<b>800 g</b>	<b>9,5 €</b>
Haricots blanc, cuisson de canard charcuterie, sauce, assaisonnement,	<b>(2 personnes)</b>	
<b>CIVET DE CANARD (4 personnes) :</b>	<b>750 g</b>	<b>12 €</b>
Viande de canard (400g), sauce au vin rouge de la ferme, Couennes et poitrine de porc, assaisonnement		

### DIVERS

<b>CREME DE POIREAUX A L'ANCIENNE :</b>	<b>900 g</b>	<b>5 €</b>
Bouillon de veau, poireaux, pommes de terre, magret de canard fumé (20 g), farine, crème, assaisonnement		
<b>HARICOTS BLANCS AUX COUENNES DE PORC :</b>	<b>400 g</b>	<b>4,50 €</b>
Haricots blancs (150 g), couennes de porc (60 g), poitrine fumée, sauce, assaisonnement		
<b>CONFIT D'OIGNONS :</b>	<b>120 g</b>	<b>3 €</b>
Oignons, vin blanc, miel, sel, sucre, aromates		
<b>MAGRET DE CANARD FUMÉ A LA FERME :</b>	<b>280 à 350 g la pièce</b>	
Filet de canard, herbes aromatiques, sel (sous vide, à conserver à +4°C)		<b>28 € / kg</b>
<b>TRUFFES :</b>	<b>25 g</b>	<b>25 €</b>
Truffes (tuber mélanosporum) , sel.		
<b>NOIX de la ferme :</b>		
<b>Entières</b>	<b>4 € / kg</b>	
<b>Cerneaux 250 g</b>	<b>5 €</b>	
<b>Cerneaux 500 g</b>	<b>10 €</b>	

### TOTAL

**DE LA COMMANDE :** \_\_\_\_\_