

## Nos Entrées

Désignation	Prix au kilo	Poids Net Total	Prix unitaire TTC
<b>Garbure :</b> Ingrédients : eau, pommes de terre, carottes, choux verts, jarret sec (saccharose, conservateur : selpétre), poitrine de porc fraîche, confit de canard (graisse de canard), haricots tarbais (GP, navets, poireaux, <b>céleri branche</b> , oignons, ail, herbes aromatiques, sel, poivres, épices. Origine des viandes : France.			
1. <b>Pot de 700g</b>	15,71 €/kg	1200g	11,00 €
<b>Foie Gras de canard entier :</b> Ingrédients : foie gras de canard IGP sud-ouest, sel, poivre. Origine des viandes : France.			
2. <b>Pot de 350g</b>	120 €/kg	700g	42,00 €
3. <b>Pot de 180g</b>	122,22 €/kg	370g	22,00 €
4. <b>Pot de 130g</b>	138,46 €/kg	280g	18,00 €
<b>Foie Gras de canard entier à l'Armagnac :</b> Ingrédients : foie gras de canard IGP sud-ouest, Armagnac 1%, sel, poivre. Origine des viandes : France.			
5. <b>Pot de 350g</b>	120 €/kg	700g	42,00 €
6. <b>Pot de 180g</b>	122,22 €/kg	370g	22,00 €
<b>Foie Gras de canard entier à la verveine :</b> Ingrédients : foie gras de canard (GP sud-ouest, verveine fraîche 1%, sel, poivre. Origine des viandes : France.			
7. <b>Pot de 350g</b>	120,00 €/kg	700g	42,00 €
8. <b>Pot de 180g</b>	122,22 €/kg	370g	22,00 €
<b>Foie Gras de canard :</b> Ingrédients : foie gras de canard IGP sud-ouest, sel, poivre. Origine des viandes : France.			
9. <b>Pot de 130g</b>	115,38 €/kg	280g	15,00 €
<b>Pâté au foie de volaille :</b> Ingrédients : viande, gorge, foie de porc, foie de volaille 15%, échalotes, <b>œufs</b> , farine de blé, ail, sel, poivre. Origine des viandes : France.			
10. <b>Pot de 180g</b>	22,22 €/kg	370g	4,00 €
<b>Pâté au confit de canard :</b> Ingrédients : viande, gorge, foie de porc, magret de canard, confit de canard 15%, (graisse de canard), échalotes, <b>œufs</b> , farine de blé, ail, sel, poivre, piment d'Espelette. Origine des viandes : France.			
11. <b>Pot de 180g</b>	27,77 €/kg	370g	5,00 €
<b>Pâté au Foie de canard :</b> Ingrédients : viande, foie, gorge de porc, magret de canard, foie gras de canard 20%, échalotes, <b>œufs</b> , farine de blé, ail, sel, poivre, piment d'Espelette. Origine des viandes : France.			
12. <b>Pot de 180g</b>	27,78 €/kg	370g	5,00 €
<b>Pâté de campagne pur porc :</b> Ingrédients : viande, foie, gorge de porc, échalotes, <b>œufs</b> , farine de blé, ail, sel, poivre, piment d'Espelette. Origine des viandes : France.			
13. <b>Pot de 180g</b>	22,22 €/kg	370g	4,00 €
<b>Graissérons de canard :</b> Ingrédients : magret de canard, gras de canard, foie gras de canard 20%, ail, sel, poivre, sauge. Origine des viandes : France.			
14. <b>Pot de 180g</b>	35,00 €/kg	370g	7,00 €

## Nos Viandes Cuisinées

<b>Ris de veau cuisinés aux Cèpes et aux Morilles :</b> Ingrédients : ris de veau 50%, eau, poitrine de porc fraîche, carottes, oignons, poireaux, champignons de Paris, tomates, échalotes, <b>céleris</b> , ail, cèpes séchés 1%, morilles séchées 1%, beurre, farine de blé, herbes aromatiques, porto, huile d' <b>arachide</b> , sel, poivre.			
15. <b>Pot de 500g</b>	68,00 €/kg	950g	34,00 €
<b>Osso bucco cuisiné aux oranges :</b> Ingrédients : jarret de veau 65%, eau, poitrine de porc fraîche, carottes, champignons de Paris, oignons, poireaux, <b>céleris</b> , tomates, ail, oranges 5 %, vin blanc, alcool d'orange, huile d' <b>arachide</b> , farine de blé, herbes aromatiques, sel, poivre. Origine des viandes : France.			
16. <b>Pot de 700g</b>	27,14 €/kg	1200g	19,00 €
<b>Sauté de veau au Curry :</b> Ingrédients : veau 65%, eau, poitrine de porc fraîche, carottes, oignons, poireaux, champignons de Paris, courgettes, <b>céleris</b> , ail, herbes aromatiques, crème fraîche, huile d' <b>arachide</b> , farine de blé, vin blanc, curry, sel, poivre. Origine des viandes : France.			
17. <b>Pot de 700g</b>	27,14 €/kg	1200g	19,00 €
<b>Bœuf Bourguignon :</b> Ingrédients : Bœuf 65%, eau, poitrine porc fraîche, vin rouge <b>suffites</b> , carottes, oignons, champignons de Paris, tomates, poireaux, <b>céleris</b> , ail, herbes aromatiques, huile d' <b>arachide</b> , farine de blé, sel, poivre, sucre. Origine des viandes : France.			
18. <b>Pot de 700g</b>	27,14 €/kg	1200g	19,00 €
<b>Navarin d'agneau printanier :</b> Ingrédients : Agneau 65%, eau, poitrine de porc fraîche, carottes, champignons de Paris, navets, tomates, oignons, pommes de terre, <b>céleris</b> , poireaux, haricots verts, petits pois, huile d' <b>arachide</b> , farine de blé, sel, poivre. Origine des viandes : France.			
19. <b>Pot de 700g</b>	28,57 €/kg	1200g	20,00 €
<b>Nos Confits à la Graisse de Canard</b>			
<b>Confit de Canard, deux cuisses :</b> Ingrédients : Cuisses de canard gras 75%, graisse de canard 20%, sel, poivre, thym, sauge. Origine des viandes : France.			
20. <b>Pot de 700g</b>	21,43 €/kg	1200g	15,00 €
<b>Rôti de porc confit à la Graisse de Canard :</b> Ingrédients : Longe de porc 80%, graisse de canard 15%, thym, sauge, sel, poivre. Origine des viandes : France.			
21. <b>Pot de 500g</b>	20,00 €/kg	950g	10,00 €
<b>Jambonneau confit au thym :</b> Ingrédients : Jarret de porc désossé 80%, graisse de canard 15%, thym, sel, poivre. Origine des viandes : France.			
22. <b>Pot de 350g</b>	20,00 €/kg	700g	7,00 €

## Nos Gourmandises

<b>Confitures :</b> Préparée avec 50g de fruits/100g. Teneur totale en sucre : 60g /100g. Ingrédients : fruits 50%, sucre, citron, herbes aromatiques, gélifiant : pectine.			
<b>Confiture Figue, Lavande</b>			
23. <b>Pot de 220g</b>	18,18 €/kg	370g	4,00 €
<b>Confiture Fraise, Lavande</b>			
24. <b>Pot de 220g</b>	18,18 €/kg	370g	4,00 €
<b>Confiture Prune, Romarin</b>			
25. <b>Pot de 220g</b>	18,18 €/kg	370g	4,00 €
<b>Confiture Mûre, Mélisse</b>			
26. <b>Pot de 220g</b>	18,18 €/kg	370g	4,00 €
<b>Confiture Abricot, Menthe</b>			
27. <b>Pot de 220g</b>	18,18 €/kg	370g	4,00 €
<b>Confiture Ananas, Vanille</b>			
28. <b>Pot de 220g</b>	18,18 €/kg	370g	4,00 €
<b>Confiture Mangue, Orange, Tilleul</b>			
29. <b>Pot de 220g</b>	18,18 €/kg	370g	4,00 €
<b>Confiture, Myrtille, Menthe, Mélisse</b>			
30. <b>Pot de 220g</b>	20,45 €/kg	370g	4,50 €
<b>Confiture Framboise, Hyssope</b>			
31. <b>Pot de 220g</b>	20,45 €/kg	370g	4,50 €
<b>Gelées :</b> Préparée avec 50g de fruits/100g. Teneur totale en sucre : 60g /100g. Ingrédients : eau, fruits, sucre, citron, herbes aromatiques, gélifiant : pectine.			
<b>Gelée de Cassis, Verveine</b>			
32. <b>Pot de 220g</b>	18,18 €/kg	370g	4,00 €
<b>Gelée de Groseille, Lavande</b>			
33. <b>Pot de 220g</b>	18,18 €/kg	370g	4,00 €
<b>Gelée de Framboise, Hyssope</b>			
34. <b>Pot de 220g</b>	20,45 €/kg	370g	4,50 €
<b>Gelée de Mûre, Mélisse</b>			
35. <b>Pot de 220g</b>	18,18 €/kg	370g	4,00 €
<b>Gourmandise Châtaigne et fleur d'Oranger :</b> Teneur totale en sucre : 60g pour/100g. Ingrédients : sucre, eau, châtaigne, glucose, fleur d'oranger, zestes d'orange, jus de citron, verveine séchée, gélifiant : pectine.			
36. <b>Pot de 220g</b>	20,45 €/kg	370g	4,50 €
<b>Gourmandises BIO* à l'Agave :</b> Ingrédients : sirop d'Agave*, framboise*, mûre*, groseille*, cassis*, myrtille*, eau, herbes aromatiques*, jus de citron*, gélifiant : pectine.			
<b>Fruits rouges, lavande et tilleul</b>			
37. <b>Flacon de 220g</b>	22,73 €/kg	260g	5,00 €
<b>Verveine, menthe, mélisse et vanille</b>			
38. <b>Flacon de 220g</b>	22,73 €/kg	260g	5,00 €
<b>Tilleul, hyssope, fleur d'oranger et citronnelle</b>			
39. <b>Flacon de 220g</b>	22,73 €/kg	260g	5,00 €
<b>Pruneaux à l'Armagnac :</b> Ingrédients : pruneaux d'Agen (GP 80% conservateur : E200), sucre, Armagnac 10%, eau.			
40. <b>Pot de 150g</b>	30,00 €/kg	300g	4,50 €



