Prix unitaire € Prix au kilo €

Nos Conserves de Porc

Pâté pur porc : (Ingrédients Gras, maigre et foie de porc, **œufs**, sel ail et poivre)

250 g*	4.10 €	16.40 €
130 g*	2.90 €	22.30 €

Friton de porc : (Ingrédients : Gras et maigre de porc fondus dans la graisse de canard, sel et poivre)

250 g*	3.50 €	14.00 €

Jambonneau de porc : (Ingrédients : Jarret de porc, sel et poivre)

760 g*	8.40 €	11.05 €

Boudin de porc : (Ingrédients : gras, maigre, sang et couennes de porc, bouillon de légumes (carottes, oignons, poireaux), ail, sel et poivre)

380 g*	5.10 €	13.42 €
190 g*	3.50 €	18.42 €

Paté d'antan : (Ingrédients : Gras et maigre de porc, foie de porc, **œufs**, **porto (sulfites)**, sel, poivre, ail)

190 g*	3.50 €	18.42 €

Nos 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*	4.80 €	25.26 €

Rillettes de mouton a l'ail : (Ingrédients : Maigre et gras de mouton, Graisse de canard, ail, sel et poivre)

190 g*	4.80 €	25.26 €

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

190 g*	4.50 €	23.68 €

Mitonné de mouton aux flageolets :

(Ingrédients : Flageolets, maigre et gras de mouton, tomate, oignons, carottes, graisse de canard, farine **(gluten)**, sel, herbes de Provence et poivre)

840 g*	12.50 €	14.88 €

Promo : Nos coffrets cadeaux

Colis **« Corbeille»** ~~***32.70€***~~ **31.60 €**

- 1 Foie Gras entier bocal 130 g
- 1 Cassoulet au confit 840 g
- 1 Pâté pur canard 190 g

Colis ***« Pour Nous Deux »,*** dans sa valisette à notre effigie ~~***38.50€***~~ **37.70 €**

- 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 ~~***65.30€***~~ **63.70 €**

- 1 Foie gras entier bocal 190 g
- 1Pâté Quercynois 190 g
- 1 Cou Farci 380 g
- 1 Friton de canard 190 g
- 1 Confits 2 cuisses
- 1 Cassoulet au confit 840 g

Coffret « **saveur d'hiver** » ~~***26.50€***~~ **25.50 €**

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

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

Nos Conditions Générales de Vente

Les tarifs* : ils sont susceptibles d'être modifiés.
Règlement : À joindre à votre commande : chèque bancaire ou coordonnées bancaires.
Disponibilité des produits: 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.
En cas d'indisponibilité d'un produit, après avoir passé votre commande, vous en serez informé par téléphone ou par courrier électronique sous 8 jours ouvrés maximum.
Nous vous le remplacerons par un produit équivalent ou de valeur supérieure afin de ne pas retarder le traitement de votre commande, sauf indication contraire de votre part.
Livraison : frais de port et d'emballage pour la France Métropolitaine, une participation est demandée pour les envois :

Livraison a domicile	Livraison en point relais
○ **Pour les commandes inférieures à 76 €: 12 €** ○ **Pour les commandes de 76 € à 152€: 15 €** ○ **Pour les commandes de 152€ à 305€ : 18 €** ○ **Pour les commandes supérieures à 305€ : franco de port**	○ **Pour les commandes inferieures à 305€ : 10€** ○ **Pour les commandes supérieures à 305€ : franco de port**

Pour l'ensemble des envois, merci de nous indiquer impérativement un numéro de téléphone portable et une adresse mail afin que nos prestataires puissent vous informer de la date de livraison.
Les conditions générales de vente sont disponibles sur notre site internet : www.fermedelarcher.com

CONSERVES À LA FERME
Tarifs 2026-2027*

FERME DE LARCHER
Le canard à l'ancienne

DIRECT PRODUCTEUR

Ferme de Larcher
3550 route de gramat
46240 CŒUR DE CAUSSE

Tél : 05.65.31.10.39 / 06.89.08.38.27
E-Mail : contact@fermedelarcher.com
E-mail pour vos commandes :
commandes@fermedelarcher.com

UN SAVOIR FAIRE RÉCOMPENSÉ :

Prix d'excellence 2010 au concours général agricole

Venez acheter nos produits ainsi que nos nouveaux plats cuisinés EN LIGNE
Sur notre site : www.fermedelarcher.com

Nos foies gras

Foies Gras de Canard Entier :

(Ingrédients : Foie gras de canard 98%, sel, poivre)

Boîte métallique :

	Prix unitaire €	Prix au kilo €
380 g*	35.70 €	93.95 €
240 g*	24.30 €	101.25 €
180 g*	19.30 €	107.22 €

Bocal verre :

	Prix unitaire €	Prix au kilo €
450 g*	42.20 €	105.50 €
280 g*	31.30 €	111.79 €
190 g*	23.00 €	121.05 €
130 g*	17.40 €	133.85 €

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

95 g	3.50 €	36,84 €

Blocs de Foie gras de canard :

(Ingrédients : Foie gras de canard, eau, sucre, sel et poivre)

300 g*	22.10 €	73.67 €
190 g*	15.20 €	80.00 €
130 g*	10.90 €	83.85 €
60 g*	5.70 €	95.00 €

Fritons de canard :

(Ingrédients : Gras et maigre de canard fondus dans la graisse, sel et poivre)

250 g*	5.00 €	20.00 €
190 g*	4.30 €	22.63 €
130 g*	3.70 €	28.46 €

Fritons au foie de canard : (Ingrédients : Gras et maigre de canard fondus dans la graisse, foie gras de canard 20%, sel et poivre)

190 g*	6.10 €	32.11 €

Nos spécialités à base de Foie gras

Pâté de canard a la Quercynoise : (Ingrédients : Foie gras de canard entier 33% (médaillon), maigre et gras de porc, **œufs**, ail, sel et poivre)

250 g*	8.40 €	33.60 €
190 g*	6.90 €	36.32 €
130 g*	5.10 €	39.23 €

Pâté au foie de canard (ancien pâté grand-mère) :

(Ingrédients : Foie gras de canard entier 33% (mélangé), maigre et gras de porc, **œufs**, ail, sel et poivre)

190 g*	6.30 €	33.15 €

Pâté du Dimanche : (Ingrédients : Foie gras de canard entier 33% (mélangé), maigre et gras de porc, **œufs**, ail, sel et poivre)

190 g*	9.00 €	47.37 €

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

190 g*	6.30 €	33.16 €

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

190 g*	4.90 €	25.78 €

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

550 g	18.70 €	34.00 €

Cou de canard farci au foie de canard : (Ingrédients : Peau de cou de canard, Foie gras de canard 30%, gras et maigre de porc, **œufs**, ail, sel et poivre)

380 g*	12.70 €	33.42 €

Nos accompagnements de salades

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

380 g*	7.70 €	20.26 €

Maigre de canard spécial salade : (Ingrédients : Maigre de canard découpé en cubes, graisse, sel et poivre)

250 g*	6.90 €	27.60 €

Nos confits de canard

Ingrédients : Viande de canard, graisse, sel.

2 cuisses

760 g*	9.40 €	12.36 €

6 cuisses

2000 g*	25.30 €	12.65 €

2 magrets de canard confits

760 g*	16.30 €	21.44 €

Manchons de canard

760 g*	7.90 €	10.39 €

Nos plats cuisinés

Lentilles aux ailerons de canard : (Ingrédients : Lentilles, ailerons de canard, oignons, graisse, sel et poivre)

1100 g*	8.90 €	8.09 €

Cassoulet gastronomique aux confits de canard : (Ingrédients : Haricots blancs, cuisses de canard, saucisse de porc, eau, tomate, oignons, **farine (gluten**), sel et poivre)

840 g*	9.00 €	10.71 €

Cassoulet gastronomique aux manchons de canard : (Ingrédients Haricots blancs, manchons de canard, saucisse de porc, eau, tomate, oignons, **farine (gluten)**, sel et poivre)

2200 g*	18.80 €	9.40 €

Lentilles OU Haricots blancs OU Flageolets cuisinées à la graisse de canard :

(Ingrédients : Lentilles ou haricots blancs ou flageolets, eau, oignons, graisse de canard, lardons, oignons, sel et poivre)

760 g*	4.30 €	5.65 €

Civet de canard au vin de Cahors : (Ingrédients : Viande de canard avec os, vin de Cahors 43% **(sulfites**), couennes de porc, farine **(gluten),** oignons, carottes, sel, poivre, thym, laurier)

760 g*	9.50 €	12.50 €

Garbure de canard aux six légumes : (Ingrédients Manchons de canard, eau, pomme de terre, navet, chou, carotte, poireau, haricots blancs, poitrine de porc fumée, sel et poivre)

760 g*	6.20 €	8.15 €

Saucisse de canard aux lentilles du Lauragais :

(Ingrédients : Lentilles, saucisse de canard (maigre et gars de porc, maigre de canard), eau, couennes de porc, oignons, sel et poivre)

840 g*	8.30 €	9.88 €
420 g*	5.00 €	11.90 €

Nos salaisons et autres produits

Saucisse de canard sèche : (Ingrédients : Maigre et gras de canard 60%, gras et maigre de porc 40%, sel, poivre et sucre)

250 g* (sachet)	7.70 €	30.80 €

Magret de canard séché : (Ingrédients : Magret de canard séché, sel et poivre)

La pièce	11.90 €	

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

250 g*	6.40 €	25.60 €

Graisse de canard : (Ingrédients : Graisse de canard et sel)

700 g*	3.90 €	5.57 €
360g*	3.10 €	8.61 €