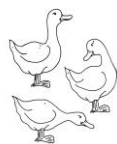




## Canard



## Foie gras

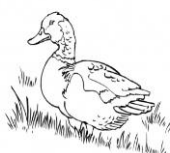
## Entier



## Confits



## Terrines







## Plats

## Cuisinés

## Frais &

## Séchés

Produits	Prix 100 grs	Poids Net	Nb de parts	P.U TTC	Qté	Total TTC
<b>FOIE GRAS ENTIER</b>						
<b>En conserve</b> 	14,80 €	125 g	2 pers	<b>18,50 €</b>		
	14,44 €	180 g	4-5 pers	<b>26,00 €</b>		
	11,52 €	330 g	7-8 pers	<b>38,00 €</b>		
	10,95 €	420 g	9-10 pers	<b>46,00 €</b>		
<b>Mi-cuit nature</b> 	verrine	16,36 €	110 g	2 pers	<b>18,00 €</b>	
	verrine	13,00 €	250 g	5 pers	<b>32,50 €</b>	
	barquette	12,00 €	250 g	5 pers	<b>30,00 €</b>	
	verrine	11,52 €	330 g	7-8 pers	<b>38,00 €</b>	
	verrine	10,95 €	420 g	9-10 pers	<b>46,00 €</b>	
	barquette	10,73 €	550 g	12-15 pers	<b>59,00 €</b>	
<b>Mi-cuit aromatisé</b> à la figue au gingembre au poivre noir concassé à la fleur de sel à la figue au gingembre		17,27 €	110 g	2 pers	<b>19,00 €</b>	
		17,27 €	110 g	2 pers	<b>19,00 €</b>	
		12,80 €	250 g	5 pers	<b>32,00 €</b>	
		12,80 €	250 g	5 pers	<b>32,00 €</b>	
		12,80 €	250 g	5 pers	<b>32,00 €</b>	
		12,80 €	250 g	5 pers	<b>32,00 €</b>	
<b>CONFITS</b>						
<b>2 Magrets confits</b> 	2,33 €	750 g	3-4 pers	<b>17,50 €</b>		
Confits 2 cuisses	1,92 €	730 g	2 pers	<b>14,00 €</b>		
Confits 3 cuisses	1,89 €	950 g	3 pers	<b>18,00 €</b>		
Confits 6 cuisses	1,51 €	1 950 g	6 pers	<b>29,50 €</b>		
Manchons x 6	1,50 €	600 g	3-6 pers	<b>9,00 €</b>		
Gésiers confits	5,91 €	110 g	2-3 pers	<b>6,50 €</b>		
	4,32 €	220 g	4-6 pers	<b>9,50 €</b>		
<b>TERRINES ET PREPARATIONS TRADITIONNELLES</b>						
<b>20% de foie gras</b>	4,62 €	130 g	2-3 pers	<b>6,00 €</b>		
	5,56 €	180 g	6-8 pers	<b>10,00 €</b>		
<b>Ail</b>	4,62 €	130 g	2-3 pers	<b>6,00 €</b>		
<b>Echalote</b>	4,62 €	130 g	2-3 pers	<b>6,00 €</b>		
<b>Champignon</b>	4,62 €	130 g	2-3 pers	<b>6,00 €</b>		
<b>Poivre vert</b>	4,62 €	130 g	2-3 pers	<b>6,00 €</b>		
<b>Fritons</b>	4,62 €	130 g	2-3 pers	<b>6,00 €</b>		
<b>Médailon</b> 	7,69 €	360g	6-8 pers	<b>10,00 €</b>		
	5,56 €	180 g	5-6 pers	<b>10,00 €</b>		
<b>45% foie gras et 5% pelure de truffe</b>						
<b>Cou farci à 20% foie gras</b>	3,64 €	550 g	8 pers	<b>20,00 €</b>		
<b>Graisse</b>	1,43 €	350 g		<b>5,00 €</b>		
<b>PLATS CUISINES</b>						
<b>Cassoulet aux confits</b>	2,00 €	450 g	1 pers	<b>9,00 €</b>		
	1,81 €	830 g	2 pers	<b>15,00 €</b>		
	1,52 €	1 650 g	4 pers	<b>25,00 €</b>		
	1,27 €	3 000 g	4 pers	<b>38,00 €</b>		
<b>Choucroute au confit et au champagne</b>	1,06 €	1 600 g	3 pers	<b>17,00 €</b>		
<b>FRAIS &amp; SECHES</b>						
<b>Magret séché tranché</b>	7,50 €	80 g		<b>6,00 €</b>		
<b>Magrets SV</b>		400 g		<b>7,00 €</b>		
<b>Magrets fourrés au foie gras</b>		400 g		<b>19,00 €</b>		
<b>Cou de canard farci SV</b>		300 g		<b>16,00 €</b>		
<b>Foie gras frais extra éviné</b>		600 g		<b>30,50 €</b>		

# Oie

## Foie gras

## Entier



## Confits



## Terrines

## Plats

## Cuisinés

Produits	Prix 100 grs	Poids Net	Nb de parts	P.U TTC	Qté	Total TTC
<b>FOIE GRAS ENTIER</b>						
En conserve 	16,67 €	180 g	4-5 pers	<b>30,00 €</b>		
	13,64 €	330 g	7-8 pers	<b>45,00 €</b>		
Mi-cuit nature verrine 	14,00 €	250 g	5 pers	<b>35,00 €</b>		
<b>CONFITS</b>						
Confits 1 aile + 1 cuisse	3,53 €	425 g	2 pers	<b>15,00 €</b>		
<b>TERRINES ET PREPARATIONS TRADITIONNELLES</b>						
Armagnac	4,62 €	130 g	2-3 pers	<b>6,00 €</b>		
Rillettes	4,62 €	130 g	2-3 pers	<b>6,00 €</b>		
Graisse	1,43 €	350 g		<b>5,00 €</b>		
<b>PLATS CUISINES</b>						
Lentilles aux confits	2,00 €	450 g	1 pers	<b>9,00 €</b>		
	1,81 €	830 g	2 pers	<b>15,00 €</b>		
	1,18 €	1 700 g	4 pers	<b>20,00 €</b>		
Lentilles cuisinées	0,75 €	800 g	4 pers	<b>6,00 €</b>		
Haricots cuisinés	0,71 €	850 g	4 pers	<b>6,00 €</b>		

Nom, Prénom :	<b>FRAIS DE LIVRAISONS</b>	0,00 €
Adresse postale :		<b>Montant total TTC</b>
N° de Tél :		
Adresse e-mail :	@	
<b>Mode de règlement : VIREMENT BANCAIRE sur le compte suivant :</b>		
SARL QUERCY VILLAGE		
IBAN : FR76 1120 6000 9010 5390 0600 108		
BIC : AGRIFRPP812		
<i>Le règlement impérativement effectué au moment de la commande.</i>		

**COMMANDE POUR RETRAIT ou LIVRAISONS à ARLON (à définir)**

Pour le week-end du 5 au 7 février 2021

**DATE LIMITE DE COMMANDE : lundi 1er FEVRIER 2021**



**Ferme Famille ROBERT**  
**Village de Terrié - 46 150 CATUS**



**Tél/Fax : 05 65 22 73 58 - Email : quercy.village@gmail.com - Site internet : www.foiegras-robert.com**



<https://www.facebook.com/FoieGrasRobert/>