

# Nos Marchés

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

**Salgnac-Eyvignes - 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*

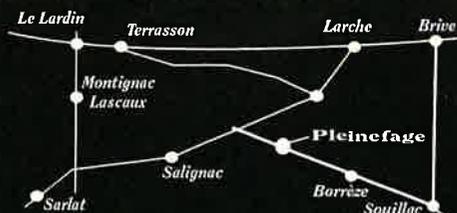
**La boutique de Pleinefage  
est ouverte**

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

Fermée le week-end et jours fériés



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](mailto:pleinefage@wanadoo.fr)



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

TRIBIER Pleinefage

## TARIFS



Valable de Septembre 2022 à Septembre 2023

déjà 20 ans de médailles



Avenir Impressions - Saint-Geniès - 05 53 31 05 68 - [www.avenirimpressions.fr](http://www.avenirimpressions.fr) - Crédit Photos : Pour de Bon & Avenir Impressions. Photos non contractuelles, sous réserve d'erreurs typographiques ou d'impressions. - L'usage d'Internet est désactivé pour la santé et la consommation avec modération.

[www.pleinefage.com](http://www.pleinefage.com)



# Bon de Commande

TRIBIER Pleinefage

**Commandez directement  
sur notre nouveau site internet  
[www.pleinefage.com](http://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



Produit	Prix TTC 100g	Prix Unitaire	Quantité
<b>CASSOULET</b> (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	2,26 €	19,00 €	<input type="text"/>

Produit	Prix TTC 100g	Prix Unitaire	Quantité
<b>CASSOULET ROYAL</b> (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	2,99 €	23,90 €	<input type="text"/>

## Les Truffes "l'or noir du Périgord"

**TRUFFE ENTIÈRE**  
(Tuber mélanosporum, eau, sel)

Bocal 20 g	160,00 €	32,00 €	<input type="text"/>
Bocal 25 g	160,00 €	40,00 €	<input type="text"/>
Bocal 30 g	160,00 €	48,00 €	<input type="text"/>
Bocal 35 g	160,00 €	56,00 €	<input type="text"/>

**TRUFFE BRISURE**  
(Tuber mélanosporum, eau, sel)

Bocal 15 g	50,00 €	7,50 €	<input type="text"/>
------------	---------	--------	----------------------

**HUILE DE NOIX AUX TRUFFES**  
(Tuber mélanosporum, eau, sel)

Bouteille 10 cl	120 €/l	12,00 €	<input type="text"/>
Bouteille 25 cl	80 €/l	20,00 €	<input type="text"/>



Option de présentation  
photo non contractuelle

# Les Oies

TRIBIER Pleinefage

Produit	Prix TTC 100g	Prix Unitaire	Quantité
<b>FOIE GRAS ENTIER</b> 			
<i>(98% Foie gras, sel, poivre)</i>			
Bocal 150 g	19,33 €	29,00 €	_____
Bocal 200 g	17,00 €	34,00 €	_____
Bocal 350 g	13,43 €	47,00 €	_____

Produit	Prix TTC 100g	Prix Unitaire	Quantité
<b>FOIE GRAS ENTIER TRUFFÉ</b> 			
<i>(95% Foie gras, 3% truffe, sel, poivre)</i>			
Bocal 200 g	19,70 €	39,40 €	_____

Produit	Prix TTC 100g	Prix Unitaire	Quantité
<b>PÂTÉ DE FOIE</b>			
<i>(50% Foie d'oie, 48% viande de porc, œufs, sel, poivre)</i>			
Boîte 140 g	7,85 €	11,00 €	_____
Boîte 190 g	6,58 €	12,50 €	_____

Produit	Prix TTC 100g	Prix Unitaire	Quantité
<b>COU FARCI TRUFFÉ 3%</b>			
<i>(75% viande de porc, 20% Foie d'oie, 3% truffe, œufs, sel, poivre)</i>			
Boîte 400 g	4,97 €	19,90 €	_____

Produit	Prix TTC 100g	Prix Unitaire	Quantité
<b>RILLETTES</b>			
<i>(99% oie, sel)</i>			
Boîte 190 g	3,63 €	6,90 €	_____

Produit	Prix TTC 100g	Prix Unitaire	Quantité
<b>CONFITS</b>			
<i>(membres, graisse, sel)</i>			
1 Cuisse 450 g	2,66 €	12,00 €	_____
2 Cuisse 650 g	2,75 €	17,90 €	_____

Produit	Prix TTC 100g	Prix Unitaire	Quantité
<b>GÉSÍERS</b>			
<i>(gésiers, graisse, sel)</i>			
Boîte 200 g	5,70 €	11,40 €	_____



Option de présentation photo non contractuelle

# Pari Fermier

Salons et marchés de paysans producteurs fermiers

100 POUR 100  
PRODUCTEURS  
FERMIERS



Salon à l'hippodrome de CHANTILLY  
14, 15 & 16 OCTOBRE 2022

Marché à La Bergerie Nationale  
de RAMBOUILLET  
11, 12 & 13 NOVEMBRE 2022

Marché PARIS ST CHARLES  
26 & 27 NOVEMBRE 2022

Village des terroirs à VANVES  
9, 10 & 11 DÉCEMBRE 2022



## PASS GRATUIT 2022

Offert par la Ferme de Pleinefage

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

Information sur : [www.parifermier.com](http://www.parifermier.com)

# Venez nous rencontrer

TRIBIER Pleinefage

*Nous serons ravis de vous accueillir sur les salons suivants :*

**Savim d'automne à Marseille (13) au parc Chanot 32<sup>ème</sup> édition**  
18 au 21 novembre 2022

**Savim de printemps à Marseille (13) au parc Chanot**  
17 au 20 mars 2023



# Les Produits Frais

TRIBIER Pleinefage

*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	
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 au foie frais façon "Tournedos"		49,90 €/kg	
Magret frais façon "Tournedos"		34,90 €/kg	
Brochette de Magret de Canard à l'Abricot		24,90 €/kg	
Brochette de Magret de Canard aux Figues		24,90 €/kg	
Brochette de Magret de Canard à la Poire		24,90 €/kg	
Brochette de Magret de Canard aux Pruneaux		24,90 €/kg	
Brochette de Magret de Canard au Miel		24,90 €/kg	
Brochette de Magret de Canard au Curry		24,90 €/kg	
Brochette de Magret de Canard Citron/Romarin		24,90 €/kg	
Brochette de Magret de Canard Américaine		24,90 €/kg	
Brochette de Magret de Canard Provencale		24,90 €/kg	
Brochette de Magret de Canard Échalotes		24,90 €/kg	

*\*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.



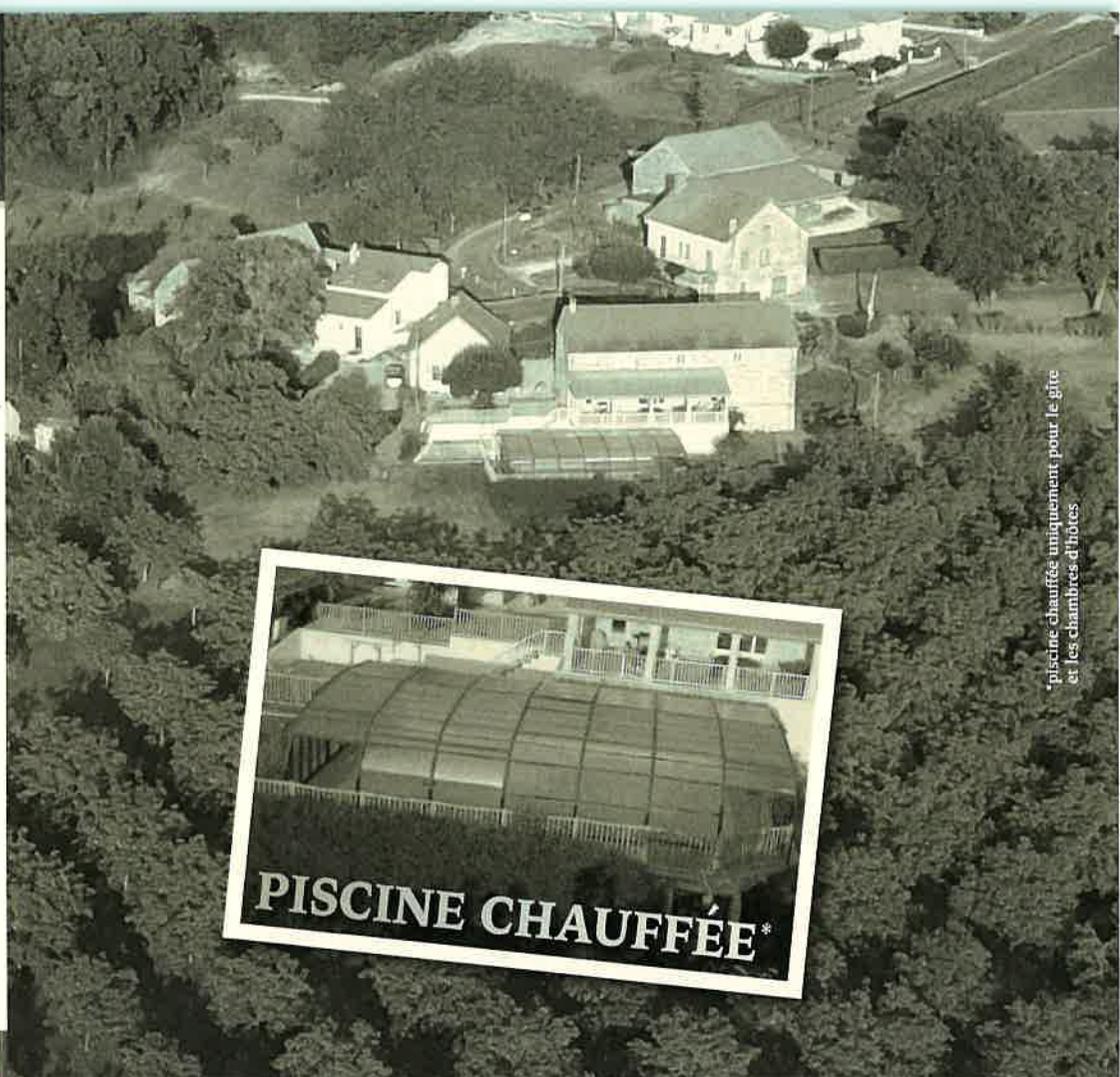
Produit	Conditionnement	Prix Unitaire	Quantité
Rôti de Canard Frais au Piment d'Espelette		39,00 €/kg	
Boudin Blanc de Canard aux Cèpes		32,90 €/kg	
Saucisse de Canard		23,90 €/kg	
Merguez de Canard		24,90 €/kg	
Aiguillette de Canard		23,90 €/kg	
Canard Entier (foie mis sous vide)	1 pièce	60,00 €	
Canard sans Foie	1 pièce	35,00 €	
Paletot de Canard		12,90 €/kg	
Cuisse de Canard Fraîche	1 pièce	3,90 €	
Manchon de Canard Frais		5,90 €/kg	
Gésier de Canard Frais		10,90 €/kg	
Cœur de Canard	1 pièce 10 pièces	0,30 € 3,00 €	
Carcasse de Canard	1 pièce	3,20 €	
Arrière de Carcasse de Canard	1 pièce	1,00 €	
Barre de cou de Canard	1 pièce	0,60 €	
Peau de Cou de Canard	1 pièce	0,80 €	
Graisse de Canard	700 g	3,00 €	

# 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	90,00 €	
Paletot d'Oie		11,90 €/kg	
Gésier d'Oie Frais		10,90 €/kg	



\*piscine chauffée uniquement pour le gîte et les chambres d'hôtes



Bienvenue dans notre ferme

4000 Poussins  
500 Oies/An  
15000 Canards/An

POUR LE BON

# 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. - 1500 € à 2500 €/semaine
- 1 chalet 2 pers. - 45 €/nuitée
- 5 chambres d'hôtes de 1/2 pers. - à partir de 59 €/nuitée petit déjeuner (salé/sucré) compris



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

Les produits cuits



Produit	Conditionnement	Prix Unitaire	Quantité
Mi-cuit de Canard longue conservation (env. 200g Terrine - DLC 60 jours sous vide)	200 g	} <b>AUCOURS DU JOUR</b>	
Foie Gras Mi-Cuit de Canard			
Foie Gras de Canard au Sel et Torchon		93,00 €/kg	
Foie Gras de Canard au Sel, Pain d'Épices et Miel		99,00 €/kg	
Foie Gras de Canard au Sel et Piment d'Espelette		99,00 €/kg	
Magret de Canard Farci au Foie Gras		59,90 €/kg	
<b>NOUVEAU :</b> Roulé de Magret Sec au Foie Gras		12,99 €/100g	
Cou de Canard Farci au Foie Gras		37,90 €/kg	
Pâté de Foie de Canard		32,90 €/kg	
Pâté de Foie à l'Ail		25,90 €/kg	
Rillettes de Canard	barquette 200 g	3,90 €	
	1 kg	16,20 €	
Rillettes de Canard au Foie Gras	barquette 150 g	4,50 €	
	1 kg	32,90 €	
Grattons de Canard	1 barquette	5,50 €	
Gésier de Canard Confit		27,90 €/kg	

**NOUVEAU :**  
Roulé de Magret Sec au Foie Gras



Option de présentation - photo non contractuelle

# Les Produits Frais

Les produits cuits

TRIBIER Pleinefage

TRIBIER Pleinefage

Produit	Conditionnement	Prix Unitaire	Quantité
Manchon de Canard Confit	1 pièce	1,40 €	
Cuisse de Canard Confit sous vide	1 pièce	5,30 €	
Figues Fourrées au Foie Gras	paquet 2 pièces	7,40 €	
	paquet 4 pièces	13,40 €	
	paquet 6 pièces	18,40 €	
	1 kg	51,00 €	
Pruneaux Fourrés au Foie Gras	1 kg	51,00 €	
Abricots Fourrés au Foie Gras	1 kg	51,00 €	
Assortiments de Fruits Fourrés au Foie Gras : 3 Figues, 3 Abricots, 3 Pruneaux	1 paquet	18,40 €	
Foie Gras Mi-Cuit d'Oie		110,00 €/kg	
Gésier d'Oie Confit		27,90 €/kg	
<b>Produits non expédiables :</b>			
Bouchée de Magret au Foie Gras	1 pièce	4,90 €	
Bouchée de Magret aux Gésiers	1 pièce	4,20 €	

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

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



Option de présentation  
photo non contractuelle



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

# Les Idées Cadeaux

# Le Porc

Colis assortiment de 5 à 10 kg sur commande uniquement



## Coffret Médaille 2020

- 2 Rillettes de Canard (boîte 190 g)
- 2 magrets de canard frais
- 2 Terrine de Poulet (bocal 190 g)
- 1 rillettes au foie (boîte 190 g)
- 1 magret fumé séché

Prix Unitaire : 60,00 €



Produit	Prix Unitaire	Quantité
<b>Découverte 100 % Canard - Le canard de la maison TRIBIER en 4 versions</b>		
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 €	
<b>Coffret 100 % Périgord</b>		
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 €	
<b>Trio Plats Cuisinés du Sud-Ouest</b>		
1 confit de poulet 750 g, 1 coq-au-vin 750 g, 1 cassoulet royal 800 g	50,00 €	

Produit	Conditionnement	Prix Unitaire	Quantité
Chair de Porc		7,90 €/kg	
Jambon Blanc Cuit à l'Os		19,90 €/kg	
Poitrine ou Ventrèche de Porc		9,90 €/kg	
Côtes de Porc		11,90 €/kg	
Escalopes de Porc		10,90 €/kg	
Rôti de Porc		11,40 €/kg	
Rôti de Porc Echine		13,40 €/kg	
Rouelle de Porc		11,40 €/kg	
Filet Mignon de Porc		19,90 €/kg	
Jarret de Porc		5,90 €/kg	
Boudin Noir	paquet 2 pièces	5,40 €	
Andouillettes		16,90 €/kg	
Saucisse de Porc		13,10 €/kg	
Chipolata		14,90 €/kg	
Chipolata aux herbes		14,00 €/kg	
Palette saumuré		12,20 €/kg	
Carré nature		10,40 €/kg	
Joue de porc		17,90 €/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	
Poitrine de porc fumée fine		16,90 €/kg	
Poitrine de porc fumée épaisse		15,90 €/kg	

### Les Conserves

Produit	Prix TTC 100g	Prix Unitaire	Quantité
<b>ANCHAUD PÉRIGOURDIN (98% longe de porc, sel, poivre, aulx)</b>			
Bocal 350 g	2,83 €	9,90 €	
Bocal 750 g	2,12 €	15,90 €	
<b>PÂTÉ DE TÊTE (98% tête de porc, sel nitrité, poivre, aulx)</b>			
Boîte 400 g	1,83 €	7,30 €	
<b>JAMBONNEAU (98% jarret de porc, sel nitrité, poivre)</b>			
Bocal 350 g	3,28 €	11,50 €	
<b>PIEDS DE PORC (2 pieds de porc, sel nitrité, poivre)</b>			
Verrine 2 pièces	-	9,90 €	

### TERRINE CAMPAGNARDE

(88% viande de porc, 10% foie de canard, oeufs, sel, poivre)

Boîte 140 g	3,43 €	4,80 €	
4 x Boîte 140 g	2,85 €	16,00 €	
10 x Boîte 140 g	2,71 €	38,00 €	
Boîte 190 g	2,84 €	5,40 €	
4 x Boîte 190 g	2,36 €	18,00 €	
10 x Boîte 190 g	2,15 €	41,00 €	

# La Salaison

Produit	Conditionnement	Prix Unitaire	Quantité
Magret Séché (250g minimum garanti)	1 pièce	13,90 €	
Magret Séché et Tranché	100 g	9,00 €	
Magret Séché et Fumé (250g minimum garanti)	1 pièce	14,90 €	
Magret de Canard Séché au Piment d'Espelette (250g minimum garanti)	1 pièce	16,50 €	
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



Produit	Prix Unitaire	Quantité
<b>Colis Assortiment de Viande et Charcuterie Fermière</b>		
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 €	
<b>Médaille d'OR au Concours Général Agricole 2020</b>		
<b>Colis Barbecue (4 personnes) + 1 Rillettes de Canard (200 g) OFFERT</b>		
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 €	
<b>Médaille d'OR au Concours Général Agricole 2020</b>		
<b>Colis Barbecue (8 personnes) + 2 Rillettes de Canard (2 x 200 g) OFFERT</b>		
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 €	
<b>Médaille d'OR au Concours Général Agricole 2020</b>		
<b>Colis de Porc 5 kg</b>		
2 kg de côte, 1 rôti de 1 kg dans l'épaule, 1 kg de ventre (poitrine), 1 kg d'escalope	63,50 €	
<b>Colis de Porc 10 kg</b>		
1 kg de rouelle, 2 kg de côte premières, 2 rôtis de 1 kg dans l'épaule, 2 kg de ventre (poitrine), 2 kg d'escalope, 1 kg de jarret	120 €	



# Produits, issus d'amis producteurs

ne provenant pas de l'exploitation



Produit	Conditionnement	Prix Unitaire	Quantité
Poulet Fermier		8,60 €/kg	
Cuisse de Poulet Fermier		14,70 €/kg	
Aiguillette de Poulet Fermier		21,90 €/kg	
Aileron de Poulet Fermier		5,60 €/kg	
Aileron de Poulet Fermier Mariné au Piment d'Espelette		21,00 €/kg	
Blanc de Poulet Fermier		18,90 €/kg	
Blanc de Poulet Fermier Mariné Citron et Romarin		24,90 €/kg	
Brochette de Poulet Fermier Mariné Citron et Romarin		24,90 €/kg	
Rillettes de Poulet Fermier <i>fabriquées par nos soins</i>		14,20 €/kg	
Saucisse de Poulet Fermier <i>fabriquée par nos soins</i>		17,00 €/kg	
Pintade Fermière		11,90 €/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) <i>Produit par : July &amp; Charbonnier - 24250 Grolejac</i>	bocal 190 g	7,90 €	
Confit de figues (fruits, sucre, sel, poivre, vinaigre) <i>Produit par : July &amp; Charbonnier - 24250 Grolejac</i>	bocal 200 g	7,90 €	
Huile de noisettes - <i>Produit par: Moulin de Maneyrol - 24120 Pazayac</i>	20 cl	11,00 €	
Vin Paillé - <i>Vin de Pays de Corrèze</i> <i>produit par : C. Barriere - 19500 Saint Julien Momont</i>	50 cl	20,30 €	

## 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)		27,80 €/kg	
1/2 de jambon (2 kg environ)		27,80 €/kg	
1/4 de jambon (1 kg environ)		29,00 €/kg	
Pétales (500 g)	1 pièce	9,20 €	
Jambon Noir du Périgord Tranché		36,00 €/kg	

## Les Sauces et Accompagnements

Produit	Prix TTC 100g	Prix Unitaire	Quantité
<b>SAUCE AUX CÈPES</b> (88% fond de canard (carcasses de canard, carottes, poireaux, aulx, oignons, tomates, sel, poivre), 10% cèpes, 2% sel, farine)			
Boîte 200 g	3,50 €	7,00 €	
<b>CÈPES CUISINÉS À L'HUILE</b> (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 €	
<b>HARICOTS À LA GRAISSE DE CANARD</b> (Haricots blancs, fond de canard (carcasses de canard, carottes, poireaux, aulx, oignons, tomates, sel, poivre))			
Boîte 550 g	1,31 €	7,20 €	
<b>SAUCE PÉRIGUEUX</b> (94% fond de canard (carcasses de canard, carottes, poireaux, aulx, oignons, tomates, sel, poivre), 2% truffe, 2% mère, 2% sel, farine)			
Boîte 200 g	5,50 €	11,00 €	



# 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	1,99 €	14,90 €	
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 €	

**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	2,60 €	7,80 €	
--------------	--------	--------	--

**CONFIT DE NOIX pour foie gras, crêpes, gâteaux**  
(50% noix, 48% sucre, sel, poivre, vinaigre)

Verrine 100 g	6,90 €	6,90 €	
---------------	--------	--------	--

Produit	Prix TTC 1 L	Prix Unitaire	Quantité
---------	-----------------	------------------	----------

**VIN DE NOIX**  
(Produit par : Joël Larribe - 19360 Cosnac)

Bouteille 75 cl	21,28 €	16,00 €	
-----------------	---------	---------	--

**VINAIGRE DE VIN BLANC AROMATISÉ À LA NOIX BIO**  
(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)

Bouteille 25 cl	28,00 €	7,00 €	
-----------------	---------	--------	--

**HUILE DE NOIX AUX TRUFFES**  
(Tuber mélanosporum, eau, sel)

Bouteille 10 cl	120,00 €	12,00 €	
Bouteille 25 cl	80,00 €	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	23,31 €	7,00 €	
--------------	---------	--------	--

**NOIX « FRANQUETTE » BIO AOP'**

Coque AOP 1 kg	8,00 €	8,00 €	
Coque AOP 3 kg	7,33 €	22,00 €	



Produit	Prix TTC 1 L	Prix Unitaire	Quantité
---------	-----------------	------------------	----------

**FARINE DE NOIX « FRANQUETTE » BIO**  
(sans glutène)

Sachet 500 g	13,00 €	6,50 €	
--------------	---------	--------	--

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	87,00 €	8,70 €	
Bouteille 10 cl	69,00 €	6,90 €	
Bouteille 20 cl	44,50 €	8,90 €	
Bouteille 50 cl	31,80 €	15,90 €	
Bouteille 75 cl	27,80 €	20,90 €	
Bidon 200 cl	27,00 €	54,00 €	
Bouteille 500 cl	24,40 €	122,00 €	

\*Prix valable uniquement pour la récolte 2022.  
Vrac, invalide et grosse quantité, nous consulter.

