

Nous vous proposons des spécialités artisanales à partir de canards que nous gavons au maïs à la ferme et élevons en plein air.

La transformation sur lieu même de production, nous permet de vous garantir une fraîcheur, qui vous donnera une totale satisfaction.

Venez découvrir nos produits !

Nous serons heureux de vous recevoir au magasin de la Ferme toute l'année.

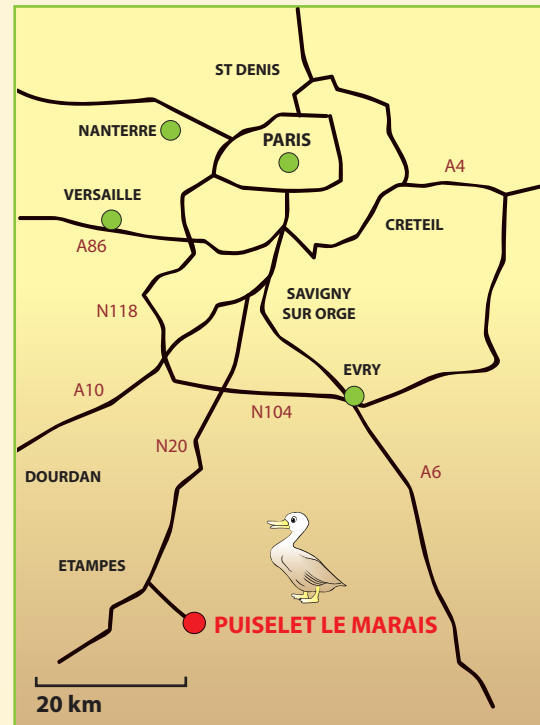
Vendredi :
10 h - 12 h et 14 h - 19 h

Samedi :
10 h - 12 h et 15 h - 18 h

En décembre, ouverture tous les jours :
10 h - 12 h et 14 h - 18 h
sauf le dimanche après-midi et jour de Noël



En période de fêtes de fin d'année, pour toute commande supérieure à 150 € nous vous accordons une remise de 5%.



Producteur
La Ferme du Grand Clos

18 bis rue de Vaupailard
91150 Puisselet-Le-Marais

Tél./Fax : 01 64 95 54 35
Mob. : 06 08 84 64 31
Mob. : 06 67 54 55 95

E-mail : contact@lafermedugrandclos.fr

www.lafermedugrandclos.fr



Fabrication artisanale

Producteur de foie gras
et spécialités de canard

Tarifs - Saison 2011 - 2012



Foie Gras entier en verrine

	Prix/Kg	Prix unit.
Foie Gras mi-cuit 120 gr	144,16 €	17,30 €
Foie Gras mi-cuit 180 gr	134,44 €	24,20 €
Foie Gras mi-cuit 320 gr	127,50 €	40,80 €
Foie Gras longue cons. 70 gr	141,42 €	9,90 €
Foie Gras longue cons. 120 gr	140,00 €	16,80 €
Foie Gras longue cons. 180 gr	131,11 €	23,60 €

Foie Gras entier "spécial fêtes"

	Prix/Kg	Prix unit.
Terrine porcelaine Foie Gras 300 g	133,00 €	39,90 €
Terrine porcelaine Foie Gras 450 g	131,13 €	59,00 €
Lingot Foie Gras (sous-vide) 300 g	133,00 €	39,90 €

Rillettes et Terrines

Rillettes au foie gras (30%) 100 g	4,30 €
Rillettes au foie gras (30%) 200 g	8,30 €
Rillettes pur canard 100 g	3,20 €
Rillettes pur canard 200 g	5,60 €
Terrine de canard nature 100 g	2,90 €
Terrine de canard nature 180 g	5,10 €
Terrine de canard poivre vert 100 g	2,90 €
Terrine de canard poivre vert 180 g	5,10 €
Terrine pur canard nature ou poivre vert 100 g	3,20 €
Terrine pur canard nature ou poivre vert 180 g	5,40 €
Terrine de canard forestière 100 g	3,20 €
Terrine de canard forestière 180 g	5,40 €
Terrine de canard au foie gras (30%) 100 g	4,30 €
Terrine de canard au foie gras (30%) 180 g	8,30 €
Terrine de canard au piment d'espelette 100 g	3,20 €
Terrine de canard au piment d'espelette 180 g	5,40 €
Terrine de canard au magret fumé 100 g	3,20 €
Terrine de canard au magret fumé 180 g	5,40 €

Plats cuisinés Maison

Haricots Tarbais cuisinés 350 g	5,10 €
Manchon aux pruneaux 450 g	6,10 €
Manchon aux pruneaux 900 g	10,90 €
Civet de canard 450 g	7,40 €
Civet de canard 900 g	13,20 €
Cassoulet 450 g	7,40 €
Cassoulet 900 g	13,20 €
Cou farci 600 g	19,95 €
Aiguillettes au poivre vert 450 g	8,70 €
Canard aux lentilles 450 g	7,40 €
Canard aux olives 450 g	7,40 €
Canard à l'orange 400 g	7,40 €
Canard à l'orange 600 g	13,20 €

Magrets fumés

Magrets fumés entiers (kg)	38,40 €
Magrets fumés tranchés (100 g)	5,00 €

Confits de canard

Confits 2 cuisses 320 g	11,60 €
Confits demi canard 500 g	15,10 €
Gésiers confits 200 g	7,40 €

Produits frais (sur commande)

	Prix/Kg
Magrets frais	17,80 €
Cuisses de canard	9,40 €
Aiguillettes de canard	20,90 €
Roti de canard nature	20,80 €
Roti de canard au foie gras (15%)	30,60 €
Roti de canard espelette ou persillé	21,90 €

Les Paniers Gourmands

Trio Découverte 14,10 €

- 1 Terrine de Canard 100 g
- 1 Terrine de Canard au poivre vert 100 g
- 1 Rillettes au foie gras 100 g



Grand Trio 29,10 €

- 1 Terrine de Canard 180 g
- 1 Rillettes pur canard 200 g
- 1 Terrine de Canard au poivre vert 180 g



Dégustation 31,30 €

- 1 Confit 2 cuisses
- 1 Rillettes au foie gras 200 g
- 1 Terrine poivre vert 180 g



Gourmand 52,30 €

- 1 Civet 900 g
- 1 Foie Gras entier 120 g
- 1 Rillettes pur canard 200 g
- 1 Terrine de canard 180 g



Grand Clos 79,70 €

- 1 Cassoulet 900 g
- 1 Foie gras entier 180 g
- 1 Rillettes pur canard 200 g
- 1 Rillettes au foie gras 200 g
- 1 Terrine canard nature 180 g
- 1 Terrine canard poivre vert 180 g
- 1 Bouteille de Bergerac 50 cl



Gamme de coffrets cadeaux sur demande

Commandez en ligne sur www.lafermedugrandclos.fr