

*Demi Agneau frais sous vide*  
*En colis de 7.5 kg à 9 kg*



**14.90 € le kg**

- Gigot (2 à 2.5kg)
- Épaule sans palette ( 1 à 1.3 kg)
- Rôti de filet (prédécoupé )
- Côtes (2 poches de 6 à 7 côtes )
- Collier ( 1 poche de 4 à 5 morceaux)
- Poitrine (1 poche de 7 à 8 morceaux )
- Abats ( foie, rognon, cœur )
  
- Option :
  - Gigot raccourci (Gigot maximum 2 kg + selle en rôti)
  - Gigot tranché ( supplément 5 € par colis )

Lors de votre réservation au  
**05.49.69.06.25,**  
nous vous indiquerons  
le jour de vente  
à la ferme des colis d'agneau  
(1 fois tous les 2 mois environ)

**Halles de Rochefort**

- \* Jeudi matin
- \* Samedi matin



**ABATTAGE :**

**Le lundi matin**  
**chaque semaine paire**  
**de Janvier à Septembre**

**et chaque semaine**  
**d'Octobre à Décembre.**

**Vente à la ferme**  
**et expédition**

**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**

**Sur RDV pour le reste de l'année.**

**PRODUITS DE LA FERME**



**VENTE  
DIRECTE**



**Tarifs Marchés &**  
**Halles de Rochefort**  
**2020**

**SARL GAILLARD**  
**La Bouronnaire 79340 MENIGOUTE**

**Tel : 05.49.69.06.25**  
**Email : gaillardsarl@wanadoo.fr**  
**Site : www.foiegras-gaillard.fr**

## Tarifs des Produits frais

Produits Frais de Canard	Prix TTC au kg
Foie Gras Frais (400 à 700 g)	49.90 €
Foie Gras Frais déveiné	55.50 €
Escalopes de Foie Gras	56.50 €
Foie Gras mi-cuit	98.50 €
Canard entier ( 5 à 6 kg ) ( Foie minimum garanti 500 g )	9.30 €
Paletot de Canard ( 2.5 à 3 kg )	8.90 €
Canard éviscéré sans le foie ( env. 4 kg )	8.00 €
Magret de Canard ( 350 à 450 g )	20.50 €
Tournedos de canard	22.00 €
Rôti de Magret au Foie Gras ( 1 kg ) (sur commande)	24.90 €
Cuisses fraîches ( 3 au kg )	7.90 €
Cuisse confite (la pièce)	3.95 €
Manchons frais ( 6 au kg )	5.40 €
Aiguillettes ( 25 au kg )	21.00 €
Saucisses Fraîches de Canard	18.50 €
Côtes de canard (sur commande)	20.00 €
Gésiers frais de Canard	11.20 €
Gésiers confits	30.00 €
Cœurs frais de Canard	7.50 €
Carcasse et graisse ( Rillettes )	3.90 €
Magret fumé tranché ( environ 150 g )	45.30 €
Magret fumé entier ( 250 à 350 g )	39.20 €
Royal de Canard	48.00 €
Pressé de confit au foie gras	40.90 €
Marbré sec au foie gras	47.50 €
Saucisse sèche (env. 200g) la pièce	6.50 €
Ailerons confits ( pour apéritif )	20.70 €

Se référer aux journées de vente pour la réservation des produits

Conserve artisanales de Canard	Poids net	Prix TTC	Prix 100g
<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	35.50 € 23.00 € 19.50 €	10.94 € 12.50 € 14.62 €
<b>PATE 30% FOIE GRAS</b> <i>Viande précuite, vin blanc, cognac, sel, poivre, au milieu un morceau entier de foie gras.</i>	300 g 180 g	11.90 € 8.30 €	3.83 € 4.44 €
<b>MOUSSELINE DE FOIE GRAS</b> <i>70% chutes de foie gras émulsionnées, oeufs, crème fraîche, sel, poivre.</i>	150 g 100 g	9.30 € 6.60 €	6.00 € 6.40 €
<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	7.20 € 5.60 € 4.70 €	2.33 € 3.00 € 3.46 €
<b>TERRINE DE FOIE GRAS AU PINEAU</b> <i>Viande et gras de canard, 50% foie gras, Pineau, échalotes, oeufs, thym, sel, poivre.</i>	300 g 180 g	9.30 € 6.60 €	3.00 € 3.56 €
<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	6.00 € 5.10 € 4.40 €	1.93 € 2.72 € 3.23 €
<b>RILLETES AU FOIE GRAS 20%</b> <i>Rillettes pur canard avec 20% de morceaux de foie gras.</i>	300 g 180 g	9.30 € 6.60 €	3.00 € 3.56 €
<b>FRITTONS DE CANARD</b> <i>Rillettes aromatisées avec : ail, vin blanc, tomate Tartiner sur du pain, passer au four, servir sur une salade.</i>	300 g 180 g 130 g	6.00 € 5.10 € 4.40 €	1.93 € 2.72 € 3.23 €
<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	6.00 € 5.10 € 4.40 €	1.93 € 2.72 € 3.23 €
<b>PATE AU COGNAC</b> <i>Viande de canard, échalotes, vin blanc, cognac, sel poivre.</i>	300 g 180 g 130 g	6.00 € 5.10 € 4.40 €	1.93 € 2.72 € 3.23 €
<b>TERRINE AU POIVRE VERT</b> <i>Viande de canard précuite, dégraissée, échalotes, vin blanc cognac, crème fraîche, sel, poivre vert.</i>	300 g 180 g 130 g	6.00 € 5.10 € 4.40 €	1.93 € 2.72 € 3.23 €
<b>2 COUS FARCIS AU FOIE GRAS</b> <i>Peau de cou farcis +30% morceaux de foie gras.</i>	420 g	16.50 €	3.81 €
<b>CONFITS</b> <i>Cuisses, magrets et manchons salés, et cuits dans la graisse de canard</i>	6 MANCHONS 2 CUISSES 2 MAGRETS	500 g 400 g 400 g	12.30 € 12.30 € 12.30 €
<b>GRAISSE DE CANARD</b>	600 g 300 g	5.60 € 3.90 €	0.90 € 1.23 €
<b>CUISSES FARCIES AUX MORILLES</b>	400 g	18.50 €	4.50 €
<b>CASSOULET de Canard</b> <b>SALMIS de Canard</b> <b>CANARD aux Ecrevisses</b> <b>CANARD à L'Angélique</b> <b>CANARD à la Bohémienne</b>	2 Parts 4 Parts 4 Parts 4 Parts 4 Parts	500 g 400 g 400 g 400 g 400 g	15.50 € 15.50 € 15.50 € 15.50 € 15.50 €
<b>GESIERS CONFITS</b>	250 g	9.80 €	3.80 €
<b>CŒURS CONFITS AU FOIE GRAS</b>	250 g	11.30 €	4.40 €
<b>CANARD EN GELEE</b>	200 g	6.10 €	2.95 €

Conserve artisanales de Canard (Suite)	Poids net	Prix TTC	Prix 100g
<b>VALISE DEGUSTATION</b> ( 4 conserves 130 g )	520 g	19.50 €	3.65 €
<b>VELOURS DE FOIE GRAS</b> <i>Sauce 30% Foie Gras—Accompagnement viande</i>	150 g	6.50 €	4.20 €



<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	7.20 € 5.60 € 4.70 €	2.33 € 3.00 € 3.46 €
--	-------------------------	----------------------------	----------------------------



Conserve artisanales D'agneau	Poids net	Prix TTC	Prix 100 g
<b>Rillettes d'Agneau nature</b> <i>(Viande d'agneau, graisse de canard, sel, poivre)</i>	180 g	5.20 €	2.78 €
<b>Rillettes d'Agneau au curry</b> <i>(Viande d'agneau, graisse de canard, curry, sel, poivre)</i>	180 g	5.20 €	2.78 €
<b>Rillettes d'Agneau à l'ail</b> <i>(Viande d'agneau, graisse de canard, vin blanc, ail, sel, poivre)</i>	180 g	5.20 €	2.78 €
<b>Filets d'Agneau à la Crème de Cèpes</b> <i>(4 parts de filet de sauté d'agneau, sauce aux Cèpes)</i>	400 g	20.00€	4.88 €
<b>Agneau à la forestière</b> <i>(4 parts d'agneau confit, sauce ail et champignons)</i>	400 g	18.70€	4.50 €
<b>Agneau à la provençale</b> <i>(4 parts d'agneau confit, sauce provençale)</i>	400 g	18.70€	4.50 €
<b>Agneau à l'ail vert</b> <i>(4 parts de sauté d'agneau, sauce à l'ail vert)</i>	400 g	18.70€	4.50 €
<b>Agneau à la Fondue de Poireau</b> <i>(4 parts d'agneau confit, sauce poireau)</i>	400 g	18.70€	4.50 €
<b>Blanquette d'agneau</b> <i>(4 parts de sauté d'agneau, sauce blanquette)</i>	400 g	18.70€	4.50 €