

CONSEILS DE DÉGUSTATION

- Le foie gras entier de canard doit être dégusté frais
- Le foie gras entier mi-cuit se consomme comme le foie gras entier. Il se conserve 8 mois au réfrigérateur cependant il est préférable de le sortir 1/2 heure avant, afin de le découper aisément.
- Les confits de canard dégraissés au four s'accommodent parfaitement bien de pommes de terre cuites à la graisse de canard.
- Les gésiers, les aiguillettes et les cœurs de canard peuvent être réchauffés à la poêle et coupés en fines lamelles sur une salade verte.
- Les magrets se servent frais en entrée.
- Les rillettes, les pâtés de foie gras de canard, les magrets secs, le petit saint Jean, le petit saint Pierre ainsi que les grattons doivent être placés quelques heures au réfrigérateur avant d'être servis.
- Le confit d'oignons doit être réchauffé et peut accompagner le foie gras, le magret.



Franco de port pour les commandes supérieures à 100 €. En dessous, une participation de 10€ aux frais d'envoi vous sera demandée. Envoyez-nous votre commande avec le tarif ainsi que votre règlement par chèque. N'oubliez pas d'inscrire vos coordonnées et téléphone. Pour toutes commandes spéciales, groupées, téléphonez-nous avant.

Essayez de grouper vos commandes.

FOIRES ET SALONS

-
- 4 et 5 novembre 2023 : Lussac Saint Emilion (33)
-

Famille Vergnaud - Lieu-dit Poitou - 33570 Lussac
Tél.: 05 57 74 56 97

- 11 et 12 novembre 2023 : Differt (Belgique)
-

Institut Cardijn - Lorraine

- 18 et 19 novembre 2023 - Jallié en Juliéna (69)
-

Au Caveau Roussot - Tél.: 06 83 56 00 77

- 18 et 19 novembre 2023 : Hartsmannswiller (68)
-

Salle des fêtes - Vins Schneider - Tél.: 06 82 02 51 66

- 25 et 26 novembre 2023 : Haisnes Lez Labassée (62)
-

Salle Ovide Dancoisne

- 2 décembre 2023 : Feigères (74)
-

De 18h à 22h chez Stéphane Vian et Bruno Jacquet
Lieu-dit "L'Agnella"

- 8/9/10 décembre 2023 : Lagny sur Marne (77)
-

Marché de Noël

- 9 et 10 décembre 2023 : Vallet (44)
-

Chez Michaël Tessier - L'Echasserie - 44330 Vallet
Tél.: 06 19 46 20 29

- 9 et 10 décembre 2023 : Cormoyeux (51)
-

Chez les Champagnes Vautrin
2 rue des Gouttes d'Or - 51480 Cormoyeux
Tél.: 06 07 17 94 07

FOIE GRAS

LAURENT COLET

6, Rue Font Saint Jean

24510 Sainte Alvère



Téléphone répondeur : 05 53 22 77 38

Portable : 06 72 33 44 06

<https://foiegrascolet.fr>

Nos rencontres au fil de l'Année.

au dos du tarif

SCEA La Ferme du Lavoir
Société civile - Capital Social de 141 000
Siège Social : 6, rue Font St Jean
24510 STE ALVERE
RCS BGC N° 444 772 412

Désignation	Poids	Type	Prix	Qté	Total
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER Ingrédients : foie gras de canard, sel, poivre, marc Boîte 100 g : 12,00 € / 100 g Boîte 200 g : 10,50 € / 100 g Bocal 200 g : 11,00 € / 100 g Boîte 360 g : 10,55 € / 100 g	100 g	La boîte	12,00 €		
	200 g	La boîte	21,00 €		
	200 g	Le bocal	22,00 €		
	360 g	La boîte	38,00 €		
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT <u>A conserver à +4°C</u> Ingrédients : foie gras de canard, sel, poivre, Monbazillac Bocal 100 g : 12,00 € / 100 g Bocal 200 g : 11,00 € / 100 g Boîte 360 g : 10,55 € / 100 g Sous vide : 10,80 € / 100 g	100 g	Le bocal	12,00 €		
	200 g	Le bocal	22,00 €		
	360 g	La boîte	38,00 €		
	200 g	Sous vide	21,00 €		
	300 g	Sous vide	32,00 €		
	400 g	Sous vide	43,00 €		
	500 g	Sous vide	54,00 €		
MAGRET FARCI AU FOIE GRAS Ingrédients : magrets de canard (75%), foie gras (25%), sel, poivre. Prix pour 100 g : 4,00 €	450 g	La boîte	18,00 €		
CONFIT DE CANARD Ingrédients : viande de canard (55%), graisse, sel, poivre. Prix pour 100 g : 1,56 €	650 g	La boîte 2 cuisses	9,50 €		
	900 g	La boîte 3 cuisses	14,00 €		
PATE DE FOIE GRAS DE CANARD Ingrédients : foie gras de canard (55%), chair à pâté (43%), sel, poivre, Monbazillac. Prix pour 100 g : 7,00 €	200 g	La boîte	14,00 €		
MAGRET SEC DE CANARD <u>A conserver au frais</u>		La pièce	8,00 €		
GRATTONS Ingrédients : viande de canard (60%), graisse (38%), ail, sel, poivre Prix pour 100 g : 2,50 €	200 g	Le bocal	5,00 €		

Désignation	Poids	Type	Prix	Qté	Total
CONFIT D'OIGNONS Ingrédients : oignons 70%, Monbazillac 15%, beurre, sucre, vinaigre, sel, poivre Prix pour 100 g : 2,50 €	180 g	Le bocal	4,50 €		
COU DE CANARD FARCI AU FOIE GRAS Ingrédients : viande de porc (70%), foie gras de canard (10%), peau de cou de canard, sel, poivre, marc Prix pour 100 g : 3,60 €	500 g	La boîte	18,00 €		
CŒURS CONFITS Ingrédients : 9 cœurs (70%), graisse, sel, poivre Prix pour 100 g : 2,23 €	180 g	La boîte	4,00 €		
AIGUILLETES DE CANARD CONFITES Ingrédients : Aiguillettes (70%), graisse, sel, poivre Prix pour 100 g : 2,09 €	360 g	La boîte	7,50 €		
RILLETES DE CANARD Ingrédients : viande de canard (80%), gelée, graisse, sel, poivre. Boîte 100 g : 2,00 € / 100 g Boîte 360 g : 1,95 € / 100 g	200 g	La boîte	4,00 €		
	360 g	La boîte	7,00 €		
GESIERS CONFITS Ingrédients : 6 gésiers (70%), graisse, sel, poivre. Prix pour 100 g : 2,15 €	350 g	La boîte	7,50 €		
LE PETIT SAINT JEAN Ingrédients : foie gras de canard (32%), chair à pâté (32%), pommes de terre (32%), ail, échalote, sel, poivre, Monbazillac Prix pour 100 g : 3,75 €	200 g	La boîte	7,50 €		
LE PETIT SAINT PIERRE Ingrédients : foie gras de canard (32%), chair à pâté (32%), châtaignes (30%), oignons, noix, sel, poivre, Monbazillac Prix pour 100 g : 3,75 €	200 g	La boîte	7,50 €		
GELEE DE MONBAZILLAC AU SAFRAN Ingrédients : Monbazillac, pectine de fruits (5%), safran Prix pour 100 g : 3,60 €	180 g	Le bocal	6,50 €		

Désignation	Poids	Type	Prix	Qté	Total
COFFRET CADEAU N°1 1 boîte de foie gras 1 boîte de rillettes de canard 1 confit de canard de 2 cuisses	100 g 200 g 650 g	Boîte Boîte Boîte	26,00 €		
COFFRET CADEAU N°2 1 magret farci au foie gras 1 petit saint Jean 1 boîte de rillettes de canard	450 g 200 g 200 g	Boîte Boîte Boîte	29,50 €		
COFFRET CADEAU N°3 1 bocal de foie gras 1 boîte de rillettes de canard 1 confit de canard de 2 cuisses	200 g 200 g 650 g	Bocal Boîte Boîte	36,00 €		
COFFRET CADEAU N°4 1 bocal de foie gras 1 confit de canard de 3 cuisses 1 petit saint Jean 1 boîte de pâté de foie 1 boîte de rillettes	200 g 900 g 200 g 200 g 200 g	Bocal Boîte Boîte Boîte Boîte	62,00 €		
Montant total de votre commande :					
NOM :					
Prénom :					
Adresse :					
.....					
.....					
Téléphone :					
E-mail :					

Vos commentaires ...