

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(carottes, oignons, poireaux), ail, sel et poivre)

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

Pâté d'antan : (ing. Gras et maigre de porc, foie de porc, œufs, porto (sulfites), sel, poivre, ail)

190 g*	2.80 €	Nouveau 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 (gluten), sel, herbes de Provence et poivre)

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

Nos coffrets cadeaux :

Colis « corbeille » 31.00 €

- 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

Numéro d'agrément
CEE :

FR
46 - 138 - 001

CONSERVES À LA FERME

Tarifs 2017 / 2018 *



Le canard à l'ancienne

DIRECT PRODUCTEUR
FOIE GRAS....

FERME DE LARCHER
LABASTIDE MURAT

[46240 CŒUR DE CAUSSE](http://46240CŒURDECAUSSE.com)

Tél: 05.65.31.10.39 / 06.89.08.38.27

[Email: fermedelarcher@wanadoo.fr](mailto:fermedelarcher@wanadoo.fr)

UN SAVOIR FAIRE RECOMPENSE

Prix d'excellence 2010 au concours général agricole



Rejoignez nous sur notre page Facebook de la Ferme Auberge de Larcher

Venez acheter nos produits en ligne sur notre site !
www.fermedelarcher.com

* Prix TTC valable jusqu'au 30/09/2018

	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 (sulfites) 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*	9.70 €	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 €
--------	--------	---------



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 (sulfites), 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, œufs, 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 (gluten), 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 (gluten), sel et poivre)

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

Lentilles ou haricots blancs ou flageolets cuisinés à la graisse de canard

(ing. Lentilles ou haricots blancs ou flageolets, eau, oignons, graisse de canard, lardons, oignons, 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 (sulfites), couennes de porc, farine (gluten), 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, poivre et salpêtre)

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 €
--------	--------	---------

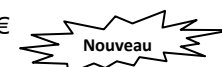
Graisse de canard : (ing. Graisse et sel)

700 g*	2.70 €	3.85 €
--------	--------	--------

360g*	2.10€	5.83 €
-------	-------	--------

Garbure de canard au six légumes : (ing. Manchons de canard, eau, pomme de terre, avet, chou, carotte, poireau, haricots blancs, poitrine de porc fumée, sel et poivre)

760 g*	5.00 €	6.58 €
--------	--------	--------



Suite →