



SARL.

TRIBIER



Pleinefage



Tarifs 2025-2026

valables de Août 2025 à Août 2026

Une histoire de famille, de tradition et de modernité.



*Visitez notre boutique en ligne
en scannant le QRCode*

Les canards

Produit	Prix Unitaire	Quantité
---------	------------------	----------

FOIE GRAS ENTIER

(98% foie gras, sel, poivre)

Verrine 60 g	11,20 €	_____
Bocal 150 g	25,50 €	_____
Bocal 200 g	32,50 €	_____
Bocal 350 g	42,50 €	_____
Bocal de 750 g	85,50 €	_____
OFFRE - 2 bocaux de 150 g	48,00 €	_____
OFFRE - 2 bocaux de 200 g	62,00 €	_____
OFFRE - 2 bocaux de 350 g	81,00 €	_____

FOIE GRAS ENTIER TRUFFÉ

(95% foie gras, truffe 3%, sel, poivre)

Bocal 200 g	36,50 €	_____
-------------	---------	-------

FOIE GRAS ENTIER AUX FIGUES

(83% foie gras, figues, sel, poivre)

Bocal 180 g	31,30 €	_____
-------------	---------	-------

FOIE GRAS ENTIER AU PIMENT D'ESPELETTE 3%

(95% foie gras, piment d'espelette, sel, poivre)

Bocal 200 g	34,30 €	_____
-------------	---------	-------

PÂTE DE FOIE

(50% foie de canard, 48% viande de porc, œufs, sel, poivre)

Boîte 140 g	10,10 €	_____
Boîte 190 g	12,10 €	_____

PÂTE DE FOIE TRUFFÉ 3%

(50% foie de canard, 45% viande de porc, 3% truffe, œufs, sel, poivre)

Boîte 190 g	16,20 €	_____
-------------	---------	-------

COU FARCI AU FOIE

(78% viande de porc, 20% foie de canard, œufs, sel, poivre)

Boîte 400 g	17,20 €	_____
-------------	---------	-------

COU FARCI AU FOIE ET NOIX

(70% viande de porc, 20% foie de canard, 8% noix, œufs, sel, poivre)

Boîte 400 g	17,50 €	_____
-------------	---------	-------

Produit	Prix Unitaire	Quantité
---------	------------------	----------

COU FARCI AU FOIE ET CHÂTAIGNES

(70% viande de porc, 20% foie de canard, 8% châtaignes, œufs, sel, poivre)

Boîte 400 g	17,50 €	_____
-------------	---------	-------

DÉLICE DE FIGUES (1 figue)

(figue séchée, foie gras, sel, poivre)

Verrine 60 g mini	7,90 €	_____
-------------------	--------	-------

RILLETTES

(99% canard, sel)

Verrine 60g	4,20 €	_____
Boîte 190g	6,50 €	_____
OFFRE - 4 boîtes de 190g	23,00 €	_____
OFFRE - 10 boîtes de 190g	55,00 €	_____

RILLETTES AU FOIE

(68% canard, 30% foie de canard, sel, poivre)

Boîte 190 g	11,10 €	_____
-------------	---------	-------

CONFITS

(membres, graisse, sel)

Boîte 2 cuisses 400g	15,20 €	_____
Boîte 4 cuisses 800g	23,20 €	_____
OFFRE - 2 boîtes de 2 cuisses 400g	28,00 €	_____
OFFRE - 2 boîtes de 4 cuisses 800g	43,00 €	_____

MANCHONS CONFITS

(membres, graisse, sel)

Boîte 6 manchons 550g	12,00 €	_____
Boîte 2 manchons 190g	5,10 €	_____

CUISSES AUX BAIES DE CASSIS

(membres, 10% baies cassis, 5% vin rouge, sel, poivre)

Boîte 3 cuisses 650 g	21,80 €	_____
Verrine 4 cuisses 750g	26,80 €	_____

CUISSES AUX CÈPES

(membres, 15% cèpes, 5% madère, sel, poivre)

Boîte 3 cuisses 650 g	21,80 €	_____
Verrine 4 cuisses 750g	26,80 €	_____



Produit	Prix Unitaire	Quantité
---------	------------------	----------

GÉSÍERS

(gésiers, graisse, sel)

Boîte 200 g	12,70 €	_____
-------------	---------	-------



Produit	Prix Unitaire	Quantité
---------	------------------	----------

CASSOULET ROYAL

(32% viande de canard (2 cuisses), 32% charcuterie de porc, 32% haricots blancs, fond de canard (carcasses de canard, carottes, poireaux, aulx, oignons, tomates, sel, poivre))

Verrine 800 g	23,30 €	_____
---------------	---------	-------

CASSOULET

(32% viande de canard, 32% charcuterie de porc, 32% haricots blancs, fond de canard (carcasses de canard, carottes, poireaux, aulx, oignons, tomates, sel, poivre))

Boîte 840 g	19,40 €	_____
-------------	---------	-------

GRAISSE DE CANARD

Boîte 740 g	6,00 €	_____
-------------	--------	-------

Les oies



Produit	Prix Unitaire	Quantité
---------	------------------	----------

FOIE GRAS ENTIER

(98% foie gras, sel, poivre)

Bocal 150 g	29,60 €	_____
Bocal 200 g	34,60 €	_____
Bocal 350 g	47,60 €	_____

FOIE GRAS ENTIER TRUFFÉ

(95% foie gras, 3% truffe, sel, poivre)

Bocal 200 g	39,90 €	_____
-------------	---------	-------

PÂTE DE FOIE

(50% foie d'oie, 48% viande de porc, œufs, sel, poivre)

Boîte 140 g	11,10 €	_____
Boîte 190 g	12,70 €	_____

Produit	Prix Unitaire	Quantité
---------	------------------	----------

CONFITS

(membres, graisse, sel)

Boîte 1 Cuisse 450 g	12,40 €	_____
Boîte 2 Cuisses 650 g	18,20 €	_____

GÉSÍERS

(gésiers, graisse, sel)

Boîte 200 g	11,70 €	_____
-------------	---------	-------

COU FARCI TRUFFÉ 3%

(75% viande de porc, 20% foie d'oie, 3% truffe, œufs, sel, poivre)

Boîte 400 g	20,20 €	_____
-------------	---------	-------

RILLETTES

(99% oie, sel)

Boîte 190 g	7,10 €	_____
-------------	--------	-------

Les produits frais

Tous nos produits frais peuvent se congeler sous vide.



produit	Conditionnement	Prix Unitaire	Quantité
Foie gras frais de canard 2ème choix ou à paté		au cours du jour	
Foie gras frais de canard extra   		au cours du jour	
Foie gras frais de canard extra déveiné		au cours du jour	
Foie gras frais de canard à poêler	2 tranches	au cours du jour	
Magret de canard frais        		au cours du jour	
Magret au foie frais façon "tournedos"		50,20 €/kg	
Magret frais façon "tournedos"		35,20 €/kg	
Brochette de magret de canard à l'abricot		25,20 €/kg	
Brochette de magret de canard aux figues'		25,20 €/kg	
Brochette de magret de canard aux pruneaux'		25,20 €/kg	
Brochette de magret de canard marinées (marinade du moment)		25,20 €/kg	
Rôti de canard frais aux abricots, pruneaux ou figues		35,20 €/kg	
Cordon bleu de canard	1 pièce	4,50 €	
Saucisse de canard	1 pièce	24,20 €/kg	
Merguez de canard		25,20 €/kg	
Aiguillette de canard		24,20 €/kg	
Paupiette de canard	1 pièce	4,20 €	
Canard entier  (foie mis sous vide)	1 pièce	60,00 €	
Canard sans foie	1 pièce	36,00 €	
Paletot de canard		11,10 €/kg	
Cuisse de canard fraîche	1 pièce	4,50 €	
Manchon de canard frais		6,00 €/kg	
Gésier de canard frais		11,20 €/kg	
Cœur de canard	1 pièce	0,45 €	
	10 pièces	4,50 €	
Carcasse de canard	1 pièce	3,30 €	
Arrière de carcasse de canard	1 pièce	1,00 €	
Barre de cou de canard	1 pièce	1,00 €	
Graisse de canard	700 g	4,30 €	
Foie gras frais d'oie extra		au cours du jour	
Foie gras frais d'oie extra déveiné		au cours du jour	
Magret d'oie		au cours du jour	
Oie entière (foie mis sous vide)	1 pièce	90,00 €	
Paletot d'oie		11,90 €/kg	



Les recettes de Mamy Tribier

Foie gras de canard au sel

Ingédients : un foie gras de canard, sel fin, poivre blanc moulu, torchon de coton ou de lin, ficelle.

Préparation : déveiner les deux lobes du foie. Étaler le torchon et saupoudrer de sel et poivre en quantité moyenne. Déposer le grand lobe sur le torchon, partie lisse vers le bas. Saler et poivrer légèrement. Déposer le petit lobe, inversé, partie lisse vers le haut. Saler et poivrer en quantité moyenne. Enrouler le foie dans le torchon en serrant fort pour former un boudin. Serrer très fort les côtés du torchon et ficeler. Mettre dans la partie la plus froide du réfrigérateur pendant 12 heures. Au bout de ce temps, sortir le foie du torchon. Le frotter doucement pour enlever l'excédent de sel et de poivre. Il peut alors passer à table...

Une variante : une fois débarrassé de l'excès de sel et poivre, le badigeonner légèrement de miel liquide avec un pinceau puis le rouler dans une chapelure au choix, salée ou sucrée (pain d'épices séché, spéculos, biscotte...) agrémentée de piment d'Espelette, émincé de fruits secs, ... Envelopper dans un papier beurre ou un film plastique et mettre au réfrigérateur.

Foie gras de canard mi-cuit

Ingédients : un foie gras de canard (50 g par personne), sel fin, poivre blanc moulu, terrine en terre cuite, papier alu et plat creux.

Préparation : préchauffer le four à 240° avec le plat creux rempli à moitié d'eau. Déveiner les deux lobes du foie. Saler et poivrer légèrement le fond de la terrine. Y déposer le petit lobe, partie lisse vers le bas. Tasser (il doit remplir la moitié de la terrine). Saler et poivrer à nouveau légèrement. Mettre le grand lobe, partie lisse vers le haut, en tassant. Il doit former un joli dôme. Envelopper intégralement la terrine dans le papier alu et la déposer dans le bain-marie chaud. Laisser au four 15 à 20 minutes pour une terrine de 300 g (doubler le temps pour une terrine de 600 g) selon le degré de cuisson désiré. A la fin de la cuisson, sortir la terrine et la mettre à refroidir dans un bain-marie froid avec des glaçons - sinon elle continue de cuire. Puis passer au moins douze heures au réfrigérateur avant de servir.



Le truc en plus de Mamy

Pour bien respecter le temps de cuisson, il faut toujours stopper la cuisson au bout du temps indiqué en refroidissant la terrine ou le bocal avec de l'eau froide et, le cas échéant, des glaçons.

Les produits frais

Les produits cuits



Produit	Conditionnement	Prix Unitaire	Quantité
Foie-gras mi-cuit de canard longue conservation (dlc 60 jours sous vide)	200 g	27,00 €	
Foie gras mi-cuit de canard		103,00 €/kg	
Foie gras de canard au sel et torchon		99,00 €/kg	
Foie gras de canard au sel et piment d'espelette		103,00 €/kg	
Magret de canard farci au foie gras		60,40 €/kg	
Roulé de magret sec au foie gras		13,50 €/100g	
Figues fourrées au foie gras	paquet 2 pièces	8,10 €	
	paquet 4 pièces	14,10 €	
	paquet 6 pièces	19,10 €	
	1 kg	56,00 €	
Pruneaux fourrés au foie gras	1 kg	56,00 €	
Abricots fourrés au foie gras	1 kg	56,00 €	
Assortiments de fruits fourrés au foie gras : 3 Figues, 3 abricots, 3 pruneaux	1 paquet	19,10 €	
Cou de canard farci au foie gras		38,90 €/kg	
Pâté de foie de canard		34,20 €/kg	
Pâté de foie à l'ail		26,20 €/kg	
Rillettes de canard 	barquette 200 g	4,00 €	
	1 kg	16,90 €	
Rillettes de canard au foie gras 	barquette 150 g	5,00 €	
	1 kg	34,20 €	
Grattons de canard	1 barquette	5,60 €	
Cuisse de canard confite sous vide	1 pièce	5,40 €	
Parmentier de canard	1 barquette 500g	7,20 €	
Lasagne de canard	1 barquette 500g	10,90 €	
Manchon de canard confit	1 pièce	1,60 €	
Gésier de canard confit		28,50 €/kg	
Produits non expédiables :			
Bouchée de magret au foie gras	1 pièce	5,10 €	
Bouchée de magret aux gésiers	1 pièce	4,10 €	
Foie gras mi-cuit d'oie		117,00 €/kg	
Gésier d'oie confit		28,50 €/kg	



Retrouvez l'intégralité de nos produits
sur notre boutique en ligne en scannant le QRCode

La salaison



Produit	Conditionnement	Prix Unitaire	Quantité
Magret séché (250g minimum garanti) 	1 pièce	14,10 €	
Magret séché et tranché 	100 g	9,50 €	
Magret séché et fumé  (250g minimum garanti)	1 pièce	15,10 €	
Magret de canard séché au piment d'espelette (250g minimum garanti)	1 pièce	17,10 €	
Saucisse de canard sèche		34,50 €/kg	
Saucisson de canard 	1 pièce	7,10 €	
Saucisson de porc/canard	1 pièce	7,10 €	
Assortiment (saucisson porc, saucisson canard, filet mignon séché)	plaque 100 g	7,00 €	
Chorizo tranché	plaque 100 g	5,10 €	
Chipolata séchée		31,00 €/kg	
Filet mignon séché	plaque 100 g	6,80 €	
	à la coupe	52,00 €/kg	
Bacon tranché	plaque 100 g	5,20 €	

Jambon du Périgord Noir

C'est au cours de ses longs mois que le Jambon Noir du Périgord est frotté aux baies de genièvre et qu'il acquiert sa couleur rouge intense, son goût typique, sa douceur, son fondant et développe ses arômes subtils. Le liseré noir caractérise le respect de la recette ancestrale.

Produit	Conditionnement	Prix Unitaire	Quantité
Entier désossé (environ 5 à 6 kg)		30,50 €/kg	
1/2 De jambon (2 kg environ)		30,50 €/kg	
1/4 De jambon (1 kg environ)		31,50 €/kg	
Pétales (500 g)	1 pièce	10,00 €	
Jambon noir du Périgord tranché		38,50 €/kg	

Jambon de bayonne tranché - affiné 120 mois produit par : ferme elizaldia - 64220 gamarthe		42,30 €/Kg	
---	--	------------	-------



Le porc



Produit	Conditionnement	Prix Unitaire	Quantité
Chair de porc		8,10 €/kg	
Jambon blanc cuit à l'os		20,20 €/kg	
Poitrine ou ventrèche de porc		10,10 €/kg	
Côtes de porc		12,10 €/kg	
Escalopes de porc		11,10 €/kg	
Rôti de porc		12,10 €/kg	
Rôti de porc echine		13,70 €/kg	
Rouelle de porc		11,70 €/kg	
Filet mignon de porc		20,20 €/kg	
Jarret de porc		6,10 €/kg	
Boudin noir		16,80 €/kg	
Andouillettes		17,50 €/kg	
Saucisse de porc		13,70 €/kg	
Chipolata		15,20 €/kg	
Palette saumuré		12,50 €/kg	
Carré nature		10,70 €/kg	
Joue de porc		18,20 €/kg	
Ribs nature		10,20 €/kg	
Ribs marinés		10,60 €/kg	
Lard salé		9,30 €/kg	
Mique + petit salé pour 2 personnes (environ 500g)	1 pièce	22,50 €	
Rillettes de porc		15,20 €/kg	
Poitrine de porc fumée fine		17,20 €/kg	
Poitrine de porc fumée épaisse		16,20 €/kg	

Pour toute commande de colis d'assortiment de viande de porc entre 5kg à 10kg» veuillez nous contacter directement / sur commande

Les Conserves

Produit	Prix Unitaire	Quantité
TERRINE CAMPAGNARDE (88% viande de porc, 10% foie de canard, oeufs, sel, poivre)		
Boîte 140 g	5,00 €	
OFFRE - 4 boîtes de 140 g	18,00 €	
OFFRE - 10 boîtes de 140 g	42,50 €	
Boîte 190 g	5,70 €	
OFFRE - 4 boîtes de 190 g	20,80 €	
OFFRE - 10 boîtes de 190 g	48,40 €	

ANCHAUD PÉRIGOURDIN (98% longe de porc, sel, poivre, aulx)

Bocal 350 g	10,20 €	
Bocal 750 g	16,20 €	

PÂTÉ DE TÊTE (98% tête de porc, sel nitrité, poivre, aulx)

Boîte 400 g	7,40 €	
-------------	--------	-------

JAMBONNEAU (98% jarret de porc, sel nitrité, poivre)

Bocal 350 g	11,80 €	
-------------	---------	-------

PIEDS DE PORC (2 pieds de porc, sel nitrité, poivre)

Verrine 2 pièces	10,50 €	
------------------	---------	-------

Produits à base de noix



Produit	Prix Unitaire	Quantité
---------	------------------	----------

DOUCEUR DE NOIX AU MIEL

(70% miel d'acacias, 30% cerneaux de noix entier extra)

Bocal 250 g	8,10 €	_____
-------------	--------	-------

DÉLICE DE NOIX

(œuf, farine, sucre, huile de tournesol, noix, levure, vanille)

Gâteau 300 g	8,00 €	_____
--------------	--------	-------

CONFIT DE NOIX pour foie gras, crêpes, gâteaux

(50% noix, 48% sucre, sel, poivre, vinaigre)

Verrine 100 g	7,00 €	_____
---------------	--------	-------

CERNEAUX « FRANQUETTE »

Entiers 1 kg	18,00 €	_____
Invalides (cassés) 1 kg	15,00 €	_____

Produit	Prix Unitaire	Quantité
---------	------------------	----------

HUILE DE NOIX VIERGE

Bidon 1L	23,00 €	_____
----------	---------	-------

NOIX SALÉES ET CARAMÉLISÉES

Noix caramélisées 150g	6,30 €	_____
Noix salées 150g	6,30 €	_____



VIN DE NOIX

(Produit par : Joël Larribé - 19360 Cosnac)

Bouteille 75 cl	16,50 €	_____
-----------------	---------	-------

Les sauces et accompagnements

Produit	Prix Unitaire	Quantité
---------	------------------	----------

SAUCE AUX CÈPES

(88% fond de canard (carcasses de canard, carottes, poireaux, aulx, oignons, tomates, sel, poivre), 10% cèpes, 2% sel, farine)

Boîte 200 g	7,50 €	_____
-------------	--------	-------

SAUCE PÉRIGUEUX

(94% fond de canard (carcasses de canard, carottes, poireaux, aulx, oignons, tomates, sel, poivre), 2% truffe, 2% madère, 2% sel, farine)

Boîte 200 g	11,40 €	_____
-------------	---------	-------

Confit d'oignons doux (oignons, sucre, sel, poivre, vinaigre)

Confit de figes (fruits, sucre, sel, poivre, vinaigre)

Produit	Prix Unitaire	Quantité
---------	------------------	----------

HARICOTS À LA GRAISSE DE CANARD

(Haricots blancs, fond de canard (carcasses de canard, carottes, poireaux, aulx, oignons, tomates, sel, poivre))

Boîte 550 g	7,60 €	_____
-------------	--------	-------

CÈPES CUISINÉS À L'HUILE

(88% fond de canard (carcasses de canard, carottes, poireaux, aulx, oignons, tomates, sel, poivre), 10% cèpes, 2% sel, farine)

Boîte 230 g	10,20 €	_____
Bocal 240 g	13,20 €	_____

bocal 190 g	7,90 €	_____
bocal 200 g	7,90 €	_____

Produit par : July & Charbonnier - 24250 Grolejac

Les truffes “l’or noir du Périgord”

Produit	Prix Unitaire	Quantité
---------	------------------	----------

TRUFFE ENTIÈRE

(Tuber mélanosporum, eau, sel)

Verrine 20 g	32,00 €	_____
Verrine 25 g	40,00 €	_____
Verrine 30 g	48,00 €	_____
Verrine 35 g	56,00 €	_____

TRUFFE BRISURE

(Tuber mélanosporum, eau, sel)

Verrine 15 g	8,00 €	_____
--------------	--------	-------

Produit	Prix Unitaire	Quantité
---------	------------------	----------

MOUTARDE ANCIENNE À LA TRUFFE

(vinaigre de cidre, moutarde, eau, truffe noire melanosporum, sel de guérande, extrait naturel de truffe)

Bocal 180 g	15,00 €	_____
-------------	---------	-------

HUILE DE NOIX AUX TRUFFES

(Huile de noix, extrait Tuber et brisures de truffes)

Bouteille 25 cl	20,20 €	_____
-----------------	---------	-------

SAUCE PÉRIGUEUX

(94% fond de canard (carcasses de canard, carottes, poireaux, aulx oignons, tomates, sel, poivre), 2% truffe, 2% madère, 2% sel, farine)

Boîte 200 g	11,40 €	_____
-------------	---------	-------



Les produits BIO



LA NOIX ET LA SANTÉ. La noix du Périgord, véritable concentré nutritionnel.

La noix est naturellement riche en Acides Gras Poly-Insaturés qui participent au bon fonctionnement du système cardio-vasculaire et contribuent à lutter contre le mauvais cholestérol. Les AGPI sont des acides gras dits essentiels indispensables à l'homme. Non synthétisés par l'organisme, nous devons les trouver dans l'alimentation. La noix contient 12% d'Oméga 3 et 60% d'Oméga 6, un rapport idéal préconisé par les nutritionnistes. Elle présente une richesse naturelle en fibres, en vitamines (E, B1, B6, B9), en magnésium, en phosphore, en cuivre, en manganèse, source de fer et de potassium, elle est un trésor de bienfaits pour la santé. Pensez-y, mangez 3 à 5 noix par jour !

Produit	Prix Unitaire	Quantité
CERNEAUX « FRANQUETTE » BIO*		
RÉCOLTE OCTOBRE 2025		
Entiers 300 g	7,00 €	
Entiers 1 kg	20,00 €	
Invalides (cassés) 1 kg	18,00 €	
Brisures 1 kg	10,00 €	

NOIX « FRANQUETTE » BIO AOP PERIGORD*		
RÉCOLTE OCTOBRE 2025		
Coque AOP 1 kg	7,50 €	
Coque AOP 3 kg	21,00 €	

FARINE DE NOIX « FRANQUETTE » BIO		
<i>(sans gluten)</i>		
Sachet 500 g	5,50 €	
Sachet 1 kg	9,00 €	
Sac 10 kg	70,00 €	

HUILE DE NOIX BIO		
<i>(pressée au Moulin de Maneyrol, Maneyrol, 24120 Pazayac)</i>		
Vaporisateur 10 cl	8,80 €	
Bouteille 10 cl	7,00 €	
Bouteille 20 cl	9,00 €	
Bouteille 50 cl	16,00 €	
Bouteille 75 cl	21,00 €	
Bidon 200 cl	55,00 €	

Produit	Prix Unitaire	Quantité
VINAIGRE DE VIN BLANC BIO		
ARÔMATISÉ À LA NOIX BIO		
<i>(vieilli en fût de chêne élaboré par Vinaigres de la Carrière Certifié Bio FR-BIO-09 avec les noix Bio de la Ferme de Pleinefage Certifiées Bio FR-BIO-12)</i>		
Bouteille 25 cl	8,00 €	

« DERNIÈRE MINUTE »

Petite augmentation suite à la grêle de juin et juillet 2025 qui a ravagé une grande partie de notre exploitation...



Nous en sommes les premiers navrés



Les colis



Produit	Prix Unitaire	Quantité
Colis assortiment de viande et charcuterie fermière+ 1 barquette rillettes de canard (200 g) offerte		
4 Tranches de jambon noir du périgord (150 g), 4 tranches de jambon blanc (240 g), 4 côtes de porc (800g), 1 rôti de porc (900 g), 2 blancs de poulet (300 g), 2 cuisses de poulet (700 g), 2 barquettes de rillettes de canard 🍳 (400 g), 2 magrets frais de canard 🍳 (800 g), 2 cuisses de canard confites	82,00 €	
Colis barbecue 100% canard (4 personnes) + 1 barquette rillettes de canard (200 g) offerte		
2 Magrets de canard frais 🍳 (2 x 450 g), 4 brochettes de canard aux fruits (700 g), 1 paquet de 500g de saucisses de canard	48,00 €	
Colis barbecue 100% canard (8 personnes) + 1 barquette rillettes de canard (200 g) offerte		
4 Magrets de canard frais 🍳 (4 x 450 g), 8 brochettes de canard aux fruits (1400 g), 1 paquet de 500g de saucisses de canard et 1 paquet de 500g de merguez de canard	93,00 €	
Colis barbecue canard/poulet (4 personnes)		
1 Sachet de 300 g de saucisses de canard, 12 ailerons de poulet, 1 barquette de 200 g de rillettes de canard, 2 brochettes de poulet marinées, 2 brochettes de canard marinées	40,00 €	
Colis de porc 5 kg + 1 terrine campagnarde (140 g) offerte		
2 Kg de côte, 1 rôti de 1 kg dans l'épaule, 1 kg de ventrèche (poitrine), 1 kg d'escalope	56,00 €	
Colis de porc 10 kg+ 1 terrine campagnarde (190 g) offerte		
1 Kg de rouelle, 2 kg de côte première, 2 rôtis de 1 kg dans l'épaule, 2 kg de ventrèche (poitrine), 2 Kg d'escalope, 1kg de jarret	106,00 €	
Colis de porc À MIJOTER+ 1 terrine campagnarde (140 g) offerte		
2 Rôtis dans le filet ou l'échine de 1kg/pièce soit 2 kg, 1 kg de rouelle, 1 jarret de 700 g	43,00 €	



Retrouvez l'intégralité de nos produits
sur notre boutique en ligne en scannant le QRCode

Les idées cadeaux

Produit	Prix Unitaire	Quantité
Découverte 100 % canard - le canard de la maison triber en 4 versions + 1 valisette offerte		
1 Confit de canard de 800 g, 1 gésiers de 200 g, 1 cou farci 400 g, 1 rillettes au foie 🦆 (boîte 190 g)	62,00 €	
Coffret 100 % périgord + 1 valisette offerte		
1 Foie gras de canard entier cuit 60 g, 1 rillettes de canard 🦆 60 g, 1 cerneau de noix bio extra entier 300g, 1 huile de noix bio 10cl, 1 anchaud de porc périgourdin 350g, 1 pâté de foie de canard 140g	51,00 €	
Trio plats cuisinés		
1 Confit de poulet 750 g, 1 coq-au-vin 750 g, 1 cassoulet royal 800 g	51,00 €	

Possibilité de faire votre composition avec nos produit du tarif, merci de nous contacter.



**Pour les CE, associations,
(coffrets, paniers, valises...)
nous contacter
pour un devis personnalisé**

Trio dégustation autour du canard		
1 Foie 60 g, 1 figue au foie gras, 1 rillettes 60 g,	22,00 €	
Filet le ripailleux		
1 Boîte cuisses aux baies de cassis 650g, 1 rillettes de canard 190g, 1 pâté de foie 190g	38,00 €	
Filet le gourmand		
1 Boîte cuisses aux cèpes 65 0g, 1 rillettes de canard 190g, 1 pâté de foie 190g	38,00 €	
Filet le pleinefage		
1 Foie de canard 200g, 1 pâté de foie 190g, 1 rillettes de canard 190g	49,00 €	

Produits, issus d'amis producteurs

ne provenant pas de l'exploitation, les recettes sont fabriquées par nos soins

Les recettes au poulet

Produit	Prix Unitaire	Quantité
---------	------------------	----------

COQ AU VIN

(70% de viande de coq (2 cuisses), 25% vin, farine, sel, poivre)

Bocal 750 g	15,30 €	
OFFRE - 2 bocaux de 750 g	27,60 €	

CONFIT DE POULET

(2 cuisses, graisse de canard, sel, poivre)

Bocal 750 g	13,70 €	
OFFRE - 2 bocaux de 750 g	24,40 €	



TERRINE DE POULET

(90% de viande de poulet, 8% graisse de canard, sel, poivre)

Bocal 200 g	5,90 €	
OFFRE - 4 bocaux de 200 g	20,60 €	

Produit	Conditionnement	Prix Unitaire	Quantité
Poulet fermier		9,80 €/kg	
Cuisse de poulet fermier		15,90 €/kg	
Aiguillette de poulet fermier		22,00 €/kg	
Aileron de poulet fermier		5,80 €/kg	
Blanc de poulet fermier		20,10 €/kg	
Blanc de poulet fermier mariné citron et romarin		25,00 €/kg	
Rillettes de poulet fermier fabriquées par nos soins		15,00 €/kg	
Saucisse de poulet fermier fabriquée par nos soins		17,00 €/kg	
Pintade fermière		13,20 €/kg	
Chapon ou poularde		au cours du jour	



LE GÎTE DE LA NOYERAIE

Il était une fois, aux confins de la Dordogne, du Lot et de la Corrèze, une terre que l'on appelle le Périgord Noir.

Situé à seulement quelques kilomètres des centres historiques, Sarlat, Lascaux...

Nous vous proposons :

- Gîte 12/14 pers. à la semaine : de 1365 € à 2415 €
- Gîte 12/14 pers. en week-end (hors juillet/août : de 850 € à 1050 €
- 5 chambres d'hôtes de 1/2 pers. à partir de 59 €/nuitée
petit déjeuner (salé/sucré) compris



PISCINE CHAUFFÉE

Venez nous rencontrer

Comme tous les ans, nous sommes ravis de venir à votre rencontre en Ile-de-France et à Marseille pour vous proposer nos produits fermiers en vente directe !

Et cette année, de nombreux rendez-vous sont programmés et nous serons bien sûr ravis de vous y retrouver !

Vous trouverez sur la page suivante de ce tarif toutes nos prochaines dates pour les événements « Pari Fermier », et dans les salons !

*Au plaisir de vous retrouver prochainement,
La famille Tribier & Ferme de Pleinefage.*



Nos marchés

Brive la Gaillarde - 19100

Salle Georges Brassens

Mardi, jeudi, samedi (le matin) toute l'année

Salignac-Eyvignes - 24590

Mardi matin de juin à septembre

Vendredi soir en juillet et août

(Possibilité de repas sur place)

Saint-Geniès - 24590

Dimanche matin de juillet à septembre

Sainte-Nathalène - 24200

Mercredi matin en juillet et août

Paulin - 24590

Jeudi soir en juillet et août

(Possibilité de repas sur place)

Chartrier-Ferrières - 19600

Mercredi soir en juillet et août

(Possibilité de repas sur place)



Nous serons ravis de vous accueillir sur les évènements suivants :



PARI FERMIER marché des terroirs de CHAVILLE, Parc de la mairie (92)

du 26 au 28 Septembre 2025 (à confirmer)



PARI FERMIER à la Bergerie Nationale de Rambouillet (78)

du 7 au 9 Novembre 2025

Savim de Marseille (8^{ème} arrondissement) au parc Chanot (13)

du 21 au 24 Novembre 2025



PARI FERMIER Rue Saint-Charles (15^{ème} arrondissement), Paris (75)

du 29 au 30 Novembre 2025



PARI FERMIER marché des terroirs de VANVES (92)

du 12 au 14 Décembre 2025

Savim de printemps à Marseille (13) au parc Chanot (8^{ème} arrondissement)

du 20 au 23 Mars 2026 (à confirmer)



PARI FERMIER Rue Saint-Charles (15^{ème} arrondissement), Paris (75)

du 28 au 29 Mars 2026 (à confirmer)

MARCHÉ DE LA BRASSERIE de Chandres à Sours (28)

Avril 2026 (à confirmer)



PARI FERMIER à la Bergerie Nationale de Rambouillet (78)

du 8 au 10 Mai 2026 (à confirmer)



PARI FERMIER à la Ferme de Viltain - Jouy en Josas (78)

du 5 au 7 Juin 2026 (à confirmer)

MARCHE DES PRODUCTEURS à Romilly à la Ferme du Petit Perche (41)

du 20 au 21 Juin 2026 (à confirmer)

ENTRÉE GRATUITE SUR TOUS LES MARCHÉS PARI FERMIER

Lorsque vous venez nous voir sur les marchés et salons nous pratiquons les mêmes prix qu'à la ferme, donc n'hésitez pas à regarder le catalogue avant de venir nous voir sur place. Vous pouvez si vous le souhaitez nous faire une commande à l'avance et vous la récupérerez sur place (dont règlement).

Bon de Commande



**Commandez directement
sur notre nouveau site internet
www.pleinefage.com**



Retrouvez et commandez tous nos produits en seulement quelques clics ! A noter que les prix appliqués dans notre catalogue sont les mêmes que ceux pratiqués à la ferme et que pour chaque commande est rajouté le prix du transport global.

En revanche, les prix appliqués sur notre site internet sont calculés différemment du catalogue car les frais de livraisons sont inclus dans le prix de chaque produit.

Ces coûts englobent les temps de préparation des commandes, les coûts d'emballage et l'expédition partout en France avec la livraison en main propre à votre domicile, dans le respect de la chaîne du froid.

Pour toutes commandes groupées, comités d'entreprise, commerçants...

**MERCI DE NOUS CONTACTER DIRECTEMENT
À LA FERME AU 05 53 28 81 88**



**Suivez nos actualités
sur Facebook et Instagram**





Nom : Prénom :

Adresse :

Ville : Code Postal :

Escalier : Digicode :

Tél. : E-Mail :

Produit + Conditionnement	Quantité	Prix Unitaire	TOTAL

Possibilité de commander aussi en direct au prix du catalogue avec des frais de port (ci-dessous)

FRAIS DE PORT : de 1 à 10 kg - 29€

de 10 à 20 kg - 39€

FRANCO à partir de 450€ d'achat
dans la limite de 20kg

TOTAL	
FRAIS DE PORT	
NET À PAYER	

Envoyer votre bon de commande accompagné du règlement à l'ordre de « Ferme de Pleinefage » par courrier à l'adresse suivante :

Tribier-Pleinefage - 874, route de Pleinefage Basse - Lieu-dit Pleinefage - 24590 Paulin

Nos Marchés

Brive la Gaillarde - 19100

Salle Georges Brassens

Mardi, jeudi, samedi (le matin) toute l'année

Salgnac-Eyvignes - 24590

Mardi matin de juin à septembre

Vendredi soir en juillet et août

(Possibilité de repas sur place)

Saint-Geniès - 24590

Dimanche matin de juillet à septembre



Sainte-Nathalène - 24200

Mercredi matin en juillet et août

Paulin - 24590

Jeudi soir en juillet et août

(Possibilité de repas sur place)

Chartrier-Ferrières - 19600

Mercredi soir en juillet et août

(Possibilité de repas sur place)



Vente directe
toute l'année

La boutique de Pleinefage est ouverte

du lundi au vendredi

de 9h00 à 12h00 et de 14h00 à 18h00

Fermée le week-end et jours fériés



Scannez le QRCode et accédez
à notre boutique en ligne 24h/24

retrouvez nos produits à Fermiers en sarladais
au même prix qu'à la ferme

Fermiers
en
Sarladais

lundi au samedi :
9h00-12h30 / 15h00-19h00
dimanche : 9h00-12h30

37, route de l'Abbé Breuil - 24200 Sarlat-La-Caneda

05 53 29 11 86



Ferme de Pleinefage - 24590 PAULIN

Tél. Conserverie : 05 53 28 81 88

Secrétariat/Comptabilité : 05 54 80 00 20

E-mail : conserverietribier@gmail.com



Coordonnée GPS : Long. 1°21'057"E - Lat. 44°58'974"N

www.pleinefage.com



FR370450_01RODT

Avenir Impressions - Saint-Geniès - 05 53 31 05 58 - www.avenirimpressions.fr - Crédit Photos : Pour de Bon, Ferme de Pleinefage & Avenir Impressions
Photos non contractuelles, sous réserve d'erreurs typographiques ou d'impressions. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.