

Confits et plats cuisinés

	Poids	Prix euros TTC
Confit 2 cuisses	500gr	10.60
Confit 3 cuisses	750gr	15.50
Manchons de canard confits	les 5	8.70
Magrets confits	les 2	12.60
Gésiers de canard	les 5	7.70

Civet de canard au vin de Touraine	6 parts	16.50
	4 parts	11.20
Cou farci	l'unité	14.60
Manchons de canard aux lentilles	les 5	11.10
Magrets de canard au poivre vert	4 parts	15.00
Magrets de canard aux carottes	4 parts	15.60
Magrets de canard aux olives	4 parts	16.20
Cuisses de canard aux petits légumes	4 parts	12.10
Cuisses de canard à l'orange	4 parts	13.10
Cassoulet de canard	4 parts	13.50
Manchons aux pruneaux	4 parts	12.40
Magrets aux pruneaux	3 parts	13.20

Les coffrets

Coffret n°1	un confit de 2 cuisses un pâté d'aiguillettes de 190 gr une rilette de canard de 350 gr	26.00
Coffret n°2	un civet de 4 parts un savoureux naturel de 180 gr une rilette de canard de 350 gr	29.30
Coffret n°3	un foie gras entier de 180 gr un confit de 2 cuisses une rilette de canard de 200 gr	40.30
Coffret n°4	un foie gras entier de 330 gr un pâté d'aiguillettes de 190 gr un magret aux pruneaux	58.10

MAISON PERRIN Valérie et Philippe Charcellay
 "Ferme de Civray" 37350 La Celle Guenand
 Tél : 02.47.94.95.81 06.88.12.83.87

TARIF 2008

Foie gras de canard

	Poids	Prix euros TTC
Foie gras	120 gr	15.00
	180 gr	21.60
	330 gr	36.30
Savoureux aux Raisins	180 gr	8.30
	330 gr	16.70
Savoureux au Naturel	120 gr	6.40
	180 gr	8.10
	330 gr	15.30

Rillettes et pâtés

Rillettes de canard	200 gr	4.90
	350 gr	6.80
Pâté d'aiguillettes de canard	190 gr	5.40
	330 gr	7.20
Pâté de canard au foie gras	330 gr	9.40

Produits frais

Foie gras de canard frais	le kg	selon le cours
Magret de canard	le kg	14.50
Aiguillettes de canard	le kg	16.00
Cuisses de canard	le kg	7.40
Canard entier	le kg	9.50
Château Briand de mulard	le kg	22.00
Fondu de canard (sur commande)	le kg	22.00
Viande à brochettes (sur commande)	le kg	22.00

Sur commande pour vos fêtes

Terrine de foie gras	350	39.70
	500	56.30
Consigne terrine	/	10.00

Magret fumé

Magret fumé	100 gr	5.00
-------------	--------	------