



BON DE COMMANDE

Adresse de Livraison

NOM

Prénom

Adresse

Tél.

Mail



HORAIRES D'OUVERTURE

Mardi à jeudi : 15 h à 17 h - Vendredi : de 10 h 30 à 12 h et de 15 h à 17 h - Samedi : de 10 h 30 à 12 h.

Fermé le dimanche, lundi et jours fériés.

En dehors de ces horaires, sur simple appel téléphonique, nous serons très heureux de vous accueillir.



Les Produits de la Ferme

SARL R. Bessonnet
Agriculteur



702 route de Tonneins - Lieudit Coutié

47400 HAUTES-VIGNES

(LOT-ET-GARONNE)

Tél. 05 53 88 82 34

www.ferme-bessonnet.com

mail : canard@ferme-bessonnet.com

La vraie cuisine paysanne

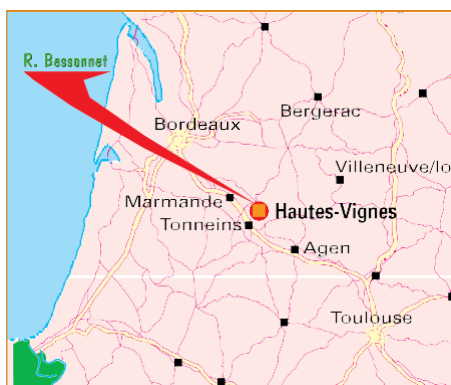
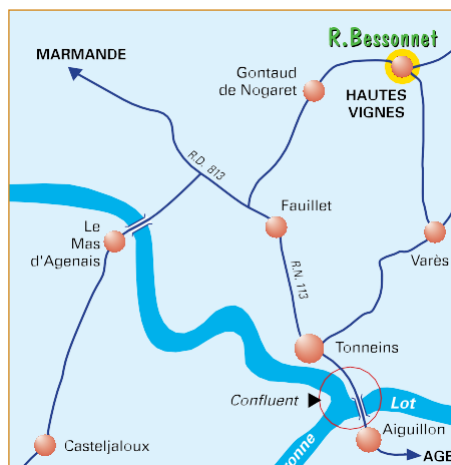


CONFITS - FOIES GRAS

COUS FARCIS AU FOIE GRAS

RILLETES - GRATTONS DE CANARD

PÂTÉ DE CAMPAGNE AU FOIE GRAS



CONDITIONS D'EXPÉDITION ET DE RÈGLEMENT

1 - Commande inférieure à 320€ : règlement joint à la commande. Port dû : facturation ultérieure selon le tarif du transporteur. Le montant du port est en fonction du poids du colis. Ne pas hésiter à nous contacter pour plus de renseignement.

⚠ les poids net mentionnés ne contiennent pas l'emballage.

2 - Commande supérieure à 320€ : règlement joint à la commande. Franco de port à une même adresse. (France métropolitaine)

TRANSPORT

Le transport des marchandises est aux risques et périls du destinataire. Bien s'assurer avant de prendre livraison que l'état et le nombre des colis correspond avec les indications mentionnées sur le bulletin de transport et, éventuellement, faire des réserves auprès du transporteur.

En cas de litige, nous n'acceptons aucune réclamation si celle-ci n'est pas accompagnée du récépissé délivré par le transporteur. Sur ce bulletin, mentionner l'avarie ou le litige.

Les colis doivent être livrés en bon état par le transporteur.

Pour vous, pour vos amis, offrez-vous, en quelques minutes, un repas royal avec nos produits qui proviennent d'animaux élevés, engraisés, cuisinés et mis en conserve par nous-mêmes, selon les meilleures traditions paysannes; garantis sans colorants, sans conservateurs, sans autre produit chimique.



COMMENT DÉGUSTER NOS PRODUITS

(Foie gras de canard (foie gras de canard, sel, poivre)

C'est un pur foie gras de canard mis en boîte sans adjuvants, sans adjonction de farce.

Ce foie gras se savoure nature et bien frais. Ouvrir la boîte des deux côtés et en extraire le rouleau de foie enrobé de sa graisse jaune (cette graisse n'est pas rajoutée, mais rejetée par le foie à la cuisson).

(Bloc de foie gras de canard avec morceaux (30%)

(foie gras de canard (90%), morceaux de foie gras de canard, eau, sel, poivre, sucre)

Morceaux de foie gras entier agglomérés par du bloc reconstitué. Se consomme comme le foie gras entier. Sa saveur, sa douceur et sa délicatesse sont incomparables, pas ou peu de graisse apparente.

(Cou de canard farci au foie

(foie gras de canard (39%), viande et gras de porc, peau de cou, viande de canard, œufs, lait, pain (gluten), sel, poivre)

Ouvrir la boîte des deux côtés et faire des médaillons; se dégustent frais. La qualité exceptionnelle de ces produits en fait une entrée de luxe, ou agrémentera vos salades composées.

(Pâté de campagne au foie de canard (foie gras de canard (40%), viande et gras de porc, viande de canard, œufs, lait, pain (gluten), sel, poivre)

Ce pâté maison comblera les plus délicats gastronomes.

(Magret de canard fourré (magret, foie gras de canard (20%), graisse, sel, poivre)

Ouvrir la boîte des deux côtés et faire des médaillons; se dégustent frais. La qualité exceptionnelle de ces produits en fait une entrée de luxe, ou agrémentera vos salades composées.

(Confit de canard (viande et graisse de canard, sel)

Délectant les plus gourmets, ce plat original et gastronomique s'accommode de toutes garnitures. La viande de canard est cuite à feu très doux dans sa graisse, puis mise en boîte et enrobée de celle-ci. Ouvrir la boîte, égoutter et faire dorer le confit à la poêle ou au four à feu doux, servir. Refroidi, il est un mets délicieux.

(Civet de canard (viande de canard (60%), vin rouge, carottes, oignons, sel, poivre, farine de blé, (contient des sulfites))

Ouvrir la boîte, réchauffer le contenu à feu doux, accompagné de pâtes, pommes de terre vapeur, riz...

(Cœurs confits (cœurs et graisse de canard, sel)

Vous aideront à faire des salades composées qui seront appréciées par vos invités. Après avoir fait fondre la graisse, couper en morceaux et mélanger à la salade, chauds ou froids.

(Rillettes (viande et graisse de canard, sel, poivre)

Servis froids, ils seront des entrées originales. Toutefois, ils pourront être consommés étendus sur du pain grillé chaud, en apéritif.

(Grattons (viande et graisse de canard, sel, poivre, ail)

Servis froids, ils seront des entrées originales. Toutefois, ils pourront être consommés étendus sur du pain grillé chaud, en apéritif.

(Ailerons de canard (ailerons et graisse de canard, sel)

Vous les utiliserez après les avoir fait réchauffer, accompagnés de petits pois, lentilles ou salades.

(Graisse fine (graisse de canard, sel)

A la friteuse, la graisse remplace l'huile et le beurre.

(Terrine de canard (viande et gras de porc, viande et gras de canard (50%), œufs, lait, pain(gluten), sel, poivre)

Cette terrine maison comblera les plus délicats gastronomes.



TARIF ET BON DE COMMANDE AU 1^{er} septembre 2023

(Annule et remplace le précédent)

PRODUITS	PRIX UNITAIRE T.T.C.	PRIX au 100g	Qté	TOTAL T.T.C.
Foie gras de canard Boîte de 200 g - 4 parts	20,00	10,00		
Bloc de foie gras de canard avec morceaux Boîte de 100 g - 3 parts	9,00	9,00		
Bloc de foie gras de canard avec morceaux Boîte de 200 g - 5 parts	15,80	7,90		
Bloc de foie gras de canard avec morceaux Boîte de 400 g - 10 parts	30,00	7,50		
Cou de canard farci au foie 6 parts - poids net 320 g - 39% foie gras	13,80	4,31		
Pâté de campagne au foie de canard 4 parts - poids net 230 g - 40% foie gras	10,80	4,70		
Magret de canard fourré 6 parts - poids net 400 g - 20% foie gras	15,30	3,83		
Confit de canard Aile + cuisse, 4 parts - poids net 1000 g	14,80	1,48		
Confit de canard 2 cuisses, 2 parts - poids net 900 g	11,80	1,48		
Confit de canard Aile - poids net 900 g	10,80	1,31		
Civet de canard Poids net 840 g	14,30	1,70		
Cœurs de canard confits Poids net 190 g	3,80	2,00		
Rillettes pur canard Boîte de 190 g	4,50	2,37		
Grattons de canard Boîte de 190 g	4,50	2,37		
Ailerons de canard Poids net 400 g	3,90	0,98		
Manchons confits à la graisse de canard Poids net 750 g	7,80	1,04		
Graisse fine de canard Boîte de 650 g	3,90	0,60		
Terrine de canard Poids net 200 g	4,80	2,40		
Coffret cadeau	nous consulter			

CONSEILS A NOS CLIENTS : Quelques mois de conservation de nos produits dans une endroit frais et sec, optimisent la saveur des foies gras, pâtés, cous farcis, rillettes et grattons.

