

LE CONFIT de canard



C'est la viande des canards, gavés dans les fermes landaises, mise à saler 48h et cuite ensuite doucement (confite) dans la graisse.

Les morceaux, conservés dans la graisse, se bonifient avec le temps.



**RILLONS
& rillettes**



- Rillons de canard: 100% canard.
- Rillettes de lapin: Cuites à la graisse de canard et parfumées au romarin.
- Rillettes de poule: Cuites à la graisse de canard et parfumées à l'estragon.
- Casse-croûte béarnais: Une tranche de foie gras de canard (25%) au milieu de rillons de canard.

LE FOIE GRAS de canard entier



C'est un foie entier (400g et 530g) ou un morceau de foie (125g et 200g) mis tel quel dans la boîte avec du sel et du poivre.

Il donne plus de graisse que le foie d'oie, mais sa saveur est particulièrement appréciée des amateurs.

Stérilisé, c'est une conserve. Non stérilisé, et certainement plus savoureux et plus onctueux, c'est une semi-conserve qui doit être obligatoirement stockée au froid (4°) et consommée dans les huit mois.



Bijou à Lons en 1978

GARANTIE

- Le foie gras conserve et le confit sont présentés en boîtes métalliques. Ils sont stérilisés en autoclave.
- Le confit et le foie gras conserve peuvent être gardés trois ans dans un endroit frais et sec.
- Le foie gras semi-conserve sera gardé au froid (4°C.) et consommé dans les huit mois suivant la date de fabrication (cf. date de péremption indiquée sur le couvercle).

CONTACT

79 Cami de Capbat, 64230 DENGUIN
06.75.91.86.52 / 05.59.68.67.92
francois@teilhac.fr
bijoudeslandesetdubearn.com

Salutations béarnaises



Conserverie Artisanale

TARIFS 2024/2025



Tarifs valables jusqu'au 1^{er} octobre 2025



Nombre de parts	Poids net	Prix TTC	Nombre	Montant
-----------------	-----------	----------	--------	---------

Poids brut	Prix TTC	Nombre	Montant
------------	----------	--------	---------

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER				
Semi-conserve	8	530 g	74,90 €	
	6	400 g	56,70 €	
	3	200 g	30,60 €	
	2	125 g	19,90 €	
Conserve	6	400 g	54,10 €	
	3	200 g	29,10 €	
Gelée de Jurançon		120 g	5,00 €	

CONFIT DE CANARD				
	Poids net : viande + graisse			
1 cuisse	350 g	8,60 €		
2 cuisses	750 g	16,10 €		
1 aile	750 g	16,60 €		
1 cuisse + 1 aile	1000 g	23,10 €		
Abattis : 2 cous + 4 ailerons	750 g	7,80 €		
Gésiers (5 à 6)	350 g	10,30 €		
Bidon 5 cuisses	2000 g	36,90 €		
Graisse de canard	650 g	4,00 €		

RILLONS ET RILLETES				
Rillons de canard	180 g	6,10 €		
Rillettes de lapin	180 g	5,40 €		
Rillettes de poule	180 g	5,00 €		
Casse-croûte béarnais (rillons de canard + tranche de foie gras 25% au milieu)	180 g	11,50 €		

TOTAL POIDS :	TOTAL EN EUROS :
----------------------	-------------------------

LES COFFRETS BOIS				
UN PETIT GOÛT DU BÉARN 1 rillons de canard, 1 rillettes de lapin, 1 rillettes de poule, 1 foie gras conserve 200 g	1000 g	43,00 €		
LE PLUMIER DU GOURMET 1 rillons de canard, 1 casse-croûte béarnais, 1 foie gras conserve 400 g (ou 2 foies gras 200 g)	1000 g	72,00 €		
TOUT 1 CANARD 2 cuisses, 2 ailes, 1 abattis, 1 rillons de canard, 1 foie gras 400 g	5000 g	110,00 €		

Total poids (pages 1 et 2) :

Total en euros (pages 1 et 2) :

- 4% à partir de 400,00 € d'achats :

Jusqu'à 2kg : 12,00 €
De 2 kg à 5 kg : 16,00 €
De 5 kg à 10 kg : 20,00 €
Franco de port à partir de 350,00 € (France) Frais de port :

Total à payer :

Nom :Tél :

Adresse de livraison :

Mail :