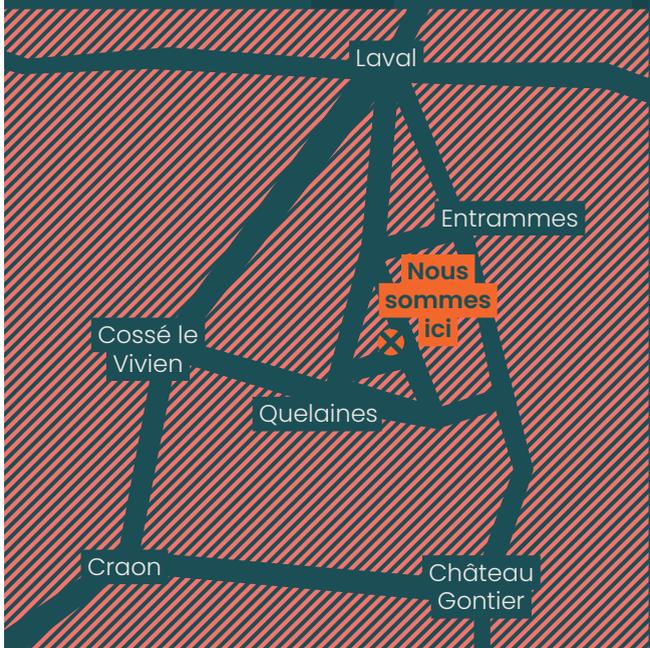




FERME
BLEU CANARD
éleveurs de tradition



Laval

Entrammes

Nous
sommes
ici

Cossé le
Vivien

Quelaines

Craon

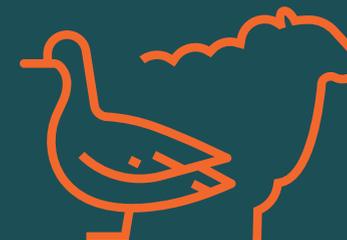
Château
Gontier

**NOTRE MAGASIN
À LA FERME
VOUS ACCUEILLE**
du mercredi au vendredi
de 9h à 18h,
le samedi matin
de 9h à 12h30
et sur rendez-vous.

La Poterie
53360 Quelaines St Gault
06.89.79.11.23
gaecmontigne@gmail.com
www.fermebleucanard.fr



Nos produits sont également disponibles ici :
Drive Fermier 53, Locavor de Louverné, Magasins Gamm Vert,
Marché de Laval Cathédrale (entre novembre et décembre).



FERME
BLEU CANARD
éleveurs de tradition

VENTE DIRECTE
Foie Gras - Conserve - Produits frais
Canard Gras & Agneau Bleu du Maine



**Vente à la ferme
Quelaines St Gault**



Foie Gras

	Poids	Prix	Quantité	Montant
Foie Gras de Canard 100 % mi-cuit, en bocaux, conservation 4 mois à 4 °C	150 g [3 à 5 pers.]	18,50 €		
	250 g [5 à 7 pers.]	29,00 €		
	400 g [8 à 10 pers.]	45,00 €		
Foie Gras de Canard 100 % mi-cuit en terrine, sous vide, conservation 10 jours à 4 °C sur commande. <i>Prévoir 40 à 50 g par personne.</i>	le kg	125,00 €		

Conserves

	Poids	Prix	Quantité	Montant
Terrine du Gaveur 20 % Foie Gras - Canard gras - Porc	190 g	7,00 €		
Terrine de Canard à l'Orange Canard gras - Porc - Orange	190 g	6,00 €		
	380 g	10,00 €		
Rillettes 100 % Canard	190 g	5,50 €		
	380 g	9,50 €		
Gésiers Confits	250 g	9,00 €		
Confits	180 g [1 cuisse]	6,00 €		
	370 g [2 cuisses]	11,00 €		
	740 g [4 cuisses]	21,00 €		
	600 g [5 manchons]	10,00 €		
Cuisses de Canard au Cidre	160 g [1 cuisse]	6,50 €		
	320 g [2 cuisses]	12,00 €		
Cuisses de Canard aux Châtaignes, sauce au Vin Rouge	640 g [4 cuisses]	22,00 €		
	160 g [1 cuisse]	6,50 €		
Saucisses de Canard Confites 50 % Canard - 50 % Porc	320 g [2 cuisses]	12,00 €		
	500 g [environ 6/8 saucisses]	10,00 €		
Cassoulet au Confit de Canard	500 g [2 parts]	11,00 €		
	1 kg [4 parts]	22,00 €		
Saucisses de canard confites aux lentilles	450 g	10,00 €		
	900 g	20,00 €		

Nouveauté

TARIFS 2023

Produits Frais

	Poids/Part	Prix	Quantité	Montant
Magrets de Canard en sachet individuel	le kg	18,00 €		
Aiguillettes de Canard	le kg	16,50 €		
Saucisses de Canard	le kg [1 kg = 10 saucisses]	15,50 €		
Magrets Fumés en sachet de 100 g environ 20 tranches	100 g	4,60 €		
Rillettes 100 % Canard	le kg	17,00 €		
Saucisses de Canard fumées conditionné par 100 g	le kg	33,00 €		
Cœurs de Canard frais conditionné par 500 g	le kg [500 g = 15 cœurs]	10,00 €		
Cuisses de Canard Confites	la part	5,00 €		



Agneaux [d'avril à octobre] Contactez-nous pour toute commande

La race Bleu du Maine, race emblématique de la Mayenne, est réputée pour le goût subtil et la tendreté de sa viande. Ces qualités proviennent en partie de l'élevage à l'herbe de nos brebis et de nos agneaux élevés sous la mère. Nous complétons l'alimentation avec les céréales et les protéagineux produits sur notre exploitation.

Colis Gigot Entier entier ou 1/2 agneau [gigot, épaule, côtes, collier, poitrine, abats]	le kg	14,00 €		
Colis Gigot Tranché entier ou 1/2 agneau [tranches de gigot, souris, épaule, côtes, collier, poitrine, abats]	le kg	14,50 €		
Merguez viande de brebis et agneau, mélange d'épices	le kg	13,00 €		

Total :

Merci d'indiquer vos coordonnées ci-contre >>>

Prénom, Nom,
Adresse Postale,
Téléphone, Email.
