

CONDITIONS DE VENTE

- LES COMMANDES SERONT HONORÉES DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES

- VENTE SUR PLACE OU PAR CORRESPONDANCE 365J/AN (VENTE PAR CORRESPONDANCE PAYÉE PAR CHÈQUE ENCAISSÉ À LA LIVRAISON OU VIREMENT BANCAIRE)

- POUR LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE, N'ATTENDEZ PAS LE MOIS DE DÉCEMBRE POUR COMMANDER VOS FOIES GRAS (IDÉAL MI-OCTOBRE)

- LE FOIE MI CUIT SOUS VIDE, LES TERRINES ET LE MAGRET FOURRÉ AU FOIE GRAS SONT FABRIQUÉS SUR DEMANDE (DE SEPTEMBRE À JUIN), PRÉVOIR UN DÉLAI D'UN MOIS.

CONDITIONS D'EXPÉDITIONS

NOS COLIS SONT EXPÉDIÉS PAR LA POSTE EN COLISSIMO RECOMMANDÉ.

FRAIS DE PORT POUR UNE COMMANDE À UNE MÊME ADRESSE :

- SUP À 370 € ET INF À 20 KG : OFFERT

- INF À 160 € : 17 €

- ENTRE 160 € ET 370 € : 20 €

AU DESSUS DE 20 KG, NOUS CONTACTER.

NOUS CONTACTER

EARL CIVIT

François et Florence
7 rue du Castéra
64400 Poey d'Oloron

06.85.72.98.03

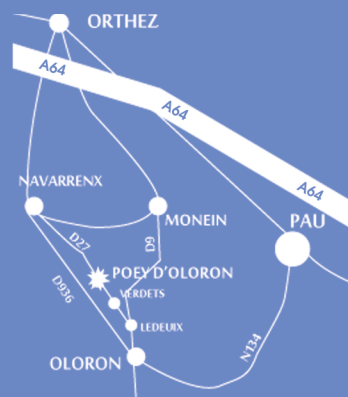
05.59.39.59.93

civit64@gmail.com

www.domainepedelaborde.fr



#domainepedelaborde



HORAIRES

Pour l'instant, veuillez nous appeler avant de venir, merci !

FOIE GRAS &
CONFIT DE CANARD FERMIER
DU BEARN



Le domaine Pédélaborde est avant tout une exploitation familiale spécialisée dans l'élevage de canards engraisés au maïs grain entier, sans antibiotique, et transformés sur place dans le laboratoire de l'exploitation avec le savoir faire familial.

Soucieux des enjeux environnementaux, il nous tenait à cœur de mettre en place des démarches respectueuses de la nature. Ainsi, tous nos effluents sont traités via le procédé de méthanisation, nous utilisons l'agroforesterie sur les parcours extérieurs et notre consommation d'électricité vient en partie des panneaux solaires installés sur le domaine.

Nos produits sont sans additif et sans conservateur. Vous pouvez les retrouver en vente directe à notre ferme!

FOIE GRAS DE CANARD

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER, SEL, POIVRE

195 g (4 PERS)	17.60 €
255 g (6 PERS)	22.60 €
390 g (8 PERS)	33.70 €

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER, SEL, POIVRE

190 g (4 PERS)	18.10 €
315 g (6 À 7 PERS)	29.20 €
500 g* (8 À 10 PERS)	39.10 €

TERRINE DE FOIE GRAS AUX FIGUES

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER, FIGUES MOELLEUSES, BANYULS, SEL, POIVRE, MUSCADE

500 g** (8 À 10 PERS).....	48.20 €
----------------------------	---------

TERRINE DE FOIE GRAS AU FROMAGE

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER, BREBIS DES PYRÉNÉES, PIMENT D'ESPELETTE, SEL, POIVRE

500 g** (8 À 10 PERS)	48.20 €
-----------------------------	---------

MAGRET FOURRÉ AU FOIE GRAS DE CANARD

MAGRET, FOIE GRAS DE CANARD ENTIER, SEL, POIVRE

500 g* (3 PERS)	20.70 €
-----------------------	---------

CONFIT DE CANARD

VIANDE DE CANARD, GRAISSE DE CANARD, SEL

CONFIT 2 CUISSES 765 g (2 PERS)	8.90 €
CONFIT 1 AILE + 1 CUISSE 1.080 kg (3 À 4 PERS)	12.10 €
CONFIT 2 AILES 1.080 kg (4 À 5 PERS)	15.40 €

GÉSISERS DE CANARD CONFIT

5 À 6 GÉSISERS DE CANARDS, GRAISSE DE CANARD, SEL

195 g	6.20 €
-------------	--------

CANARD ENTIER CUISINÉ - 1

-1 FOIE GRAS DE CANARD ENTIER (195 G)	
-1 FOIE GRAS DE CANARD ENTIER (255 G)	
-2 CONFITS DE CANARD 1 AILE + 1 CUISSE	
-1 GÉSISERS DE CANARD CONFIT	
-1 RILLETES DE CANARD	
.....	70 € AU LIEU DE 74,90€

CANARD ENTIER CUISINÉ - 2

-1 FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT (190 G)	
-1 FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT (315 G)	
-2 CONFITS DE CANARD 1 AILE + 1 CUISSE	
-1 GÉSISERS DE CANARD CONFIT	
-1 RILLETES DE CANARD	
.....	77.00 € AU LIEU DE 82,00€

PÂTÉ ET RILLETTES

PÂTÉ DE FOIE DE CANARD

50% DE FOIE GRAS DE CANARD, VIANDE DE PORC, ŒUFS, COGNAC, SEL, POIVRE

195 g.....	6.80 €
------------	--------

RILLETTES DE CANARD

VIANDE ET GRAISSE DE CANARD, SEL, POIVRE

185 g.....	4.30 €
------------	--------

PÂTÉ DE PORC

GOULA ET GRAS DE PORC, FOIE DE PORC, AIL, THYM, SEL, POIVRE

185 g.....	3.00 €
------------	--------

COU DE CANARD FARCI

FOIE GRAS DE CANARD, VIANDE DE CANARD, VIANDE DE PORC, PEAU DE COU DE CANARD, SEL, POIVRE

390 g (6 PERS).....	12.20 €
---------------------	---------

* SOUS-VIDE

** EN BARQUETTE SOUS-VIDE