

<i>Tarifs 2010 - (Frais de port en sus)</i>	<i>Prix unit.</i>	<i>Quantité</i>	<i>Total TTC</i>
<b>FOIES GRAS DE CANARD</b>			
Verrine de 120 g (2 pers.)	13,83 €/100g	16,60 €	- €
Verrine de 180 g (3 à 4 pers.)	13,33 €/100g	24,00 €	- €
Verrine de 300 g (5 à 6 pers.)	12,80 €/100g	38,40 €	- €
Verrine de 500 g (8 à 10 pers.)	12,30 €/100g	61,50 €	- €
Cou farci au foie gras 550 g (6 pers.)	34,00 €/100g	18,70 €	- €
<b>CONFITS DE CANARD</b>			
2 magrets (3 à 4 pers.)	20,40 €/kg	16,80 €	- €
2 cuisses (2 à 3 pers.)	17,27 €/kg	11,40 €	- €
3 manchons + ailerons (3 pers.)	11,66 €/kg	8,40 €	- €
Gésiers 200 g	29,50 €/kg	5,90 €	- €
Gésiers 300 g	30,67 €/kg	9,20 €	- €
Cœurs 100 g	29,00 €/kg	2,90 €	- €
Cœurs 200 g	29,00 €/kg	5,80 €	- €
Graisse de canard (300 g)	12,33 €/kg	3,70 €	- €
Graisse de canard (550 g)	10,36 €/kg	5,70 €	- €
<b>PLATS CUISINÉS (pour 2 pers.)</b>			
Cassoulet de canard	12,71 €/kg	17,80 €	- €
Haricots blancs cuisinés	15,33 €/kg	4,60 €	- €
Canard à l'orange	12,71 €/kg	17,80 €	- €
Garbure ariégeoise au confit de canard	13,44 €/kg	16,80 €	- €
Canard aux pommes	13,44 €/kg	16,80 €	- €
Canard aux olives	15,27 €/kg	16,80 €	- €
Canard aux châtaignes	15,27 €/kg	16,80 €	- €
Chili con canard	14,48 €/kg	16,80 €	- €
Aiguillettes au confit d'oignons	19,21 €/kg	14,60 €	- €
<b>CHARCUTERIE DE CANARD</b>			
Pâté nature 190 g	23,16 €/kg	4,40 €	- €
Pâté à l'orange 190 g	24,21 €/kg	4,60 €	- €
Pâté au poivre vert 190 g	24,21 €/kg	4,60 €	- €
Pâté aux noisettes 190 g	25,26 €/kg	4,80 €	- €
Pâté à l'ail ("Gayetine") 190 g	25,26 €/kg	4,80 €	- €
Pâté aux pruneaux 190 g	25,26 €/kg	4,80 €	- €
Pâté forestier 190 g	25,26 €/kg	4,80 €	- €
Pâté aux 3 légumes 190 g	25,26 €/kg	4,80 €	- €
Pâté au foie gras 190 g	32,63 €/kg	6,20 €	- €
Pâté aux myrtilles 190 g	32,63 €/kg	6,20 €	- €
Rillettes 190 g	29,47 €/kg	5,60 €	- €
Fritons 160 g	22,50 €/kg	3,60 €	- €
Cuisses désossées en gelée 280 g	24,64 €/kg	6,90 €	- €
<i>Total TTC :</i>			- €
<i>Frais de port :</i>			
<i>Total à régler :</i>			- €



