



*Nous pouvons réaliser
des paniers cadeaux,
selon votre demande.*

Expédition dans toute la France.
Dans les Landes, au Sud de MACS
(Marenne Adour Côte Sud), nos
canards sont élevés en plein air,
puis gavés traditionnellement au
maïs grain.

Règlement

- 50 % à la commande, par chèque bancaire. Tous nos prix s'entendent TTC, départ de la ferme*.
- Solde du règlement (commande + port) après expédition du colis (port moindre si réglé par expéditeur)
- 50 % du port pris en charge dès 229 € de commande.
- Port gratuit à partir de 457 € de commande.

Transport :

Nos produits voyagent sous la responsabilité du transporteur. Vérifier les colis à l'arrivée et faire les réserves d'usage, s'il y a lieu, auprès du transporteur. En cas de litige, le tribunal de Dax sera seul compétent
* TVA incluse de 5,5 %.

Coordonnées

Nom :

Prénom :

Adresse :

.....

.....

Tél :

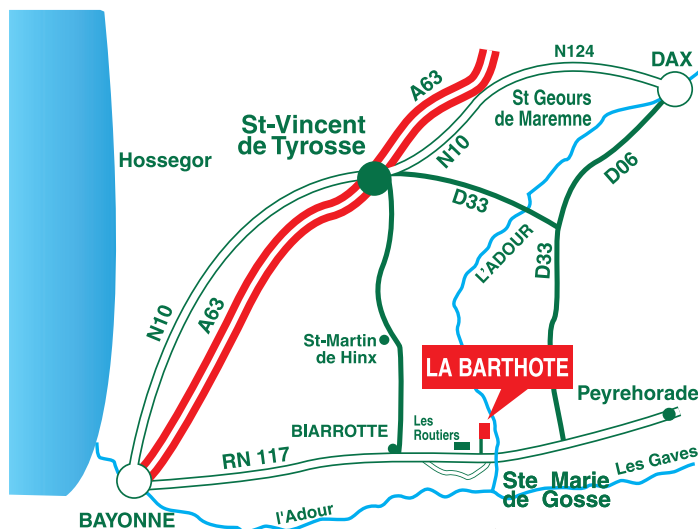
Date commande :

Signature

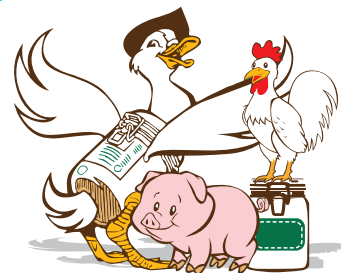
Adresse de Livraison si différente :

.....

.....



*Venez-nous
rendre visite !*



Ferme «La Barthote»

S.A.R.L. LA BARTHOTE

BETBEDER - LAPEGUE Myriam et Fabrice

274, route de La Barthote

40390 **SAINTE-MARIE DE GOSSE**

Tél. 06 33 62 25 29 - 06 21 24 80 36

E-mail : ferme.barthote@gmail.com

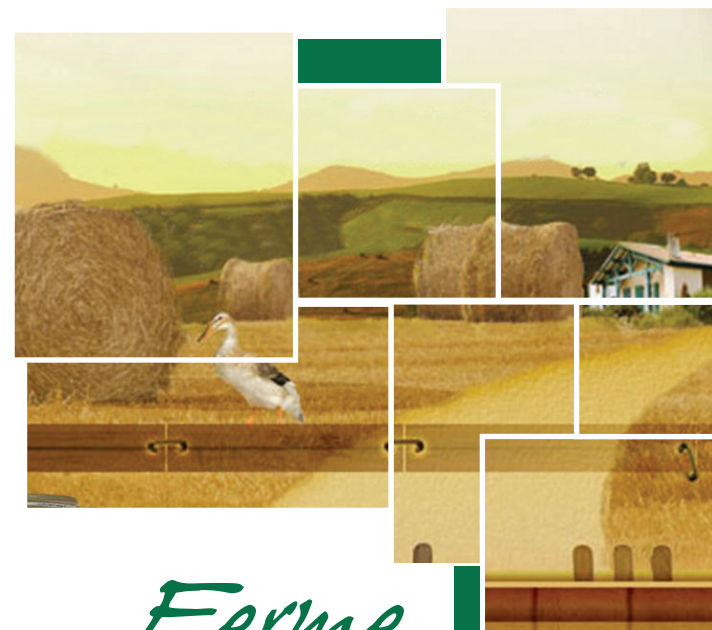
www.ferme-la-barthote.com

f [fermeLaBarthote](https://www.facebook.com/fermeLaBarthote)

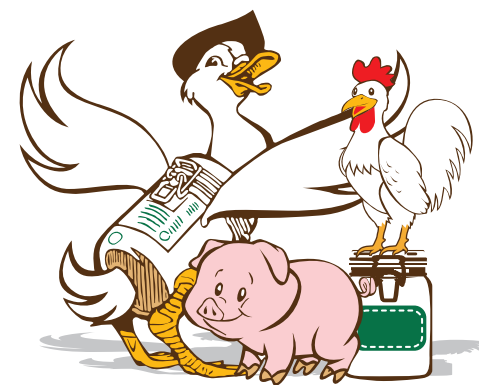
N° agrément CE : 40 271 001



Création Flashcomp - Bayonne



Ferme "La Barthote"



Tarifs valables du 01 octobre 2021 au 30 septembre 2023

PRODUITS DE LA FERME



Les conserves de canard	Poids Net	Prix unitaire € TTC	Prix au kg €	Qté	Total
Foie Gras Entier de Canard					
Bocal	150 g	15,00	100,00		
Boîte	250 g	22,00	88,00		
Bocal	280 g	26,00	92,85		
Bocal	420 g	38,00	90,47		
<i>Fois gras entier de canard, sel poivre</i>					
Confit de Canard					
<i>1 aile, 1 cuisse, 1 manchon, 1/2 cou</i>	1300 g	16,50	12,60		
Gésiers de Canard confit	320 g	9,00	28,12		
Pâtés au Foie Gras					
Boîte	200 g	5,50	27,50		
Boîte	250 g	6,80	27,20		
<i>30 % de canard, 30 % de Foie Gras, 30 % de Porc, œufs, épices</i>					
Rillettes Pur Canard					
<i>Maigre et gras de canard, sel, poivre</i>	170 g	2,90	17,05		
	250 g	4,00	16,00		
Rillettes au foie Gras					
<i>Maigre et gras de canard, sel, poivre, 30% de foie gras</i>	200 g	5,50	27,50		
	250 g	6,80	27,20		
Cou Farci au Foie Gras					
<i>V viande de canard et de porc, 20 % de foie gras en morceaux, peau de cou, œufs, sucre, sel, poivre</i>	350g	12,50	37,70		
Cuisses					
par 1	300g	4,80	16,00		
par 2	600g	9,00	15,00		
par 4	1200g	17,00	14,16		
Canard entier		72,00			
<i>Foie Gras de Canard, Confit de Canard, Rillettes pur Canard</i>					
Manchons confits		8,50			
<i>Manchons confits de canard gras</i>					
Abats de Canard	900g	6,00			
<i>Ailerons, cous</i>					
Axoa de Canard	750g	16,00	21,30		
<i>V viande de canard, poivron, oignon, tomates, piments, sel, poivre</i>	380 g	8,00	21,05		

Total conserves canard :

Les produits frais à la saison (sous-vide)

	Prix au kg	Qté	Total
Magret			
<i>Magret de canard gras (400 à 500g)</i>	17,00		
Côtelettes			
<i>Côtelettes de canard gras</i>	18,00		
Cœurs de canard	10,00		
Magret séché tranché			
<i>Plaquette de magret séché tranché (120g env.)</i>	42,00		
Magret séché fourré au foie gras			
<i>Plaquette de magret séché tranché (100g env.)</i>	60,00		
Jambon de la ferme tranché	32,00		

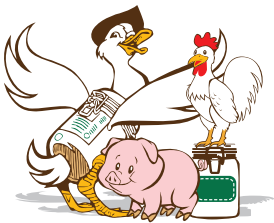
Total frais :

Les conserves (suite)	Poids Net	Prix unitaire € TTC	Prix au kg €	Qté	Total
Pâté de Porc					
<i>Poitrine, gorge et foie de porc, sel, poivre, œuf, oignon, ail, sucre</i>	280g	4,80	17,14		
Boudin					
<i>V viande de porc, sang, poireau, sel, poivre</i>	280g	4,80	17,14		
Piperade					
Bocal	800g	7,50	9,37		
Bocal	400g	4,30	10,75		
<i>Tomates, piments, oignon, sel, poivre</i>					
Sauce tomate					
<i>Tomates, oignon, sucre, sel, poivre</i>	400g	3,80	9,50		
Cassoulet					
Boîte 3/4 pers.	1400g	15,50	11,07		
Boîte 1/2 pers.	700g	7,00	10,00		
<i>Haricots, saucisses de porc, manchons de canard confit, ventrèche, sel, poivre, bouillon</i>					
Confitures (bocal)					
<i>Fruit, sucre 33 %</i>	320g	3,50	10,90		
Alose de l'Adour					
Bocal	190g	6,00	31,58		
Bocal	280g	8,00	28,50		
<i>La conserve d'Alose est une fabrication "maison" réalisée avec de l'alose fraîchement pêchée, de l'huile de tournesol, du sel, du poivre, du citron et du thym</i>					
Gras-Double (boîte)					
<i>Pieds et tête de veau, panse de bœuf, carottes, tomates, oignons, jambon</i>	800g	9,00	11,25		

Total conserves :

Total conserves canard :

Total commande :



Ferme «La Barthote»

Pour toute commande de produits frais nous contacter, merci.

Egalement sur commande

	Prix au kg €	Qté	Total
D'octobre à avril :			
Canard gras	5,80		
Canard sans foie	20€/p		
Toute l'année :			
Toutes les semaines (le samedi, commande jusqu'au jeudi)			
Poulets fermiers plein air	7,50		
Pintades	9,00		

PORC : GRILLADE 12€/KG, TRADITION 11€/KG

Porcs élevés en plein air sur l'exploitation.

Composition :

Caissette de 5 kg :

Grillade :

• chipolatas rouges

• chipolatas

• boudin

• ventrèche fraîche

• lomo

Tradition :

• 1 rôti

• côtelettes

• escalopes

• boudin

• chipolatas

• ventrèche fraîche

• saucisses

VIANDE BOVINE

Origine : E.A.R.L. SAINT-AUBIN, Maison “Boy”, Sainte-Marie de Gosse

Tél. 05 59 56 34 48

VEAU : 15,00€/KG

Composition :

Caissette de 5 kg :

• 1 rôti (env. 1 kg)

• 2 tendrons

• Sauté

• côtelettes

• escalopes

BŒUF : 14,00€/KG

Composition :

Caissette de 5 kg :

Viande à griller : 2,8 kg

• 1 rôti (env. 1,2 kg, entrecôte, faux-filet, steak

Viande à braiser : 2,2 kg

• pot au feu (jarret, plat de côte),
bourguignon ou viande hachée.

Caissette de 10 kg :

2 fois la composition de la caissette de 5 kg

Les petits conseils

- Le Foie Gras de canard entier peut-être servi avec des toasts de pain grillé ou accompagné de pruneaux fourrés au beurre.
- Pour déguster le confit de canard avec des frites ou de la salade, bien faire griller la peau.
- Les gésiers accompagneront agréablement vos salades composées.
- Les rillettes, à toute heure, entre deux tranches de pain frais.