

Production de Canards gras		Canard Mulard et Canard de Barbarie					
Année 2026		(dans la limite des stocks disponibles)					
		Poids net	C*	Parts	Prix Unit.	Qté	Prix
Foies gras entiers	Nos Foies Gras de Canard Entiers (Foie gras de canard, sel de Guérande, poivre)						
	Conserve Mulard	130g	V	2	23,00 x
		200g	V	4	33,00 x
		350g	V	6-7	54,00 x
	Nos Foies Gras de Canard Entiers Mi-cuits (Foie gras de canard, sel de Guérande, poivre)						
	Mi-cuit Mulard (Conservation à + 4°C)	130g	V	2	23,00 x
		200g	V	4	33,00 x
		350g	V	6-7	54,00 x
	Mi-cuit Barbarie (Conservation à + 4°C)	130g	V	2	25,00 x
		200g	V	4	36,00 x
		350g	V	6-7	60,00 x
Plats cuisinés	Nos Cassoulets Toulousains (Lingots du Lauragais, saucisse de Toulouse, manchons confits, bouillon de légumes (carottes, céleri, tomates, oignons), sel de Guérande, poivre, épices)						
		950g	V	2	19,50 x
		1500g	V	3	29,00 x
		3000g	V	6	56,50 x
	Nos Haricots préparés (Lingots du Lauragais, bouillon de légumes (carottes, céleri, tomates, oignons), sel de Guérande, poivre, épices)						
		800g	B	2-3	8,50 x
	Notre Févoulet (Fèves, saucisse de Toulouse, confits, bouillon de légumes (carottes, céleri, tomates, oignons), sel de Guérande, poivre, épices)						
		950g	V	2	21,50 x
	Notre Civet de Canard (2 cuisses de canard gras, poitrine de porc, champignons de Paris, sauce : vin de Fronton, légumes (carottes, oignons), fécule de maïs, sel de Guérande, poivre, épices, aromates, sang, Armagnac)						
		950g	V	2	21,50 x
Confits	Nos Confits (cuisses de canard gras, graisse, sel de Guérande, poivre)						
	2 Cuisses	800g	B	2	17,00 x
	4 Cuisses	1425g	B	4	31,50 x
	Nos Confits à l'ail violet de Cadours (cuisses ou magrets de canards gras, graisse, ail 2%, sel de Guérande, poivre)						
	Confail Barbarie (2 Cuisses)	850g	V	2	19,50 x
	Magrail Mulard (2 Magrets)	850g	V	2-4	25,50 x
Entrées froides	Gésiers de Canard confits (5 gésiers, graisse, sel de Guérande)						
		400g	B	5	16,50 x
	Le Plaisir de la Ferme (Ancien Cou Farci) (28% Foie gras de canard, viande de canard, viande et gras de porc, œufs, sel de Guérande, poivre, épices)						
		400g	B	6	18,50 x
	Magret séché Barbarie (Magret, sel de Guérande, poivre)						
		≥ 320g	S/V		17,50 x
	Chiquetaille de Canard (Rillettes allégées en graisse : viande de canard, Muscadet, sel de Guérande, poivre, épices)						
		200g	B	4-5	9,50 x
	Terrine de Canard au Poivre Vert (Viande et coeur de canard, gras de porc, Foie gras de canard, lait, œufs, sel de Guérande, poivre vert, épices)						
		200g	B	4-5	9,00 x
	Pâté de Canard à l'Ancienne (35% viande de canard, Foie gras de canard, gras de porc, lait, œufs, sel de Guérande, poivre, épices)						
		200g	B	4-5	8,50 x
Autres	Graisse de canard (Pure graisse de canard)						
		780g	B		7,50 x
	"Gourmet" (1 Foie gras entier 200g . 1 cassoulet 2 parts . 1 Plaisir de la Ferme . 1 Terrine poivre vert . 1 valisette)						
					82,00 x
	"Le Canard dans tous ses états" (1 Foie gras entier 130g . 1 Foie gras entier 200g . 1 Cassoulet 2 parts . 1 Confail . 1 Magret séché . 1 Plaisir de la Ferme . 1 Chiquetaille . 1 Pâté à l'ancienne . 1 valisette)						
					150,00 x
Nom Prénom :					Total commande		
Adresse de livraison :					Frais de port		
					Total à payer		
E-mail :					Frais de port (envoi colissimo,transporteur)		
Téléphone obligatoire :					Commande jusqu'à 70 €.....12 €		
(info Poste/transporteur)					Commande de 71 € à 150 €.....18 €		
					Commande de 151 € à 300 €.....22 €		
					Commande de 301 € à 500 €.....27 €		
					Commande de 501 € à 800 €.....32 €		
					Commande de 801 € à 1000 €.....37 €		
					Commande supérieure à 1000 €.....Port gratuit		
					Commande zone U.E., nous consulter		
C* : conditionnement, B = Boîte métal, V = Verrine, S/V = Sous vide					Plus d'infos sur www.lescollinesdelautan.fr		
Toute commande non accompagnée de son règlement (chèque ou virement) ne sera pas expédiée. IBAN: FR76 1310 6005 0019 0733 0315 182 - BIC : AGRIFRPP831							
Les Collines de l'Autan - EARL Moulard Bastien - 1275 Route de St Thomas - Le Cros - 31470 Bragayrac - 05 61 91 65 52							