



Des canards agroforestiers

Nos canards sont élevés avec les céréales de la ferme en toute liberté sur un parcours arboré. En valorisant la plantation d'essences diverses, l'agroforesterie contribue à l'amélioration du cadre de vie et à la protection des sols contre l'érosion. Elle offre aux animaux un abri contre les intempéries et une source naturelle de nourriture issue des arbustes (baies). Des pollinisateurs à la matière première, le bénéfice de l'arbre et de ses produits sont innombrables pour une alimentation goûteuse, saine et respectueuse des ressources naturelles. C'est une technique que nous pratiquons depuis une quinzaine d'années sur les parcours d'élevage de nos palmipèdes.



Nos chambres d'hôtes



Cette année, nous avons créé dans l'ancienne étable cinq chambres d'hôtes à l'ambiance chaleureuse, grâce à l'alliance naturelle du bois et des couleurs toniques. Qu'elles s'appellent «noisette», «pêche» ou «pomme», leurs noms de fruitiers font référence à la plantation d'essences diverses qui jalonnent nos parcours d'élevage.

Vous pourrez profiter de notre table d'hôtes où le canard est mis à l'honneur. Pour prolonger le plaisir, une piscine et un terrain de pétanque sont à votre disposition.



Suivez nous

La Bourgade - 32300 SAINT-MICHEL

Tél. 05 62 67 01 10

Portable Philippe : 06 08 09 45 49 - Portable Pierre : 06 08 47 54 23

Mail : pattedoie.peres@wanadoo.fr

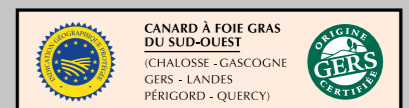
www.fermedelapattedoie.fr

500 470 141 R.C.S. Auch - Numéro d'identification TVA : FR09500470141



paysan éleveur
créateur de goût
Élevage agroforestier

Crediti photos : Luc Jemepin - Création graphique : J. Blanchard - Impression : Photos non contractuelles - Seul erreurs typographiques - Ne pas jeter sur la voie publique



Nom :
 Prénom :
 Adresse :

 Tél. : Port
 Mail :
 Date de la commande :
 Date de livraison souhaitée :

Signature du client

Règlement :

- Chèque à la commande à l'ordre de «SARL Famille Pérès»
 Pour tout règlement d'une commande supérieure à 1000 €, le paiement se fera soit par virement bancaire ou par chèque.

Transport :

- Participation aux frais de port
- Pour une commande inférieure à 80 € : 15 €
- De 80 € à 155 € : 25 €
- De 155 € à 280 € : 34 €
- De 280 € à 460 € : 42 €
- Pour une commande supérieure à 460 €: Franco de port

Droits de rétractation :

Vous bénéficiez d'un droit de rétractation dans un délai de 14 jours à partir du lendemain de jour de réception du produit. Ce droit ne s'applique pas aux produits rapidement périssables, ni aux produits ouverts et non retournables pour des raisons hygiéniques ou de protection de la santé. La rétractation se fera par courrier ou par email, accompagné d'un formulaire de rétractation disponible sur notre site internet. Les produits doivent être retournés à votre charge, dans un délai de 14 jours après la livraison du produit. (Article L121-17 du code de la consommation)

Défait de conformité :

- A la réception du colis, assurer vous de l'état et du contenu de votre colis en présence du livreur et de faire toutes les réserves utiles sur le récépissé du transporteur. Veuillez nous confirmer ces réserves par téléphone dès réception du colis. Vous bénéficiez de garanties :
 - Légales de conformités (article L211-4 : code de la consommation)
 - Et des vices cachés (loi n°2014-344 relative à la consommation et du code civil-articles 1641 à 1648)

NOS FOIES GRAS DE CANARD

Dénomination du produit	Poids net	Prix pour 100 g	Prix unit.
Foie gras de canard entier du Gers <i>Foie gras de canard, sel, poivre</i>	120 g	15,42 €	18,50 €
	180 g	13,89 €	25,00 €
	300 g	12,50 €	37,50 €
Foie gras de canard entier du Gers mi-cuit <i>Foie gras de canard, sel, poivre. (conservation 18 mois entre 2 et 4°C)</i>	120 g	15,00 €	18,00 €
	180 g	13,33 €	24,00 €
	300 g	12,00 €	36,00 €
	430 g	11,16 €	48,00 €
Foie gras de canard entier du Gers mi-cuit sous vide <i>Foie gras de canard, sel, poivre. (conservation 60 jours entre 2 et 4°C)</i>	300 g	11,33 €	34,00 €

Foie gras de canard au torchon mi-cuit <i>Foie gras de canard, bouillon* (pour la cuisson), sel, poivre. (conservation 30 jours entre 2 et 4°C). A partir du 1er décembre au 31 décembre.</i>	de 300 g à 1 kg	14,00 €	
Bloc de Foie gras de canard <i>Foie gras de canard, eau, sel, poivre, sucre</i>	130 g	7,69 €	10,00 €
	180 g	7,50 €	13,50 €

NOS ENTRÉES

Dénomination du produit	Poids net	Prix pour 100 g	Prix unit.
Rillettes pur canard <i>Viande de canard, graisse de canard, sel, poivre, épices</i>	180 g	3,44 €	6,20 €
	360 g	3,06 €	11,00 €
Pâté de la ferme au Foie de canard <i>Viande de canard, foie gras de canard 30%, viande de porc**, œufs, oignons, sel, poivre, épices.</i>	180 g	3,72 €	6,70 €
	360 g	3,33 €	12,00 €
Fritons de canard <i>Viande et graisse de canard, sel, poivre, ail déshydraté</i>	160 g	2,88 €	4,60 €
	320 g	2,66 €	8,50 €
Cœurs fourrés au Foie gras - 30% de foie gras - <i>4 Cœurs de canard, 30% foie gras, sel, poivre</i>	125 g	7,20 €	9,00 €
Magret de canard fourré au Foie Gras - 25% de foie gras - <i>(1 Magret de canard entier, foie gras de canard 25%, sel, poivre)</i>	400 g	4,93 €	19,70 €
Cou de canard farci <i>Farce : [viande de canard, foie gras de canard (30%), oignons, œuf, sel, poivre, épices] et peau de cou de canard</i>	350 g	3,29 €	11,50 €

NOS PLATS CUISINÉS

Dénomination du produit	Poids net	Prix pour 100 g	Prix unit.
Daube de canard aux manchons <i>Manchons de canard (45%), sauce : (vin rouge, eau, sel, poivre, carottes, oignons, ail thym, laurier), champignons de Paris, farine de blé, farine de maïs, sel et poivre</i>	850 g	1,59 €	13,50 €
Garbure paysanne <i>2 Manchons de canard confits, bouillon*, chou, pomme de terre, mogettes, navets, carottes, oignons, ail, sel, poivre</i>	1300 g	0,96 €	12,50 €
Cassoulet au confit de canard - 2 pers - <i>Mogettes, confit de canard (20%), saucisse de porc (viande et gras de porc**, sel, poivre), bouillon*, carottes, oignons, tomate concentrée, sel, poivre</i>	850 g	1,71 €	14,50 €
Cassoulet au manchons de canard confits - 4 pers - <i>Mogettes, 4 manchons confits (20%), saucisse de porc (viande et gras de porc**, sel, poivre), bouillon*, carottes, oignons, tomate concentrée, sel, poivre</i>	2000 g	1,15 €	23,00 €
Lentilles au confit de canard <i>Lentilles vertes, cuisse de canard 30%, bouillon*, oignons, carottes, sel, poivre</i>	700 g	1,43 €	10,00 €
Alicot de canard <i>2 Manchons de canard (25%), 2 gésiers (10%), pomme de terre, petit pois, bouillon*, carottes, oignons, sel, poivre</i>	850 g	1,47 €	12,50 €
Bolognaise aux fritons de canard <i>Fritons de canard 50%, (viande et gras de canard), bouillon*, tomates concassées et concentrées, oignons, ail, sel, poivre, épices</i>	360 g	2,22 €	8,00 €
Couscous gerso <i>Viande de canard (30%), bouillon*, carottes, courgettes, céleri, pois chiche, navet, poivron, tomate, ail, persil, épices à couscous, sel, poivre</i>	1300 g	1,27 €	16,50 €
Tajine de canard <i>Confit de canard (45%), bouillon*, carottes, oignons, abricots, raisins secs, miel, fleur de maïs, sel, poivre, épices</i>	850 g	1,62 €	13,80 €
Canard basquaise au piment d'Espelette <i>Confit de canard (45%), bouillon*, poivrons, oignons, tomates concassées, ail, sel, poivre, piment d'Espelette (0,1%)</i>	850 g	1,62 €	13,80 €

* Bouillon : Eau, os et viande de canard, carottes, oignons, navets, poireaux, ail, thym, laurier, sel, poivre.
** Viande de porc origine France

NOS CONFITS

Dénomination du produit	Poids net	Prix pour 100 g	Prix unit.
Confit de canard du Gers <i>Viande et graisse de canard, sel, poivre</i> Demi canard <i>1 magret, 1 manchon, 1 cuisse</i> • 2 cuisses • 4 cuisses • 6 cuisses	1100 g	1,42 €	15,60 €
	800 g	1,45 €	11,60 €
	1600 g	1,20 €	19,20 €
	2500 g	1,06 €	26,50 €
Confit de manchons de canard du Gers • 5 manchons	800 g	1,33 €	10,60 €
Confit de magrets de canard du Gers • 2 magrets	600 g	2,63 €	15,80 €
Confit de gésiers de canard du Gers <i>(5 gésiers de canard 55%, graisse de canard, sel, poivre)</i>	300 g	3,13 €	9,40 €
Graisse de canard	600 g	0,85 €	5,10 €

NOS PRODUITS SOUS VIDE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération

Dénomination du produit	Prix	
<i>Tous les produits sous vide doivent être conservés au réfrigérateur entre 2 et 4°C</i>		
Saucisson de canard <i>Maigre de canard 50 %, maigre et gras de porc**, sel, poivre, sucre</i>	40,00 € kg	
Magret de canard séché <i>Magret de canard, sel, poivre</i>	entier min. 220 g <i>(conservation 6 mois)</i>	11,20 € /pièce
	tranché 100 g <i>(conservation 2 mois)</i>	7,00 € /pièce
Confit de canard du Gers - 1 cuisse <i>1 cuisse de canard, graisse de canard, sel, poivre. (conservation 4 mois)</i>	4,60 € /pièce	
Confit de manchons de canard du Gers - 4 manchons <i>4 manchons de canards, graisse de canard, sel, poivre (conservation 4 mois)</i>	6,50 € /poche	
Confit de gésiers de canard du Gers - 5 gésiers <i>5 gésiers de canard, graisse de canard, sel, poivre. (conservation 4 mois)</i>	8,80 € /poche	

Tarif valable jusqu'au 30/06/2019

BON DE COMMANDE

FAMILLE PÉRÈS
Conserveuses fermières

SARL FAMILLE PÉRÈS
Société distributrice de la S. C. E. A. Patte d'Oie
32300 SAINT-MICHEL
Tél. 05 62 67 01 10
Port Philippe : 06 08 09 45 49
Port Pierre : 06 08 47 54 23
Mail : pattedoie.peres@wanadoo.fr
www.fermedelapattedoie.fr

Désignation	Qté	Prix unit.	Prix TTC

TOTAL COMMANDE €

Frais de port :

TOTAL NET :

Tarif valable jusqu'au 30/06/2019