



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 259 € de commande.
- Port gratuit à partir de 530 € 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. :

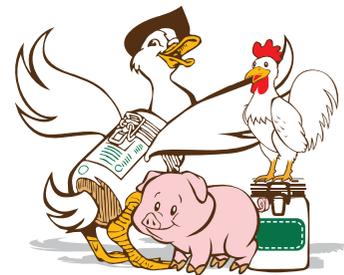
Date commande :

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

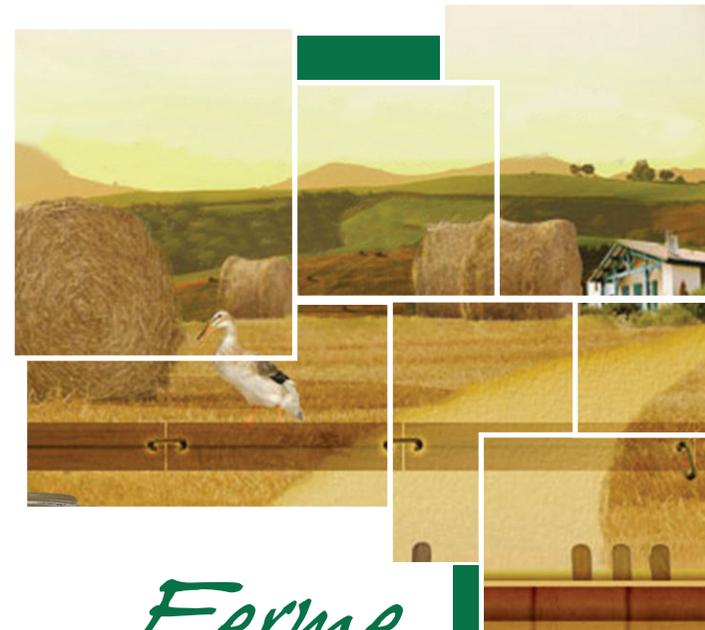
www.ferme-la-barthote.com

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

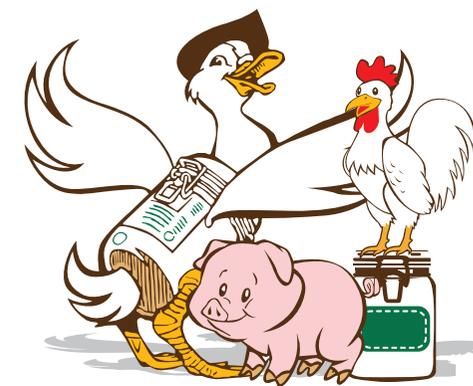
RCS Dax 494 381 239



Création Flashcompo - Bayonne



Ferme "La Barthote"



Tarifs valables du 01 octobre 2023 au 30 septembre 2025

PRODUITS DE LA FERME



Les conserves de canard

Foie Gras Entier de Canard

Poids Net	Prix unitaire € TTC	Prix au kg €	Qté	Total
Bocal 150 g	17,00	113,33
Boîte 250 g	24,50	98,00
Bocal 280 g	29,00	103,57
Bocal 420 g	42,00	100

Fois gras entier de canard, sel poivre

Confit de Canard

1 aile, 1 cuisse, 1 manchon, 1/2 cou

1300 g	16,50	12,60
--------	-------	-------	-------	-------

Gésiers de Canard confit

320 g	9,00	28,12
-------	------	-------	-------	-------

Pâtés au Foie Gras

Boîte 200 g
Boîte 250 g
30 % de canard, 30 % de Foie Gras, 30 % de Porc, œufs, épices

200 g	6,10	30,50
250 g	7,20	28,80

Rillettes Pur Canard

Maigre et gras de canard, sel, poivre

170 g	3,10	18,23
250 g	4,20	16,80

Rillettes au foie Gras

Maigre et gras de canard, sel, poivre, 30% de foie gras

200 g	6,10	30,50
250 g	7,20	28,80

Cou Farci au Foie Gras

Viande de canard et de porc, 30 % de foie gras en morceaux, peau de cou, œufs, sucre, sel, poivre

350g	13,00	37,14
------	-------	-------	-------	-------

Cuisses

par 1
par 2
par 4

300g	5,00	16,66
600g	9,40	15,66
1200g	18,70	15,58

Canard entier

1 foie Gras 250g, 1 foie gras 280g, 2 Confits de canard 280g, rillettes pur Canard 170g

	80,00	
--	-------	--	-------	-------

Manchons confits

8 Manchons confits de canard gras

	8,90	
--	------	--	-------	-------

Abats de Canard

6 Ailerons, 6 cous

900g	6,30	
------	------	--	-------	-------

Axoa de Canard

Viande de canard, poivron, oignon, tomates, piments, sel, poivre

750g	17,00	22,66
380 g	9,00	23,68

Total conserves canard :

Les produits frais à la saison (sous-vide)

Magret

Magret de canard gras (400 à 500g)

Côtelettes

Côtelettes de canard gras

Prix au kg	Qté	Total
20,80
18,00
42,00
33,50
25,50
28,95
25,30

Magret séché tranché

Plaquette de magret séché tranché (120g env.)

Jambon de la ferme tranché

Saucisson de porc nature

Saucisson de porc au piment d'Espelette

Saucisse sèche de porc

Total frais :

Les conserves (suite)

Pâté de Porc

Poitrine, gorge et foie de porc, sel, poivre, œuf, oignon, ail, sucre

Boudin

Viande de porc, sang, poireau, sel, poivre

Piperade

Bocal 800g
Bocal 400g
Tomates, piments, oignon, sel, poivre

Sauce tomate

Tomates, oignon, sucre, sel, poivre

Cassoulet

Boîte 3/4 pers.
Boîte 1/2 pers.
Haricots, saucisses de porc, manchons de canard confit, ventrèche, sel, poivre, bouillon

Alose de l'Adour

Bocal 190g
Bocal 280g
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

Gras-Double (boîte)

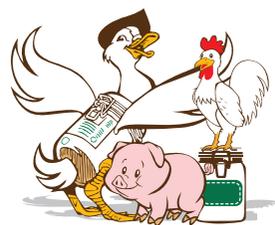
Pieds et tête de veau, panse de bœuf, carottes, tomates, oignons, jambon

Poids Net	Prix unitaire € TTC	Prix au kg €	Qté	Total
280g	5,10	18,21
150g	2,60	17,33
280g	5,10	18,21
150g	2,60	17,33
800g	7,80	9,75
400g	4,50	11,29
400g	3,90	9,75
1400g	15,80	11,28
700g	7,10	10,40
190g	6,20	32,63
280g	8,20	29,28
800g	9,40	11,75

Total conserves :

Total conserves canard :

Total commande :



Ferme «La Barthote»

Pour toute commande de produits frais nous contacter, merci.

Egalement sur commande

D'octobre à avril :

Canard gras

Canard sans foie

Prix au kg €	Qté	Total
6,80
23€/p
8,20

Toute l'année :

Toutes les semaines

(le samedi, commande jusqu'au jeudi)

Poulets fermiers plein air

PORC : GRILLADE 13€/KG, TRADITION 12€/KG

Porcs élevés en plein air sur l'exploitation.

Caissette de 5 kg

Composition :

Grillade

- chipolatas rouges
- chipolatas
- boudin
- ventrèche fraîche
- lomo

Tradition

- 1 rôti
- côtelettes
- escalopes
- boudin
- chipolatas
- ventrèche fraîche
- saucisses

VIANDE BOVINE

Origines : nos éleveurs locaux, EARL Saint Aubin de Sainte-Marie-de-Gosse ou Laugareil Cyril à Saint-Jean de Marsacq

VEAU : 16,00€/KG

Composition :

Caissette de 5 kg :

- 1 rôti (env. 1 kg)
- 2 tendrons
- Sauté
- côtelettes
- escalopes

BŒUF : 15,00€/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.