

BON DE COMMANDE

à expédier

NOM
 Prénom
 Adresse
 E-mail :

PRODUITS	Prix en €	Qté	TOTAL
FOIE GRAS ENTIER m-couliss vide 111,00€/kg	35,10€		
FOIE GRAS ENTIER m-couliss vide *300 g	40,45€		
FOIE GRAS ENTIER m-couliss vide *350 g	46,60€		
FOIE GRAS ENTIER m-couliss vide *400 g	52,85€		
FOIE GRAS ENTIER m-couliss vide *450 g	58,50€		
FOIE GRAS ENTIER m-couliss vide *500 g	70,20€		
FOIE GRAS ENTIER m-couliss vide *600 g	84,00€		
FOIE GRAS ENTIER bocci 1100 g stérilisé	25,50€		
FOIE GRAS ENTIER bocci 530 g stérilisé	43,80€		
BLOC FOIE GRAS CANARD 65 g	6,40€		
BLOC FOIE GRAS CANARD 130 g	12,20€		
BLOC FOIE GRAS CANARD 200 g	18,20€		
PAÏE DE FOIE DE CANARD 130 g	9,70€		
PAÏE DE FOIE DE CANARD 200 g	12,00€		
CONFIT DE CANARD 2 classes	16,90€		
CONFIT DE CANARD 1 cille + 1 cuisse	11,10€		
MAGRET FOUÛPE AU FOIE GRAS	14,10€		
CONFIT DE CANARD 1 cille + 1 cuisse	24,50€		
MAGRET FOUÛPE AU FOIE GRAS	15,40€		
GRILLONS DE CANARD 130 g	3,70€		
GRILLONS DE CANARD 200 g	5,10€		
GRILLONS DE CANARD 280 g	6,10€		
GESERS DE CANARD (SOUS GRASSE)	6,40€		
CENTRES DE CANARD	4,20€		
GRASSE DE CANARD	3,80€		
MAGRET DE CANARD SEC-CHÉ	41,00€		
MAGRET SECHE AU FOIE GRAS DE CANARD (sur 1kg)	53,70€/kg		
MIGNONNE D'AGUILLETES DE CANARD 620 g	11,70€		
CENTRE DE MAGRET 1030 g	12,90€		
CUISES DE CANARD AU VIN BLANC DE BERGERAC 40 g	13,10€		
CASOLET AUX MACHONS DE CANARD COMIS 540 g	13,70€		
HACHIS PARMENTIER DE CANARD 620 g			
SAUCE PERIGEAUX TRUITE A 2 % 130 g	5,70€		
LARRO	28,00€		
CANARD ENTIER PREPARE	94,00€		
LA COUROMANDE	62,00€		
LA SAVOUREUSE	48,80€		
LA DELICIEUSE	31,00€		
LA PERIGORDINE	44,00€		
Participation aux frais de port			
TOTAL			

QUELQUES RECETTES

- **Foie gras de canard entier**
 Se consomme frais, trempé, s'accompagne avec de la confiture de figes. Vin conseillé Bergerac Moelleux.
- **Bloc de foie gras**
 Se consomme frais, trempé ou toasté, s'accompagne avec de la confiture de figes. Vin conseillé Bergerac Moelleux.
- **Pâté de foie de canard...** (Truile)
 Se consomme frais, trempé ou trempé en entrée. Vin conseillé Bergerac Moelleux.
- **Magret de canard fourré au foie gras 7/8 parts**
 Placé la veille de consommation au frigo, dégager le magret en posant un des deux couvercles, enlever la graisse et tremper au couleur. Se consomme frais mais pas glacé, s'accompagne avec des pommes de pommes coupées en lamelles trempées dans un peu de beurre et légèrement sautées. Vin conseillé Bergerac Moelleux.
- **Cou de canard farci au foie gras 5 parts**
 Se consomme frais, trempé, trempé, trempé, trempé, trempé (à 8mm avant de déguster). Vin conseillé Bergerac Moelleux.
- **Gésiers de canard et cœurs de canard confits**
 Se consomme coupés en lamelles trempées avec un peu de graisse et servis chaud sur une sauce composée.
- **Confit 2 ou 3 cuisées au confit 1 cille + 1 cuisse**
 Se consomme trempées dans un peu de graisse avec des pommes de terres ou des oignons.
- **Grillons de canard**
 Se consomme au casse-croûte, que avec un bon pain ou en plat de résistance d'accompagnement d'un bon steak, dans des pommes de terres chaudes.
- **Mognets de canard séché ou magret de canard séché au foie gras**
 Se consomme trempé en trempé, trempé, trempé, trempé, trempé (à 8mm avant de déguster). Vin conseillé Bergerac Moelleux.

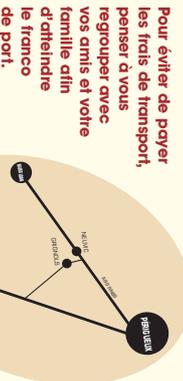
LE COIN DES PLATES CUISINÉES ET SAUCES

- **Mignonnettes d'agillettes de canard 2 parts**
 Se consomme trempée (à feu doux dans une casserole).
- **Civet de magret au vin de Bergerac rouge 3 parts**
 Se consomme trempée (à feu doux dans une casserole).
- **Sauce périgéaux truile à 2 %**
 Excellent accompagnement pour magret et viande rouge.
- **Cuisses de canard au vin blanc de Bergerac sauce délicate**
 Se consomme trempée (à feu doux, dans une casserole accompagnée de riz).
- **Hachis Parmentier**
 A passer au four 150° pendant 15 à 20 minutes.

Participation à la commande.
 13€ jusqu'à 60€
 19,00€ jusqu'à 250€
 22,00€ jusqu'à 700€
 Franco de port au-dessus de 701€

CONDITIONS D'EXPÉDITION

Nos marchandises voyagent aux risques et périls du destinataire.
 Pour sauvegarder vos droits, nous vous demandons de faire toutes réserves auprès du transporteur au moment de la livraison.
 Si vous désirez faire transporter une commande de frais frais que mognets frais, cuisées trempées ou cuisées de canard confites sous vide), nous vous rappelons que la totalité du transport, ainsi que les frais d'emballages seront à votre charge.
 Notre mode de fabrication ne nous permettant pas d'avoir des stocks infinis, n'attendez pas la veille des fêtes pour commander. Merci de votre compréhension.



ATELIER CONSERVES
 AGRIER N° 14
 (4428 50)

Neuville-sur-Vidale
 D44
 Saint-Astier
 D107
 Manssac-sur-Vern
 D44
 Jaune Villambard

Groupe visite gratuite et commentée avec dégustation sur rendez-vous



De mi-juillet à fin août
 Visite d'été
 tous les jeudis à 17h30 sur rendez-vous
 visite gratuite avec dégustation



maison
BERANO
 Producteur de gras
 Fabrication maison
 la tradition sur votre table



Foies Gras - Confits - Pâtés
 Magrets fourrés ou Foie Gras
 Caus de Canards farcis ou Foie Gras

Maison BERANO
 FOIE GRAS
BILLAT Pascal
 24110 GRIGNOLS

☎ 05 53 54 25 75 - Port. 07 85 53 59 75
 e-mail : maisonberano@wanadoo.fr
 site : http://maisonberano.com

VISITE GRATUITE ET COMMENTÉE
 Groupe et particulier sur rendez-vous
 Horaires d'ouverture : du lundi au samedi de 9h00 à 12h00 et de 14h00 à 18h30

Conserve "Maison"

de canard gras

POUX TTC - Tarif valable jusqu'au 31 Mars 2022

	Prix Unit en Euro	Prix au 100 g en Euro
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER INGREDIENTS : Foie gras, sel, poivre. Conserve à froid sous vide. A conserver de +2° à +4° sous vide - ml-cuill.	Minimum 300 g Maximum 800 g	11,70€
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER INGREDIENTS : Foie gras, sel, poivre. Sévielles (conserve)	25,50€ 43,60€	13,42€ 12,50€
BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD INGREDIENTS : Foie gras 88 %, eau, sel, poivre.	6,40€ 12,30€ 18,20€	9,80€ 9,46€ 9,10€
MAGRETT FOURRÉ AU FOIE GRAS DE CANARD INGREDIENTS : Viande de canard 42 %, gras de canard, bloc de foie gras 24 %, sel, poivre.	24,50€	3,22€
COU DE CANARD FARCI AU FOIE GRAS DE CANARD INGREDIENTS : Farce 42 % (viande de porc + viande de canard), bloc de foie gras 27 %, pain de cou de canard 25 %, eau, Amontgou, sel, poivre.	15,40€	3,85€
PÂTÉ DE FOIE DE CANARD (50% DE FOIE GRAS) INGREDIENTS : Foie gras 50 %, viande de porc, eau, sel, poivre.	9,70€ 12,00€	7,50€ 6,00€
PÂTÉ DE FOIE DE CANARD TRUFFÉ (50% DE FOIE GRAS) INGREDIENTS : Foie gras 50 %, viande de porc, eau, truffes 3 %, sel, poivre.	16,90€	8,50€
CONFIT DE CANARD 2 CUISSES INGREDIENTS : Viande de canard 57 %, gras de canard, sel.	11,00€	1,90€
CONFIT DE CANARD 1 CUISE INGREDIENTS : Viande de canard 55 %, gras de canard, sel.	14,10€	1,60€
GÉSÏERS DE CANARD (SOUS GRASSE) INGREDIENTS : Bâtons de canard 55 %, gras de canard, sel, poivre.	6,40€	2,50€
CŒURS DE CANARD (SOUS GRASSE) INGREDIENTS : Coeurs de canard 67 %, gras de canard, sel, poivre.	4,20€	1,60€
GRASSE DE CANARD INGREDIENTS : Grasse de canard 99 %, sel.	3,50€	0,50€
GRILLONS DE CANARD INGREDIENTS : Canard (98%), sel, poivre.	3,70€ 5,10€ 6,10€	2,80€ 2,55€ 2,17€

	Prix Unit en Euro	Prix au 100 g en Euro
MAGRET DE CANARD SÉCHÉ INGREDIENTS : Viande de canard séchée à l'air 98%, sel, poivre. A conserver de +2° à +4°	Minimum 200 g Maximum 500 g	4,10€
MAGRET SÉCHÉ AU FOIE GRAS DE CANARD INGREDIENTS : Viande de canard, foie gras 38 %, sévielle à l'ail, sel, poivre. A conserver de +2° à +4°	Minimum 200 g Maximum 500 g	5,37€
MITONNADE DAQUILLETTES DE CANARD INGREDIENTS : Aquillette de canard 22 %, (4 unités), confits, vin de Bergerac rouge, eau, oignons, grillons, échalotes, gras de canard, tomate, foin de veau, thym, carter, assaisonnement.	Poids net : 620 g	11,70€ 1,88€
CVIET DE MAGRET AU VIN DE BERGERAC ROUGE INGREDIENTS : Vin de Bergerac : 57%, magret de canard 30 %, pomme de terre 19 %, carottes, foin de veau, cognac, thym, huile.	Poids net : 1030 g	12,90€ 1,30€
SAUCES DE CANARD AU VIN BLANC DE BERGERAC INGREDIENTS : Cuissons de canards (2 unités) 25 %, vin de Bergerac : 14 % (Cote de Bergerac), eau, pain d'épice, carottes, oignons, oignons, échalotes, douglas grins, assaisonnement.	Poids net : 840 g	13,10€ 1,60€
CASSOLET AUX MANCHONS DE CANARD CONFITS INGREDIENTS : Haricots blancs 27 %, 2 manchons de canard confits, cuissons de canards, beurre, eau, coulis de tomates, oignons, ail, carottes, sel, poivre, sauce.	Poids net : 840 g	13,70€ 1,60€
FACHIS PARMENTIER DE CANARD INGREDIENTS : Pain et viande de canard confite 50 %, puree de pomme de terre, patate douce, câpres 4 %, sel, poivre.	Poids net : 620 g	12,80€ 2,10€
SAUCE PERIGUEUX TRUFFEE A 2% INGREDIENTS : Bouillon de veau 66 %, vin blanc, Madère, jussec de canard, pain, tomates, échalotes, ail, sel, poivre, truffes (containing 2% de truffes) pour magrets et tranches de foies.	Poids net : 130 g	5,70€ 4,38€

NOS COLIS POUR OFFRIR

- L'Apéro**
 - 1 Grillons 130 g
 - 1 Bloc de Foie Gras 130 g
 - 1 Pâté 130 g

28,00€
- Le Canard entier préparé**
 - 1 Bloc de Foie Gras 200 g
 - 2 Confits (2 cuill + 2 cuisées)
 - 1 Abots (cognac, gésier, cou, diletons)
 - 3 Pâtés 200 g
 - 2 Grillons 200 g

94,00€
- La Savoureuse**
 - 1 Confit 2 cuisées
 - 1 Gésier
 - 1 Pâté 130 g
 - 1 Grillons 130 g
 - 1 Cassoulet 840 g

48,50€
- La Gourmande**
 - 1 Magret fourré au foie gras (6/8 parts)
 - 1 Bloc de Foie Gras 130 g
 - 1 Pâté 50 % foie gras 130 g
 - 1 Mitonne de daquillettes 620 g

62,00€
- La Délicieuse**
 - 1 Cou de Canard Farci au Foie Gras 400 g
 - 1 Bloc 130 g

31,00€
- La Périgourdine**
 - 1 bocal de Foie Gras entier 190 g
 - 1 Bloc 65 g
 - 1 Pâté 130 g

44,00€

Nos colis



Photos non contractuelles