



*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 :

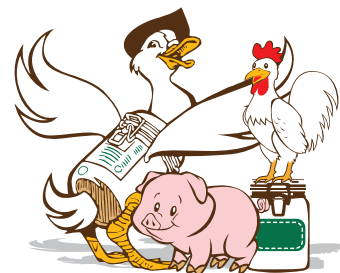
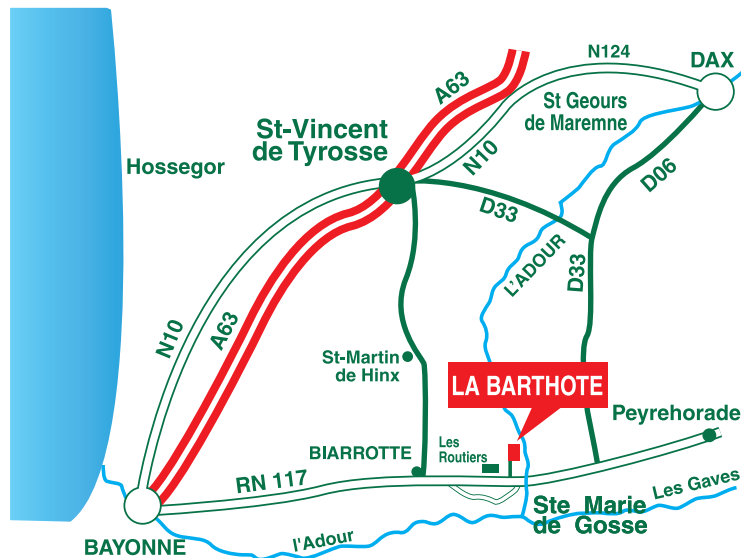
Adresse :

Mail :

Tél.: | | | | | | | | | |

Date commande : / / Signature :

Adresse de Livraison si différente :



Ferme «La Barthote»

*Venez nous
rendre visite !*

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

RCS Dax 494 381 239

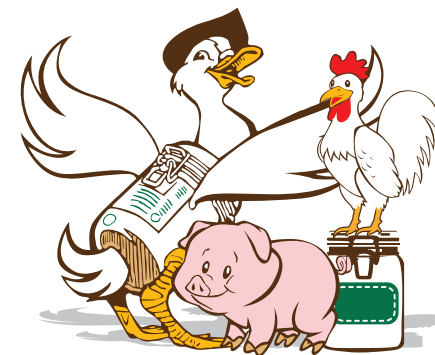


©Bienvenue à la Ferme 40



©Bienvenue à la Ferme 40

Myriam & Fabrice
Ferme
"La Barthote"



Tarifs valables du 01 octobre 2025 au 30 septembre 2027

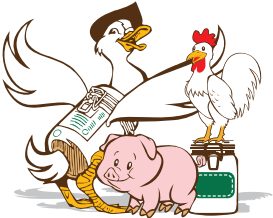
PRODUITS DE LA FERME



Les conserves de canard	Poids Net	Prix unitaire € TTC	Prix au kg €	Qté	Total
Foie Gras Entier de Canard <i>Fois gras entier de canard, sel poivre</i>	150 g 250 g 280 g 420 g	18,00 26,00 30,50 43,90	120,00 104,00 108,92 104,50		
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 <i>30 % de canard, 30 % de Foie Gras, 30 % de Porc, œufs, épices</i>	200 g 250 g	6,30 7,50	31,50 30,00		
Rillettes Pur Canard <i>Maigre et gras de canard, sel, poivre</i>	170 g 250 g	3,20 4,40	18,82 17,60		
Rillettes au foie Gras <i>Maigre et gras de canard, sel, poivre, 30% de foie gras</i>	200 g 250 g	6,30 7,50	31,50 30,00		
Cou Farci au Foie Gras <i>Viande de canard et de porc, 30 % de foie gras en morceaux, peau de cou, œufs, sucre, sel, poivre</i>	350g	13,00	37,14		
Cuisses de canard <i>cuisse par 1 cuisses par 2 cuisses par 4</i>	300g 600g 1200g	5,20 9,90 19,00	17,30 16,50 15,83		
Canard entier <i>1 foie Gras 250g, 1 foie gras 280g, 2 Confits de canard 280g, rillettes pur Canard 170g</i>		85,00			
Manchons confits <i>Manchons confits - par 8 Manchons confits - par 4</i>		8,90 4,50			
Abats de Canard <i>6 Ailerons, 6 cous</i>	900g	6,30			
Axoa de Canard <i>Viande de canard, poivron, oignons, tomates, piments, sel, poivre</i>	380 g 750g	9,50 17,50	25,00 23,30		
Magret confit <i>magret confit par 1 magrets confits par 2</i>	400g 800g	10,20 20,40	25,50 25,50		

Les produits frais à la saison (sous-vide)	Prix au kg	Qté	Total
Septembre à avril :			
Magret <i>Magret de canard gras (400 à 500g)</i>	20,80		
Côtelettes <i>Côtelettes de canard gras</i>	18,00		
Magret séché tranché nov/déc. <i>Plaquette de magret séché tranché (120g env.)</i>	42,00		
Jambon de la ferme tranché	33,50		
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>	150g 280g	2,80 5,30	18,66 18,92		
Boudin <i>Viande de porc, sang, poireau, sel, poivre</i>	150g 280g	2,80 5,30	18,66 18,92		
Axoa de Porc <i>Viande de porc, poivrons, oignons, tomates, piments, sel, poivre</i>	380 g 750g	6,10 11,90	16,05 15,86		
Piperade <i>Tomates, piments, oignon, sel, poivre</i>	400g 800g	4,80 8,10	12,00 10,12		
Sauce tomate <i>Tomates, oignon, sucre, sel, poivre</i>	400g	5,10	12,75		
Cassoulet Boîte 1/2 pers. Boîte 3/4 pers. <i>Haricots, saucisses de porc, manchons de canard confit, ventrèche, sel, poivre, bouillon</i>	700g 1400g	7,10 15,80	10,40 11,28		
Alose de l'Adour <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>	190g 280g	6,20 8,20	32,63 29,28		
Gras-Double (boîte) <i>Pieds et tête de veau, panse de bœuf, carottes, tomates, oignons, jambon</i>	800g	9,40	11,75		
Axoa de Veau <i>Viande de veau, poivrons, oignons tomates, piments, sel, poivre</i>	380 g 750g	9,50 17,50	25,00 23,30		
Total conserves :					
Total conserves canard :					
Total commande :					



Ferme «La Barthote»

Pour toute commande de produits frais nous contacter, merci.

Egalement sur commande	Prix pièce/€	Qté pièce	Total
D'octobre à avril :			
Canard gras entier	41,00		
Canard gras découpé	45,00		
Canard sans foie entier	25,00		
Canard sans foie découpé	28,00		
PORC GRILLADE ET TRADITION			
Porcs élevés en plein air sur l'exploitation. Caissette de 5 kg Composition :	Tradition 12€/kg		
Grillade 13€/kg • chipolatas rouges • chipolatas • boudin • ventrèche fraîche • lomo	• 1 rôti • côtelettes • escalopes • boudin • chipolatas • ventrèche fraîche • saucisses		
VIANDE BOVINE			
Origines : Nos éleveurs locaux : Laugareil Cyril à Saint-Jean de Marsacq EARL Saint Aubin de Sainte-Marie-de-Gosse.			
<i>Tarifs selon éleveurs, merci de nous contacter directement.</i>			
VEAU Composition : Caissette de 5 kg : • 1 rôti (env. 1 kg) • 2 tendrons • Sauté • côtelettes • escalopes	BŒUF 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.		

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.