

ADRESSE À EXPÉDIER

M. M^{me}

Rue

Ville

Code postal

Tél.

E-mail

CONDITIONS DE VENTE ET D'EXPÉDITION

Nos prix s'entendent TTC. Le présent tarif ne nous engage que dans la limite de nos stocks.

MODES DE PAIEMENT :

Chèque joint à la commande libellé à l'ordre de :
SARL LE GÎTE DE FAVARD.

Virement :

RIB : FR76 1240 6000 0500 1600 1020 517

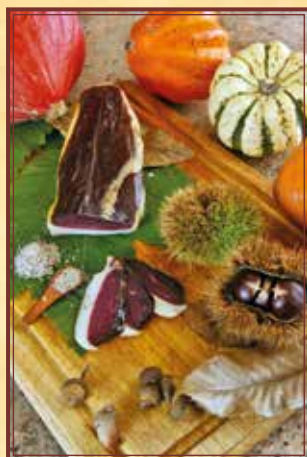
BIC : AGRIFRPP824

Si malgré toutes les précautions prises, il arrivait qu'accidentellement une boîte présentait un aspect de bombage sur les deux couvercles, la maison s'engage à la remplacer, sans aucun frais de port, à condition que la boîte nous soit retournée avant un an.

Frais de port : 13,90€

FRANCO de PORT pour toute commande supérieure à 300 €.

**POUR DIMINUER VOS FRAIS D'EXPEDITION,
GROUPEZ-VOUS ENTRE AMIS.**



Le Domaine de Favard vous accueillera également dans son **Gîte de groupe** à 12 km de **Sarlat**, de **Montignac (Lascaux)** et des **Eyzies**.
Impasse de Favard, 24620 Tannies



RENSEIGNEMENTS :

Tél. 05 53 31 13 19 - 06 73 88 70 61

E-mail : ferme.de.favard@orange.fr
Site Internet : www.fermedefavard.com

Commandez en un clic sur notre Boutique en ligne :

www.boutique-favard.com

 **[domainedefavard](https://www.instagram.com/domainedefavard)**

QU'EST-CE QUE LE GAVAGE ?



La volaille grasse est une pratique d'élevage très **spécialisée** et très **traditionnelle**. On retrouve sa trace de manière irréfutable jusqu'à la haute Antiquité, en Egypte en 4700 av. J.C.

SPÉCIALISÉE : Cela demande une bonne sélection des reproducteurs, souche proche de l'état sauvage, car le foie joue le rôle de réservoir pour l'accumulation des réserves en vue de l'effort considérable que sollicite la migration. Le gavage exacerbe cette capacité, c'est tout. On trouve sur des oies sauvages au départ de la migration des foies de 400 g.

Cela demande également une très grande attention dans l'élevage des palmipèdes. Il faut des animaux en parfaite santé sans l'intervention de grosse artillerie médicamenteuse. Une oie ou un canard en mauvaise condition est impropre au gavage.

Non, le foie gras n'est pas un foie malade et les palmipèdes destinés au gavage ne sont pas des animaux dégénérés, bien au contraire.

TRADITIONNELLE : Le gavage est une pratique qui exclue toute mécanisation de type industrielle aux risques de sacrifier la qualité du produit fini. L'avance technologique en ce domaine est parfaitement suicidaire pour la pratique.

Le gavage reste un moment délicat qu'aucune machine ne fera correctement et puis quel intérêt ?

Nous voulons conserver toute la qualité du foie gras et des confits telle que les Anciens le faisaient.

Les foies sont travaillés sans apport de conservateurs, sans colorants, sans méthodes secrètes destinées à masquer un défaut quelconque.

Il est aussi important de savoir que tous ces produits gagnent en saveur à être vieillis.



AU CŒUR DU PÉRIGORD NOIR



Propriété agricole
Conserverie familiale de canard gras



Des produits authentique de qualité
Fabrication traditionnelle

Simplement Gourmand

www.fermedefavard.com

www.boutique-favard.com

TARIFS 2024



LES FOIES GRAS

| Bocal en verre | | Partis | Poids | Prix unit. | Qté. | Total |
|----------------------------|-----|-----------|-------|------------|------|-------|
| FOIE GRAS DE CANARD ENTIER | 2/3 | 120 g | 20,00 | | | |
| | 4 | 190 g | 27,00 | | | |
| | 6 | 320 g | 43,00 | | | |
| OFFRE EXCEPTIONNELLE | | 3 x 120 g | 55,00 | | | |
| | | 3 x 190 g | 70,00 | | | |
| | | 2 x 320 g | 75,00 | | | |

| Boîte métallique | | Partis | Poids | Prix unit. | Qté. | Total |
|----------------------------|-----------|-----------|-------|------------|------|-------|
| FOIE GRAS DE CANARD ENTIER | 2 | 60 g | 10,00 | | | |
| | 2/3 | 120 g | 20,00 | | | |
| | 4 | 200 g | 27,00 | | | |
| | 7 | 350 g | 43,00 | | | |
| OFFRE EXCEPTIONNELLE | 9 | 400 g | 55,00 | | | |
| | 3 x 120 g | 55,00 | | | | |
| | 3 x 200 g | 70,00 | | | | |
| | | 2 x 350 g | 75,00 | | | |

| Bocal en verre | | Partis | Poids | Prix unit. | Qté. | Total |
|------------------------------------|-----|-----------|-------|------------|------|-------|
| FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT | 2/3 | 120 g | 20,00 | | | |
| | 4 | 190 g | 27,00 | | | |
| | 6 | 320 g | 43,00 | | | |
| OFFRE EXCEPTIONNELLE | | 3 x 120 g | 55,00 | | | |
| | | 3 x 190 g | 70,00 | | | |
| | | 2 x 320 g | 75,00 | | | |

| Bocal en verre | | Partis | Poids | Prix unit. | Qté. | Total |
|---|-----|-----------|-------|------------|------|-------|
| LE SUBLIME FOIE GRAS DE CANARD AUX FIGUES | 2/3 | 120 g | 20,00 | | | |
| | 4 | 190 g | 27,00 | | | |
| | 6 | 320 g | 43,00 | | | |
| OFFRE EXCEPTIONNELLE | | 3 x 120 g | 55,00 | | | |
| | | 3 x 190 g | 70,00 | | | |
| | | 2 x 320 g | 75,00 | | | |

| Boîte métallique | | Partis | Poids | Prix unit. | Qté. | Total |
|-----------------------------|-----|-----------|-------|------------|------|-------|
| BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD | 2 | 65 g | 8,00 | | | |
| | 2/3 | 130 g | 17,00 | | | |
| | 4 | 200 g | 23,00 | | | |
| | 8 | 400 g | 43,00 | | | |
| OFFRE EXCEPTIONNELLE | | 3 x 65 g | 22,00 | | | |
| | | 3 x 130 g | 48,00 | | | |
| | | 3 x 200 g | 65,00 | | | |
| | | 2 x 400 g | 80,00 | | | |

LES PÂTES À BASE DE FOIE GRAS

| Boîte métallique | | Partis | Poids | Prix unit. | Qté. | Total |
|----------------------------------|-----|-----------|-------|------------|------|-------|
| PÂTE DE FOIE GRAS DE CANARD 50% | 2/3 | 130 g | 10,50 | | | |
| | 4 | 190 g | 14,50 | | | |
| OFFRE EXCEPTIONNELLE | | 3 x 130 g | 28,00 | | | |
| | | 3 x 190 g | 40,00 | | | |
| LE PETIT FAVARD 30% DE FOIE GRAS | 2/3 | 130 g | 8,50 | | | |
| | 4 | 190 g | 10,50 | | | |
| OFFRE EXCEPTIONNELLE | | 3 x 130 g | 22,00 | | | |
| | | 3 x 190 g | 28,00 | | | |
| COU FARCI AU FOIE GRAS DE CANARD | 4 | 400 g | 17,50 | | | |

LES RILLETES

| Boîte métallique | | Partis | Poids | Prix unit. | Qté. | Total |
|----------------------|-----|-----------|-------|------------|------|-------|
| RILLETES DE CANARD | 4/5 | 200 g | 6,50 | | | |
| RILLETES DE CANARD | 8 | 400 g | 10,00 | | | |
| OFFRE EXCEPTIONNELLE | | 3 x 200 g | 16,50 | | | |
| | | 6 x 200 g | 33,00 | | | |

LES MAGRETS

| Poche sous vide | | Partis | Poids | Prix unit. | Qté. | Total |
|-----------------------|---|--------|-------|------------|------|-------|
| MAGRET DE CANARD FUMÉ | 6 | ≈ 300g | 13,50 | | | |

LES CONFITS

| Boîte métallique | | Partis | Poids | Prix unit. | Qté. | Total |
|--|-----------|--------|--------|------------|------|-------|
| CONFITS DE CANARD | 2 cuisses | 2 | 760 g | 14,50 | | |
| | 4 cuisses | 4 | 1350 g | 24,00 | | |
| MANCHONS DE CANARD AU CONFIT DE CANARD | 4/5 | 760 g | 14,50 | | | |
| GÉSISERS DE CANARD | 3/4 | 380 g | 9,00 | | | |
| OFFRE EXCEPTIONNELLE | 3 x 380 g | 24,00 | | | | |
| CŒURS DE CANARD | 3/4 | 380 g | 10,00 | | | |
| OFFRE EXCEPTIONNELLE | 3 x 380 g | 27,00 | | | | |
| AIGUILLETES DE CANARD | 3/4 | 380 g | 15,00 | | | |
| OFFRE EXCEPTIONNELLE | 3 x 380 g | 42,00 | | | | |

LES TARTINADES

| Bocal en verre | | Partis | Poids | Prix unit. | Qté. | Total |
|--------------------------|-----------|--------|-------|------------|------|-------|
| CÈPES & PERSILLADE | 2/3 | 100 g | 5,50 | | | |
| NOIX & OIGNONS | 2/3 | 100 g | 5,50 | | | |
| CANARD À LA TRUFFE D'ÉTÉ | 2/3 | 100 g | 5,50 | | | |
| FIGUES & PAIN D'ÉPICES | 2/3 | 100 g | 5,50 | | | |
| OFFRE EXCEPTIONNELLE | 3 x 100 g | 14,00 | | | | |

LES TERRINES

| Boîte métallique | | Partis | Poids | Prix unit. | Qté. | Total |
|------------------------------|-----------|--------|-------|------------|------|-------|
| MAGRET DE CANARD FUMÉ | 2/3 | 130 g | 6,50 | | | |
| CAMPAGNARDE AU JUS DE TRUFFE | 2/3 | 130 g | 6,50 | | | |
| CANARD AU POIVRE VERT | 2/3 | 130 g | 6,50 | | | |
| SANGLIER À L'ARMAGNAC | 2/3 | 130 g | 6,50 | | | |
| AUX MORILLES | 2/3 | 130 g | 6,50 | | | |
| OFFRE EXCEPTIONNELLE | 3 x 130 g | 18,00 | | | | |

LES PLATS CUISINÉS

| Bocal en verre | | Partis | Poids | Prix unit. | Qté. | Total |
|-----------------------------------|-----------|--------|-------|------------|------|-------|
| CASSOULET AUX MANCHONS DE CANARD | 2/3 | 600 g | 14,00 | | | |
| OFFRE EXCEPTIONNELLE | 2 x 600 g | 24,00 | | | | |
| Bocal en verre | | | | | | |
| CUISSES DE CANARD SAUCE AUX CÈPES | 2/3 | 600 g | 14,00 | | | |
| OFFRE EXCEPTIONNELLE | 2 x 600 g | 24,00 | | | | |
| Bocal en verre | | | | | | |
| RÔTI DE PORC CONFIT FAÇON ANCHAUD | 2/3 | 300 g | 10,50 | | | |
| | 6 | 650 g | 17,00 | | | |
| OFFRE EXCEPTIONNELLE | 2 x 300 g | 19,00 | | | | |
| | 2 x 650 g | 30,00 | | | | |

LA GRAISSE DE CANARD

| Boîte métallique | | Partis | Poids | Prix unit. | Qté. | Total |
|-------------------|---|--------|-------|------------|------|-------|
| GRAISSE DE CANARD | X | 320 g | 5,50 | | | |

LES PRODUITS À LA TRUFFE

| Bocal en verre | | Partis | Poids | Prix unit. | Qté. | Total |
|--------------------------------|-----|--------|-------|------------|------|-------|
| CRÈME DE TRUFFE D'ÉTÉ | 2/3 | 30 g | 14,00 | | | |
| CRÈME DE TRUFFE D'ÉTÉ | 6 | 80 g | 16,50 | | | |
| CARPACCIO DE TRUFFE D'ÉTÉ | 2/3 | 30 g | 11,60 | | | |
| CARPACCIO DE TRUFFE D'ÉTÉ | 6 | 50 g | 15,80 | | | |
| TARTINADE À LA TRUFFE NOIRE 3% | 6 | 80 g | 6,50 | | | |
| BEURRE DE TRUFFE D'ÉTÉ | 2/3 | 80 g | 9,00 | | | |
| HUILE DE TRUFFE NOIRE | 6 | 250 ml | 13,50 | | | |

TOTAL DE LA COMMANDE

| | |
|------------------------------------|-------|
| MONTANT TOTAL DE LA COMMANDE | |
| FRAIS DE PORT (nul si FRANCO 300€) | 13,90 |
| TOTAL | |