

MAISON ROYER

Foie gras de canard et agneau

Vous propose aussi de retrouver leurs produits...

Drive Fermier 53

(Chambre d'Agriculture et Lycée Agricole à Laval)
tous les jeudis et vendredis
en commandant sur le site
www.drive-fermier.fr/53

La Ruche qui dit Oui

Louverné

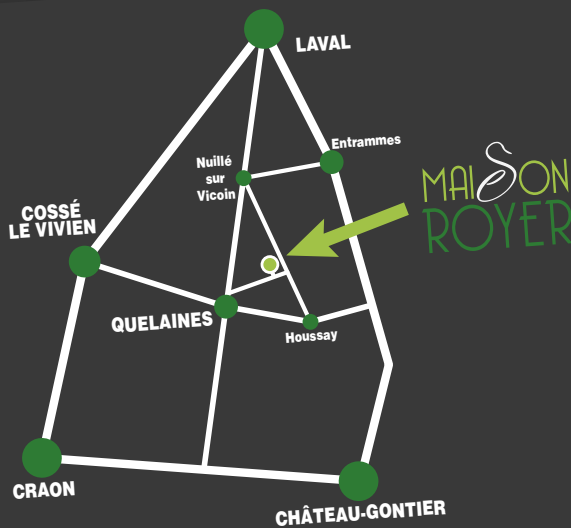
Les Magasins Gamm Vert

Marché de Laval Cathédrale

le samedi matin
en novembre et décembre

La Cave Lavalloise

16, Boulevard Jean-Jaurès
le Bourny - 53000 LAVAL
Tél. 02 43 69 20 20



N'oubliez pas notre
marché à la ferme
les dimanches
20 décembre 2020
19 décembre 2021
de 10h à 17h30



Maison Royer ■ Tél. : 02 43 98 33 83 ■ "Montigné" 53360 Quélaines St Gault
gaecmontigne@gmail.com ■ www.maisonroyer-53.fr

MAISON ROYER

Foie gras de canard et agneau

53 - Quélaines St Gault

Vente à la Ferme

Tous les jours sur rendez-vous.



Tarifs TTC au 1^{er} septembre 2020



Notre Foie Gras	Poids	Prix €	Quantité	Montant
■ FOIE GRAS de CANARD 100% 8 à 10 pers. mi-cuit, en bocaux, 5 à 7 pers. conservation 4 mois à 4°C 3 à 5 pers.	400 g	42,00
	250 g	27,50
	150 g	17,25
■ FOIE GRAS de CANARD 100% sous vide, conservation 10 jours à 4°C Compter 40 à 50 g par pers. - Sur commande	le kg	119,00

Les conserves <i>Conservation 2 ans</i>	Poids	Prix €	Quantité	Montant
■ TERRINE du GAVEUR 20% Foie gras - Canard gras - Porc	190 g	6,90
■ TERRINE de CANARD à L'ORANGE Canard gras - Porc - Orange	380 g 190 g	9,00 5,50
■ RILLETTES 100% Canard	380 g 190 g	8,50 5,00
■ GÉSIERS et CŒURS CONFITS	200 g	6,50
■ CONFITS				
	1 cuisse	170 g	5,50
	2 cuisses	350 g	10,00
	4 cuisses	700 g	19,50
	2 à 3 magrets	500 g	14,50
	5 ou 6 manchons	600 g	9,00
■ CUISSES au CIDRE Cuissons de Canard au Cidre				
	1 cuisse	150 g	6,00
	2 cuisses	300 g	11,00
	4 cuisses	600 g	20,50
■ CUISSES aux CHÂTAIGNES Cuissons de Canard au Vin rouge en fonction des stocks				
	1 cuisse	150 g	6,00
	2 cuisses	300 g	11,00
■ CUISSES en GELÉE	2 cuisses	400 g	8,50
■ SAUCISSES de CANARD CONFITES 50% Canard - 50% Porc env. 6-8 saucisses	500 g	9,40
■ CASSOULET au CONFIT de CANARD				
	2 parts	500 g	10,00
	4 parts	1000 g	20,00

Le frais	Poids/Part	Prix €	Quantité	Montant
■ MAGRETS FRAIS sachet individuel	le kg	17,30
■ AIGUILLETES en fonction des stocks	le kg	15,50
■ SAUCISSES DE CANARD FRAÎCHES env. 10 saucisses au Kg. Sur commande	le kg	14,50
■ MAGRETS FUMES tranché main par sachet de 100 g	100 g	4,30

Sur commande uniquement	Poids/Part	Prix €	Quantité	Montant
■ MACARONS CHOCOLAT FOIE GRAS conseil : 1 par personne	l'unité	1,15
■ RILLETTES 100% CANARD	le kg	16,50
■ CUISSES de CANARD CONFITES *	la part	4,50
■ CUISSES de CANARD au CIDRE *	la part	5,00

* Minimum 10 parts

TOTAL		
Remise pour commande supérieure à 150 € : 5%		
TOTAL		

Nos Agneaux de mai 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.

■ **CAISSETTE D'AGNEAU** Entier ou 1/2 Agneau composé de Gigot (Entier ou Tranché), épaules, côtes, collier, poitrine, abats
colis avec gigot entier - le kg : 13,80€ / colis avec gigot tranché - le kg : 14,50€

■ **MERGUEZ**
Fabriquée à partir de viande de brebis et d'agneau, mélange d'épices - le kg : 12,50€

Pour les expéditions, nous consulter

BON DE COMMANDE

Mme, Mlle, M. :

Adresse :

.....

.....

.....

Règlement à réception de commande