

Maison Pitoux Foie Gras

Tél:06.78.05.79.68.

mail: contact@maisonpitoux.fr

Foie Gras, Pâté et Confits					Plats cuisinés					Frais de port									
Désignation	Prix aux 100gr	Prix unit.	Quantité	Total TTC	Désignation	Prix aux 100gr	Prix unit.	Quantité	Total TTC										
<i>Toutes nos conserves sont élaborées en bocaux</i>					<i>Toutes nos conserves sont élaborées en bocaux</i>					<p>Commande -100€ : 16€ Commande de 100 à 180€ : 23€ Commande de 180 à 450€ : 31€ Commande de 450 à 600€ : 38€ Commande >600€:Franco</p> <p>Tarif valable jusqu'au 30 Juin 2026</p>									
FOIE GRAS de Canard Entier : Foie gras de canard, sel, poivre																			
environ 1à2 parts 80 grs	13,75 €	11,00 €																	
environ 2 parts 120 grs	14,08 €	16,90 €			GARBURE Gasconne Choux, eau, cou et ailerons de canards confits, pommes de terre, sel, poivre														
Environ 4 parts 180 grs	13,39 €	24,10 €																	
environ 7 parts 320 grs	12,00 €	38,40 €			Env. 2 parts 700gr	1,27 €	8,90 €								Haricots cuisinés au canard façon CASSOULET : Haricots, confit de canard, saucisse de porc, eau, oignons, tomates, sel, poivre				
PATE au foie de Canard: Viande de canard, 20% de foie gras de canard, porc, sel, poivre					env.2 parts 700 grs	1,80 €	12,60 €												
180 gr	3,61 €	6,50 €																	
Terrine à l'Armagnac : Viande de canard, viande porc, armagnac, sel, poivre.																			
180gr	3,61 €	6,50 €																	
Fritons pur canard: viande et graisse de canard, sel, poivre																			
190 gr	2,74 €	5,20 €																	
Lot 3 verrines 90 gr : 1 Pâté au foie de canard, 1Terrine canard à l'Armagnac, 1 Friton pur canard																			
	3,85 €	10,40 €																	
Graisserons de canard Peaux, gras et maigre de canard, ail, sel, poivre																			
160 grs	3,00 €	4,80 €																	
Pour vos salades																			
1 Magret de Canard dans sa gelée: 1 magret de canard, sel, poivre, ail																			
350 grs	2,94 €	10,30 €			Canard entier cuisiné 2 pots de 1 aile, 1 pot de 2 cuisses, 1 graissseron de canard 160 grs, 1 pâté au foie de canard 180 grs, 1 friton de canard 190 grs et 1 foie gras de canard entier de 320grs														
2 Magrets de Canard dans leur gelée: 2 magrets de canard, sel, poivre, ail																			
700 grs	2,86 €	20,00 €																	
Gésiers de Canards confits: gésiers de canards, graisse de Canard, sel																			
175 grs	4,17 €	7,30 €																	
Manchons de Canards confits: 5 manchons de canards, graisse de Canard, sel																			
900 grs	1,00 €	9,00 €			2 pots de 1 Aile, 1 pot de 2 cuisses, 1 graissseron de canard 160 grs, 1 pâté au foie de canard 180 grs, 1 friton de canard 190 grs et 2 foie gras de canard entier de 120grs														
Confits de Canards																			
Confit de Canard: Canard 55%, graisse de canard, sel																			
1 Aile (2 parts) 580 grs	2,00 €	11,60 €																	
2 Cuisses (2 parts) 880 grs	1,36 €	12,00 €																	
Graisse de canard 650 grs	0,92 €	6,00 €																	
					Total conserves														
					Frais de port														
					TOTAL														

NOM :

PRENOM:

TELEPHONE :

MAIL :

ADRESSE DE LIVRAISON: