

## Le Foie Gras

Fleuron du pays Quercynois, le foie gras entier est un produit naturel assaisonné puis mis en boîte. Il exsude toujours un peu de graisse à la cuisson qui préserve son onctuosité et son moelleux.

Poids net : 380 g  
190 g  
130 g

## Pâté de Foie Gras de Canard

50 % de foie gras de canard reconstitué entouré de viande de porc pour préserver sa fonte et libérer tout son parfum à la chair qui le protège.

Poids net : 200 g  
140 g

## Les Confits

Quartiers avant et arrière de canard déjà cuisinés. Après les avoir sortis de leur boîte et les avoir dégraissés, il vous suffit donc de les réchauffer soit à la poêle, soit au four.

Poids net égoutté : 400 g 2 cuisses  
600 g 3 cuisses

## Le Cou Farci

Peau de cou de canard farcie de chair de porc et de 25 % de foie gras. Déjà cuisiné, le cou de canard se sert une fois dégraissé comme entrée froide coupé en tranche.

Poids net : 300 g

## Le Cassoulet

Cuisiné avec les manchons et nos saucisses de canard confites, ce cassoulet est un excellent plat de résistance très savoureux. Faire réchauffer au bain-marie, ensuite, verser le cassoulet dans une terrine et gratiner au four 15 minutes.

Poids net : 1 500 g  
1 050 g

## Saucisses de canard confites

A déguster chaudes ou froides.

Chaudes : déjà cuisinées, les saucisses débarrassées de la graisse se réchauffent à couvert sur feu doux avec lentilles, haricots blancs, petits pois, macédoine de légumes.

Froides : débarrassées de la graisse qui les enrobe, elles accompagnent une salade verte ce qui en fait un menu complet et rafraîchissant en été.

Poids net égoutté : 250 g et 500 g

## Les Rillettes

Viande de canard exclusivement, finement hachée, qui vous permet de composer un merveilleux hors d'oeuvre que vous servez frais.

Poids net : 200 g et 140 g

## Les Gésiers Confits

Gésiers de canard confits dans la graisse. On les déguste chauds ou froids en garniture de salades.

Poids net égoutté : 250 g

## Aiguillette de canard

Aiguillette de canard cuisiné avec une sauce au poivre vert. Bien réchauffer au bain marie, puis remuer avec énergie pour homogénéiser la sauce.

Poids net : 400 g

Idées  
cadeaux

1 terrine aux cèpes 70 g  
1 terrine aux noix 70 g  
1 terrine aux olives 70 g  
1 rillettes de canard 70 g  
1 confit oignons au Bergerac 100 g  
*Paquet Cadeau*

14,90 €

1 terrine aux cèpes 140 g  
1 terrine aux noix 140 g  
1 terrine aux olives 140 g  
1 rillettes de canard 140 g  
1 confit oignons au Bergerac 100 g  
*Paquet cadeau*

19,90 €

Idées  
cadeaux

# TARIF 2010/avril 2011

DÉSIGNATION	Nbr de parts	Prix au kg/€	POIDS NET *égoutté	PRIX UNIT TTC €
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER	4	125,38 €	130 g	16,30 €
Bocal Foie gras 98 % sel, poivre	6	113,15 €	190 g	21,50 €
CONFIT DE CANARD 3 cuisses	3	14,44 €	900/600 g*	13,00 €
2 cuisses graisse, sel, poivre	2	12,42 €	700/400 g*	8,70 €
PATE DE FOIE DE CANARD	6	49,00 €	200 g	9,80 €
50 % foie gras reconstitué maigre et gras de porc sel, poivre.	4	55,71 €	140 g	7,80 €
COU DE CANARD FARCI AU FOIE 25 % foie gras, maigre et gras de porc, graisse, sel, poivre.	7	35,00 €	300 g	10,50 €
RILLETTES DE CANARD	6	20,50 €	200 g	4,10 €
Viande de canard sel, poivre.	4	22,14 €	140 g	3,10 €
TERRINE DE CANARD AUX OLIVES	6	28,00 €	200 g	5,60 €
Maigre et gras de porc, viande de canard 40 % oeufs, olives 6%, sel, poivre.	4	32,14 €	140 g	4,50 €
TERRINE DE CANARD AUX CÈPES	6	28,00 €	200 g	5,60 €
Maigre et gras de porc viande de canard 40 % oeufs, cèpes 6%, sel, poivre.	4	32,14 €	140 g	4,50 €
TERRINE DE CANARD AUX NOIX	6	28,00 €	200 g	5,60 €
Maigre et gras de porc, viande de canard 40 % oeufs, noix 6%, sel, poivre.	4	32,14 €	140 g	4,50 €

DÉSIGNATION	Nbr de parts	Prix au kg/€	POIDS NET *égoutté	PRIX UNIT TTC €
MAGRET DE CANARD AUX CÈPES Magrets, cèpes, sel, poivre	3 4	21,00 €	1000 g	21,00 €
CASSOULET AU CONFIT ET A LA SAUCISSE DE CANARD	2 3	8,85 € 8,40 €	1 050 g 1 500 g	9,30 € 12,60 €
Haricots, manchon et saucisse de canard, lard de porc. sauce : tomate, fond de sauce, oignons, sel, poivre, épices.				
AIGUILLETES DE CANARD au poivre vert Aiguillettes, sauce : fond de sauce, poivre vert, amidon, sel	2/3	15,25 €	400 g	6,10 €
SAUCISSES DE CANARD CONFITES	4/5	14,28 €	700/500 g*	10,00 €
Viande de canard 55 %, maigre et gras de porc, sel, poivre, épices	2	17,00 €	400/250 g*	6,80 €
GÉSIERS CONFITS DE CANARD Gésiers graisse, sel, poivre.	4	22,81 €	320/250 g*	7,30 €
MANCHONS DE CANARD manchons, graisse, sel, poivre.	4	7,00 €	1000/550 g*	7,00 €
CONFIT D'OIGNONS AU BERGERAC oignons, sucre, raisins, vin blanc, vinaigre, sirop, sel, poivre, épices.		33,00 €	100 g	3,30 €

## Bon de Commande

Nom : .....

Adresse : .....

Code postal : ..... Localité .....

Tél. .... Email .....

J'ai le plaisir de vous adresser la commande suivante :

Désignation	Prix unitaire	Qté	TOTAL
<b>TOTAL</b>			
+ Frais de Port (voir au verso)			
<b>MONTANT TOTAL</b>			

A..... le.....

Signature

## Conditions de Vente

Port en urgent, recommandé.

de	0 à 1 kg	12,00 €
	1 à 3 kg	13,00 €
	3 à 5 kg	15,00 €
	5 à 7 kg	16,00 €
	7 kg et +	19,00 €

Toute commande non accompagnée du règlement total ou des frais de port sera expédiée contre remboursement (+ frais selon les taxes en vigueur).

Pour toutes commandes supérieures à 350,00 €, nous consulter pour le port.

La vente de nos produits, provenant exclusivement de notre élevage, est de ce fait limitée. Nous nous engageons à ne vous fournir que dans la limite de nos stocks.

Si nous ne pouvons honorer votre commande, vous en seriez avisé par retour de courrier et votre règlement vous serait immédiatement retourné.

Nos marchandises voyagent aux risques et périls du destinataire.

## Garantie

Nous garantissons nos conserves dans la limite où vous voudrez bien nous retourner toute boîte présentant une anomalie.

## Nos Coffrets

### Coffret "Dégustation"

- 1 foie gras de canard entier 130 g (bocal)
- 1 pâté de foie de canard 50 % foie gras 140 g
- 1 rillettes de canard 140 g
- 1 saucisse de canard 1/2 250 g
- 1 coffret carton luxe :

**37,50 €**

### Coffret "Gourmand"

- 2 foies gras de canard entier 130 g (bocal)
- 1 pâté de foie de canard 50 % foie gras 140 g
- 1 rillettes de canard 140 g
- 1 bouteille 75 cl de vin blanc (moelleux)
- 1 coffret carton luxe :

**52,50 €**

### Coffret "Tradition"

- 1 foie gras de canard entier 130 g (bocal)
- 1 cou de canard farci 25 % de foie gras
- 1 confit de canard 2 cuisses
- 1 rillettes de canard 200 g
- 1 pâté de foie de canard 50 % foie gras 200 g
- 1 coffret carton luxe :

**53,50 €**

### Coffret "Prestige"

- 1 foie gras de canard entier 190 g (bocal)
- 1 cou de canard farci 25 % de foie gras
- 1 pâté de foie de canard 50 % foie gras 200 g
- 1 saucisse de canard 500 g
- 1 gésiers de canard confits 250 g
- 1 coffret carton luxe :

**63,00 €**

### Coffret "Quercynois"

- 1 magret de canard aux cèpes
- 1 confit de canard 2 cuisses
- 2 foies gras de canard entier 130 g (bocal)
- 1 pâté de foie de canard 50 % foie gras 140 g
- 1 rillettes de canard 140 g
- 1 bouteille 75 cl vin de Cahors
- 1 coffret carton luxe :

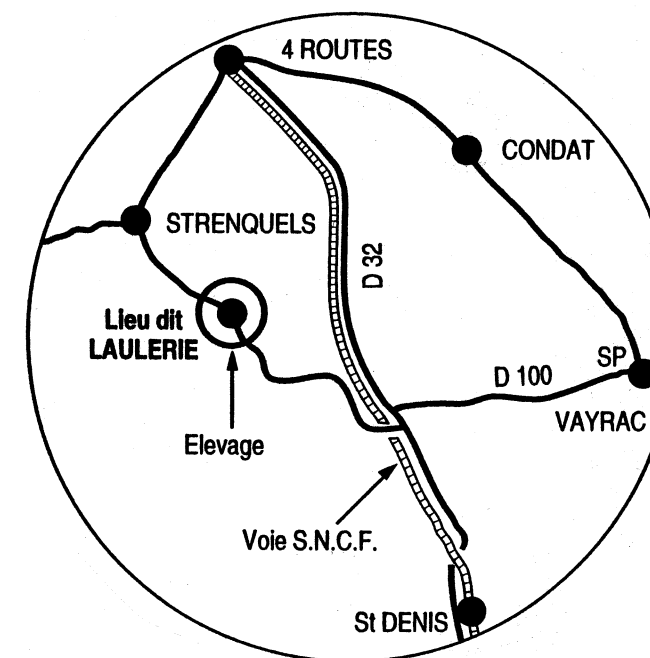
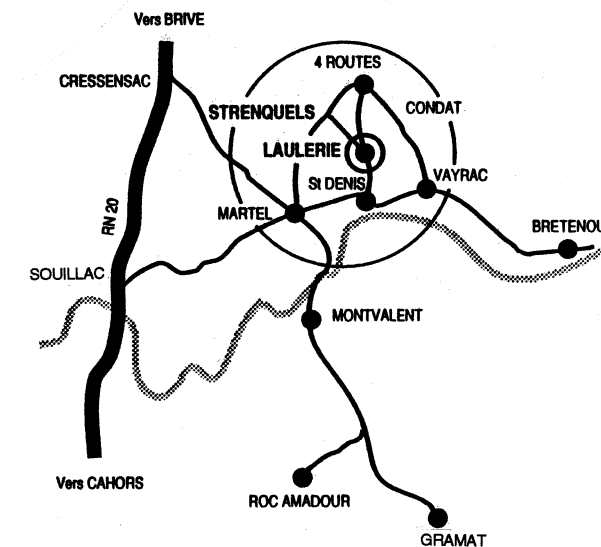
**82,00 €**

### Canard "Entier"

- 2 foies gras de canard entiers 190 g (bocal)
- 2 rillettes de canard 200 g
- 1 confits de canard 2 cuisses
- 1 cou de canard farci 25 % de foie gras
- 1 cassoulet 1050 g
- 1 coffret carton luxe :

**84,00 €**

*Possibilité de vannerie sur commande  
(nous consulter).*



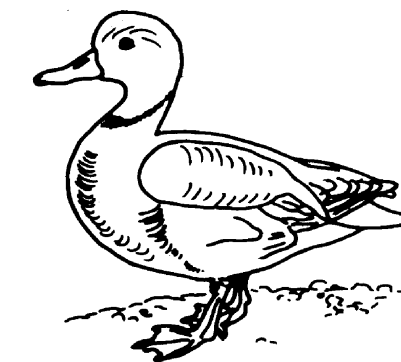
IMP. AYROLLES 46200 SOUILLAC



Produits  
Régionaux  
du Quercy

FR  
46-106-001  
CE

# Ferme Laulerie



PRODUCTEUR

*Yvette & Régis Lachière*

46110 Strenquels  
Tél. 05 65 32 13 98 • Fax 05 65 32 13 98  
Portable 06 08 49 05 37  
Site : [www.laulerie.com](http://www.laulerie.com)  
Email : [regis.lachieze@orange.fr](mailto:regis.lachieze@orange.fr)