

Prix unitaire  
(€)                      Prix au  
                                 kilo (€)

## Conserves de porc

**Pâté pur porc** : (ing. Gras et maigre de porc, œufs, sel et poivre)

|        |        |         |
|--------|--------|---------|
| 250 g* | 3.40 € | 13.60 € |
| 130 g* | 2.30 € | 17.69 € |

### **Friton de porc :**

(ing. Gras et maigre de porc fondus dans la graisse, sel et poivre)

|        |        |        |
|--------|--------|--------|
| 250 g* | 2.40 € | 9.60 € |
|--------|--------|--------|

**Jambonneau de porc** : (ing. Jarret de porc, sel et poivre)

|        |        |        |
|--------|--------|--------|
| 760 g* | 7.50 € | 9.86 € |
|--------|--------|--------|

**Boudin de porc** : (ing. gras maigre sang et couennes de porc, bouillon de légume, ail, sel et poivre)

|        |        |         |
|--------|--------|---------|
| 380 g* | 4.30 € | 11.31 € |
| 190 g* | 2.90 € | 15.26 € |

**Paté d'antan** : (ing. Gras et maigre de porc, foie de porc, œuf, porto, sel, poivre, ail)

|        |        |         |
|--------|--------|---------|
| 190 g* | 2.80 € | 14.73 € |
|--------|--------|---------|



## Conserves de mouton

**Nos moutons sont élevés et transformés à la ferme**

### **Rillettes de mouton aux herbes de Provence**

(ing. Maigre et gras de mouton, graisse de canard, herbes de Provence, sel et poivre)

|        |        |         |
|--------|--------|---------|
| 190 g* | 4.30 € | 22.63 € |
|--------|--------|---------|

**Rillettes de mouton à l'ail** : (ing. Maigre et gras de mouton, Graisse de canard, ail, sel et poivre)

|        |        |         |
|--------|--------|---------|
| 190 g* | 4.30 € | 22.63 € |
|--------|--------|---------|

**Pâté de mouton fermier** : (ing. Maigre et gras de mouton 50%, maigre et gras de porc, œufs, ail, herbes de Provence, sel et poivre)

|        |        |         |
|--------|--------|---------|
| 190 g* | 4.00 € | 21.05 € |
|--------|--------|---------|

**Mitonné de mouton aux flageolets** : (ing. Flageolets, maigre et gras de mouton, tomate, oignons, carottes, graisse de canard, farine, sel, herbes de Provence et poivre)

|        |         |         |
|--------|---------|---------|
| 840 g* | 11.80 € | 14.04 € |
|--------|---------|---------|

## Nos coffrets cadeaux :

PROMO

31.00 €

### Colis « corbeille »

- 1 Foie Gras entier bocal 190 g
- 1 Cassoulet au confit 840 g
- 1 Pâté pur canard 190 g

### Colis « Pour Nous Deux », dans sa valisette à notre effigie

31.00 €

- 1 Foie Gras entier bocal 130 g
- 1 Pâté Quercynois 130 g
- 1 Friton de canard 130g
- 1 Pâté Pur Porc 130 g
- 1 Confit 2 cuisses 760 g

### Colis « Tout Canard », dans sa valisette à notre effigie

62.90 €

- 1 Foie gras entier bocal 280 g
- 1 Pâté Quercynois 190 g
- 1 Cou Farci 380 g
- 1 Friton de canard 190 g
- 1 Confits Demi-Canard
- 1 Cassoulet au confit 840 g

### Coffret « saveur d'hiver »

23.00 €

- 1 Foie gras entier bocal 190 g
- 1 Compote d'oignon 95 g

Nous nous tenons à votre disposition pour la composition de coffrets carton à notre effigie pour particulier ou comité d'entreprise (composition de votre choix et coffret carton gratuit).

### Les conditions de vente :

Règlement à la commande. Toute commande non accompagnée du règlement sera expédiée contre remboursement.

Frais de port et d'emballage pour la France Métropolitaine (une participation est demandée pour les envois au-delà de cette zone :

**Commande inférieure à 76 € : frais de port 10 €**

**De 76 à 152€ 13 €**

**De 152 à 305€ 18 €**

**Commande supérieure à 305 € : franco de port**

Dès réception de votre colis, nous vous conseillons de vérifier l'état de celui-ci en présence du transporteur.

La vente de nos produits provenant exclusivement de notre élevage, est de ce fait limitée. Nous nous engageons à fournir dans la limite de nos stocks. Si nous ne pouvons honorer votre commande, vous serez avisé par retour du courrier et votre règlement vous sera immédiatement retourné.

**GARANTIE** : Nous garantissons nos conserves dans la limite ou vous voudrez bien nous retourner toute boîte présentant une anomalie afin de vous la remplacer.

**Pour commander, bon ci-joint ou papier libre**

## CONSERVES À LA FERME

Tarifs 2016 / 2017 \*

**FERME DE LARCHER**



**Nous élevons, gavons et cuisinons les canards à la ferme**

Ferme de L a r c h e r  
46240 Labastide-Murat

**Téléphone : 05 65 31 10 39**

Télécopie : 05 65 31 14 84

M o b i l e : 06 89 08 38 27

E-Mail : [fermedelarcher@wanadoo.fr](mailto:fermedelarcher@wanadoo.fr)

**Un savoir faire récompensé**

*Prix d'excellence 2010 au concours général agricole*

**Concours général agricole**

**Médaille de Bronze** – Foie gras

de canard entier en conserve

Paris 2002 2003 2008 2013

**Médaille d'argent** - Foie gras de canard

Entier en conserve Paris 2009

**Médaille d'or** Magret de canard séché Entier

Paris 2009 2012

**Médaille de bronze**

Magret de Canard séché

Paris 2010



**Venez acheter nos produits en ligne sur notre site !**

**[www.fermedelarcher.com](http://www.fermedelarcher.com)**

|  | Prix unitaire (€) | Prix au kilo (€) |
|--|-------------------|------------------|
|--|-------------------|------------------|

### Nos Foies gras de canard entier :

(ing. Foie gras de canard 98%, sel, poivre)

#### **Boîte métallique**

|        |         |         |
|--------|---------|---------|
| 380 g* | 33.60 € | 88.42 € |
| 240 g* | 22.70 € | 94.58 € |
| 180 g* | 17.90 € | 99.44 € |

#### **Bocal verre**

|        |         |          |
|--------|---------|----------|
| 400 g* | 39.70 € | 99.25 €  |
| 280 g* | 28.90 € | 103.21 € |
| 190 g* | 21.00 € | 110.52 € |
| 130 g* | 15.60 € | 120.00 € |

**Compote d'oignon** : Ing : oignons vin blanc vinaigre de Xeres graisse de canard sel poivre

|      |        |         |
|------|--------|---------|
| 95 g | 3.00 € | 31,57 € |
|------|--------|---------|

**Confiture de figues** : Ing : figues et sucre

|      |        |         |
|------|--------|---------|
| 95 g | 3.00 € | 31,57 € |
|------|--------|---------|

### Nos blocs de Foie gras de canard :

(ing. Foie gras de canard, eau, sucre, sel et poivre)

|        |         |         |
|--------|---------|---------|
| 300 g* | 20.70 € | 69.00 € |
| 190 g* | 14.10 € | 74.21 € |
| 130 g* | 9.30 €  | 74.61 € |
| 60 g*  | 5.00 €  | 83.33 € |

### Nos fritons de canard :

(ing. Gras et maigre de canard fondus dans la graisse, sel et poivre)

|        |        |         |
|--------|--------|---------|
| 250 g* | 4.20 € | 16.80 € |
| 190 g* | 3.50 € | 18.42 € |
| 130 g* | 3.00 € | 23.07 € |

### Nos fritons aux foie gras de canard

(ing. Gras et maigre de canard fondus dans la graisse, foie gras de canard 20%, sel et poivre.

|        |        |         |
|--------|--------|---------|
| 190 g* | 5.20 € | 27.36 € |
|--------|--------|---------|

### Nos spécialités à base de Foie gras :

**Pâté quercynois** : (ing : Foie gras de canard 30%, maigre et gras de porc, œufs, sel et poivre)

|        |        |         |
|--------|--------|---------|
| 250 g* | 7.50 € | 30.00 € |
| 190 g* | 6.00 € | 31.57 € |
| 130 g* | 4.20 € | 32.30 € |

**Pâté grand-mère** : (ing : Foie gras de canard 30%, maigre et gras de porc, œufs, sel et poivre)

|        |        |         |
|--------|--------|---------|
| 190 g* | 5.20 € | 27.36 € |
|--------|--------|---------|

**Nouveau**

\* Poids Net Total

**Pâté pur canard** : (ing. Foie gras de canard 20%, maigre et gras de canard, œufs, sel et poivre)

|        |        |         |
|--------|--------|---------|
| 190 g* | 5.40 € | 28.42 € |
|--------|--------|---------|

**Terrine de canard** : (ing. Maigre et gras de porc, maigre et gras de canard (25%), foie gras de canard (5%), œufs, porto, sel et poivre.

|        |        |         |
|--------|--------|---------|
| 190 g* | 4.00 € | 21.05 € |
|--------|--------|---------|

**Magret fourré au foie gras** : (ing. Magret de canard, foie gras de canard 27%, sel et poivre)

|       |         |         |
|-------|---------|---------|
| 550 g | 17.00 € | 30.90 € |
|-------|---------|---------|

**Cou de canard farci** : (ing. Peau de cou de canard, Foie gras de canard 30%, gras et maigre de porc, sel et poivre)

|        |         |         |
|--------|---------|---------|
| 380 g* | 11.30 € | 27.73 € |
|--------|---------|---------|

### Nos accompagnements de salades

**Gésiers de canard** : (Gésiers, graisse, sel et poivre)

|        |        |         |
|--------|--------|---------|
| 380 g* | 6.90 € | 18.16 € |
|--------|--------|---------|

**Cœurs de canard** : (ing. Cœurs de canard, graisse, sel et poivre)

|        |        |         |
|--------|--------|---------|
| 380 g* | 4.00 € | 10.52 € |
|--------|--------|---------|

**Maigre de canard spécial salade** : (ing. Maigre de canard découpé, graisse, sel et poivre)

|        |        |         |
|--------|--------|---------|
| 250 g* | 6.00 € | 24.00 € |
|--------|--------|---------|

**Aiguillettes de canard** : (ing. Aiguillettes, graisse, sel et poivre)

|        |        |         |
|--------|--------|---------|
| 250 g* | 6.00 € | 24.00 € |
|--------|--------|---------|

### Nos confits de canard :

Ing. Viande de canard, graisse, sel.

**Demi-canard (aile-magret et cuisse)**

|        |         |         |
|--------|---------|---------|
| 760 g* | 10.50 € | 13.81 € |
|--------|---------|---------|

**2 cuisses**

|        |        |         |
|--------|--------|---------|
| 760 g* | 8.40 € | 11.05 € |
|--------|--------|---------|

**6 cuisses**

|         |         |         |
|---------|---------|---------|
| 2000 g* | 23.10 € | 11.55 € |
|---------|---------|---------|

**2 magrets**

|        |         |         |
|--------|---------|---------|
| 760 g* | 13.40 € | 17.63 € |
|--------|---------|---------|

**Manchons de canard :**

|        |        |        |
|--------|--------|--------|
| 760 g* | 6.50 € | 8.55 € |
|--------|--------|--------|

### Nos plats cuisinés :

**Lentilles aux ailerons de canard** : (ing. Lentilles, ailerons de canard, oignons, graisse, sel et poivre)

|         |        |        |
|---------|--------|--------|
| 1100 g* | 7.10 € | 6.45 € |
|---------|--------|--------|

**Cassoulet gastronomique aux confits de canard** : (ing. Haricots blancs, cuisses de canard 220grs, saucisse de porc 90grs, eau, tomate, oignons, farine, sel et poivre)

|        |        |        |
|--------|--------|--------|
| 840 g* | 7.80 € | 9.28 € |
|--------|--------|--------|

**Cassoulet gastronomique aux manchons de canard** : (ing. Haricots blancs, manchons de canard 600grs, saucisse de porc 200grs, eau, tomate, oignons, farine, sel et poivre)

|         |         |        |
|---------|---------|--------|
| 2200 g* | 16.80 € | 7.63 € |
|---------|---------|--------|

**Lentilles cuisinées à la graisse de canard**

(ing. Lentilles, eau, oignons, graisse de canard, lardons, oignons, sel et poivre)

|        |        |        |
|--------|--------|--------|
| 760 g* | 3.30 € | 4.34 € |
|--------|--------|--------|

**Haricots blancs cuisinés à la graisse de canard**

(ing. Haricots blancs, eau, oignons, lardons, tomate graisse de canard, sel et poivre)

|        |        |        |
|--------|--------|--------|
| 760 g* | 3.30 € | 4.34 € |
|--------|--------|--------|

**Flageolets cuisinés à la graisse de canard**

(ing. Flageolets, eau, oignons, lardons, tomate, graisse de canard, sel et poivre)

|        |        |        |
|--------|--------|--------|
| 760 g* | 3.30 € | 4.34 € |
|--------|--------|--------|

**Civet de canard au vin de Cahors** : (ing. Viande de canard avec os, vin de Cahors, couennes de porc, farine, oignons, carottes, sel, poivre, thym, laurier)

|        |        |         |
|--------|--------|---------|
| 760 g* | 8.40 € | 11.05 € |
|--------|--------|---------|

### Nos salaisons et autres produits :

**Saucisse de canard sèche** : (ing. Maigre et gras de canard 60%, gras et maigre de porc 40%, sel et poivre)

|                 |        |         |
|-----------------|--------|---------|
| 250 g* (sachet) | 6.70 € | 26.80 € |
|-----------------|--------|---------|

**Magret de canard séché** : (ing. Magret de canard séché, sel et poivre)

|          |        |
|----------|--------|
| La pièce | 7.30 € |
|----------|--------|

**Saucisse de canard apéro** : (ing. Maigre et gras de canard 60%, gras et maigre de porc 40%, sel et poivre)

|        |        |         |
|--------|--------|---------|
| 250 g* | 5.50 € | 22.00 € |
|--------|--------|---------|

**Graisse de canard** : (ing. Graisse et sel)

|        |        |        |
|--------|--------|--------|
| 700 g* | 2.70 € | 3.85 € |
| 360g*  | 2.10 € | 5.83 € |

**Suite →**