

Vous pouvez dès aujourd'hui **commander** par **téléphone** ou sur notre site **internet**, puis venir retirer et **déguster** nos produits à **l'atelier**, sur **les marchés**, à **la ferme** et chez les **professionnels** de notre région.

Vous avez aussi la possibilité de vous faire **expédier** votre commande par Chronofresh et de payer directement en ligne. Nous pouvons également vous constituer des **colis à offrir**, selon votre budget.

Laissez-nous votre mail, nous vous tiendrons informé de nos **livraisons** **sur nos points relais**.

(9 livraisons par an sur l'axe Brive-Paris et Montpellier - Avignon - Toulon) pour tous nos produits aux tarifs de la brochure.

Puyjourdes est un petit village **Lotois** limitrophe de l'**Aveyron** et du **Tarn-et-Garonne**, où nos canards sont élevés en **plein air** dans la campagne et engraisés **exclusivement** au maïs.

Tous nos produits sont **élaborés** avec soin, de l'abattage (lundis et mardis) à la découpe dans nos ateliers de la ferme, conformes aux **normes sanitaires européennes**.

Puis transformés par nos soins dans notre atelier préparation chaude / cuisine CE, selon des **recettes traditionnelles**, d'où leurs grandes **qualités**.

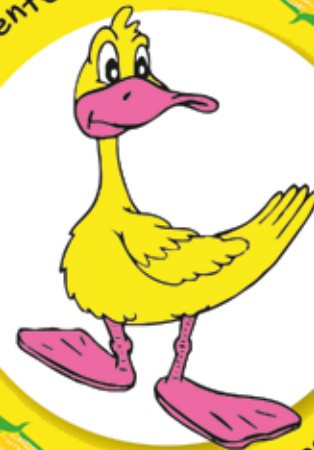
Si vous êtes satisfaits, **n'hésitez pas à le partager**, faites-le savoir à vos amis. Nous **vous remercions** dès à présent de la **confiance** que vous **nous portez**.

PASSEZ VOS COMMANDES
PAR TÉLÉPHONE OU PAR MAIL
À L'ADRESSE OU AUX NUMÉROS
CI-DESSOUS.

Conception et impression : www.les-herbes.fr - ne pas jeter sur la voie publique

LA FERME DES CAZALOUS

vente sur place



et par correspondance

Producteur de canards, du Quercy
Élevage en plein air et gavage traditionnel

VENTE DIRECTE

Abattages toutes les semaines

Livraison hebdomadaire aux particuliers sur l'Aveyron,
le Lot et le Tarn et Garonne

Horaires d'ouverture de la boutique :

- du 1^{er} janvier au 30 avril
Du lundi au samedi de 10h à 12h
- du 1^{er} mai au 31 décembre
Du lundi au samedi de 10h à 12h et de 16h à 18h

Le dimanche - fermé

VISITE DE LA FERME ET ANIMATIONS ESTIVALES



Nous effectuons 9 livraisons annuelles sur un point de retrait proche de chez vous.

- Secteur Nord : Brive, Limoges, Déols, Orléans, Dourdan, région Parisienne (75, 77, 91, 92, 93, 94).

- Secteur Sud : Lodève, Montpellier, Nîmes, Bollène, Sorgues, Avignon, Marseille, La Ciotat, Toulon, Beaucaire, Sète, Carcassonne, Toulouse.

✉ GAYRAL BRUNO - LA FERME DES CAZALOUS
Lieu dit Souliers - 1100 Route de Laudine
46260 PUYJOURDES

☎ 06 15 26 33 65 - GAYRAL Bruno (*Producteur*)
06 78 93 65 59 - GAYRAL Jean Claude
07 77 85 70 20 (*Service commercial*)

🏠 lafermedesczalous@orange.fr

🌐 lafermedesczalous.fr



chronofresh

BON DE COMMANDE

TOUS NOS PRODUITS SONT CUISINÉS
SEULEMENT AVEC DU SEL ET DU POIVRE

Tarifs applicables au 1^{er} janvier 2023

Ref.	BOITES & BOCAUX			
		Prix au 100 g	Prix unitaire	
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER				
1	Bocal 180g	13,89 €	25,00 €	X..... =€
2	Bocal 300g	13,34 €	40,00 €	X..... =€
3	Bocal 500g	12,00 €	60,00 €	X..... =€
BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD				
4	100g (2 à 3 parts)	9,00 €	9,00 €	X..... =€
5	200g (4 à 5 parts)	8,00 €	16,00 €	X..... =€
6	300g (6 à 7 parts)	7,34 €	22,00 €	X..... =€
COU DE CANARD FARCI AU FOIE GRAS				
7	300g (6 parts)	5,00 €	15,00 €	X..... =€
FRITONS DE CANARD				
8	180g (4 à 5 parts)	3,34 €	6,00 €	X..... =€
GRAISSE DE CANARD				
9	300g	1,34 €	4,00 €	X..... =€
19	600g	1,34 €	8,00 €	X..... =€
DEUX CUISSES DE CANARD CONFITES				
10	400g (2 parts)	2,75 €	11,00 €	X..... =€
QUATRE MANCHONS DE CANARD CONFITS				
11	340g (2 parts)	2,65 €	9,00 €	X..... =€
MAGRETS DE CANARD CONFITS				
12	250g (2 parts)	4,40 €	11,00 €	X..... =€
13	500g (4 parts)	4,00 €	20,00 €	X..... =€
GÉSIFIERS DE CANARD CONFITS				
14	200g (5/6 gésifiers)	4,00 €	8,00 €	X..... =€
CŒURS DE CANARD CONFITS				
15	200g (7/9 cœurs)	3,00 €	6,00 €	X..... =€
MAGRET FOURRÉ AU FOIE GRAS				
16	300g (6 parts)	6,00 €	18,00 €	X..... =€
RILLETES DES CAZALOUS AU FOIE GRAS				
17	180g (4 à 5 parts)	3,89 €	7,00 €	X..... =€
PATÉ DES CAZALOUS AU FOIE GRAS				
18	180g (4 à 5 parts)	3,89 €	7,00 €	X..... =€
Ref.	Services	Prix	Quantité	TOTAL
PS001	Découpe de canard	3,00 € pièce	X..... =€	
PS005	Déveinage	3,00 € le kg	X..... =€	

Ref.	Produits CUISINÉS "sous-vide"	Poids moyen	Conditionnement	DLC	Prix au 100 g	Prix	Quantité	TOTAL
(À conserver entre 0°C et +4°C) - Après ouverture, conserver au réfrigérateur à 4°C et consommer dans les 7 jours.								
19	Canard gras avec foie	5-6 kg	Vrac	4 jours	≈ 1,00 €	60,00 € pièce	X..... =€	
20	Canard gras sans foie	4,3-4,9 kg	Vrac	4 jours	≈ 1,00 €	50,00 € pièce	X..... =€	
21	Carcasse de canard	1-1,20 kg	Vrac	4 jours	0,60 €	6,00 € le kg	X..... =€	
22	Foie gras de canard extra	0,50 kg	Sous-vide	15 jours	5,50 €	55,00 € le kg	X..... =€	
23	Paletot de canard	2-2,50 kg	Vrac	15 jours	1,00 €	10,00 € le kg	X..... =€	
24	Cuisse de canard	0,45 kg	Sous-vide	15 jours	0,70 €	7,00 € le kg	X..... =€	
25	Manchons de canard	0,19 kg	Sous-vide	15 jours	0,60 €	6,00 € le kg	X..... =€	
26	Cœurs de canard	0,05 kg	Sous-vide	15 jours	1,20 €	12,00 € le kg	X..... =€	
27	Gésifiers de canard	0,07 kg	Sous-vide	15 jours	1,50 €	15,00 € le kg	X..... =€	
28	Magret de canard	0,45 kg	Sous-vide	15 jours	2,20 €	22,00 € le kg	X..... =€	
29	Côtelettes de canard	0,30 kg	Sous-vide	15 jours	2,60 €	26,00 € le kg	X..... =€	
30	Aiguillettes de canard	0,50 kg	Sous-vide	15 jours	2,10 €	21,00 € le kg	X..... =€	
31	Saucisse des Cazalous (porc avec 25 % de foie gras)	0,45 kg	Sous-vide	15 jours	2,60 €	26,00 € le kg	X..... =€	
18	Saucisse de canard	0,45 kg	Sous-vide	15 jours	1,90 €	19,00 € le kg	X..... =€	
51	Foie gras de canard 2 nd choix	+/- 0,5 kg	Sous-vide	15 jours	3,50 €	35,00 € le kg	X..... =€	

Ref.	Produits CUISINÉS "sous-vide"	Poids moyen	Conditionnement	DLC	Prix au 100 g	Prix	Quantité	TOTAL
(Graisse de canard, sel et poivre - à conserver entre 0°C et +4°C) - Après ouverture, conserver au réfrigérateur à 4°C et consommer dans les 7 jours.								
32	Foie gras de canard mi-cuit (250g, 500g, 1kg)		Sous-vide	6 mois	9,90 €	99,00 € le kg (= 20 pers)	X..... =€	
33	Carcasse de canard confite	0,90 kg	Poche	1 sem		7,00 € la poche (= 4 pers)	X..... =€	
34	Cuisse de canard confite	0,25 kg	Sous-vide	7 sem		5,50 € pièce, 25,00 € les 5	X..... =€	
35	Manchons de canard confits	0,20 kg	Sous-vide	7 sem		4,50 € pièce, 20,00 € les 5	X..... =€	
36	Gésifiers de canard confits	0,40 kg	Sous-vide	6 sem	3,00 €	30,00 € le kg (= 30 pers)	X..... =€	
37	Cou de canard farci au foie gras (25%)	0,35 kg	Sous-vide	6 sem	2,80 €	28,00 € le kg (= 6 pers)	X..... =€	
38	Magret de canard fourré au foie gras (25%)	0,35 kg	Sous-vide	6 sem	3,90 €	39,00 € le kg (= 6 pers)	X..... =€	
39	Magret de canard séché	0,30 kg	Sous-vide	4 mois	3,50 €	35,00 € le kg (= 10 pers)	X..... =€	
40	Saucisse sèche de canard	0,30 kg	Sous-vide	4 mois	3,00 €	30,00 € le kg (= 15 pers)	X..... =€	
41	Fritons de canard	0,25 kg	Sous-vide	3 sem	1,70 €	17,00 € le kg (= 20 pers)	X..... =€	
42	Rillettes de canard au foie gras (25%)	0,25 kg	Sous-vide	3 sem	2,80 €	28,00 € le kg (= 15 pers)	X..... =€	
43	Fricandeau au foie gras (25%)	0,20 kg	Sous-vide	3 sem	2,80 €	28,00 € le kg (= 15 pers)	X..... =€	
44	Graisse de canard		Sous-vide	6 mois	1,00 €	10,00 € le kg	X..... =€	
50	Figues fourrées au foie gras	0,25 kg	Sous-vide	5 sem	5,00 €	65,00 € le kg (= 30 pers)	X..... =€	
53	Os confits	0,90 kg	Sous-vide	1 sem		6,00 € pièce	X..... =€	

OFFRES SPÉCIALES

TRIO		
1 rillettes, 1 paté, 1 friton	18,00 €	X..... =€
LES PACKS		
3 bocaux de foie gras 180g	65,00 €	X..... =€
3 bocaux de foie gras 300g	110,00 €	X..... =€
1 bocal de foie gras 500g + 1 TRIO	75,00 €	X..... =€



TOTAL COMMANDE

Commander, c'est facile et rapide !

- Envoyez-nous ce bon de commande à :
Le Souliers 46260 PUYJOURDES
(avec la quantité de produit souhaitée)
- Appelez-nous au :
07 77 85 70 20 ou 06 78 93 65 59
- Envoyez-nous un mail :
lafermedescazalous@orange.fr