



FERME
BLEU CANARD
éleveurs de tradition

**NOTRE MAGASIN
À LA FERME
VOUS ACCUEILLE :**
mercredi > 15h à 18h
jeudi > 9h à 12h
vendredi > 15h à 18h
samedi > 10h à 12h

La Poterie
53360 Quelaines St Gault
06.89.79.11.23
gaecmontigne@gmail.com
www.fermebleucanard.fr



FERME
BLEU CANARD
éleveurs de tradition

VENTE DIRECTE
Foie Gras - Conserves - Produits frais
Canard Gras & Agneau Bleu du Maine

Nos produits sont également disponibles ici :
Drive Fermier 53, Locavor de Louverné, Magasins Gamm Vert,
Marché de Laval Cathédrale (entre novembre et décembre).

▼
**Vente à la ferme
Quelaines St Gault**





Foie Gras

	Poids	Unité	Quantité	Montant
Foie Gras de Canard 100 % mi-cuit, en bocaux, conservation 4 mois à 4 °C	150 g [3 à 5 pers.]			19,00 €
	250 g [5 à 7 pers.]			30,00 €
	400 g [8 à 10 pers.]			47,00 €
Foie Gras de Canard 100 % mi-cuit en terrine, sous vide, conservation 10 jours à 4 °C sur commande. <i>Prévoir 40 à 50 g par personne.</i>	le kg			130,00 €

Conserves

	Poids	Unité	Quantité	Montant
Terrine du Gaveur 20 % Foie Gras - Canard gras - Porc	190 g			7,00 €
Terrine de Canard à l'Orange Canard gras - Porc - Orange	190 g			6,30 €
	380 g			10,50 €
Rillettes 100 % Canard	190 g			5,80 €
	380 g			10,00 €
Gésiers Confits	250 g			9,00 €
Confits	[1 cuisse] 180 g			6,00 €
	[2 cuisses] 370 g			11,00 €
	[4 cuisses] 740 g			21,00 €
	[5 manchons] 800 g			10,00 €
Cuisses de Canard au Cidre	[1 cuisse] 160 g			6,50 €
	[2 cuisses] 320 g			12,00 €
Cuisses de Canard aux Châtaignes, sauce au Vin Rouge	[1 cuisse] 160 g			6,50 €
	[2 cuisses] 320 g			12,00 €
Saucisses de Canard Confites 50 % Canard - 50 % Porc	500 g [environ 6/8 saucisses]			10,00 €
Cassoulet au Confit de Canard	500 g [2 parts]			11,00 €
	1 kg [4 parts]			22,00 €
Saucisses de canard confites aux lentilles	450 g			10,00 €
	900 g			20,00 €
Garbure Nouveauté	850 g			15,00 €

TARIFS 2024

Produits Frais

	Poids/Part	Unité	Quantité	Montant
Magrets de Canard environ 500 g	le kg			18,50 €
Aiguillettes de Canard	le kg			17,00 €
Saucisses de Canard	le kg [1 kg = 10 saucisses]			15,50 €
Magrets Fumés en sachet de 100 g environ 20 tranches	100 g			4,60 €
Rillettes 100 % Canard	le kg			20,00 €
Cœurs de Canard frais conditionné par 500 g	le kg [500 g = 15 cœurs]			10,00 €
Cuisses de Canard Confites	la part			5,00 €



Agneaux [d'avril à septembre] Contactez-nous pour toute commande

La race Bleu du Maine, race emblématique de la Mayenne, est réputée pour le goût subtil et la tendreté de sa viande. Ces qualités proviennent en partie de l'élevage à l'herbe de nos brebis et de nos agneaux élevés sous la mère. Nous complétons l'alimentation avec les céréales et les protéagineux produits sur notre exploitation.

Colis Gigot Entier entier ou 1/2 agneau [gigot, épaule, côtes, collier, poitrine, abats]	le kg			14,00 €
Colis Gigot Tranché entier ou 1/2 agneau [tranches de gigot, souris, épaule, côtes, collier, poitrine, abats]	le kg			14,50 €
Merguez viande de brebis et agneau, mélange d'épices	le kg			13,00 €



Oie [pour les fêtes de fin d'année]

Pour les fêtes de fin d'années, venez découvrir des produits autour de l'Oie : Foie gras, confit et rillettes.

Total :