

# L'authenticité du foie gras : découvrez nos spécialités artisanales



## Produits frais

PALETOT DE CANARD	11,50 € /kg
CARCASSE DE CANARD VIDE	6,65 € /kg
CARCASSE DE CANARD PLEIN	8,50 € /kg
AIGUILLETES DE CANARDS	24,00 € /kg
COEUR DE CANARD	0,70 € unité
MAGRET DE CANARD FRAIS	21,90 € /kg
MAGRET SECHE SOUS VIDE	39,50 € /kg
MAGRET SECHE FUME	39,50 € /kg
MAGRET SECHE TRANCHE EN 100 GR	5,00 € unité
MANCHON CONFIT	2,80 € unité
CUISSE DE CANARD CONFITE	6,00 € unité
FOIE GRAS CUIT AU SEL	145,00 € /kg
FOIE GRAS FRAIS	variable /kg

Ces produits frais ne peuvent être expédiés au même titre que les foies gras mi cuits.

N'hésitez pas à nous contacter pour de plus amples renseignements.

Nous vous offrons le port pour toutes commandes supérieures ou égales à 400€



Tous nos produits sont élaborés dans le plus grand respect de nos traditions et de notre savoir faire

Entre le pays de l'Armagnac et les Pyrénées, c'est toute la force de notre terroir que nous voulons vous faire découvrir.

Véritable invitation au voyage, c'est avec plaisir et convivialité que vous serez amenés à partager notre culture et notre table à travers nos produits.

## Scea D'ARMAGNOAC

"la Hagède" 65670 MONLONG

DELAS Régine: 06 79 60 15 50  
BERTRAND Frédéric: 06 70 57 28 20

Ferme

d'Armagnac

"De la fourche à la fourchette"

Foie gras  
Conserves



ELEVÉS SANS OGM

Terroir et traditions

site web: [www.foiegras-armagnac.fr](http://www.foiegras-armagnac.fr)

En deuxième page se trouve le bon de commande avec tous nos plats.



Les marchandises voyagent aux risques et périls du destinataire, veuillez vérifier le bon état de votre colis devant le transporteur ou ne signer le bon de transport qu'avec la mention "sous réserve" réalisé par nos soins ne pas jeter sur le voie publiques le corps du texte

