COORDONNÉES LIVRAISON

Nom.....

Prénom.....

Rue.....

.....

.....

Code porte.....Code postal.....

Ville.....

Tél.....

E-mail.....

Pour être livré dans les meilleures conditions, merci de bien remplir ce bon de commande recto/verso, accompagné du règlement à l'adresse suivante :

EARL FERME BARRY - M. BARRY Hervé
12, rue du Bourg - 64420 LIMENDOUS
05 59 16 00 15 ou au 06 68 55 10 58

MODE DE REGLEMENT

☐ Chèque

☐ Carte bancaire (par téléphone uniquement)

Date ☐☐ ☐☐ ☐☐☐☐

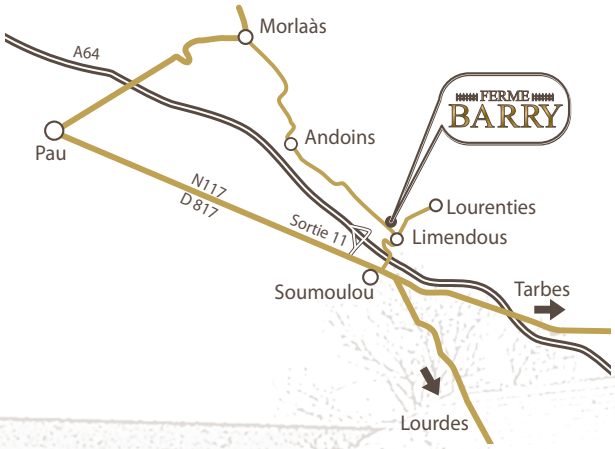
Signature

N'oubliez pas de vérifier vos marchandises en présence du transporteur et d'émettre des réserves en cas de casse ou d'avarie sur le colis.

La transmission du savoir-faire familial de 60 ans (grands-parents, parents) notre passion du terroir et de la gastronomie nous a donné envie de partager avec vous, toutes les saveurs d'une cuisine authentique.

Nos canards sont élevés en liberté et gavés aux maïs grains entiers dans notre ferme.

Simple, sans conservateur, nos produits sont cuisinés dans la plus pure des traditions familiales.



Pour tous renseignements, appelez-nous au :

05 59 16 00 15
ou au
06 68 55 10 58

ou contactez-nous par mail : fermebarry@orange.fr

www.la-ferme-barry.com

TARIFS AU 1ER SEPTEMBRE 2020 - IPADOUR PAU • 05 59 27 27 63

VENTE DE PRODUITS À LA FERME

FERME BARRY

PRODUCTEUR • ELEVEUR
GAVEUR • CONSERVEUR

Gavage exclusif au maïs grain entier
Cuisine artisanale

Sylvie et Hervé BARRY
12, rue du Bourg
64420 LIMENDOUS

Tarifs PRODUITS FRAIS

* Possibilité de conditionnement sous vide

SUR COMMANDE

Canards entiers.....6,70 €/kg
Canards entiers sans foie.....4,10 €/kg
Foie gras frais de canard....de 400 à 550 g....38,50 €/kg*
Foie gras frais de canard....+ de 550 g.....36,00 €/kg*
Paletots.....7,00 €/kg
Magrets frais.....17,30 €/kg*
Cuisses.....6,50 €/kg*
Manchons.....5,20 €/Kg
Cœurs.....12,20 €/kg*
Aiguillettes.....18,30 €/kg*
Gésiers.....17,30 €/kg*
Carcasses.....3,00 € pièce
Cous.....3,90 €/kg
Ailerons.....3,80 €/kg
Graisse de canard salée ou non salée.....3,50 €/kg*
Découpe canard.....3,00 € pièce
Canard Royal.....20,00 €/kg
canard entièrement désossé mis en rôti avec une farce fine et son foie entier
Rôti de canard fourré au foie.....36,50 €/kg

Composition de panier ou de coffret selon vos envies

Tarifs PRODUITS CUISINÉS

Conditionnement en bocal

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER

Bocal de 450 g.....49,00 €
Bocal de 315 g.....35,00 €
Bocal de 180 g.....23,00 €
Bocal pâté de foie de canard 180 g *(50% foie gras)*..8,00 €
Pot de graisserons au foie de canard 150 g...5,30 €
(50% foie gras)
Pot de graisserons au foie de canard 150 g...5,50 €
au Piment Basque *(50% foie gras)*

RILLETTES DE CANARD

Pot de rillettes 150 g.....3,90 €
Pot de rillettes 150 g au Piment Basque.....4,00 €

CONFIT DE CANARD

2 cuisses.....11,00 €
2 magrets.....17,50 €
1 magret et son manchon.....11,00 €
1 cuisse + 1 magret et manchon (aile).....16,00 €
5 manchons.....7,00 €
10 ailerons.....5,50 €
5 cous.....5,70 €
5 gésiers.....7,00 €
1 cou + 2 ailerons + 1 gésier.....5,20 €

Les ASSORTIMENTS SPÉCIAUX

CANARD CUISINÉ ENTIER

(valeur réelle 103,60€)

89,00€

- 1 bocal de foie de 180 g + 1 de 315 g
  ou 1 bocal de foie de 450 g
- 2 pots de rillettes de 150 g
- 2 bocaux de 1 cuisse + 1 magret et manchon (aile)
- 1 bocal de cou + ailerons + gésier

DEMI-CANARD CUISINÉ

(valeur réelle 54,90€)

47,50€

- 1 bocal de foie de 315 g
- 1 pot de rillettes de 150 g
- 1 bocal de 1 cuisse + 1 magret et manchon (aile)

CANARD CUISINÉ SANS FOIE

(valeur réelle 45,60€)

41,00€

- 1 bocal de cou + ailerons + gésier
- 2 pots de rillettes de 150 g
- 2 bocaux de 1 cuisse + 1 magret et manchon (aile)

N'oubliez pas de vérifier vos marchandises en présence du transporteur et d'émettre des réserves en cas de casse ou d'avarie sur le colis.

BON DE COMMANDE

Produits	Prix TTC l'unité	Prix TTC au kg	Qté	Total
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER				
Bocal de 450 g	49,00€	108,88€		
Bocal de 315 g	35,00€	111,11€		
Bocal de 180 g	23,00€	127,77€		
Bocal pâté de foie de canard 180 g *(50% foie gras)*	8,00€	44,44€		
Pot de graisserons au foie de canard 150 g	5,30€	35,33€		
Pot de graisserons au foie de canard 150 g au piment Basque	5,50€	36,66€		
RILLETTES DE CANARD				
Pot de rillettes 150 g	3,90€	26,00€		
Pot de rillettes 150 g au piment Basque	4,00€	26,66€		
CONFIT DE CANARD				
2 cuisses	11,00€	16,92€		
2 magrets	17,50€	29,16€		
1 magret et son manchon	11,00€	27,50€		
1 cuisse + 1 magret et manchon (aile)	16,00€	22,85€		
5 manchons	7,00€	10,00€		
10 ailerons	5,50€	9,16€		
5 cous	5,70€	9,50€		
5 gésiers	7,00€	21,87€		
1 cou + 2 ailerons + 1 gésier	5,20€	11,55€		
CANARD CUISINÉ ENTIER	89,00€			
DEMI-CANARD CUISINÉ	47,50€			
CANARD CUISINÉ SANS FOIE	41,00€			
TOTAL COMMANDE TTC en €				
EXPEDITION en point relais, consulter le tabeau sur le site et reporter le montant				
TOTAL A PAYER TTC en €				