Nos Marchés

Brive la Gaillarde - 19100
Salle Georges Brassens
Mardi, jeudi, samedi (le matin) toute l'année

Salignac-Eyvigues - 24590
Mardi matin d'avril à septembre
Vendredi soir en juillet et août
(Possibilité de repas sur place)

Saint-Geniès - 24590
Dimanche matin de juin à septembre

Sainte-Nathalène - 24200
Mercredi matin en juillet et août

Paulin - 24590
Jeudi soir en juillet et août
(Possibilité de repas sur place)

Vente directe toute l'année

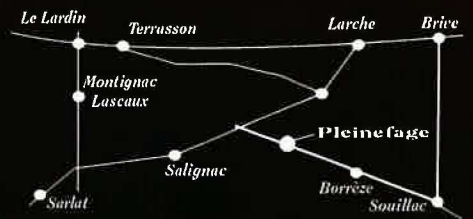
La boutique de Pleinefage est ouverte

du lundi au vendredi
de 9h00 à 12h00
et de 14h00 à 18h00

Fermée le week-end et jours fériés

TRIBIER Pleinefage

Ferme de Pleinefage - 24590 PAULIN
Tél. Conserverie : 05 53 28 81 88 - 07 48 72 92 92
Secrétariat/Comptabilité : 05 54 80 00 20
E-mail : pleinefage@wanadoo.fr



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

www.pleinefage.com

Avant Impressions - Saint Geniès - 05 53 31 05 68 - www.avantimpressions.fr - Crédit Photos : Pour de Bon & Avant Impressions
Photos non contractuelles, sous réserves d'erreurs typographiques ou d'impressions. - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.

S.A.R.L. TRIBIER Pleinefage

TARIFS

Valable de Septembre 2021 à Septembre 2022

déjà 20 ans de médailles

2000 · 2001 · 2005 · 2007 · 2008 · 2009 · 2010 · 2011 · 2013 · 2014 · 2015 · 2016 · 2017 · 2018 · 2019 · 2020

Les Canards *(gavés au maïs grain entier)*

TRIBIER Pleinefage

Produit	Prix TTC 100g	Prix Unitaire	Quantité
FOIE GRAS ENTIER *(98% Foie gras, sel, poivre)*			
Verrine 60 g	18,00 €	10,80 €	
Bocal 150 g	15,93 €	23,90 €	
2 Bocaux 150 g	15,16 €	45,50 €	
Bocal 200 g	14,75 €	29,50 €	
2 Bocaux 200 g	14,12 €	56,50 €	
Bocal 350 g	11,00 €	38,50 €	
2 Bocaux 350 g	10,79 €	75,50 €	
Bocal de 750 g	10,90 €	81,75 €	
FOIE GRAS ENTIER TRUFFÉ *(95% Foie gras, Truffe 3%, sel, poivre)*			
Bocal 200 g	16,85 €	33,70 €	
DÉLICE DE FIGUES *(1 figue)* *(Figue séchée, foie gras, sel, poivre)*			
Verrine 60 g mini	12,34 €	7,40 €	
FOIE GRAS ENTIER AUX FIGUES *(83% Foie gras, Figues, sel, poivre)*			
Bocal 180 g	15,94 €	28,70 €	
FOIE GRAS ENTIER AU PIMENT D'ESPELETTE 3% *(95% Foie gras, piment d'Espelette, sel, poivre)*			
Bocal 200 g	15,00 €	30,00 €	
PÂTÉ DE FOIE *(50% Foie de canard, 48% viande de porc, œufs, sel, poivre)*			
Boîte 140 g	6,43 €	9,00 €	
2 Boîtes 140 g	5,71 €	16,00 €	
Boîte 190 g	5,79 €	11,00 €	
2 Boîtes 190 g	5,26 €	20,00 €	

Produit	Prix TTC 100g	Prix Unitaire	Quantité
PÂTÉ DE FOIE TRUFFÉ 3% *(50% Foie de canard, 45% viande de porc, 3% truffe, œufs, sel, poivre)*			
Boîte 190 g	7,89 €	15,00 €	
COU FARCI AU FOIE *(78% viande de porc, 20% Foie de canard, oeufs, sel, poivre)*			
Boîte 400 g	3,97 €	15,90 €	
COU FARCI AU FOIE ET NOIX *(70% viande de porc, 20% Foie de canard, 8% noix, œufs, sel, poivre)*			
Boîte 400 g	4,03 €	16,10 €	
COU FARCI AU FOIE ET CHÂTAIGNES *(70% viande de porc, 20% Foie de canard, 8% châtaignes, œufs, sel, poivre)*			
Boîte 400 g	4,03 €	16,10 €	
RILLETTES *(99% canard, sel)*			
Verrine 60g	6,33 €	3,80 €	
Boîte 190g	3,10 €	5,90 €	
4 x Boîtes 190 g	2,76 €	21,00 €	
10 x Boîtes 190 g	2,63 €	50,00 €	
RILLETTES AU FOIE *(68% canard, 30% foie de canard, sel, poivre)*			
Boîte 190 g	5,21 €	9,90 €	
2 x Boîtes 190 g	4,73 €	18,00 €	
CONFITS *(membres, graisse, sel)*			
2 Cuisses 400g	3,25 €	13,00 €	
2 x Cuisses 400g	3,00 €	24,00 €	
4 Cuisses 800g	2,50 €	20,00 €	
2 x Cuisses 800g	2,37 €	38,00 €	
GRAISSE DE CANARD			
Boîte 740 g	0,73 €	5,40 €	

Les prix du catalogue sont ceux pratiqués à la ferme ou sur nos salons et marchés.

Les prix **Internet** (Boutique en ligne) **sont plus élevés** que ceux du catalogue car ils **incluent des coûts**
- d'emballage,
- de préparation de commande
- d'une participation aux coûts de transport (ChronoFresh)

Les frais de port sont désormais **dégressifs** :
>> entre 20 et 60 € : 7,90 € de participation
>> entre 60 et 100 € : 5,90 €
>> au-delà de 100 € : gratuit.

Ces tarifs sont une participation au coût du transport, bien plus élevé en réalité et intégrés en partie dans les prix de nos produits vendus en ligne.

La livraison s'effectue partout en France et sur rendez-vous

** **pour toute commande supérieure à 300** €
>> nous contacter directement sur pleinefage@wanadoo.fr

Bon de Commande

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

Retrouvez et commandez tous nos produits en seulement quelques clics.

Nous avons des coûts d'expédition différents de ce tarif car nous avons décidé de répercuter uniformément sur tous nos produits. 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 et en moins de 24h.

Pour toutes commandes groupées, comités d'entreprise, commerçants...
Merci de nous contacter directement à la Ferme au 05 53 28 81 88

TRIBIER Pleinefage

Produit	Prix TTC 100g	Prix Unitaire	Quantité
MANCHONS CONFITS *(membres, graisse, sel)*			
Boîte 550 g	2,05 €	11,30 €	
2 x Boîtes 550 g	1,81 €	20,00 €	
GÉSIERS *(gésiers, graisse, sel)*			
Boîte 200 g	5,70 €	11,40 €	
2 x Boîtes 200 g	5,00 €	20,00 €	
CUISSES AUX BAIES DE CASSIS *(membres, 10% baies cassis, 5% vin rouge, sel, poivre)*			
Boîte 3 cuisses 650 g	3,13 €	20,40 €	
Verrine 4 cuisses 750g	3,38 €	25,40 €	

Produit	Prix TTC 100g	Prix Unitaire	Quantité
CUISSES AUX CÈPES *(membres, 15% cèpes, 5% madère, sel, poivre)*			
Boîte 3 cuisses 650 g	3,13 €	20,40 €	
Verrine 4 cuisses 750g	3,38 €	25,40 €	
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	2,09 €	17,60 €	
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	2,75 €	22,00 €	

Les Truffes *"l'or noir du Périgord"*

TRUFFE ENTIÈRE *(Tuber mélanosporum, eau, sel)*			
Bocal 20 g	160,00 €	32,00 €	
Bocal 25 g	160,00 €	40,00 €	
Bocal 30 g	160,00 €	48,00 €	
Bocal 35 g	160,00 €	56,00 €	
TRUFFE BRISURE *(Tuber mélanosporum, eau, sel)*			
Bocal 15 g	50,00 €	7,50 €	
HUILE DE NOIX AUX TRUFFES *(Tuber mélanosporum, eau, sel)*			
Bouteille 10 cl	120 €/l	12,00 €	
Bouteille 25 cl	80 €/l	20,00 €	

Option de présentation photo non contractuelle

Les Oies

TRIBIER Pleinefage

Produit	Prix TTC 100g	Prix Unitaire	Quantité
FOIE GRAS ENTIER *(98% Foie gras, sel, poivre)*			
Bocal 150 g	18,00 €	27,00 €	
Bocal 200 g	16,00 €	32,00 €	
Bocal 350 g	12,85 €	45,00 €	
FOIE GRAS ENTIER TRUFFÉ *(95% Foie gras,3% truffe, sel, poivre)*			
Bocal 200 g	18,70 €	37,40 €	
PÂTÉ DE FOIE *(50% Foie d'oie, 48% viande de porc, œufs, sel, poivre)*			
Boîte 140 g	7,85 €	11,00 €	
Boîte 190 g	6,31 €	12,00 €	

Produit	Prix TTC 100g	Prix Unitaire	Quantité
COU FARCI TRUFFÉ 3% *(75% viande de porc, 20% Foie d'oie, 3% truffe, oeufs, sel, poivre)*			
Boîte 400 g	4,97 €	19,90 €	
RILLETTES *(99% oie, sel)*			
Boîte 190 g	3,52 €	6,70 €	
CONFITS *(membres, graisse, sel)*			
1 Cuisse 450 g	2,55 €	11,50 €	
2 Cuisses 650 g	2,64 €	17,20 €	
GÉSIERS *(gésiers, graisse, sel)*			
Boîte 200 g	5,50 €	11,00 €	

Option de présentation photo non contractuelle

Pari Fermier

Salons et marchés de paysans producteurs fermiers

Marché à la Ferme de GRIGNON
10, 11 & 12 SEPTEMBRE 2021

Marché à La Ferme de GALLY
8, 9 & 10 OCTOBRE 2021

Salon au Parc Floral de PARIS
22, 23 & 24 OCTOBRE 2021

Marché à La Bergerie Nationale de Rambouillet
12, 13 & 14 NOVEMBRE 2021

Marché Paris St Charles
27 & 28 NOVEMBRE 2021

Marché à Blois
3, 4 & 5 DÉCEMBRE 2021
à confirmer

Salon au Parc floral
17, 18 & 19 DÉCEMBRE 2021

PASS GRATUIT 2021

Offert par la Ferme de Pleinefage

Valable pour deux personnes uniquement sur les salons «Pari fermier»

Information sur : **www.parifermier.com**

Venez nous rencontrer

Nous serons ravis de vous accueillir sur les salons suivants :

Savim d'automne à Marseille (13) au parc Chanot 32ème édition
18 au 22 novembre 2021

Salon Saveurs des Plaisirs Gourmands à Paris (75) à l'Espace Champeret
3 au 6 décembre 2021

Savim de printemps à Marseille (13) au parc Chanot
24 au 27 mars 2022 - à confirmer

Marché de la Microbrasserie de Sours (27)
à confirmer

Les Produits Frais

Tous nos produits frais peuvent se congeler sous vide.

Produit	Conditionnement	Prix Unitaire	Quantité
Foie Gras Frais de Canard à poêler	2 tranches	au cours du jour au cours du jour	
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	
Magret de Canard Frais		au cours du jour	
Magret de Canard Frais à Griller dégraissé et refendu		29,00 €/kg	
Magret au foie frais façon "Tournedos"		44,00 €/kg	
Magret frais façon "Tournedos"		30,00 €/kg	
Brochette de Magret de Canard à l'Abricot	1 pièce 4 pièces	3,10 € 12,00 €	
Brochette de Magret de Canard aux Figues	1 pièce 4 pièces	3,10 € 12,00 €	
Brochette de Magret de Canard à la Poire	1 pièce 4 pièces	3,10 € 12,00 €	
Brochette de Magret de Canard aux Pruneaux	1 pièce 4 pièces	3,10 € 12,00 €	
Brochette de Magret de Canard au Miel	1 pièce 2 pièces	3,10 € 6,20 €	
Brochette de Magret de Canard au Curry	1 pièce 2 pièces	3,10 € 6,20 €	
Brochette de Magret de Canard Citron/Romarin	1 pièce 2 pièces	3,10 € 6,20 €	
Brochette de Magret de Canard Américaine	1 pièce 2 pièces	3,10 € 6,20 €	
Brochette de Magret de Canard Provencale	1 pièce 2 pièces	3,10 € 6,20 €	
Brochette de Magret de Canard Échalotes	1 pièce 2 pièces	3,10 € 6,20 €	

*Provenance des produits : Figues séchées : Turquie - Pruneaux : Tarn et Garonne

Option de présentation photo non contractuelle

Les Produits Frais

Tous nos produits frais peuvent se congeler sous vide.

Produit	Conditionnement	Prix Unitaire	Quantité
Rôti de Canard Frais au Piment d'Espelette		34,00 €/kg	
Boudin Blanc de Canard aux Cèpes		30,00 €/kg	
Saucisse de Canard		19,90 €/kg	
Merguez de Canard		22,70 €/kg	
Aiguillette de Canard		20,90 €/kg	
Canard Entier *(foie mis sous vide)*	1 pièce	46,00 €	
Canard sans Foie	1 pièce	27,00 €	
Paletot de Canard		6,90 €/kg	
Cuisse de Canard Fraîche	1 pièce	3,10 €	
Manchon de Canard Frais		3,60 €/kg	
Gésier de Canard Frais		9,50 €/kg	
Cœur de Canard	1 pièce	0,25 €	
	10 pièces	2,50 €	
Carcasse de Canard	1 pièce	2,00 €	
Arrière de Carcasse de Canard	1 pièce	1,00 €	
Barre de cou de Canard	1 pièce	0,60 €	
	4 pièces	2,50 €	
Peau de Cou de Canard	1 pièce	0,70 €	
Graisse de Canard	700 g	2,00 €	

Comme tous les ans, nous sommes ravis de venir à votre rencontre en Ile-de-France et sur 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 dans les prochaines pages de ce tarif toutes nos prochaines dates, le pass gratuit pour les événements « Pari Fermier », et nos dernières actualités !

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

Les Produits Frais

Tous nos produits frais peuvent se congeler sous vide.

Produit	Conditionnement	Prix Unitaire	Quantité
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	70,00 €	
Paletot d'Oie		7,50 €/kg	
Gésier d'Oie Frais		9,50 €/kg	

Nos Hébergements

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 :

- *1 gîte 12/14 pers. - 1900 € à 2500 €/semaine*
- *1 châlet 2 pers. - 395 €/semaine*
- *5 chambres d'hôtes 2 pers. - à partir de 69 €/nuitée*
- *Petit Déjeuner - 9 €/pers.*
  (salé/sucré, jambon noir, rillettes, pâté foie gras, pâtisserie maison...)

Les Stages

En plein cœur du Périgord Noir, sur une exploitation familiale, Caroline vous fera découvrir ou redécouvrir le plaisir d'élaborer ses conserves comme autrefois, une approche plus directe de notre cadre de vie. Ce séjour vous permettra de réussir à coup sûr vos foies gras, pâtés, cous farcis et confits. (Vous repartirez avec cou farci, cuisses confites, pâté...)

Si la saison nous le permet, vous découvrirez le plaisir de chercher les truffes.

Vous visiterez les alentours et quelques sites connus

du lundi 14h30 au mercredi 9h00,
vous serez logés en chambres d'hôtes.

Possibilité de bon cadeau
(nous contacter).

Conditions :
séjours organisés pour un maximum
de 6 à 8 personnes.

Dates disponibles :
Nous contacter,
hors vacances scolaires.

Les Produits Frais

TRIBIER Pleinefage

Les produits cuits

Produit	Conditionnement	Prix Unitaire	Quantité
Mi-cuit de Canard longue conservation *(env. 200g Terrine - DLC 60 jours sous vide)*	200 g	20,00 €	
Foie Gras Mi-Cuit de Canard		88,00 €/kg	
Foie Gras de Canard au Sel et Torchon		82,00 €/kg	
Foie Gras de Canard au Sel, Pain d'Épices et Miel		84,00 €/kg	
Foie Gras de Canard au Sel et Piment d'Espelette		90,00 €/kg	
Magret de Canard Farci au Foie Gras		50,90 €/kg	
NOUVEAU : Roulé de Magret Sec au Foie Gras		129,90 €/kg	
Cou de Canard Farci au Foie Gras		34,20 €/kg	
Pâté de Foie de Canard		29,00 €/kg	
Pâté de Foie à l'Ail		23,00 €/kg	
Rillettes de Canard	barquette 200 g 1 kg	3,40 € 14,20 €	
Rillettes de Canard au Foie Gras	barquette 150 g 1 kg	4,30 € 25,40 €	
Grattons de Canard	1 barquette	4,90 €	
Gésier de Canard Confit		26,00 €/kg	

NOUVEAU :
Roulé de Magret Sec au Foie Gras

Option de présentation - photo non contractuelle

Les Produits Frais

Les produits cuits

Produit	Conditionnement	Prix Unitaire	Quantité
Manchon de Canard Confit	1 pièce	1,40 €	
Cuisse de Canard Confite sous vide	1 pièce	4,40 €	
Figues Fourrées au Foie Gras	paquet 2 pièces	7,40 €	
	paquet 4 pièces	13,40 €	
	paquet 6 pièces	18,40 €	
	1 kg	46,00 €	
Pruneaux Fourrés au Foie Gras	paquet 5 pièces	10,00 €	
	1 kg	46,00 €	
Abricots Fourrés au Foie Gras	paquet 5 pièces	10,00 €	
	1 kg	46,00 €	
Assortiments de Fruits Fourrés au Foie Gras : 3 Figues, 3 Abricots, 3 Pruneaux	1 paquet	18,40 €	
Foie Gras Mi-Cuit d'Oie		91,00 €/kg	
Gésier d'Oie Confit		26,00 €/kg	

Produits non expédiables :

Bouchée de Magret au Foie Gras	1 pièce	4,40 €	
Bouchée de Magret aux Gésiers	1 pièce	3,90 €	

Option de présentation photo non contractuelle

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

Produit	Prix Unitaire	Quantité
Filet Le Terroir		
1 Foie 60 g, 1 Figue au Foie Gras, 1 Rillettes 60 g, 1 Confit de Noix 100 g	28,00 €	
Filet Le Campagnard		
4 Terrines campagnardes 140g	16,00 €	
Filet Le Rillettes		
4 Rillettes de canard 190g	20,00 €	
Filet Le Ripailleur		
1 boîte Cuisses aux baies de cassis 750g, 1 Rillettes de canard 190g, 1 Pâté de foie 140g	31,00 €	
Filet Le Gourmand		
1 boîte Cuisses aux cèpes 750g, 1 Rillettes de canard 190g, 1 Pâté de foie 140g	31,00 €	
Filet Le Pleinefage		
1 Foie de canard 200g, 1 Pâté de foie 190g, 1 Rillettes de canard 190g	42,00 €	

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

Les Idées Cadeaux

Produit	Prix Unitaire	Quantité
Découverte 100 % Canard - Le canard de la maison TRIBER en 4 versions		
1 confit de canard de 800 g, 1 gésiers de 200 g, 1 cou farci 400 g, 1 rillettes au foie (boîte 190 g)	52,00 €	.....
Coffret 100 % Périgord		
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	52,00 €	.....
Trio Plats Cuisinés du Sud-Ouest		
1 confit de poulet 750 g, 1 coq-au-vin 750 g, 1 cassoulet royal 800 g	50,00 €	.....

Le Porc

Colis assortiment de 5 à 10 kg sur commande uniquement

TRIBIER Pleinefage

Produit	Conditionnement	Prix Unitaire	Quantité
Chair de Porc		6,30 €/kg	.....
Jambon Blanc Cuit à l'Os		19,00 €/kg	.....
Poitrine ou Ventrèche de Porc		9,00 €/kg	.....
Côtes de Porc		10,20 €/kg	.....
Escalopes de Porc		9,90 €/kg	.....
Rôti de Porc		10,40 €/kg	.....
Rôti de Porc Echine		11,40 €/kg	.....
Rouelle de Porc		11,40 €/kg	.....
Filet Mignon de Porc		17,70 €/kg	.....
Jarret de Porc		5,60 €/kg	.....
Boudin Noir	paquet 2 pièces	5,20 €	.....
Andouillettes	paquet 2 pièces	5,90 €	.....
Saucisse de Porc		13,10 €/kg	.....
Chipolata		14,10 €/kg	.....
Chipolata aux herbes		14,00 €/kg	.....
Palette saumuré		10,90 €/kg	.....
Carré nature		10,40 €/kg	.....
Joue de porc		9,00 €/kg	.....
Ribs nature		9,90 €/kg	.....
Ribs mariné		10,20 €/kg	.....
Bacon	plaque 100 g	4,90 €	.....
Lard salé		9,00 €/kg	.....
Mique + petit salé	1 pièce	22,00 €	.....
Rillettes de porc		14,90 €/kg	.....

Les Conserves

Produit	Prix TTC 100g	Prix Unitaire	Quantité
TERRINE CAMPAGNARDE *(88% viande de porc, 10% foie de canard, oeufs, sel, poivre)*			
Boîte 140 g	3,28 €	4,60 €	.....
4 x Boîte 140 g	2,85 €	16,00 €	.....
10 x Boîte 140 g	2,71 €	38,00 €	.....
Boîte 190 g	2,73 €	5,20 €	.....
4 x Boîte 190 g	2,36 €	18,00 €	.....
10 x Boîte 190 g	2,15 €	41,00 €	.....

ANCHAUD PÉRIGOURDIN *(98% longe de porc, sel, poivre, aulx)*			
Bocal 350 g	2,77 €	9,70 €	.....
Bocal 750 g	2,09 €	15,70 €	.....
PÂTÉ DE TÊTE *(98% tête de porc, sel nitrité, poivre, aulx)*			
Boîte 400 g	1,83 €	7,30 €	.....
JAMBONNEAU *(98% jarret de porc, sel nitrité, poivre)*			
Bocal 350 g	3,14 €	11,00 €	.....
PIEDS DE PORC *(2 pieds de porc, sel nitrité, poivre)*			
Verrine 2 pièces	-	9,40 €	.....

La Salaison

Produit	Conditionnement	Prix Unitaire	Quantité
Magret Séché *(250g minimum garanti)*	1 pièce	12,00 €	
	2 pièces	23,00 €	
Magret Séché et Tranché	100 g	9,00 €	
Magret Séché et Fumé *(250g minimum garanti)*	1 pièce	13,00 €	
	2 pièces	25,00 €	
Magret de Canard Séché au Piment d'Espelette *(250g minimum garanti)*	1 pièce	16,00 €	
Saucisse de Canard Sèche		34,00 €/kg	
Saucisson de Canard	1 pièce	7,00 €	
	2 pièces	13,00 €	
Saucisson de Porc/Canard	1 pièce	7,00 €	
	2 pièces	13,00 €	
Assortiment *(saucisson porc, saucisson canard, filet mignon séché)*	plaque 100 g	6,70 €	
Filet Migon Séché	plaque 100 g	6,40 €	
		48,80 €/kg	

Option de présentation photo non contractuelle

Les Colis

TRIBIER Pleinefage

Produit	Prix Unitaire	Quantité
Colis Assortiment de Viande et Charcuterie Fermière		
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	80,00 €	
Médaille d'OR au Concours Général Agricole 2020		
Colis Barbecue (4 personnes) + 1 Rillettes de Canard (200 g) OFFERT		
2 magrets de canard frais (2 x 450 g), 4 brochettes de canard aux fruits (700 g), 1 sachet de 12 aiguillettes de canard, 1 barquette de rillettes de canard (200 g) OFFERTE	40,50 €	
Médaille d'OR au Concours Général Agricole 2020		
Colis Barbecue (8 personnes) + 2 Rillettes de Canard (2 x 200 g) OFFERT		
4 magrets de canard frais (4 x 450 g), 8 brochettes de canard aux fruits (1400 g), 2 sachets de 12 aiguillettes de canard, 2 barquettes de rillettes de canard (2 x 200 g) OFFERTE	76,50 €	
Médaille d'OR au Concours Général Agricole 2020		
Colis de Porc 5 kg		
2 kg de côte, 1 rôti de 1 kg dans l'épaule, 1 kg de ventrèche (poitrine), 1 kg d'escalope	63,50 €	
Colis de Porc 10 kg		
1 kg de rouelle, 2 kg de côte premières, 2 rôtis de 1 kg dans l'épaule, 2 kg de ventrèche (poitrine), 2 kg d'escalope, 1kg de jarret	120 €	

Produits, issus d'amis producteurs

ne provenant pas de l'exploitation

Produit	Conditionnement	Prix Unitaire	Quantité
Poulet Fermier		8,50 €/kg	
Cuisse de Poulet Fermier		14,70 €/kg	
Aiguillette de Poulet Fermier		20,20 €/kg	
Aileron de Poulet Fermier		5,30 €/kg	
Aileron de Poulet Fermier Mariné au Piment d'Espelette		21,00 €/kg	
Blanc de Poulet Fermier		17,90 €/kg	
Blanc de Poulet Fermier Mariné Citron et Romarin		24,90 €/kg	
Brochette de Poulet Fermier Mariné Citron et Romarin	1 pièce	2,50 €	
Rillettes de Poulet Fermier *fabriquées par nos soins*		13,00 €/kg	
Saucisse de Poulet Fermier *fabriquée par nos soins*		17,00 €/kg	
Pintade Fermière		9,90 €/kg	
Chapon ou Poularde		au cours du jour	
Oie à Rôtir		au cours du jour	
Canette		15,00 €/kg	
Confit d'oignons doux *(oignons, sucre, sel, poivre, vinaigre)* *Produit par : July & Charbonnier - 24250 Grolejac*	bocal 190 g	7,80 €	
Confit de figues *(fruits, sucre, sel, poivre, vinaigre)* *Produit par : July & Charbonnier - 24250 Grolejac*	bocal 200 g	7,80 €	
Huile de noisettes - *Produit par: Moulin de Maneyrol – 24120 Pazayac*	20 cl	11,00 €	
Vin Paillé - *Vin de Pays de Corrèze* *produit par : C. Barriere - 19500 Saint Julien Momont*	50 cl	20,30 €	

TRIBIER Pleinefage

Jambon du Périgord Noir

C'est au cours de ces 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)*		26,00 €/kg	
1/2 de jambon *(2 kg environ)*		26,00 €/kg	
1/4 de jambon *(1 kg environ)*		22,00 €/kg	
Pétales *(500 g)*	1 pièce	8,90 €	
Jambon Noir du Périgord Tranché		31,00 €/kg	

Les Sauces et Accompagnements

Produit	Prix TTC 100g	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	3,40 €	6,80 €	
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	4,35 €	10,00 €	
Bocal 240 g	5,42 €	13,00 €	
HARICOTS À LA GRAISSE DE CANARD *(Haricots blancs, fond de canard (carcasses de canard, carottes, poireaux, aulx, oignons, tomates, sel, poivre))*			
Boîte 550 g	1,25 €	6,90 €	
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	5,00 €	10,00 €	

Produit	Prix TTC 100g	Prix Unitaire	Quantité
HARICOTS DE SOISSONS À L'ANCIENNE *(Haricots de Soissons 80%, fond de canard (carcasses de canard, carottes, poireaux, aulx, oignons, tomates, sel, poivre) 18%, sel, poivre, ail, oignons)*			
Boîte 750 g	1,09 €	8,20 €	

Les Conserves

Produit	Prix TTC 100g	Prix Unitaire	Quantité
COQ AU VIN *(70% de viande de coq (2 cuisses), 25% vin, farine, sel, poivre)*			
Bocal 750 g	1,97 €	14,80 €	
2 x Bocaux 750 g	1,80 €	27,00 €	
CONFIT DE POULET *(2 cuisses, graisse de canard, sel, poivre)*			
Bocal 750 g	1,76 €	13,20 €	
2 x Bocaux 750 g	1,67 €	25,00 €	

Produit	Prix TTC 100g	Prix Unitaire	Quantité
TERRINE DE POULET *(90% de viande de poulet, 8% graisse de canard, sel, poivre)*			
Bocal 200 g	2,90 €	5,80 €	
4 x Bocaux 200 g	2,50 €	20,00 €	

Produits à base de noix

Produit	Prix TTC 100g	Prix Unitaire	Quantité
DOUCEUR DE NOIX AU MIEL *(70% miel d'acacias, 30% cerneaux de noix entier extra)*			
Terrine 250 g	3,20 €	8,00 €	
DÉLICE DE NOIX *(œuf, farine, sucre, huile de tournesol, noix, levure, vanille)*			
Gâteau 300 g	2,30 €	6,90 €	
CONFIT DE NOIX pour foie gras, crèpes, gâteaux *(50% noix, 48% sucre, sel, poivre, vinaigre)*			
Verrine 100 g	6,80 €	6,80 €	

Produit	Prix TTC 100g	Prix Unitaire	Quantité
VIN DE NOIX *(Produit par : Joël Larribe - 19360 Cosnac)*			
Bouteille 75 cl	-	16,00 €	
VINAIGRE DE VIN BLANC ARÔMATISÉ À LA NOIX *(Vinaigre de vin blanc 6°, arôme noix, colorant caramel E150d, conservateurs : bisulfite de sodium, disulfite de potassium)*			
Bouteille 25 cl	-	6,00 €	
HUILE DE NOIX AUX TRUFFES *(Tuber mélanosporum, eau, sel)*			
Bouteille 10 cl	120 €/l	12,00 €	
Bouteille 25 cl	80 €/l	20,00 €	

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 TTC 1kg	Prix Unitaire	Quantité
CERNEAUX « FRANQUETTE » BIO AOP'			
Sachet 300 g	22,11 €	6,70 €	
NOIX « FRANQUETTE » BIO AOP'			
Coque AOP 1 kg	7,00 €	7,00 €	
Coque AOP 3 kg	6,34 €	19,00 €	
FARINE DE NOIX « FRANQUETTE » BIO *(sans glutène)*			
Sachet 500 g	12,80 €	6,40 €	

Produit	Prix TTC 1 L	Prix Unitaire	Quantité
HUILE DE NOIX BIO AOP *(pressée au Moulin de Maneyrol, Maneyrol, 24120 Pazayac ou au Moulin de Font-Saint-Georges, 46300 Saint-Cyr Madelon)*			
Vaporisateur 10 cl	86,00 €	8,60 €	
Bouteille 10 cl	68,00 €	6,80 €	
Bouteille 20 cl	44,00 €	8,80 €	
Bouteille 50 cl	31,60 €	15,80 €	
Bouteille 75 cl	27,74 €	20,80 €	
Bidon 200 cl	26,50 €	53,00 €	
Bouteille 500 cl	24,00 €	120,00 €	

**Prix valable uniquement pour la récolte 2020.*
Vrac, invalide et grosse quantité, nous consulter.

Produit	Prix TTC 1 L	Prix Unitaire	Quantité
HUILE DE NOIX BIO PRÉSSÉE À FROID AOP *(pressée au Moulin à huile de Noix de Font-Saint-Georges)*			
Bidon 25 cl	44,00 €	11,00 €	
Bidon 50 cl	40,00 €	20,00 €	
Bouteille 200 cl	36,00 €	72,00 €	

Bon de Commande

TRIBIER Pleinefage

Nom : ..... Prénom : .....

Adresse : .....

Ville : ..... Code Postal : .....

Escalier : ..... Digicode : .....

Tél. : ..... E-Mail : .....

Produit + Conditionnement	Quantité	Prix Unitaire	TOTAL
		TOTAL	
		FRAIS DE PORT Contactez-nous	
		NET À PAYER	

Vous pouvez passer vos commandes :
sur www.pleinefages.com - par E-mail : pleinefage@wanadoo.fr
Courrier : Tribier-Pleinefage - Lieu-dit Pleinefage - 24590 Paulin
Tél. : 05 53 28 81 88