

## Marché Halles de Rochefort

*Jeudi matin & Samedi matin*

Avenue Charles de Gaulle



 <b>Conservees Artisanales D'Agneau</b>	Poids net	Prix JFC	Prix 100 g
<b>Rillettes d'Agneau nature</b> (Viande d'agneau, graisse de canard, sel, poivre)	180 g	7.00 €	3.89 €
<b>Rillettes d'Agneau au curry</b> (Viande d'agneau, graisse de canard, curry, sel, poivre)	180 g	7.00 €	3.89 €
<b>Rillettes d'Agneau à l'ail</b> (Viande d'agneau, graisse de canard, vin blanc, ail, sel, poivre)	180 g	7.00 €	3.89 €
<b>Filets d'Agneau à la Crème de Cèpes</b> (4 parts de filet de sauté d'agneau, sauce aux Cèpes)	400 g	21.00€	5.25 €
<b>Agneau à la forestière</b> (4 parts d'agneau confit, sauce ail et champignons)	400 g	19.90€	4.98 €
<b>Agneau à la provençale</b> (4 parts d'agneau confit, sauce provençale)	400 g	19.90€	4.98 €
<b>Agneau à l'ail vert</b> (4 parts de sauté d'agneau, sauce à l'ail vert)	400 g	19.90€	4.98 €
<b>Agneau à la Fondue de Poireau</b> (4 parts d'agneau confit, sauce poireau)	400 g	19.90€	4.98 €
<b>Blanquette d'agneau</b> (4 parts de sauté d'agneau, sauce blanquette)	400 g	19.90€	4.98 €

Le magasin est ouvert  
Toute l'année  
Du lundi au vendredi de 09h à 17h

Samedi matin et dimanche matin  
de 9h à 12h en novembre  
et décembre

### ABATTAGE

Le lundi matin chaque semaine paire  
de janvier à septembre  
et chaque semaine  
d'octobre à décembre

**Samedi 20 décembre 2025 - 15h à 21h,**  
**à La Bourronnière – 79340 Ménigoute.**

### Marché de Noël à la Ferme

*Nous sommes heureux de vous convier  
à partager la magie de Noël*

*Au programme :*  
*Vin chaud parfumé et gourmandises  
sucrées*  
*Producteurs locaux*  
*Artisanat local & idées cadeaux*

*Moments chaleureux à vivre en famille ou  
entre amis*  
*Venez flâner au cœur de l'hiver et laissez-  
vous envoûter par les saveurs, les lu-  
mières et la douceur de Noël.*

# PRODUITS DE LA FERME

VENTE DIRECTE  
A LA FERME



## Tarifs 2025

# Marchés & Expéditions

SARL GAILLARD  
La Bourronnière 79340 MENIGOUTE  
Tel : 05.49.69.06.25

Email : [contact@foiegras-gaillard.fr](mailto:contact@foiegras-gaillard.fr)  
Site : [www.foiegras-gaillard.fr](http://www.foiegras-gaillard.fr)

<i>Produits Frais de Canard</i>	<i>Prix TTC au kg</i>
<b>Aiguillettes</b> (25 au kg)	<b>29.40 €</b>
<b>Ailerons confits</b> (environ 340g—pour apéritif)	<b>28.00 €</b>
<b>Canard entier</b> (5 à 6 kg)-Foie mini garanti 500g	<b>15.25 €</b>
<b>Canard éviscéré sans le foie</b> (environ 4 kg)	<b>12.60 €</b>
<b>Carcasse et os</b> (Rillettes)	<b>6.90 €</b>
<b>Cœurs frais de Canard</b> (sur commande)	<b>9.45 €</b>
<b>Côtes de canard</b> (sur commande)	<b>29.40 €</b>
<b>Cuisse confite</b> (la pièce)	<b>4.80 €</b>
<b>Cuisse confite—Effiloché de canard</b>	<b>33.60 €</b>
<b>Cuisses fraîches</b> (3 au kg)	<b>12.60 €</b>
<b>Escalopes de Foie Gras</b>	<b>73.50 €</b>
<b>Foie Gras Frais</b> (400 à 700 g)	<b>67.00 €</b>
<b>Foie Gras Frais déveiné</b>	<b>73.50 €</b>
<b>Foie Gras mi-cuit</b>	<b>125.00 €</b>
<b>Gésiers confits</b> (environ 250g)	<b>42.00 €</b>
<b>Gésiers frais de Canard</b> (sur commande)	<b>23.10 €</b>
<b>Graisse de canard</b>	<b>6.90 €</b>
<b>Magret de Canard</b> (350 à 450 g)	<b>26.50 €</b>
<b>Magret fumé entier</b> (250 à 350 g)	<b>43.60 €</b>
<b>Magret fumé tranché</b> (environ 150g)	<b>52.50 €</b>
<b>Magrons fumés de canard</b> (lardons env.150g)	<b>54.60 €</b>
<b>Manchons frais</b> (6 au kg)	<b>10.50 €</b>
<b>Marbré sec au foie gras</b> (environ 150g)	<b>54.60 €</b>
<b>Paletot de Canard</b> (2.5 à 3 kg)	<b>14.00 €</b>
<b>Pressé de confit au foie gras</b> (environ 160g)	<b>46.50 €</b>
<b>Rôti Magret au Foie Gras</b> (env 1kg)-(sur commande)	<b>30.50 €</b>
<b>Royal de Canard</b> (environ 190g)	<b>60.90 €</b>
<b>Saucisses Fraîches de Canard</b>	<b>25.20 €</b>
<b>Saucisse sèche</b> (env. 200g—la pièce)	<b>6.90 €</b>
<b>Tournedos de canard</b>	<b>30.50 €</b>

**Se référer aux journées de vente  
pour la réservation des produits frais**

<b>Conserve artisanales de Canard</b>	<b>Poids net</b>	<b>Prix TTC</b>	<b>Prix 100g</b>
<b>FOIE GRAS ENTIER</b> <i>Un morceau ou deux au plus de foie gras nature ,salé, poivré.</i>	320 g 180 g 130 g	<b>39.00 €</b> <b>26.50 €</b> <b>22.00 €</b>	12.19 € 14.72 € 16.92 €
<b>PATE 30% FOIE GRAS</b> <i>Viande pré-cuite, vin blanc, cognac, sel, poivre, au milieu un morceau entier de foie gras.</i>	300 g 180 g	<b>12.30 €</b> <b>8.70 €</b>	4.10 € 4.83 €
<b>MOUSSELINE DE FOIE GRAS</b> <i>70% chutes de foie gras émulsionnées, oeufs, crème fraîche, sel, poivre.</i>	150 g 100 g	<b>9.60 €</b> <b>7.20 €</b>	6.40 € 7.20 €
<b>PÂTE DE FOIE DE CANARD (50%)</b> <i>50% viande de canard, 50% foie gras, cognac, sel ,poivre.</i>	300 g 180 g 130 g	<b>9.50 €</b> <b>7.40 €</b> <b>6.30 €</b>	3.17 € 4.11 € 4.85 €
<b>RILLETES PURES CANARD</b> <i>Viande de canard avec os. Cuites dans la graisse égouttées, triées, puis salées, poivrées.</i>	300 g 180 g 130 g	<b>7.30 €</b> <b>6.10 €</b> <b>5.30 €</b>	2.43 € 3.39 € 4.08 €
<b>RILLETES AU FOIE GRAS 20%</b> <i>Rillettes pur canard avec 20% de morceaux de foie gras.</i>	300 g 180 g	<b>10.40 €</b> <b>7.90 €</b>	3.47 € 4.39 €
<b>FRITTONS DE CANARD</b> <i>Rillettes aromatisées avec : ail, vin blanc, tomates Tartinier sur du pain, passer au four, Servir accompagné de salade.</i>	300 g 180 g 130 g	<b>7.30 €</b> <b>6.10 €</b> <b>5.30 €</b>	2.43 € 3.39 € 4.08 €
<b>BOUDIN DE CANARD</b> <i>Viande de canard, sang de canard, oignons, sel poivre, quatre épices, muscade.</i>	300 g 180 g 130 g	<b>7.30 €</b> <b>6.10 €</b> <b>5.30 €</b>	2.43 € 3.39 € 4.08 €
<b>PATE AU COGNAC</b> <i>Viande de canard, échalotes, vin blanc, cognac, sel poivre.</i>	300 g 180 g 130 g	<b>7.30 €</b> <b>6.10 €</b> <b>5.30 €</b>	2.43 € 3.39 € 4.08 €
<b>TERRINE AU POIVRE VERT</b> <i>Viande de canard pré-cuite, dégraissée, échalotes, vin blanc, cognac, crème fraîche, sel , poivre vert.</i>	300 g 180 g 130 g	<b>7.30 €</b> <b>6.10 €</b> <b>5.30 €</b>	2.43 € 3.39 € 4.08 €
<b>TERRINE DE FOIE GRAS AU PINEAU</b> <i>Viande et gras de canard, 50% foie gras, Pineau, échalotes, œufs, thym, sel, poivre.</i>	300 g 180 g	<b>10.80 €</b> <b>8.30 €</b>	3.60 € 4.61 €
<b>TERRINE DE CANARD AU PIMENT D'ESPELETTE</b> <i>Viande de canard, crème fraîche, échalotes, cognac, poivre, sel, piment d'Espelette</i>	300 g 180 g 130 g	<b>9.50 €</b> <b>7.40 €</b> <b>6.30 €</b>	3.17 € 4.11 € 4.85 €
<b>2 COUS FARCIS AU FOIE GRAS</b> <i>Peau de cou farcis +30% morceaux de foie gras.</i>	420 g	<b>18.00 €</b>	4.29 €
<b>GRAISSE DE CANARD</b>	600 g 300 g	<b>6.80 €</b> <b>4.80 €</b>	1.13 € 1.60 €
<b>GESIERS CONFITS</b>	250 g	<b>11.20 €</b>	4.48 €
<b>CŒURS CONFITS AU FOIE GRAS</b>	250 g	<b>11.50 €</b>	4.60 €
<b>CANARD EN GELEE</b>	200 g	<b>7.40 €</b>	3.70 €

<b>Conserve artisanales de Canard &amp; Plats cuisinés</b>	<b>Poids net</b>	<b>Prix TTC</b>	<b>Prix 100g</b>
--	------------------	-----------------	------------------

<b>CONFITS : Cuisses, magrets et manchons salés cuits dans la graisse de canard</b> <b>6 MANCHONS</b> <b>2 CUISSSES</b> <b>2 MAGRETS</b>	500 g 400 g 400 g	<b>18.90 €</b> <b>15.80 €</b> <b>21.00 €</b>	3.78 € 3.95 € 5.25 €
---	-------------------------	--	----------------------------

<b>CUISSSES FARCIES AUX MORILLES</b>	400 g	<b>20.00 €</b>	5.00 €
--------------------------------------	-------	----------------	--------

<b>CASSOULET de Canard</b> 2 parts	500 g	<b>16.80 €</b>	3.36 €
<b>BOURGUIGNON de Canard</b> 4 parts	400 g	<b>16.60 €</b>	4.15 €
<b>CANARD aux Ecrevisses</b> 4 parts	400 g	<b>16.60 €</b>	4.15 €
<b>CANARD à L'Angélique</b> 4 parts	400 g	<b>16.60 €</b>	4.15 €
<b>CANARD à la Bohémienne</b> 4 parts	400 g	<b>16.60 €</b>	4.15 €

<b>BOLO MENIGOUTAISE</b> <i>Viande de canard, tomates pelées concassées, coulis de tomate, oignons, ail, herbes de Provence, sel et poivre</i>	750 g 350 g	<b>13.60 €</b> <b>7.60 €</b>	1.81 € 2.17 €
---	----------------	---------------------------------	------------------

<b>Sauce « VELOURS DE FOIE GRAS »</b> <i>Sauce 30% Foie Gras—Accompagnement viande</i>	150 g	<b>7.30 €</b>	4.87 €
---	-------	---------------	--------

<b>NOUVEAU</b> <b>PARMENTIER DE CANARD A LA PATATE DOUCE</b> <i>Patates douces, pommes de terre, confit de canard, crème fraîche, oignons, sel, poivre</i>	320 g	<b>7.90 €</b>	2.47 €
--	-------	---------------	--------

***Idées cadeaux - Coffret***

<b>VALISE DEGUSTATION</b> (4 conserves 130 g)	520 g	<b>23.00 €</b>	4.44 €
---	-------	----------------	--------

***Nous confectionnons également  
sur demande des coffrets cadeaux  
avec votre sélection de produits.  
Devis selon votre quantité et adapté à  
votre budget.***