



S.A.R.L.

TRIBIER



Pleinefage

Tarifs 2024-2025

valable de Mai 2024 à Mai 2025

Une histoire de famille, de tradition et de modernité.



*Visitez notre boutique en ligne
en scannant le QRCode*

Les Canards

Produit	Prix Unitaire	Quantité	Produit	Prix Unitaire	Quantité
FOIE GRAS ENTIER (98% Foie gras, sel, poivre)			DÉLICE DE FIGUES (1 figue) (Figue séchée, foie gras, sel, poivre)		
Verrine 60 g	11,00 €	---	Verrine 60 g mini	7,80 €	---
Bocal 150 g	25,30 €	---	RILLETTES (99% canard, sel)		
Bocal 200 g	32,30 €	---	Verrine 60g	4,10 €	---
Bocal 350 g	42,30 €	---	Boîte 190g	6,40 €	---
Bocal de 750 g	85,30 €	---	4 Boîtes x 190g	22,00 €	---
FOIE GRAS ENTIER TRUFFÉ (95% Foie gras, Truffe 3%, sel, poivre)			RILLETTES AU FOIE (68% canard, 30% foie de canard, sel, poivre)		
Bocal 200 g	36,30 €	---	Boîte 190 g	11,00 €	---
FOIE GRAS ENTIER AUX FIGUES (83% Foie gras, Figues, sel, poivre)			CONFITS (membres, graisse, sel)		
Bocal 180 g	31,00 €	---	Boîte 2 Cuisses 400g	15,00 €	---
FOIE GRAS ENTIER AU PIMENT D'ESPELETTE 3% (95% Foie gras, piment d'Espelette, sel, poivre)			Boîte 4 Cuisses 800g	23,00 €	---
Bocal 200 g	34,00 €	---	GRAISSE DE CANARD		
PÂTÉ DE FOIE (50% Foie de canard, 48% viande de porc, œufs, sel, poivre)			Boîte 740 g	5,90 €	---
Boîte 140 g	9,90 €	---	MANCHONS CONFITS (membres, graisse, sel)		
Boîte 190 g	11,90 €	---	Boîte 6 manchons 550g	11,90 €	---
PÂTÉ DE FOIE TRUFFÉ 3% (50% Foie de canard, 45% viande de porc, 3% truffe, œufs, sel, poivre)			Boîte 2 manchons 275g x 190g	5,00 €	---
Boîte 190 g	16,10 €	---	GÉSIERS (gésiers, graisse, sel)		
COU FARCÉ AU FOIE (78% viande de porc, 20% Foie de canard, œufs, sel, poivre)			Boîte 200 g	12,60 €	---
Boîte 400 g	17,00 €	---	CUISSES AUX BAIES DE CASSIS (membres, 10% baies cassis, 5% vin rouge, sel, poivre)		
COU FARCÉ AU FOIE ET NOIX (70% viande de porc, 20% Foie de canard, 8% noix, œufs, sel, poivre)			Boîte 3 cuisses 650 g	21,70 €	---
Boîte 400 g	17,30 €	---	Verrine 4 cuisses 750g	26,70 €	---
COU FARCÉ AU FOIE ET CHÂTAIGNES (70% viande de porc, 20% Foie de canard, 8% châtaignes, œufs, sel, poivre)			CUISSES AUX CÈPES (membres, 15% cèpes, 5% madère, sel, poivre)		
Boîte 400 g	17,30 €	---	Boîte 3 cuisses 650 g	21,70 €	---
			Verrine 4 cuisses 750g	26,70 €	---



Les Oies



Produit	Prix Unitaire	Quantité
---------	---------------	----------


CASSOULET ROYAL
 (32% viande de canard (2 cuisses), 32% charcuterie de porc, 32% haricots blancs, fond de canard (carcasses de canard, carottes, poireaux, aulx, oignons, tomates, sel, poivre))

Verrine 800 g	23,10 €	___
---------------	---------	-----

CASSOULET
 (32% viande de canard, 32% charcuterie de porc, 32% haricots blancs, fond de canard (carcasses de canard, carottes, poireaux, aulx, oignons, tomates, sel, poivre))

Boîte 840 g	19,20 €	___
-------------	---------	-----

Produit	Prix Unitaire	Quantité
---------	---------------	----------

FOIE GRAS ENTIER 
 (98% Foie gras, sel, poivre)

Bocal 150 g	29,40 €	___
Bocal 200 g	34,40 €	___
Bocal 350 g	47,40 €	___

FOIE GRAS ENTIER TRUFFÉ
 (95% Foie gras, 3% truffe, sel, poivre)

Bocal 200 g	39,70 €	___
-------------	---------	-----

PÂTÉ DE FOIE
 (50% Foie d'oie, 48% viande de porc, œufs, sel, poivre)

Boîte 140 g	11,00 €	___
Boîte 190 g	12,60 €	___

Produit	Prix Unitaire	Quantité
---------	---------------	----------

CONFITS
 (membres, graisse, sel)

Boîte 1 Cuisse 450 g	12,30 €	___
Boîte 2 Cuisses 650 g	18,00 €	___

GÉSIERS
 (gésiers, graisse, sel)

Boîte 200 g	11,60 €	___
-------------	---------	-----

COU FARCI TRUFFÉ 3%
 (75% viande de porc, 20% Foie d'oie, 3% truffe, œufs, sel, poivre)

Boîte 400 g	20,00 €	___
-------------	---------	-----

RILLETTES
 (99% oie, sel)

Boîte 190 g	7,00 €	___
-------------	--------	-----

Les Produits Frais

Tous nos produits frais peuvent se congeler sous vide.

TRIBIER Pleinefage

Produit	Conditionnement	Prix Unitaire	Quantité
Foie Gras Frais de Canard à poêler	2 tranches	au cours du jour au cours du jour	_____
Foie Gras Frais de Canard 2ème choix ou à paté		au cours du jour	_____
Foie Gras Frais de Canard Extra		au cours du jour	_____
Foie Gras Frais de Canard Extra Déveiné		au cours du jour	_____
Magret de Canard Frais		au cours du jour	_____
Magret au foie frais façon "Tournedos"		50,00 €/kg	_____
Magret frais façon "Tournedos"		35,00 €/kg	_____
Brochette de Magret de Canard à l'Abricot		25,00 €/kg	_____
Brochette de Magret de Canard aux Figues'		25,00 €/kg	_____
Brochette de Magret de Canard aux Pruneaux'		25,00 €/kg	_____
Brochette de Magret de Canard Marinées (marinade du moment)		25,00 €/kg	_____
Rôti de Canard Frais au Piment d'Espelette		39,00 €/kg	_____
Rôti de Canard frais aux abricots, pruneaux ou figues		35,00 €/kg	_____
Saucisse de Canard		24,00 €/kg	_____
Merguez de Canard		25,00 €/kg	_____
Aiguillette de Canard		24,00 €/kg	_____
Paupiette de Canard	1 pièce	4,20 €	_____
Canard Entier (foie mis sous vide)	1 pièce	60,00 €	_____
Canard sans Foie	1 pièce	36,00 €	_____
Paletot de Canard		11,00 €/kg	_____
Cuisse de Canard Fraîche	1 pièce	4,50 €	_____
Manchon de Canard Frais		6,00 €/kg	_____
Gésier de Canard Frais		11,00 €/kg	_____
Cœur de Canard	1 pièce 10 pièces	0,45 € 4,50 €	_____
Carcasse de Canard	1 pièce	3,30 €	_____
Arrière de Carcasse de Canard	1 pièce	1,00 €	_____
Barre de cou de Canard	1 pièce	1,00 €	_____
Peau de Cou de Canard	1 pièce	0,80 €	_____
Graisse de Canard	700 g	4,20 €	_____
<i>*Provenance des produits : Figues séchées : Turquie - Pruneaux : Tarn et Garonne</i>			
Foie Gras Frais d'Oie Extra		au cours du jour	_____
Foie Gras Frais d'Oie Extra Déveiné		au cours du jour	_____
Magret d'Oie		au cours du jour	_____
Oie Entière (foie mis sous vide)	1 pièce	90,00 €	_____
Paletot d'Oie		11,90 €/kg	_____

Les Produits Frais

Les produits cuits

TRIBIER Pleinefège



Produit	Conditionnement	Prix Unitaire	Quantité
Mi-cuit de Canard longue conservation (env. 200g Terrine - DLC 60 jours sous vide)	200 g	27,00 €	___
Foie Gras Mi-Cuit de Canard		100,00 €/kg	___
Foie Gras de Canard au Sel et Torchon		96,00 €/kg	___
Foie Gras de Canard au Sel et Piment d'Espelette		100,00 €/kg	___
Magret de Canard Farci au Foie Gras		60,00 €/kg	___
Roulé de Magret Sec au Foie Gras		13,00 €/100g	___
Cou de Canard Farci au Foie Gras		38,00 €/kg	___
Pâté de Foie de Canard		34,00 €/kg	___
Pâté de Foie à l'Ail		26,00 €/kg	___
Rillettes de Canard	barquette 200 g	4,00 €	___
	1 kg	16,90 €	___
Rillettes de Canard au Foie Gras	barquette 150 g	4,60 €	___
	1 kg	33,00 €	___
Grattons de Canard	1 barquette	5,60 €	___
Gésier de Canard Confit		28,00 €/kg	___
Parmentier de Canard	barquette 500g	7,00 €	___
Manchon de Canard Confit	1 pièce	1,60 €	___
Cuisse de Canard Confite sous vide	1 pièce	5,40 €	___
	paquet 2 pièces	7,90 €	___
	paquet 4 pièces	13,90 €	___
	paquet 6 pièces	18,90 €	___
Figues Fourrées au Foie Gras	1 kg	55,00 €	___
	1 kg	55,00 €	___
Pruneaux Fourrés au Foie Gras	1 kg	55,00 €	___
Abricots Fourrés au Foie Gras	1 kg	55,00 €	___
Assortiments de Fruits Fourrés au Foie Gras : 3 Figues, 3 Abricots, 3 Pruneaux	1 paquet	18,90 €	___
Foie Gras Mi-Cuit d'Oie		115,00 €/kg	___
Gésier d'Oie Confit		28,00 €/kg	___
Produits non expédiables :			
Bouchée de Magret au Foie Gras	1 pièce	5,00 €	___
Bouchée de Magret aux Gésiers	1 pièce	4,00 €	___



Retrouvez l'intégralité de nos produits
sur notre boutique en ligne en scannant le QRCode

Le Porc

Colis assortiment de 5 à 10 kg sur commande uniquement

TRIBIER Pleinefage

Produit	Conditionnement	Prix Unitaire	Quantité
Chair de Porc		8,00 €/kg	
Jambon Blanc Cuit à l'Os		20,00 €/kg	
Poitrine ou Ventrèche de Porc		10,00 €/kg	
Côtes de Porc		12,00 €/kg	
Escalopes de Porc		11,00 €/kg	
Rôti de Porc		12,00 €/kg	
Rôti de Porc Echine		13,60 €/kg	
Rouelle de Porc		11,60 €/kg	
Filet Mignon de Porc		20,00 €/kg	
Jarret de Porc		6,00 €/kg	
Boudin Noir (environ 300g)	1 pièce	5,60 €	
Andouillettes		17,00 €/kg	
Saucisse de Porc		13,50 €/kg	
Chipolata		15,00 €/kg	
Palette saumuré		12,40 €/kg	
Carré nature		10,60 €/kg	
Joue de porc		18,00 €/kg	
Ribs nature		10,00 €/kg	
Ribs mariné		10,40 €/kg	
Bacon	plaque 100 g	5,00 €	
Lard salé		9,10 €/kg	
Mique + petit salé pour 2 personnes (environ 500g)	1 pièce	22,00 €	
Rillettes de porc		15,00 €/kg	
Poitrine de porc fumée fine		17,00 €/kg	
Poitrine de porc fumée épaisse		16,00 €/kg	

Les Conserves

Produit	Prix Unitaire	Quantité
TERRINE CAMPAGNARDE (88% viande de porc, 10% foie de canard, oeufs, sel, poivre)		
Boîte 140 g	4,90 €	---
4 x Boîte 140 g	17,00 €	---
10 x Boîte 140 g	40,00 €	---
Boîte 190 g	5,60 €	---
4 x Boîte 190 g	19,00 €	---
10 x Boîte 190 g	45,00 €	---

ANCHAUD PÉRIGOURDIN (98% longe de porc, sel, poivre, aulx)

Bocal 350 g	10,00 €	---
Bocal 750 g	16,00 €	---

PÂTÉ DE TÊTE (98% tête de porc, sel nitrité, poivre, aulx)

Boîte 400 g	7,40 €	---
-------------	--------	-----

JAMBONNEAU (98% jarret de porc, sel nitrité, poivre)

Bocal 350 g	11,70 €	---
-------------	---------	-----

PIEDS DE PORC (2 pieds de porc, sel nitrité, poivre)

Verrine 2 pièces	10,30 €	---
------------------	---------	-----

La Salaison

TRIBIER Pleinelage

Produit	Conditionnement	Prix Unitaire	Quantité
Magret Séché (250g minimum garanti)	1 pièce	14,00 €	
Magret Séché et Tranché	100 g	9,40 €	
Magret Séché et Fumé (250g minimum garanti)	1 pièce	15,00 €	
Magret de Canard Séché au Piment d'Espelette (250g minimum garanti)	1 pièce	17,00 €	
Saucisse de Canard Sèche		34,00 €/kg	
Saucisson de Canard	1 pièce	7,00 €	
Saucisson de Porc/Canard	1 pièce	7,00 €	
Assortiment (saucisson porc, saucisson canard, filet mignon séché)	plaque 100 g	6,90 €	
Chorizo Tranché	plaque 100 g	5,00 €	
Chipolata Séchée		30,00 €/kg	
Filet Mignon Séché	plaque 100 g	6,70 €	
	à la coupe	51,00 €/kg	

Jambon du Périgord Noir

C'est au cours de ces longs mois que le Jambon Noir du Périgord est frotté aux baies de genièvre et qu'il acquiert sa couleur rouge intense, son goût typique, sa douceur, son fondant et développe ses arômes subtils. Le liseré noir caractérise le respect de la recette ancestrale.

Produit	Conditionnement	Prix Unitaire	Quantité
Entier désossé (environ 5 à 6 kg)		30,00 €/kg	
1/2 de jambon (2 kg environ)		30,00 €/kg	
1/4 de jambon (1 kg environ)		31,00 €/kg	
Pétales (500 g)	1 pièce	9,80 €	
Jambon Noir du Périgord Tranché		38,00 €/kg	

Les recettes au Poulet

Produit	Prix Unitaire	Quantité
COQ AU VIN (70% de viande de coq (2 cuisses), 25% vin, farine, sel, poivre)		
Bocal 750 g	15,00 €	
2 x Bocaux 750 g	27,00 €	

CONFIT DE POULET (2 cuisses, graisse de canard, sel, poivre)

Bocal 750 g	13,40 €	
2 x Bocaux 750 g	25,00 €	

TERRINE DE POULET

(90% de viande de poulet, 8% graisse de canard, sel, poivre)

Bocal 200 g	5,90 €	
4 x Bocaux 200 g	20,00 €	



Produits à base de noix



Produit	Prix Unitaire	Quantité
DOUCEUR DE NOIX AU MIEL <i>(70% miel d'acacias, 30% cerneaux de noix entier extra)</i>		
Bocal 250 g	8,00 €	_____
DÉLICE DE NOIX <i>(œuf, farine, sucre, huile de tournesol, noix, levure, vanille)</i>		
Gâteau 300 g	7,90 €	_____
CONFIT DE NOIX pour foie gras, crêpes, gâteaux <i>(50% noix, 48% sucre, sel, poivre, vinaigre)</i>		
Verrine 100 g	6,90 €	_____
CERNEAUX « FRANQUETTE » NON BIO en conservation 2ème année		
Entiers 1 kg	13,00 €	_____
Invalides (cassés) 1 kg	10,00 €	_____
VIN DE NOIX <i>(Produit par : Joël Larribe - 19360 Cosnac)</i>		
Bouteille 75 cl	16,30 €	_____

Produit	Prix Unitaire	Quantité
HUILE DE NOIX VIERGE NON BIO <i>en conversion 2^{ème} année</i>		
Bidon 1L	21,00 €	_____
NOUVEAUTÉS 2024		
Noix Caramélisées 150g	6,00 €	_____
Noix Salées 150g	6,00 €	_____



Les Sauces et Accompagnements

Produit	Prix Unitaire	Quantité
SAUCE AUX CÈPES <i>(88% fond de canard (carcasses de canard, carottes, poireaux, aulx, oignons, tomates, sel, poivre), 10% cèpes, 2% sel, farine)</i>		
Boîte 200 g	7,30 €	_____
SAUCE PÉRIGUEUX <i>(94% fond de canard (carcasses de canard, carottes, poireaux, aulx, oignons, tomates, sel, poivre), 2% truffe, 2% madère, 2% sel, farine)</i>		
Boîte 200 g	11,20 €	_____
HARICOTS DE SOISSONS À L'ANCIENNE <i>(Haricots de Soissons 80%, fond de canard (carcasses de canard, carottes, poireaux, aulx, oignons, tomates, sel, poivre) 18%, sel, poivre, ail, oignons)</i>		
Bocal 750 g	1,20 €	9,00 €

Produit	Prix Unitaire	Quantité
HARICOTS À LA GRAISSE DE CANARD <i>(Haricots blancs, fond de canard (carcasses de canard, carottes, poireaux, aulx, oignons, tomates, sel, poivre))</i>		
Boîte 550 g	7,50 €	_____
CÈPES CUISINÉS À L'HUILE <i>(88% fond de canard (carcasses de canard, carottes, poireaux, aulx, oignons, tomates, sel, poivre), 10% cèpes, 2% sel, farine)</i>		
Boîte 230 g	10,20 €	_____
Bocal 240 g	13,20 €	_____

Les Truffes "l'or noir du Périgord"

Produit	Prix Unitaire	Quantité
---------	------------------	----------

TRUFFE ENTIÈRE

(*Tuber mélanosporum, eau, sel*)

Verrine 20 g	32,00 €	—
Verrine 25 g	40,00 €	—
Verrine 30 g	48,00 €	—
Verrine 35 g	56,00 €	—

TRUFFE BRISURE

(*Tuber mélanosporum, eau, sel*)

Verrine 15 g	8,00 €	—
--------------	--------	---

Produit	Prix Unitaire	Quantité
---------	------------------	----------

HUILE DE NOIX AUX TRUFFES

(*Huile de noix, extrait Tuber et brisures de truffes*)

Bouteille 10 cl	12,20 €	—
Bouteille 25 cl	20,20 €	—

SAUCE PÉRIGUEUX

(*94% fond de canard (carcasses de canard, carottes, poireaux, aux, oignons, tomates, sel, poivre), 2% truffe, 2% madère, 2% sel, farine*)

Boîte 200 g	11,20 €	—
-------------	---------	---



Les Produits BIO



LA NOIX ET LA SANTÉ. *La noix du Périgord, véritable concentré nutritionnel.*

La noix est naturellement riche en Acides Gras Poly-Insaturés qui participent au bon fonctionnement du système cardio-vasculaire et contribuent à lutter contre le mauvais cholestérol. Les AGPI sont des acides gras dits essentiels indispensables à l'homme. Non synthétisés par l'organisme, nous devons les trouver dans l'alimentation. La noix contient 12% d'Oméga 3 et 60% d'Oméga 6, un rapport idéal préconisé par les nutritionnistes. Elle présente une richesse naturelle en fibres, en vitamines (E, B1, B6, B9), en magnésium, en phosphore, en cuivre, en manganèse, source de fer et de potassium, elle est un trésor de bienfaits pour la santé. Pensez-y, mangez 3 à 5 noix par jour !

Produit	Prix Unitaire	Quantité
CERNEAUX « FRANQUETTE » BIO* RÉCOLTE 2023 ET 2024		
Entiers 300 g	6,90 €	—
Entiers 1 kg	18,00 €	—
Invalides (cassés) 1 kg	12,00 €	—
Brisures 1 kg	9,00 €	—

**NOIX « FRANQUETTE » BIO AOP PERIGORD*
RÉCOLTE 2023 ET 2024**

Coque AOP 1 kg	7,00 €	—
Coque AOP 3 kg	20,00 €	—

**FARINE DE NOIX « FRANQUETTE » BIO
(sans gluten)**

Sachet 500 g	5,50 €	—
Sachet 1 kg	9,00 €	—
Sac 10 kg	70,00 €	—

HUILE DE NOIX BIO

*(pressée au Moulin de Maneyrol, Maneyrol, 24120 Pazayac
ou au Moulin de Font-Saint-Georges, 46300 Saint-Cyr Madelon)*

Vaporisateur 10 cl	8,80 €	—
Bouteille 10 cl	7,00 €	—
Bouteille 20 cl	9,00 €	—
Bouteille 50 cl	16,00 €	—
Bouteille 75 cl	21,00 €	—
Bidon 200 cl	55,00 €	—

Produit	Prix Unitaire	Quantité
VINAIGRE DE VIN BLANC AROMATISÉ À LA NOIX BIO <i>(vieilli en fût de chêne élaboré par Vinaigres de la Carrière Certifié Bio FR-BIO-09 avec les noix Bio de la Ferme de Pleinefage Certifiées Bio FR-BIO-12)</i>		
Bouteille 25 cl	7,50 €	—



**Prix valable uniquement pour la récolte 2023 et future 2024. Vrac, invalides et grosse quantité, nous consulter.*

Les Colis

TRIBIER | Pleinefage

Produit	Prix Unitaire	Quantité
<p>Colis Assortiment de Viande et Charcuterie Fermière</p> <p>4 tranches de jambon noir du Périgord (150 g), 4 tranches de jambon blanc (240 g), 4 côtes de porc (800g), 1 rôti de porc (900 g), 2 blancs de poulet (300 g), 2 cuisses de poulet (700 g), 2 barquettes de rillettes de canard (400 g), 2 magrets frais de canard (800 g), 2 cuisses de canard confites, 1 barquette de rillettes de canard (200 g) OFFERTE</p>	76,00 €	—
<p>Colis Barbecue 100% CANARD (4 personnes) + 1 Rillettes de Canard (200 g) OFFERT</p> <p>2 magrets de canard frais (2 x 450 g), 4 brochettes de canard aux fruits (700 g), 1 barquette de rillettes de canard (200 g) OFFERTE</p>	45,00 €	—
<p>Colis Barbecue 100% CANARD (8 personnes) + 2 Rillettes de Canard (2 x 200 g) OFFERT</p> <p>4 magrets de canard frais (4 x 450 g), 8 brochettes de canard aux fruits (1400 g), 2 barquettes de rillettes de canard (2 x 200 g) OFFERTES</p>	75,00 €	—
<p>Colis Barbecue CANARD/POULET (4 personnes)</p> <p>1 sachet de 300 g de saucisses de canard, 12 ailerons de poulet, 1 barquette de 200 g de rillettes de canard, 2 brochettes de poulet marinées, 2 brochettes de canard marinées.</p>	40,00 €	—
<p>Colis de Porc 5 kg</p> <p>2 kg de côte, 1 rôti de 1 kg dans l'épaule, 1 kg de ventrèche (poitrine), 1 kg d'escalope</p>	55,00 €	—
<p>Colis de Porc 10 kg</p> <p>1 kg de rouelle, 2 kg de côte première, 2 rôtis de 1 kg dans l'épaule, 2 kg de ventrèche (poitrine), 2 kg d'escalope, 1kg de jarret, 1 barquette de rillettes de canard (200 g) OFFERTE</p>	95,00 €	—
<p>Colis de Porc À MIJOTER</p> <p>2 rôtis dans le filet ou l'échine de 1kg/pièce soit 2 kg, 1 kg de rouelle, 1 jarret de 700 g</p>	40,00 €	—



Retrouvez l'intégralité de nos produits sur notre boutique en ligne en scannant le QRCode

Les Idées Cadeaux

Produit	Prix Unitaire	Quantité
Découverte 100 % Canard - Le canard de la maison TRIBER en 4 versions		
<i>1 confit de canard de 800 g, 1 gésiers de 200 g, 1 cou farci 400 g, 1 rillettes au foie (boîte 190 g)</i>	63,00 €	
Coffret 100 % Périgord		
<i>1 foie gras de canard entier cuit 60 g, 1 rillettes de canard 60 g, 1 cerneau de noix BIO extra entier 300g, 1 huile de noix BIO 10cl, 1 anchaud de porc périgourdin 350g, 1 pâté de foie de canard 140g</i>	52,00 €	
Trio Plats Cuisinés		
<i>1 confit de poulet 750 g, 1 coq-au-vin 750 g, 1 cassoulet royal 800 g</i>	51,00 €	

Possibilité de faire votre composition avec nos produits du tarif, merci de nous contacter.



Pour les CE, associations,
(coffrets, paniers, valises...)
nous contacter
pour un devis personnalisé

Trio Dégustation autour du Canard		
<i>1 Foie 60 g, 1 Figue au Foie Gras, 1 Rillettes 60 g,</i>	28,50 €	
Filet Le Ripailleur		
<i>1 boîte Cuisses aux baies de cassis 750g, 1 Rillettes de canard 190g, 1 Pâté de foie 190g</i>	39,00 €	
Filet Le Gourmand		
<i>1 boîte Cuisses aux cépes 750g, 1 Rillettes de canard 190g, 1 Pâté de foie 190g</i>	39,00 €	
Filet Le Pleinefage		
<i>1 Foie de canard 200g, 1 Pâté de foie 190g, 1 Rillettes de canard 190g</i>	50,00 €	

Produits, issus d'amis producteurs

ne provenant pas de l'exploitation

Produit	Conditionnement	Prix Unitaire	Quantité
Poulet Fermier		9,60 €/kg	
Cuisse de Poulet Fermier		14,90 €/kg	
Aiguillette de Poulet Fermier		22,00 €/kg	
Aileron de Poulet Fermier		5,70 €/kg	
Aileron de Poulet Fermier Mariné au Piment d'Espelette		21,20 €/kg	
Blanc de Poulet Fermier		19,90 €/kg	
Blanc de Poulet Fermier Mariné Citron et Romarin		25,00 €/kg	
Lasagne de Poulet <i>fabriqué par nos soins - 500 g minimum</i>	1 pièce	9,90 €/pièce	
Cordon Bleu de Poulet <i>fabriqué par nos soins - 180 g pièce</i>	2 pièces	7,00 €/pièce	
Brochette de Poulet Fermier Mariné Citron et Romarin		25,00 €/kg	
Rillettes de Poulet Fermier <i>fabriquées par nos soins</i>		15,00 €/kg	
Saucisse de Poulet Fermier <i>fabriquée par nos soins</i>		17,00 €/kg	
Pintade Fermière		12,20 €/kg	
Chapon ou Poularde		au cours du jour	
Confit d'oignons doux (oignons, sucre, sel, poivre, vinaigre) <i>Produit par : July & Charbonnier - 24250 Grolejac</i>	bocal 190 g	7,90 €	
Confit de figues (fruits, sucre, sel, poivre, vinaigre) <i>Produit par : July & Charbonnier - 24250 Grolejac</i>	bocal 200 g	7,90 €	
Huile de noisettes - <i>Produit par: Moulin de Maneyrol - 24120 Pazayac</i>	20 cl	11,50 €	
Vin Paillé - <i>Vin de Pays de Corrèze</i> <i>produit par : C. Barrière - 19500 Saint Julien Momont</i>	50 cl	20,50 €	
Jambon de Bayonne Tranché - Affiné 120 mois <i>Produit par : Ferme Elizaldia - 64220 Gamarthe</i>		42,00 €/kg	

