

# La Ferme des Cazalous

46 260 PUYJOURDES

VOTRE PRODUCTEUR DE CANARDS VOUS PROPOSE DE  
NOUVELLES OFFRES !



## Colis n°1 : « GRILLADES » -60,00€-

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

## Colis n°2 : « CLASSIQUE » -65,00€-

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

## Colis n°3 : « APÉRO » -75,00€-

- 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 » -81,00€-

### 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 :  
[lafermedesczalous.fr](http://lafermedesczalous.fr)

### CONTACT :

- Par mail : [lafermedesczalous@orange.fr](mailto:lafermedesczalous@orange.fr)
- Par téléphone :
  - Jean-Claude : 06/78/93/65/59
  - Bruno : 06/15/26/33/65

