

## Bienvenue à "La Gourarde"



où le canard mulard est :

- gavé sur l'exploitation dans la Vallée de la Neste, au maïs 100 % grain entier
- cuisiné dans une conserverie dans le respect des normes sanitaires européennes en vigueur.

*Il n'est employé ni conservateur,  
ni additif de synthèse.*

### "PRODUITS FRAIS"

Uniquement sur commande d'octobre à mars  
Livraison sur place

FRAIS	Prix T.T.C.
Canard entier avec foie.....	6,00 € le kg
Canard entier sans foie.....	15,00 € le canard
Paletots détachés (sous vide).....	4,70 € le kg
Foie frais (sous vide).....	34,00 € le kg
Aiguillettes (sous vide).....	14,00 € le kg
Magret frais (sous vide).....	15,00 € le kg
Manchons (sous vide).....	3,20 € le kg
Cuisses (sous vide).....	5,00 € le kg
Gésiers (sous vide).....	7,00 € le kg
Coeurs (sous vide).....	9,00 € le kg
Demoiselles (sous vide).....	1,60 € le kg

### TARIFS CONSERVES valables jusqu'au 30 septembre 2016

CONSERVES (bocaux)	Poids	Parts	Prix au 100 g €	Prix T.T.C. €
<b>2 Magrets</b> magrets et graisse de canard, sel, poivre	650 g	4	2,31	15,00
<b>2 Cuisses</b> cuisses et graisse de canard, sel, poivre	600 g	2	1,60	9,60
<b>2 bocaux de 2 Cuisses</b> cuisses et graisse de canard, sel, poivre	600 g x 2	4	1,25	16,25
<b>5 Manchons de canard</b> manchons et graisse de canard, sel, poivre	600 g	3	1,33	8,00
<b>Foie Gras entier</b> foie gras de canard, sel, poivre	320 g	6	9,56	30,60
<b>Foie Gras entier</b> foie gras de canard, sel, poivre	180 g	3/4	10,20	18,35
<b>Foie Gras entier</b> foie gras de canard, sel, poivre	120 g	2/3	10,21	12,25
<b>Fritons</b> viande de canard, sel, poivre	180 g	3/4	2,00	3,60
<b>Rillettes</b> viande et graisse de canard, sel, poivre	180 g	3/4	2,81	5,05
<b>Pâté de canard</b> viande de canard 50 %, viande de porc, foie de porc, sel, poivre	180 g	3/4	3,42	6,15
<b>Préparation pour salade composée</b> gésiers, coeurs tranchés, sel, poivre, ail	180 g	2	3,53	6,35

#### PANIER DECOUVERTE :

Foie gras entier 120 g. + Fritons 180 g.  
+ Rillettes 180 g.+ Pâté de canard 180 g  
+ Préparation salade composée 180 g

**37.60 €**

### Conditions de vente des conserves

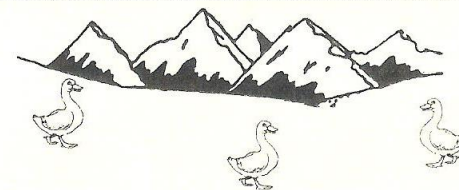
**Vente sur place, tous les jours,  
sur rendez-vous**

Livraisons par la Poste, toute l'année, dans la limite des stocks disponibles, sous huitaine dès réception de la commande accompagnée du règlement par chèque libellé à l'ordre de :

Michel DUCUING.

Les prix s'entendent TTC, port en sus.

Maintenir les conserves dans un endroit frais et les consommer dans un délai de trois ans, à compter de la date indiquée sur le couvercle.



Participation aux frais de port  
(Colissimo - France métropolitaine)

(\*) Merci de bien vouloir calculer le poids du colis à partir du poids brut des bocaux.

Tarifs à appliquer :

- jusqu'à 2 kg : 8 €
- de 2 à 5 kg : 11 €
- de 5 à 7 kg : 13 €
- Au-delà me contacter

Ma responsabilité ne peut être engagée en cas de retard, de perte, de vol ou de dégradation suite à l'expédition.



Tarifs valables jusqu'au 30 septembre 2016

### BON DE COMMANDE

Désignation du produit	Prix Unit	Quantité	Montant total
Confit de canard 2 magrets - 650 g	15.00 €		
Confit de canard 2 cuisses - 600 g	9.60 €		
Confit de canard 2 cuisses - 600 g x 2	16.25 €		
5 Manchons de canard confits - 600 g	8.00 €		
Foie gras entier - 320 g	30.60 €		
Foie gras entier - 180 g	18.35 €		
Foie gras entier - 120 g	12.25 €		
Fritons - 180 g	3.60 €		
Rillettes - 180 g	5.05 €		
Pâté de canard - 180 g	6.15 €		
Préparation pour salade composée - 180 g	6.35 €		
	Total produits		
<b>Mode de paiement :</b> chèque à la commande	Participation (*) frais de port		
	<b>TOTAL T.T.C.</b>		

Adresse de livraison :

NOM : \_\_\_\_\_ Prénom : \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

Code postal : \_\_\_\_\_ Ville : \_\_\_\_\_

Tél. \_\_\_\_\_ Date, signature, \_\_\_\_\_

E-mail : \_\_\_\_\_

### Conseils de dégustation

pour mieux apprécier mes produits

- *Le Foie Gras, faites de fines tranches à l'aide d'un couteau à lame chaude puis ôtez la graisse qui entoure le foie.*

- *Les Confits et Magrets de canard sont à rissoler à la poêle côté peau.*

- *Les Manchons, même façon de procéder que pour les confits et peuvent être servis chauds ou froids à votre convenance.*

- *Les Fritons servis tels quels à l'apéritif, avec un bon pain de campagne ou sur du pain grillé.*



# « La Gouarde »



Saveurs à base de canards

## Michel DUCUING

"La Gouarde"  
65250 IZAUX



Tél. 05 62 98 90 83  
06 74 75 02 25

courriel : [la.gouarde@orange.fr](mailto:la.gouarde@orange.fr)  
site : [www.lagouarde.com](http://www.lagouarde.com)



Vente directe et par correspondance  
de canards gras fermiers,  
frais et conserves