

Conseils de Dégustation

Foie Gras Entier de Canard

Pour servir le Foie Gras Entier, découpez-le en tranches avec un couteau à lame chaude, puis ôtez la graisse qui entoure le foie. Consommer tel quel ou sur des toasts grillés, avec le vin blanc de votre choix. Le bloc se déguste frais sur des toasts, en entrée ou à l'apéritif.

Confit de Canard

Un met savoureux et typique du Sud-Ouest, à condition de bien le préparer : déjà cuit, dans sa propre graisse, le faire dorer à la poêle ou au four. La peau doit être **parfaitement grillée**. Servir chaud avec le légume de votre choix (frites, cèpes, haricots cuisinés).

Axoa de Canard

Juste à réchauffer, ce plat cuisiné à base de viande maigre de canard hachée (magrets et aiguillettes) accompagnera pâtes, riz ou pommes de terre.

Daube de Canard

Pommes de terre vapeur, riz, tagliatelles, sont le complément idéal de votre daube de Canard.

Rechauffée en quelques minutes, elle réglera vos invités.

Cassoulet de Canard Confit

Il est conseillé dans un premier temps de le réchauffer, puis de le faire gratiner au four.

Trio de Canard

Déjà découpé et juste à réchauffer, ce délicieux mélange de gésiers, coeurs et aiguillettes confits, déjà émincés est le complément idéal de vos différentes salades.

Nos Gourmandises

Rillons, pâtés, ou ballotines au Foie Gras sont le régal du paysan; tartinés au petit-déjeuner ou pour un petit creux...

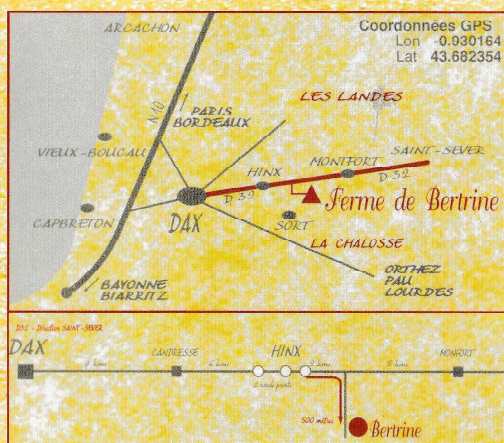
En toasts?

Coupés en fines tranches et servis frais, les cous farcis conviennent aussi à la sublime Assiette Landaise qui comprendra gésiers confits (faire fondre à petit feu dans la poêle), salade frisée, foie gras, asperges, magret fourré, aiguillettes fourrées et même des dés de confit froid.

Tarte aux Rillons

Étalez votre pâte brisée dans un moule à tarte (cuite à blanc). Faire tiédir vos rillons pour les étaler facilement sur la pâte. Saupoudrez d'une pincée de piment d'espelette en poudre ou de poivre. Parsemer de gruyère rapé. Cuisson: 10 à 15 minutes, thermostat 7. Servir tiède à l'apéritif. Bon appétit!

A 12 kms de DAX, ville Thermale
Le Foie Gras de Bertrine



Pour venir nous voir depuis DAX : prendre le D32, direction Montfort/Saint-Sever. Après avoir traversé le village de Hinx, continuez 2 km en direction de Montfort.

Vous trouverez une route sur votre droite avec un panneau indicateur le Foie Gras de Bertrine ».

Sur cette route, nous sommes la 1ère ferme à gauche.

Il est déconseillé de passer par Sort-en-Chalosse (beaucoup plus compliqué).

INVITATION

(tous les jours de la semaine, samedi sur RDV, fermé le dimanche - Ouvert de 9h à 12h et de 14h à 18h30)
Si vous passez dans la région, nous aurons le plaisir de vous recevoir en toute simplicité sur notre ferme.

Le Foie Gras de Bertrine

Jean-Luc DUCAZAUX

874 route des abeilles - 40180 SORT en CHALOSSE
Tél. : 05 58 89 53 52

PRODUCTEUR - CONSERVEUR



Foie Gras de Canard - Confits
Pâtés - Cous Farcis - Chapons
Cassoulets - Coffrets Cadeaux

Site Internet : www.foiegrasdebertrine.com

Mail : foiegrasdebertrine@orange.fr

TARIFS au 1^{er} Janvier 2025

Poids indiqué = Poids Net



Nos Foies Gras

Bloc de Foie Gras

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER (conservé)

Viande de Canard, Sel, Poivre, Sucre

Boîte 190 g	3/4 parts	120,53 €/kg	22,90 €
Boîte 280 g	5/6 parts	112,14 €/kg	31,40 €
Boîte 380 g	7/8 parts	104,47 €/kg	39,70 €
Boîte 580 g	10/12 parts	101,21 €/kg	58,70 €
Bocal 125 g	2/3 parts	125,60 €/kg	15,70 €
Bocal 200 g	4/5 parts	119,50 €/kg	23,90 €
Bocal 330 g	6/7 parts	115,45 €/kg	38,10 €

SPECIALITÉ DE FOIE GRAS DE CANARD ENTIER AUX FIGUES

Viande de Canard, Sel, Poivre, Sucre, Figues séchées

Boîte 190 g	4 parts	124,74 €/kg	23,70 €
-------------	---------	-------------	----------------

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT

Viande de Canard, Sel, Poivre, Sucre

Bocal 125 g	2/3 parts	125,60 €/kg	15,70 €
Bocal 200 g	4/5 parts	119,50 €/kg	23,90 €
Bocal 330 g	6/7 parts	115,45 €/kg	38,10 €
Boîte 280 g	5/6 parts	112,14 €/kg	31,40 €
Boîte 580 g	10/12 parts	101,21 €/kg	58,70 €

BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD

Viande de Canard, Sel, Poivre, Sucre

Boîte 60 g		81,66 €/kg	4,90 €
Boîte 90 g		76,66 €/kg	6,90 €
Boîte 130 g		75,38 €/kg	9,80 €
Boîte 190 g		73,16 €/kg	13,90 €
Boîte 260 g		71,53 €/kg	18,60 €
Boîte 500 g		67,80 €/kg	33,90 €

BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD AVEC MORCEAUX

Viande de Canard, Sel, Poivre, Sucre, Morceaux de Foie Gras

Boîte 190 g		83,68 €/kg	15,90 €
-------------	--	------------	----------------



Nos Confits

CONFIT DE CANARD TRADITION

Viande de Canard, Sel, Poivre, Sucre

Boîte 1000 g	1 aile - 1 cuisse (sans carcasse)	15,90 €/kg	15,90 €
Boîte 1000 g	2 cuisses	10,90 €/kg	10,90 €
Boîte 2000 g	4 cuisses	10,45 €/kg	20,90 €
Boîte 4000 g	10 cuisses	11,72 €/kg	46,90 €
Boîte 1200 g	2 arrières (cuisse avec l'os)	10,42 €/kg	12,50 €
Boîte 1300 g	6 manchons	7,15 €/kg	9,30 €
Boîte 800 g	2 magrets	24,75 €/kg	19,80 €
Boîte 2000 g	4 magrets	18,25 €/kg	36,50 €
Boîte 1000 g	6 ailerons et 3 cous	8,30 €/kg	8,30 €

CANARD CUIT DANS SA GRAISSE

Viande de Canard, Sel, Poivre, Sucre

Boîte 1400 g	1 aile - 1 cuisse (avec carcasse)	11,71 €/kg	16,40 €
--------------	-----------------------------------	------------	----------------

GRAISSE DE CANARD

Boîte 1000 g		5,40 €/kg	5,40 €
Boîte 600 g		7,17 €/kg	4,30 €

GÉSÍERS DE CANARD CONFITS

Viande de Canard, Sel, Poivre, Sucre

Boîte 650 g	6 Gésiers	14,77 €/kg	9,30 €
Boîte 240 g	3 Gésiers	22,92 €/kg	5,50 €

LE CHAPON

GALANTINE DE CHAPON

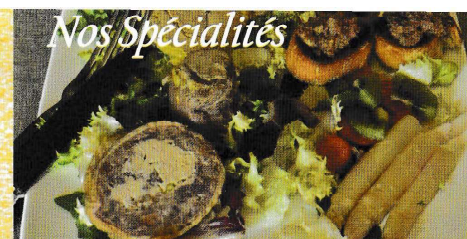
Viande de chapon, 8% bloc de foie gras, maigre de porc, oignons, ail, oeufs, sel, poivre

Boîte 600 g	5/6 Parts	34,83 €/kg	20,90 €
Boîte 1000 g	10 Parts	33,50 €/kg	33,50 €

MÉDAILLON DE CHAPON

Viande de chapon, 20% bloc de foie gras, oignons, oeufs, sel, poivre, épices

Boîte 260 g	5/6 Parts	44,23 €/kg	11,50 €
Boîte 190 g	3/4 Parts	46,84 €/kg	8,90 €



Nos Spécialités

PÂTE AU FOIE DE CANARD

Viande de Canard, Sel, Poivre, Sucre

Boîte 140 g	30% Bloc de Foie Gras	44,28 €/kg	6,20 €
Boîte 190 g	50% Bloc de Foie Gras	46,84 €/kg	8,90 €
Boîte 240 g	25% Bloc de Foie Gras	35,83 €/kg	8,60 €
Boîte 400 g	25% Bloc de Foie Gras	33,75 €/kg	13,50 €

PÂTE DE CAMPAGNE

Viande de Canard, Sel, Poivre, Sucre

Boîte 250 g		14,40 €/kg	3,60 €
Boîte 130 g		20,00 €/kg	2,60 €

PÂTE BASQUE

Viande de Canard, Sel, Poivre, Sucre, Piment d'Espelette

Boîte 190 g		20,52 €/kg	3,90 €
-------------	--	------------	---------------

RILLONS DES LANDES

Viande de Canard, Sel, Poivre, Sucre

Boîte 190 g		20,52 €/kg	3,90 €
Boîte 190 g	25% Bloc de Foie Gras	31,05 €/kg	5,90 €

RILLETES DE CANARD

Viande de Canard, Sel, Poivre, Sucre

Boîte 190 g		21,58 €/kg	4,10 €
-------------	--	------------	---------------

RILLETES DE CANARD AU PIMENT D'ESPELETTE

Viande de Canard, Sel, Poivre, Sucre, Piment d'Espelette

Boîte 190 g		22,63 €/kg	4,30 €
-------------	--	------------	---------------

BOUDIN MAISON

Viande de Canard, Sel, Poivre, Sucre

Boîte 190 g		19,47 €/kg	3,70 €
-------------	--	------------	---------------

BALLOTTINE PAYSANNE

Viande de Canard, 20% bloc de foie gras, oignons, ail, oeufs, sel, poivre, sucre

Boîte 190 g	4 Parts	36,32 €/kg	6,90 €
Boîte 400 g	8 Parts	33,75 €/kg	13,50 €

COU DE CANARD FARCI

Viande de Canard, 20% bloc de foie gras, oignons, ail, oeufs, sel, poivre, sucre

Boîte 500 g	7/8 Parts	31,80 €/kg	15,90 €
-------------	-----------	------------	----------------

MAGRET FOURRÉ

1 Magret, 20% Bloc de Foie Gras, Sel, Poivre, Sucre

• Boîte 430 g	7/8 parts	38,83 €/kg	16,70 €
---------------	-----------	------------	----------------

AIGUILLETES FOURRÉES

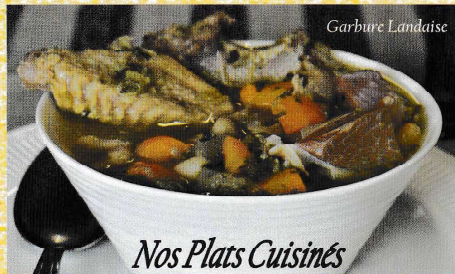
6 Aiguillettes de Canard, 20% de Bloc de Foie Gras, Sel, Poivre, Sucre

• Boîte 250 g		55,60 €/kg	13,90 €
---------------	--	------------	----------------

TRIO DE CANARD

2 Aiguillettes Confites, 2 Cœurs de Canard Confits, 2 Césiers de Canard Confits, Graisse de Canard, Sel

• Boîte 250 g		35,60 €/kg	8,90 €
---------------	--	------------	---------------



GARBURE LANDAISE

Eau, Choux, Abats de Canards, Jambonneau de Porc, Haricots, Carottes, Navets, Oignons, Ail, Sel, Poivre

• Boîte 1500 g	2/3 Parts	9,73 €/kg	14,60 €
• Boîte 1000 g	2 Parts	12,50 €/kg	12,50 €

CASSOULET DE CANARD CONFIT

Haricots Blancs, Confit de Canard, Lard de Porc, Bouillon, Tomate, Sel, Poivre

• Boîte 1300 g	2/3 Parts	12,70 €/kg	16,60 €
• Boîte 1000 g	2 Parts	13,90 €/kg	13,90 €
• Boîte 600 g	1 Part	14,16 €/kg	8,50 €

DAUBE DE CANARD

V viande de Canard 50% Vin rouge, Champignon de Paris, Carottes, Oignons, Lard, Pruneaux, Sel, Poivre, Madère, Amidon

• Boîte 1100 g	2/3 Parts	12,91 €/kg	14,20 €
----------------	-----------	------------	----------------

HARICOTS BLANCS CUISINÉS

Haricots blancs, Lard de Porc, Tomates, Carottes, Oignons, Sel, Poivre

• Boîte 1300 g	6 Parts	6,07 €/kg	7,90 €
• Boîte 600 g	3 parts	8,67 €/kg	5,20 €

AXOA DE CANARD

Maigre de Canard 70%, Poivrons verts et rouges, Oignons, Ail, Sel, Poivre, Piment d'Espelette, Bouillon de Volaille

• Boîte 600 g	2/3 Parts	19,83 €/kg	11,90 €
• Boîte 1000 g	4/5 parts	19,70 €/kg	19,70 €

Nos Canards Complets

(colis canard, 12€ d'économie)

économique

COLIS CANARD

- Colis canard avec carcasse, 6 boîtes **91 €**
2 boîtes de Foie Gras Entier de Canard (2 x 280 g)
2 boîtes de Canard cuit dans sa graisse (2 x 1400 g)
2 boîtes de Rillons (2 x 190 g)
- Colis Canard sans carcasse, 6 boîtes **90 €**
2 boîtes de Foie Gras Entier de Canard (2 x 280 g)
2 boîtes de Confit de Canard sans carcasse (2 x 1000 g)
2 boîtes de Rillons (2 x 190 g)



Composition n°3

Nos compositions

Idée Cadeau Originale

(présentation sous film transparent)

- Composition n°1 **23 €**
1 Pâté 50% Foie Gras, 1 Bloc de Foie Gras 90 g,
1 Rillettes 190 g, 1 Rillon 190 g
- Composition n°2 **29 €**
1 Pâté 50% Foie Gras, 1 Pâté basque,
1 Médaille Chapon 190 g, 1 Bloc de Foie Gras 90 g
- Composition n°3 **31 €**
1 Bocal de Foie Gras Entier 125 g, 1 Bloc de Foie Gras 60 g,
1 Terrine 30% Foie Gras 140 g, 1 Rillettes 190 g
- Composition n°4 **43 €**
1 Bocal 200 g de Foie Gras Entier, 1 Pâté 50% Foie Gras,
1 Rillettes 190 g, 1 Bloc de Foie Gras 90 g
- Composition n°5 **45 €**
1 Bocal 200 g de Foie Gras Entier, 1 Pâté 50% Foie Gras,
1 Rillon au Foie Gras, 1 Ballotine 190 g

PRODUCTEUR - CONSERVEUR

Foie Gras de Canard - Confits
Pâtés - Cous Farcis - Chapons
Cassoulets - Coffrets Cadeaux

Prix inchangés depuis noel 2023

Nom, Prénom :

Tél. :

e-mail :

NOEL 2024

BON DE COMMANDE A TRANSMETTRE A **BMSL**

avant le **22 novembre** DERNIER DELAI,
de préférence accompagné de son règlement.



FOIE GRAS DE CANARD ENTIER (conserve)

Foie Gras Entier, Sel, Poivre, Sucre

• Boîte 190 g	3/4 parts	110,00 €/kg	22.90 €	
• Boîte 280 g	5/6 parts	101,07 €/kg	31.40 €	
• Boîte 380 g	7/8 parts	96,31 €/kg	39,70 €	
• Boîte 580 g	10/12 parts	94,14 €/kg	58.70 €	
• Bocal 125 g	2/3 parts	111,20 €/kg	15.70 €	
• Bocal 200 g	4/5 parts	109,50 €/kg	23.90 €	
• Bocal 330 g	6/7 parts	104,24 €/kg	38.10 €	

nombre	total

SPÉCIALITÉ DE FOIE GRAS DE CANARD ENTIER AUX FIGUES

Foie Gras Entier, Figues sèches, Sel, Poivre

• Boîte 190 g	4 parts	118,94 €/kg	23.70 €	
---------------	---------	-------------	---------	--

--	--

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT

Foie Gras Entier, Sel, Poivre, Sucre

• Bocal 125 g	2/3 parts	111,20 €/kg	15.70 €	
• Bocal 200 g	4/5 parts	109,50 €/kg	23.90 €	
• Bocal 330 g	6/7 parts	104,24 €/kg	38.10 €	
• Boîte 280 g	5/6 parts	101,07 €/kg	31.40 €	
• Boîte 580 g	10/12 parts	94,14 €/kg	58.70 €	

BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD

Foie Gras Reconstitué, Eau, Sel, Poivre, Sucre

• Boîte 60 g		80,00 €/kg	4.90 €	
• Boîte 90 g		73,33 €/kg	6.90 €	
• Boîte 130 g		71,53 €/kg	9.80 €	
• Boîte 190 g		69,47 €/kg	13.90 €	
• Boîte 260 g		68,07 €/kg	18.60 €	
• Boîte 500 g		63,00 €/kg	33.90 €	

BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD AVEC MORCEAUX

Bloc de Foie Gras, 30% Morceaux de Foie Gras, Sel, Poivre

• Boîte 190 g		82,10 €/kg	15.90 €	
---------------	--	------------	---------	--

--	--

TOTAL PAGE 1 / 4



CONFIT DE CANARD TRADITION

Viande de Canard Gras, Graisse de Canard, Sel

• Boîte 1000 g	1 aile - 1 cuisse (sans carcasse)	15,10 €/kg
• Boîte 1000 g	2 cuisses	10,40 €/kg
• Boîte 2000 g	4 cuisses	9,95 €/kg
• Boîte 4000 g	10 cuisses	10,47 €/kg
• Boîte 1200 g	2 arrières (cuisse avec l'os)	9,91 €/kg
• Boîte 1300 g	6 manchons	6,84 €/kg
• Boîte 800 g	2 magrets	21,12 €/kg
• Boîte 2000 g	4 magrets	15,95 €/kg
• Boîte 1000 g	6 ailerons et 3 cous	7,90 €/kg

15.90 €

10.90 €

20.90 €

46.90 €

12.50 €

9.30 €

19.80 €

36.50 €

8.30 €

CANARD CUIT DANS SA GRAISSE

1 aile, 1 cuisse avec carcasse, Graisse de Canard, Sel

• Boîte 1400 g	1 aile - 1 cuisse (avec carcasse)	11,14 €/kg
----------------	-----------------------------------	------------

16.40 €

GRAISSE DE CANARD

• Boîte 1000 g	4,40 €/kg
• Boîte 600 g	5,66 €/kg

5.40 €

4.30 €

GÉSIEERS DE CANARD CONFITS

Gésiers, Graisse de Canard, Sel

• Boîte 650 g	6 Gésiers	13,23 €/kg
• Boîte 240 g	3 Gésiers	21,25 €/kg

9.30 €

5.50 €

LE CHAPON

GALANTINE DE CHAPON

Viande de chapon, 8% bloc de foie gras, maigre de porc, oignons, ail, oeufs, sel, poivre

• Boîte 600 g	5/6 Parts	33,16 €/kg
• Boîte 1000 g	10 Parts	31,90 €/kg

20.90 €

33.50 €

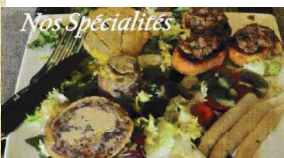
MÉDAILLON DE CHAPON

Viande de chapon, 20% bloc de foie gras, oignons, oeufs, sel, poivre, épices

• Boîte 260 g	5/6 Parts	41,92 €/kg
• Boîte 190 g	3/4 Parts	45,26 €/kg

11.50 €

8.90 €



PÂTÉ AU FOIE DE CANARD

Bloc de Foie Gras, Gorge et Foie de Porc, Sel, Poivre, Sucre

• Boîte 140 g	30% Bloc de Foie Gras	42,14 €/kg
• Boîte 190 g	50% Bloc de Foie Gras	45,26 €/kg
• Boîte 240 g	25% Bloc de Foie Gras	34,16 €/kg
• Boîte 400 g	25% Bloc de Foie Gras	32,25 €/kg

6.20 €

8.90 €

8.60 €

13.50 €

PÂTÉ DE CAMPAGNE

Gorge et Foie de Porc, Sel, Poivre, Sucre

• Boîte 250 g	13,60 €/kg
• Boîte 130 g	18,46 €/kg

3.60 €

2.60 €

PÂTÉ BASQUE

Gorge et Foie de Porc, Sel, Poivre, Piment d'Espelette, Sucre

- Boîte 190 g 19,47 €/kg 3.90 €

RILLONS DES LANDES

Gras et Maigre de Canard, Poivre, Sel, Ail

- Boîte 190 g 19,47 €/kg 3.90 €
- Boîte 190 g 25% Bloc de Foie Gras 30,00 €/kg 5.90 €

RILLETTES DE CANARD

Gras et Maigre de Canard, Poivre, Sel, Ail

- Boîte 190 g 20,52 €/kg 4.10 €

RILLETTES DE CANARD AU PIMENT D'ESPELETTE

Gras et Maigre de Canard, Poivre, Sel, Ail, Piment d'Espelette

- Boîte 190 g 21,57 €/kg 4.30 €

BOUDIN MAISON

Tête, Couenne, Goula, Sang, Oignons, Sel, Poivre

- Boîte 190 g 18,42 €/kg 3.70 €

BALLOTTINE PAYSANNE

Magret de Canard, bloc de foie gras 20%, Oignons, Ail, Oeufs, Sel, Poivre, Sucre

- Boîte 190 g 4 Parts 34,73 €/kg 6.90 €
- Boîte 400 g 8 Parts 32,25 €/kg 13.50 €

COU DE CANARD FARCI

Peau de Cou de Canard, Bloc de Foie Gras 20%, Viande et Maigre de Canard, Oignons, Ail, Oeufs, Sel, Poivre, Sucre

- Boîte 500 g 7/8 Parts 30,40 €/kg 15.90 €

MAGRET FOURRÉ

1 Magret, 20% Bloc de Foie Gras, Sel, Poivre, Sucre

- Boîte 430 g 7/8 parts 36,97 €/kg 16.70 €

AIGUILLETES FOURRÉES

6 Aiguillettes de Canard, 20% de Bloc de Foie Gras, Sel, Poivre, Sucre

- Boîte 250 g 53,20 €/kg 13.90 €

TRIO DE CANARD

2 Aiguillettes Confites, 2 Coeurs de Canard Confits, 2 Gésiers de Canard Confits, Graisse de Canard, Sel

- Boîte 250 g 34,40 €/kg 8.90 €

GARBURE LANDAISE

Eau, Choux, Abats de Canards, Jambonneau de Porc, Haricots, Carottes, Navets, Oignons, Ail, Sel, Poivre

- Boîte 1500 g 2/3 Parts Boîte 1500 g 14.60 €

CASSOULET DE CANARD CONFIT Boîte 1000 g 12.50 €

Haricots Blancs, Confit de Canard, Lard de Porc, Bouillon, Tomate, Sel, Poivre

- Boîte 1300 g 2/3 Parts 11,92 €/kg 16.60 €
- Boîte 1000 g 2 Parts 13,40 €/kg 13.90 €
- Boîte 600 g 1 Part 13,00 €/kg 8.50 €



Nos Plats Cuisinés

TOTAL PAGE 3/ 4

DAUBE DE CANARD

Viande de Canard 50% Vin rouge, Champignon de Paris, Carottes, Oignons, Lard, Pruneaux, Sel, Poivre, Mère, Amidon

• Boîte 1100 g	2/3 Parts	12,27€/kg	14.20 €		
----------------	-----------	-----------	---------	--	--

HARICOTS BLANCS CUISINÉS

Haricots blancs, Lard de Porc, Tomates, Carottes, Oignons, Sel, Poivre

• Boîte 1300 g	6 Parts	5,76€/kg	7.90 €		
• Boîte 600g	3 parts	8,16€/kg	5.20 €		

AXOA DE CANARD

Maigre de Canard 70%, Poivrons verts et rouges, Oignons, Ail, Sel, Poivre, Piment d'Espelette, Bouillon de Volaille

• Boîte 600 g	2/3 Parts	19,16€/kg	11.90 €		
• Boîte 1000 g	4/5 parts	18,80€/kg	19.70 €		

Nos Canards Complets

(colis canard, 12€ d'économie)

économique

COLIS CANARD

• Colis canard avec carcasse, 6 boîtes

2 boîtes de Foie Gras Entier de Canard (2 x 280 g)
2 boîtes de Canard cuit dans sa graisse (2 x 1400 g)
2 boîtes de Rillons (2 x 190 g)

91.00 €

• Colis Canard sans carcasse, 6 boîtes

2 boîtes de Foie Gras Entier de Canard (2 x 280 g)
2 boîtes de Confit de Canard sans carcasse (2 x 1000 g)
2 boîtes de Rillons (2 x 190 g)

90.00 €



Idée Cadeau Originale

(présentation sous film transparent)

Composition n°1

1 Pâté 50% Foie Gras, 1 Bloc de Foie Gras 90 g,
1 Rillettes 190 g, 1 Rillon 190 g

23.00 €

Composition n°2

1 Bocal de Foie Gras Entier 125 g, 1 Bloc de Foie Gras 60 g,
1 Terrine 30% Foie Gras 140 g, 1 Rillettes 190 g

29.00 €

Composition n°3

1 Pâté 50% Foie Gras, 1 Pâté basque,
1 Médaille Chapon 190g, 1 Bloc de Foie Gras 90 g

31.00 €

Composition n°4

1 Bocal 200 g de Foie Gras Entier, 1 Pâté 50% Foie Gras,
1 Rillettes 190 g, 1 Bloc de Foie Gras 90 g

43.00 €

Composition n°5

1 Bocal 200 g de Foie Gras Entier, 1 Pâté 50 % Foie Gras,
1 Rillon au Foie Gras, 1 Ballotine 190 g.

45.00 €

TOTAL PAGE 4 / 4

date et signature :

TOTAL TOTAL :