	PRIX POUR 100G	POIDS NET	PRIX UNITAIRE	QUANTITÉ	TOTAL

LES PLATS CUISINES AU BOEUF ÉLEVÉ À LA FERME

CHILI VIANDE DE BŒUF DE LA FERME

HARICOTS ROUGES, VIANDE BŒUF DE LA FERME HACHÉE, OIGNONS, TOMATES, PIMENT D'ESPELETTE IGP, SEL AIL, ÉPICES DIVERSES, POIVRE, PERSIL.

3 PARTS	2,04 €	700 G	14,30 €	_____	_____

BOURGUIGNON DE BŒUF DE LA FERME

VIANDE DE BŒUF DE LA FERME, VIN ROUGE, FARINE, CAROTTE, JUS D'ORANGE, MIEL, SEL, POI

3 PARTS	2,60 €	550G	14,30 €	_____	_____
6 PARTS	2,10 €	1100G	23,10 €	_____	_____

AXOA DE BŒUF DE LA FERME

VIANDE DE BŒUF DE LA FERME HACHÉE, JUS DE VIANDE, POIVRON, OIGNON, ÉCHALOTE, SEL,

3 PARTS	2,60 €	550G	14,30 €	_____	_____
6 PARTS	2,10 €	1100G	23,10 €	_____	_____

TRIPES DE BŒUF DE LA FERME

ABATS DE BŒUF DE LA FERME, TOMATE, OIGNON, CAROTTE, BOUQUET GARNI, VIN BLANC, SEL

2-3 PARTS	1,76 €	700G	12,30 €	_____	_____

TOTAL DE LA PAGE : _____

COMMANDE À REPORTER À LA PAGE SUIVANTE : _____

Nous garantissons l'origine de nos canards élevés sur notre ferme en plein champ et gavés à l'âge adulte au maïs grain entier garanti sans OGM

BON DE COMMANDE

RÉSERVÉ À LA FRANCE MÉTROPOLITAINE
(POUR LES AUTRES DESTINATIONS : APPELEZ NOUS)

ADRESSE DE LIVRAISON

NOM :.....

ADRESSE :.....

.....

C.P :.....

VILLE:.....

TÉLÉPHONE :.....

E-MAIL :.....

OBSERVATIONS :.....

.....

MONTANT DE LA COMMANDE : _____

Si la commande est inférieure à 150,00 € : 20,00 €
Entre 150,00 € et 250,00 € : 25,00 €
Entre 250,00 € et 500,00 € :32,50 €
Supérieure à 500,00 € : Franco de port

Frais d'emballage et d'expédition: ____

Total de la commande à régler : _____

MODE DE RÈGLEMENT :

par chéque à la commande :
(à l'ordre de : La Ferme de SIFFRAY)

Signature

par Carte Bancaire (signature obligatoire)
N°_ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _
Date de Validité :_ _ _ _
Les 3 derniers chiffres au dos de la carte : _ _ _

à renvoyer avec votre règlement à

La Ferme de Siffray
121, Route de Siffray, 46150 CATUS
Tél: 05 65 22 77 81
Courriel : ferme@lafermedesiffray.com
Site : https://www.lafermedesiffray.com

LES CONSERVES

Tarif valable jusqu'au Printemps 2027

	PRIX POUR 100G	POIDS NET	PRIX UNITAIRE	QUANTITÉ	TOTAL

LES FOIES GRAS

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER - en boîte

FOIE GRAS DE CANARD, SEL, POIVRE.

2 PARTS	21,90 €	100 G	21,90 €	_____	_____
4 PARTS	18,40 €	170 G	31,20 €	_____	_____
7 PARTS	16,50 €	340 G	56,00 €	_____	_____
10 PARTS	14,30 €	475 G	67,90 €	_____	_____

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER- en bocal

FOIE GRAS DE CANARD, SEL, POIVRE.

2 PARTS	22,40 €	100 G	22,40 €	_____	_____
4 PARTS	18,40 €	180 G	33,10 €	_____	_____
6 PARTS	16,80 €	315 G	52,90 €	_____	_____
9 PARTS	14,80 €	450 G	66,60 €	_____	_____

NOUVEAUTÉS 2026

PINTADE AUX OLIVES

*PIÈCES DE PINTADES ÉLEVÉES À LA FERME, JUS DE VOLAILLES, OLIVES, **FARINE**, ZESTE ET JUS DE CITRON, SEL, POIVRE*

2-3 PARTS	2,52 €	670 G	16,90 €	_____	_____

ROUGAIL SAUCISSE

SAUCISSE POULET, MORCEAUX DE TOMATES, CONCENTRÉ DE TOMATES, OIGNONS, POIVRONS, AIL, PERSIL,SEL, PIMENT D'ESPELETTE, ÉPICES.

2-3 PARTS	2,89 €	180 G	5,20 €	_____	_____

FOND DE CHAUDRON GELÉE DE CANARD, « UN CONCENTRÉ DE GOÛT »,

GELÉE DE CANARD, SEL, POIVRE

2,65 €	170 G	4,50 €	_____	_____

TOTAL DE LA PAGE : _____

SPECIALITES AU FOIE GRAS

	PRIX POUR 100G	POIDS NET	PRIX UNITAIRE	QUANTITÉ	TOTAL
COU DE CANARD FARCI (20% DE FOIE GRAS DE CANARD)					
VIANDE DE PORC, VIANDE DE CANARD, FOIE GRAS 20%, ŒUF, PEAU DE COU, SEL, POIVRE, C(					
6-8 PARTS	7,34 €	350 G	25,70 €		
PÂTÉ AU FOIE GRAS DE CANARD (40% DE FOIE GRAS DE CANARD)					
VIANDE DE PORC, FOIE DE CANARD 40%, ŒUF, SEL, POIVRE, COGNAC					
2-3 PARTS	6,98 €	115 G	8,00 €		
4-5 PARTS	5,40 €	185 G	10,00 €		
6-8 PARTS	4,45 €	370 G	16,50 €		

LES PATES

	PRIX POUR 100G	POIDS NET	PRIX UNITAIRE	QUANTITÉ	TOTAL
RILLETTES DE CANARD					
VIANDE DE CANARD, GRAISSE, SEL,POIVRE.					
2-3 PARTS	5,28 €	115 G	6,00 €		
4-5 PARTS	3,78 €	185 G	7,00 €		
6-8 PARTS	3,18 €	370 G	11,80 €		
FRITONS DE CANARD					
VIANDE DE CANARD, GRAISSE, SEL,POIVRE.					
2-3 PARTS	5,28 €	115 G	6,00 €		
4-5 PARTS	3,78 €	185 G	7,00 €		
6-8 PARTS	3,18 €	370 G	11,80 €		
PÂTÉ PAYSAN (pâté de volaille sans porc)					
VIANDE ET FOIES DE VOLAILLE, POMME DE TERRE, ŒUF, SEL, POIVRE, COGNAC, THYM, PERSIL.					
2-3 PARTS	4,34 €	115 G	5,00 €		
4-5 PARTS	3,28 €	185 G	6,00 €		
PÂTÉ DE CAMPAGNE					
VIANDE ET FOIE DE PORC, ŒUF, SEL, POIVRE, AIL, THYM, ALCOOL DE PRUNE.					
2-3 PARTS	4,34 €	115 G	5,00 €		
4-5 PARTS	3,28 €	185 G	6,00 €		
6-8 PARTS	2,35 €	370 G	8,70 €		
RILLETTES DE POULET					
VIANDE DE POULET, GRAISSE DE CANARD,OIGNONS, SEL, JUS ET ZESTE DE CITRON, POIVRE, ÉPICES.					
2-3 PARTS	5,28 €	115 G	6,00 €		

TOTAL DE LA PAGE :

LES CONFITS

	PRIX POUR 100G	POIDS NET	PRIX UNITAIRE	QUANTITÉ	TOTAL
2 CUISSES					
CUISSES DE CANARD, GRAISSE, SEL, POIVRE.					
2-3 PARTS	4,32 €	400 G	17,30 €		
4 CUISSES					
CUISSES DE CANARD, GRAISSE, SEL, POIVRE.					
4-6 PARTS	3,66 €	800 G	29,30 €		
5 MANCHONS					
MANCHONS DE CANARD, GRAISSE, SEL, POIVRE.					
3 PARTS	2,41 €	520 G	12,50 €		
POUR VOS SALADES QUERCYNOISES					
GÉSIERS ET CŒURS DE VOLAILLE, VIANDE CANARD, GRAISSE, SEL, POIVRE.					
3 PARTS	5,46 €	130 G	7,10 €		
GÉSIERS					
GÉSIERS DE CANARD, GRAISSE, SEL, POIVRE.					
2 PARTS	9,00 €	110 G	9,90 €		
5 PARTS	8,28 €	220 G	18,20 €		
GRAISSE DE CANARD					
GRAISSE DE CANARD, SEL, POIVRE.					
	0,86 €	750 G	6,50 €		
LE CANARD CONFIT SELON KEN HOM (AUX SAVEURS ORIENTALES)					
PIÈCES DE CANARD, GRAISSE, GINGEMBRE, BADIANE, AIL, SEL, POIVRE DE SICHUAN, AUTRES ÉPICES					
3 PARTS	4,72 €	400 G	18,90 €		

TOTAL DE LA PAGE :

LES PLATS CUISINES AU CANARD

	PRIX POUR 100G	POIDS NET	PRIX UNITAIRE	QUANTITÉ	TOTAL
CASSOULET AU CONFIT DE CANARD					
HARICOTS LINGOTS, CONFIT DE CANARD, SAUCISSE DE TOULOUSE, TOMATE, OIGNONS,SEL, ÉP					
1 PART	2,03 €	400 G	8,10 €		
2 PARTS	1,72 €	800 G	13,80 €		
6 PARTS	1,18 €	2800 G	33,00 €		
HARICOTS À LA TOMATE					
HARICOTS LINGOTS, TOMATE, OIGNONS,SEL, ÉPICES.					
3-4 PARTS	0,81 €	750 G	6,00 €		
LENTILLES AU CONFIT DE CANARD					
LENTILLES, QUARTIERS DE CANARD CONFITS , POITRINE FUMÉE, CAROTTE, SEL, POIVRE.					
2 PARTS	1,72 €	800 G	13,80 €		
LENTILLES AUX LARDONS					
LENTILLES,POITRINE DE PORC, CAROTTE, SEL, POIVRE.					
3-4 PARTS	0,81 €	750 G	6,00 €		

LES PLATS CUISINES AU POULET DE LA FERME

	PRIX POUR 100G	POIDS NET	PRIX UNITAIRE	QUANTITÉ	TOTAL
POULET DE LA FERME AUX ÉPICES ET SAFRAN DU QUERCY					
PIÈCES DE POULET ÉLEVÉ À LA FERME, VIN BLANC, OIGNON, FARINE, CRÈME FRAÎCHE, SEL, D SAFRAN DU QUERCY					
2-3 PARTS	2,22 €	750 G	16,70 €		
COQ AU VIN					
PIÈCES DE COQ, VIN ROUGE, OIGNON, CAROTTE, FARINE, JUS D'ORANGE, MIEL, SEL, POIVRE.					
2-3 PARTS	1,93 €	750 G	14,50 €		
POULET BASQUAISE					
PIÈCES DE POULET ÉLEVÉ À LA FERME, TOMATES, POIVRONS, JUS DE VIANDE, PIMENT D'ESPELETTE, ÉPICES, SEL, POIVRE					
2-3 PARTS	1,93 €	750 G	14,50 €		

TOTAL DE LA PAGE :

Conseils : Les produits dits « allergènes » sont notés en gras dans la liste des ingrédients.

Pour commander plus rapidement : connectez vous sur notre site www.ghislaine-borie.com ou nous retournez ce bon commande complété par mail à : ferme@ghislaine-borie.com sans oublier les N° de votre carte bancaire .

Pensez à réserver le plus tôt possible, notre production étant limitée à la taille de notre élevage, nous ne pouvons garantir que la livraison des commandes reçues avant le 15 décembre.

Conditions générales de vente et d'expédition : Tous nos prix sont en Euro et T.T.C.; les commandes ne seront expédiées qu'après réception du règlement et dans la limite des stocks disponibles