



La Ferme des Cazaloux

46 260 PUYJOURDES

**VOTRE PRODUCTEUR DE CANARDS VOUS PROPOSE DE
NOUVELLES OFFRES !**

Colis n°1 : « GRILLADES » -50,00€-

- 2 sachets de 3 saucisses aux foie gras
- 2 sachets de 8 aiguillettes
- 2 magrets

Colis n°2 : « CLASSIQUE » -50,00€-

- 4 magrets
- 5 cuisses confites
- 1 fricandeau (pâté avec 25% de foie gras)

Colis n°3 : « APÉRO » -60,00€-

- 1 magret séché tranché
- 1 saucisse sèche de canard
- 1 foie gras mi-cuit de 250g
- 1 sachet d'environ 15 figues fourrées aux foie gras
- 1 fricandeau (pâté avec 25% de foie gras)
- 1 cou farci au foie gras

Colis n°4 : « ABATTOIR » -65,00€-

UN CANARD ENTIER CUISINÉ :

- 1 foie gras entier de 500g
OU 1 foie gras mi-cuit de 500g
- 2 magrets
- 2 cuisses confites
- 1 paire de manchons confits
- 1 carcasse confite OU 1 pâté au foie gras

Colis n°5 : « DÉCOUVERTE » -100,00€-

- 1 foie gras mi-cuit de 250g
- 1 carcasse confite
- 2 magrets
- 2 cuisses confites
- 1 sachet de 8 aiguillettes
- 1 sachet de 3 saucisses aux foie gras
- 1 cou farci au foie gras
- 1 fricandeau (pâté avec 25% de foie gras)
- 1 saucisse sèche de canard

→ **UNIQUEMENT SUR COMMANDE ; COMMANDEZ UNE SEMAINE À L'AVANCE**
→ **TOUTE NOTRE PRODUCTION EST DISPONIBLE SUR LE SITE :**
lafermedescazaloux.fr

CONTACT :

- Par mail : lafermedescazaloux@orange.fr
- Par téléphone :
 - Jean-Claude : 06/78/93/65/59
 - Bruno : 06/15/26/33/65

