



FERME  
BLEU CANARD  
éleveurs de tradition

**NOTRE MAGASIN  
À LA FERME  
VOUS ACCUEILLE**  
du mercredi au vendredi  
de 9h à 18h,  
le samedi matin  
de 9h à 12h30  
et sur rendez-vous.

La Poterie  
53360 Quelaines St Gault  
**06.89.79.11.23**  
gaecmontigne@gmail.com  
www.fermebleucanard.fr



FERME  
BLEU CANARD  
éleveurs de tradition

VENTE DIRECTE  
**Foie Gras - Conserves - Produits frais**  
Canard Gras & Agneau Bleu du Maine



**Vente à la ferme  
Quelaines St Gault**

**Nos produits sont également disponibles ici :**  
Drive Fermier 53, La Ruche qui dit Oui, Magasins Gamm Vert,  
Marché de Laval Cathédrale (entre novembre et décembre),  
La Cave Lavalloise.



## Foie Gras

	Poids	Prix	Quantité	Montant
<b>Foie Gras de Canard 100 %</b> mi-cuit, en bocaux, conservation 4 mois à 4 °C	150 g [3 à 5 pers.]	17,50 €		
	250 g [5 à 7 pers.]	28,00 €		
	400 g [8 à 10 pers.]	43,00 €		
<b>Foie Gras de Canard 100 %</b> sous vide, conservation 10 jours à 4 °C sur commande. <i>Prévoir 40 à 50 g par personne.</i>	le kg	120,00 €		

## Conserves

	Poids	Prix	Quantité	Montant
<b>Terrine du Gaveur</b> 20 % Foie Gras - Canard gras - Porc	190 g	7,00 €		
<b>Terrine de Canard à l'Orange</b> Canard gras - Porc - Orange	190 g	5,50 €		
	380 g	9,00 €		
<b>Rillettes</b> 100 % Canard	190 g	5,50 €		
	380 g	9,00 €		
<b>Gésiers Confits</b>	200 g	8,00 €		
<b>Confits</b>	180 g [1 cuisse]	6,00 €		
	370 g [2 cuisses]	11,00 €		
	740 g [4 cuisses]	21,00 €		
	600 g [5 manchons]	9,00 €		
<b>Cuisses de Canard au Cidre</b>	160 g [1 cuisse]	6,50 €		
	320 g [2 cuisses]	12,00 €		
<b>Cuisses de Canard aux Châtaignes, sauce au Vin Rouge</b>	640 g [4 cuisses]	22,00 €		
	160 g [1 cuisse]	6,00 €		
<b>Saucisses de Canard Confites</b> 50 % Canard - 50 % Porc	320 g [2 cuisses]	12,00 €		
	500 g [environ 6/8 saucisses]	10,00 €		
<b>Cassoulet au Confit de Canard</b>	500 g [2 parts]	10,00 €		
	1 kg [4 parts]	20,00 €		

TARIFS 2022

## Produits Frais

	Poids/Part	Prix	Quantité	Montant
<b>Magrets de Canard</b> en sachet individuel	le kg	17,50 €		
<b>Aiguillettes de Canard</b>	le kg	16,00 €		
<b>Saucisses de Canard</b> [1 kg = 10 saucisses]	le kg	15,50 €		
<b>Magrets Fumés</b> tranchés main, en sachet de 100 g	100 g	4,50 €		
<b>Rillettes 100 % Canard</b>	le kg	17,00 €		
<b>Saucisses de Canard fumées</b> conditionné par 100 g	le kg	33,00 €		
<b>Cœurs de Canard frais</b> conditionné par 500 g	le kg [500 g = 15 cœurs]	10,00 €		
<b>Cuisses de Canard Confites</b>	la part	4,50 €		



## Agneaux [d'avril à octobre] Contactez-nous pour toute commande

La race Bleu du Maine, race emblématique de la Mayenne, est réputée pour le goût subtil et la tendreté de sa viande. Ces qualités proviennent en partie de l'élevage à l'herbe de nos brebis et de nos agneaux élevés sous la mère. Nous complétons l'alimentation avec les céréales et les protéagineux produits sur notre exploitation.

<b>Colis Gigot Entier</b> entier ou 1/2 agneau [gigot, épaule, côtes, collier, poitrine, abats]	le kg	13,80 €		
<b>Colis Gigot Tranché</b> entier ou 1/2 agneau [tranches de gigot, souris, épaule, côtes, collier, poitrine, abats]	le kg	14,50 €		
<b>Merguez</b> viande de brebis et agneau, mélange d'épices	le kg	12,50 €		

**Total :**

5 % de remise pour commande supérieure à 150 €

**Total avec remise :**

**Merci d'indiquer vos coordonnées ci-contre >>>**

Prénom, Nom,  
Adresse Postale,  
Téléphone.

---



---



---



---