



l'Embucaire

CONSERVES



LES TARIFS

	Poids net	Prix au Kg	Prix unitaire TTC
GALANTINE DE DINDE Viande et foie de porc, viande de dinde 35%, œufs, lait, Armagnac, sel, poivre, ail, épices. <i>Servir très frais.</i>	400 g	14,50 €	5,80 €
PÂTÉ DE PORC Viande et gras de porc, foie de porc, œufs, lait, Armagnac, sel, poivre, ail, épices.	200 g	12,00 €	2,40 €
PÂTÉ DE CANARD (cœur de foie gras) 40% viande de canard, 40% épaule et poitrine, 20% bloc de foie gras de canard, œufs, lait, sel, poivre, aromates.	200 g	34,00 €	6,80 €
PÂTÉ AUX CHÂTAIGNES Viande de porc, châtaignes 10%, lait, œufs, sel, poivre, épices.	200 g	16,00 €	3,20 €
PÂTÉ DU CHASSEUR Viande de sanglier, chevreuil, biche, porc, foie de volaille, œufs, lait, Armagnac, poivre, sel, épices.	200 g	17,50 €	3,50 €
RILLETES PUR CANARD Chair de canard, graisse de canard, sel, poivre, épices.	180 g	23,00 €	4,10 €
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER (semi conserve) Foie gras de canard, sel, poivre. <i>A conserver au frais à 3°C.</i>	200 g	115,00 €	23,00 €
	350 g	115,00 €	40,00 €
	500 g	115,00 €	57,00 €
BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD Foie gras de canard, eau, sel, poivre. <i>A déguster très frais.</i>	2 pers. 70 g	88,00 €	5,90 €
	2 à 3 pers. 130 g	88,00 €	11,50 €
	4 à 5 pers. 200 g	88,00 €	18,00 €
GÉSIFIERS DE CANARD Gésiers, graisse, sel, poivre. <i>Servir chaud sur de la salade.</i>	400 g	22,00 €	8,80 €
CONFIT DE CANARD Cuisses de canard, graisse, sel, poivre, épices.	2 cuisses 750 g	15,30 €	11,50 €
	1/2 bidon - 5 cuisses 2100 g	4,40 € (la cuisse)	22,00 €
CASSOULET Haricots blancs lingots, saucisse et porc, manchons de canard, sauce tomate, graisse de canard, sel, poivre, épices.	4 pers. 2100 g	11,50 €	24,00 €
HARICOTS CUISINÉS (façon cassoulet) Haricots lingots, sauce tomate, sel, poivre, épices.	750 g	5,50 €	4,10 €