



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



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.

<u>Stérilisé</u>, c'est une conserve. <u>Non stérilisé</u>, 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@gmail.com bijoudeslandesetdubearn.com

## Salutations béarnaises





## Conserverie Artisanale TARIFS 2025/2026





33	Nombre de parts	Poids net	Prix TTC	Nombre	Montant		Poids brut	Prix TTC	Nombre	Montant
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER					LES COFFRETS BOIS					
Semi-conserve	8	530 g	77,90€			LIN DETIT COÛT DU DÉADN				
	6	400 g	58,90€			UN PETIT GOÛT DU BÉARN 1 rillons de canard,				
	3	200 g	31,80€			1 rillettes de lapin,	1000 g	46,00€		
	2	125 g	20,70€			1 rillettes de poule,				
Conserve	6	400 g	56,30€			1 foie gras conserve 200 g				
	3	200 g	30,30€							
Gelée de Jurançon		120 g	5,00€			LE PLUMIER DU GOURMET  1 rillons de canard,				
CONFIT DE CANARD					1 casse-croûte béarnais,	1000 g	76,00€			
		Poids net : viande + graisse				1 foie gras conserve 400 g (ou 2 foies gras 200 g)				
1 cuisse		350 g	8,90€			TOUT 1 CANARD  2 cuisses, 2 ailes, 1 abattis, 1 rillons de canard, 1 foie gras 400 g				
2 cuisses		750 g	16,70€				5000 g	115,00€		
1 aile		750 g	17,30€							
1 cuisse + 1 aile		1000 g	24,00€							
Abattis : 2 cous + 4 ailerons		750 g	8,10€			Total poids (pages 1 et 2):				
Gésiers (5 à 6)		350 g	10,70€			Total en euros (pages 1 et 2) :				
Bidon 5 cuisses		2000 g	38,40€			- 5% à partir de 400,00 € d'achats :				
Graisse de canard		650 g	4,50€							
RILLONS ET RILLETTES				Jusqu'à 2kg : 12,00 €						
Rillons de canard		180 g	6,50€			De 2 kg à 5 kg : 16,00 € De 5 kg à 10 kg : 20,00 €				
Rillettes de lapin		180 g	5,90€			Franco de port à partir de 350,00 € (France) Frais de port :				
Rillettes de poule		180 g	5,50€			Total à payer :				
Casse-croûte béarnais (rillons de canard + tranche de foie gras 25% au milieu)		180 g	12,00€			Nom :Tél :Adresse de livraison :				
TOTAL POIDS:			TOTAL EN EUROS :			Mail :				