

FOIES GRAS D'OIE

LE FOIE GRAS D'OIE DOUX ET RAFFINÉ

Code article	Désignation	Nbre de parts	Poids brut en g	Poids net en g	Prix aux 100 g	Prix unitaire Euros TTC
000012	Foie gras entier truffé, boîte	4	280	200	21,00	42,00
000022	“ verre	7	800	350	18,29	64,00
000112	Foie gras entier nature, boîte	4	280	200	15,75	31,50
000102	“ verre	4	520	190	16,84	32,00
000122	“ verre	7	800	350	15,29	53,50
000142	“ boîte	12	760	600	13,67	82,00
000202	Bloc foie gras truffé, boîte	2	100	65	15,23	9,90
000312	Bloc foie gras nature, boîte	2	100	65	13,08	8,50
000322	“ boîte	4	180	130	12,69	16,50
000332	“ boîte	6	280	200	11,25	22,50



ACCOMPAGNEMENTS FOIES GRAS & VIANDES

Code article	Désignation	Poids brut en g	Poids net en g	Prix aux 100 g	Prix unitaire Euros TTC
005402	Confit de figues au Floc de Gascogne, verre figues 60%, sucre, vinaigre de vin blanc, 2% de Floc de Gascogne à 16% volume, pectine de pomme	230	110	3,27	3,60
005412	Confit pommes caramel, verre pommes 58%, sucre, pommes semi confites 6,5 %, miel, épices, pectine de pomme	230	110	3,27	3,60
102061	Confit d'oignons au miel et Jurançon, verre oignons 63%, sucre, miel 7%, Jurançon 6%, vinaigre, pectine, sel, poivre	230	110	3,27	3,60
005502	Raisins sans peau et sans pépins, boîte raisins, eau, sucre	500	425	1,15	4,90
005452	Sauce au poivre vert, boîte crème fraîche, farine de blé (gluten), beurre, Armagnac (sulfités), poivre vert, amidon modifié de maïs, sel	180	130	2,69	3,50

FOIES GRAS DE CANARD

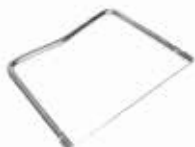
LE FOIE GRAS DE CANARD CORSÉ ET DE CARACTÈRE

FOIES GRAS

Code article	Désignation	Nbre de parts	Poids brut en g	Poids net en g	Prix aux 100 g	Prix unitaire Euros TTC
102401	Foie gras entier nature, verre	2	330	90	16,00	14,40
000361	“ verre.....	3	450	130	13,85	18,00
000401	“ verre.....	4	520	190	12,21	23,20
000411	“ verre.....	7	800	350	10,86	38,00
000381	“ boîte.....	2	130	100	14,00	14,00
000431	“ boîte.....	4	280	200	11,50	23,00
000441	“ boîte.....	8	520	400	10,50	42,00
000451	“ boîte.....	12	760	600	9,98	59,90
000471	Foie gras entier truffé, boîte	3	180	130	18,46	24,00
000502	Bloc foie gras truffé, boîte	2	100	65	13,54	8,80
000512	“ boîte.....	6	280	200	10,75	21,50
101556	Bloc foie gras nature, verre	1	130	48	9,58	4,60
000632	“ boîte.....	2	100	65	9,54	6,20
000642	“ boîte.....	4	180	130	7,38	9,60
000652	“ boîte.....	6	280	200	6,65	13,30
000662	“ boîte.....	9	390	310	6,45	20,00
000672	“ boîte.....	12	520	400	6,13	24,50
000702	Bloc foie gras aux figues, boîte foie gras de canard reconstitué, figues 18,40%, sel, poivre, Agar-Agar.....	4	180	130	7,69	10,00



Ouverture facile
avec la clé à bocal
3,10€ (réf. 100698)



Des découpes nettes
avec la lyre à foie gras
2,50€ (réf. 100692)

APPELLATION FOIE GRAS

• BLOC DE FOIE GRAS NATURE :

foie gras de canard ou d'oie
reconstitué, sel, poivre.

• BLOC DE FOIE GRAS TRUFFÉ :

foie gras de canard ou d'oie
reconstitué, truffes noires Tuber
Melanosporum 3%, sel, poivre.

• FOIE GRAS ENTIER NATURE :

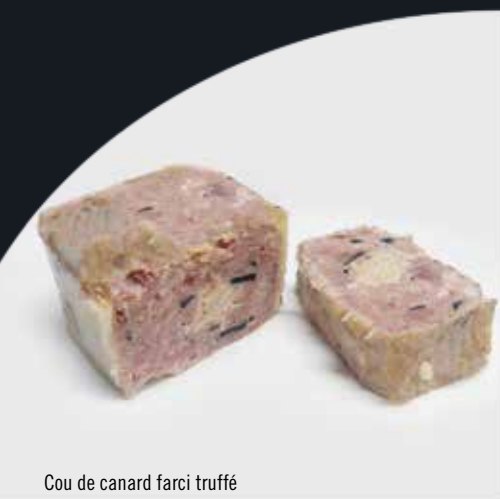
un ou plusieurs lobes de foie
gras de canard ou d'oie déveinés
manuellement, sel, poivre.

• FOIE GRAS ENTIER TRUFFÉ :

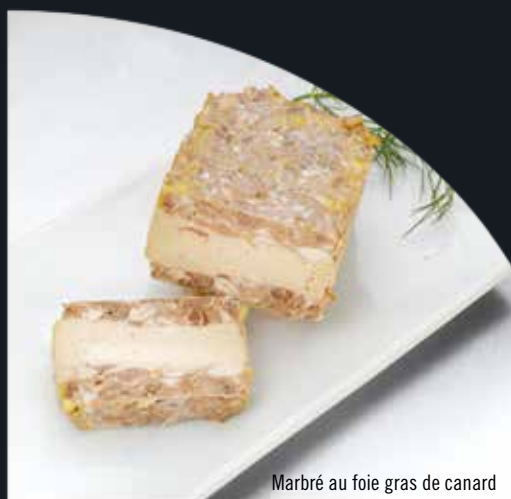
un ou plusieurs lobes de foie
gras de canard ou d'oie déveinés
manuellement, truffes noires
Tuber Melanosporum 3%, sel,
poivre.

SPÉCIALITÉS

Code article	Désignation	Nbre de parts	Poids brut en g	Poids net en g	Prix aux 100 g	Prix unitaire €uros TTC
002002	Cœurs au foie gras de canard , boîte cœurs de canard, bloc de foie gras de canard 25% , sel et poivre		170	110	12,55	13,80
002012	Mousse de foie de canard , boîte foie gras de canard 57% , viande de porc, viande de canard, œufs, graisse de canard, sel, Armagnac (sulfites), poivre	6	250	200	3,90	7,80
002032	Marbré au foie de canard , boîte bloc de foie gras de canard 50% , viande de porc, viande de canard, œufs, sel et poivre	4/6	280	200	4,95	9,90
002042	Rondeau au foie de canard , boîte escalope de dinde, bloc de foie gras de canard 30% , œufs, sel, poivre. Traces possibles de lait, sulfites et gingembre.....	6	430	300	4,30	12,90
002052	Caille au foie de canard , boîte 1 caille entière, bloc de foie gras de canard 20% , gelée, sel et poivre. Traces possibles de céleri, Armagnac	2	290	200	6,45	12,90
002062	Magret fourré au foie de canard , boîte magret de canard gras, bloc de foie gras de canard 25% , gelée, sel et poivre	4	600	450	4,44	20,00
002082	Tourbillon au foie de canard , boîte bloc de foie gras de canard 50% , viande de porc, viande de canard, œufs, amidon modifié de maïs, sel, poivre vert	4/6	250	200	4,95	9,90



Cou de canard farci truffé



Marbré au foie gras de canard

Code article	Désignation	Nbre de parts	Poids brut en g	Poids net en g	Prix aux 100 g	Prix unitaire €uros TTC
002102	Cou de canard farci truffé , boîte viande de canard, viande et gras de porc, bloc de foie gras de canard 10% , œufs, pelures de truffes 2%, sel, oignons, poivre, Armagnac (sulfites) , thym.	4	280	200	7,50	15,00
002112	“ boîte	12	760	600	4,75	28,50
002122	Cou de canard farci , boîte viande de canard, viande et gras de porc, œufs, sel, oignons, poivre, Armagnac (sulfites) , thym.	4	280	200	6,25	12,50
002132	“ boîte	12	760	600	3,33	20,00
002202	Pâté de canard , boîte viande de canard, viande de porc, foie de canard maigre, foie gras de canard 10% , œufs, graisse de canard, sel, poivre, Armagnac (sulfites) , thym	2	100	65	4,46	2,90
002212	“ boîte	4	180	130	3,62	4,70
002222	“ boîte	6	250	200	3,45	6,90
002312	Pâté campagnard , boîte viande et gras de porc, foie de volaille, foie gras de canard 10% , œufs, vin blanc (sulfites), sel, poivre, girofle	2	100	65	4,46	2,90
002332	“ boîte	6	250	200	3,25	6,50
002402	Pâté Tarnais , boîte viande de porc, foie de porc, œufs, sel, poivre, 4 épices	3	130	100	3,10	3,10
002412	“ boîte	6	250	200	2,80	5,60
002432	Terrine de magret fumé , verre viande de porc, foie de volaille, magret fumé, œufs, sel, poivre	4	300	130	3,15	4,10
002452	Magret d'oie , cuit traité en salaison, verre magret d'oie, couenne, sel et poivre	4	660	330	3,94	13,00
002562	Fritons de canard , boîte viande de canard, graisse de canard, sel, poivre	2/3	180	130	2,69	3,50
002572	“ boîte	4/5	250	200	2,50	5,00
002662	Rillettes de canard , boîte viande de canard, viande et gras de porc, graisse de canard, orange, vin blanc, Armagnac (sulfites) , thym, laurier, sel et poivre.....	2	100	65	4,46	2,90
002672	“ boîte	4/5	250	200	2,40	4,80
002812	Graisse d'oie pure , boîte		850	700	0,79	5,50
101529	“ verre.....		600	300	1,50	4,50
101639	“ verre.....		1100	630	0,87	5,50
002822	Graisse de canard pure , boîte		850	700	0,66	4,60
101528	“ verre.....		600	300	1,13	3,40
101638	“ verre.....		1100	630	0,73	4,60

PLATS CUISINÉS

Code article	Désignation	Nbre de parts	Poids brut en g	Poids net en g	Prix aux 100 g	Prix unitaire €uros TTC
005012	Cassoulet aux manchons de canard confits , boîte lingots, manchons de canard confits, saucisse de Toulouse, couenne, sauce légumes, aromates, sel et poivre. Traces de gluten, céleri, sulfites	1 à 2	780	650	1,34	8,70
005032	" boîte	2 à 3	1420	1100	1,29	14,20
005042	" boîte	4	2600	2300	0,98	22,50
005102	Haricots cuisinés , verre lingots, sauce légumes, aromates, sel, poivre. Traces de gluten, céleri, sulfites	4	1200	750	0,92	6,90
005132	Haricots cuisinés à la viande , boîte lingots, sauce légumes, viande de canard, aromates, sel, poivre. Traces de gluten, céleri, sulfites	4	1000	850	0,93	7,90
005152	Lentilles aux manchons de canard confits , boîte lentilles, manchons de canard confits, andouille, sauce légumes, sel, poivre. Traces de gluten, céleri, sulfites	1 à 2	760	660	1,39	9,20
005162	" boîte	2 à 3	1000	850	1,29	11,00
005172	Soupe de lentilles au magret fumé , boîte légumes, lentilles, magret fumé, graisse de canard, aromates, sel, poivre	3	950	800	0,86	6,90



1ère génération

Sophie LASCROUX crée une affaire de négoce de volailles (2 salariés)

2ème génération

Lucienne LASCROUX lance la fabrication de conserves de foies gras et confits. Paul son mari prendra le relais (4 salariés)

3ème génération

Pierre LASCROUX développe l'activité de découpe et de transformation de palmipèdes gras (12 salariés)

4ème génération

Sophie LASCROUX devient gérante de la société et modernise la structure (32 salariés)

PLATS CUISINÉS

Code article	Désignation	Nbre de parts	Poids brut en g	Poids net en g	Prix aux 100 g	Prix unitaire Euros TTC
005192	Alicuit de canard confit , boîte cous et ailerons de canard confits 47%, sauce, pommes de terre, carottes, champignons de Paris, céleri, olives vertes dénoyautées, aromates, sel et poivre. Traces de sulfites, gluten.	1 à 2	1000	850	0,81	6,90
005242	Tripoux , boîte panse de veau, menu de porc, sauce légumes, pieds de veau, jambon, aromates, sel, poivre. Traces de sulfites, gluten et céleri	1 à 2	520	400	2,18	8,70
005252	" boîte	2 à 4	990	820	1,68	13,80
005282	Ensoleillé de pintade , verre 2 cuisses de pintade, tomates, olives vertes dénoyautées, oignons, vin blanc (sulfites), persil, sel, poivre, piment d'Espelette AOC	2	1200	770	1,43	11,00
005302	Salmis de palombe , 1 pièce, boîte 1 palombe entière, fond de sauce, champignons de Paris. Traces de sulfites, gluten, céleri	2	560	425	2,89	12,30
005352	Coq au vin , boîte coq, sauce légumes (gluten, céleri, sulfites), champignons de Paris, lardons, oignons grelots ...	4	960	850	1,79	15,20

PLATS CUISINÉS

TRUFFES & MORILLES

Code article	Désignation	Poids brut en g	Poids net en g	Prix aux 100 g	Prix unitaire Euros TTC
004022	Truffes morceaux , verre morceaux de truffes noires Tuber Melanosporum, jus de truffes, sel	150	25	196,00	49,00
004032	Truffes pelures , verre pelures de truffes noires Tuber Melanosporum, jus de truffes, sel	140	25	114,00	28,50
102395	Morilles au jus de truffes , verre morilles (Morchella Conica), Jus de truffes noires (Obtenu par appertisation de truffes noires (Tuber melanosporum) en présence d'eau et de sel)	290	50	34,00	17,00
102397	Morilles au naturel , verre morilles, eau, sel	290	50	22,60	11,30

DIVERS

CONFITS

Code article	Désignation	Nbre de parts	Poids brut en g	Poids net en g	Prix aux 100 g	Prix unitaire €uros TTC
001012	Confit d'oie, un ou plusieurs membres d'oie confits dans la graisse, graisse d'oie, sel " 1 cuisse, boîte.....	2	940	800	1,58	12,60
001022	" 1 magret et manchon, boîte	2	730	570	2,72	15,50
001042	" 1 magret et manchon et 1 cuisse, boîte	3	1300	1000	2,00	20,00
001301	Confit de canard, un ou plusieurs membres de canard confits dans la graisse, graisse de canard, sel " 1 magret et manchon, boîte	2	770	570	2,11	12,00
001311	" 2 cuisses, boîte	2	1000	765	1,54	11,80
001341	" 1 magret et manchon et 1 cuisse, boîte	3	1315	1000	1,50	15,00
001351	" 5 à 6 cuisses, boîte	5	2500	1910	1,04	19,90
001361	" 4 cuisses «Toupine» verre.....	4	2300	1485	1,18	17,50
001402	Cous de canard confits dans la graisse, boîte.....	4	930	765	0,72	5,50
001412	Manchons de canard confits dans la graisse, boîte	4	930	765	1,15	8,80
102724	Ailerons de canard confits dans la graisse, boîte	4	930	765	0,72	5,50

GÉSIERS DE CANARD GRAS

Code article	Désignation	Nbre de parts	Poids brut en g	Poids net en g	Prix aux 100 g	Prix unitaire €uros TTC
003402	Gésiers de canard gras confits dans la graisse, 5 à 7 pièces, gésiers de canard, graisse, sel, boîte	3	510	380	2,37	9,00
101636	" verre.....	3	670	330	2,73	9,00



SPÉCIAL GRAND FORMAT

DIVERS

Code article	Désignation	Nbre de parts	Poids brut en g	Poids net en g	Prix aux 100 g	Prix unitaire €uros TTC
102758	Fritons de canard , boîte viande de canard, sel, poivre	10	660	540	2,22	12,00
003012	Bloc foie gras de canard nature , boîte foie gras de canard reconstitué, sel, poivre	24	1050	800	4,81	38,50
003062	Graisse de canard 5/1 , boîte.....		4000	3500	0,40	14,00
003161	Confit de canard 5/1 de 10 à 12 cuisses , boîte, membres de canard confits dans la graisse, graisse de canard, sel	10/12	4600	3825	1,04	39,60

Nous travaillons uniquement des canards fermiers français élevés au maïs sans OGM. Nos fabrications sont réalisées selon la tradition sans colorant, ni conservateur.

Nous avons une certification IGP qui nous impose un cahier des charges très strict sur toutes les étapes de la production allant du gavage à la fabrication et qui vous assure une provenance Sud-Ouest.

Tous nos produits sont garantis. Nous ne sommes toutefois pas responsables de ceux transformés par vos soins.



FRAIS DE PORT CONSERVES

Si vous commandez aussi des produits frais, ne tenez pas compte des frais de port de cette page. Calculez-les d'après la grille « Frais de port produits frais » page 11, en totalisant les poids des conserves avec celui des produits frais.

Expédition en France métropolitaine

- FRANCO DE PORT pour toute commande en conserves supérieure à 460 € TTC,
- Pour le calcul des frais de port, vous devez prendre en compte le poids brut.

Expédition en messagerie Poids brut

0 à 4,5 kg : 12,90 € 4,5 à 9 kg : 18,60 € 9 à 18,5 kg : 31 €
18,5 à 37,5 kg : 42,20 € 37,5 à 47 kg : 47,20 € 47 à 56,5 kg : 51,20 €

Expédition en point-relais uniquement pour les commandes de conserves :

Consultez sur notre site www.albyfoiegras.com les tarifs et les points relais existants

Pour les envois vers la Corse, les DOM TOM et l'étranger : nous consulter

PRODUITS FRAIS

Conservation au réfrigérateur entre +2° et +6°. Congélation possible dans l'emballage d'origine. Décongelez vos produits au réfrigérateur pour un meilleur résultat. Nos prix sont donnés à titre indicatif variables selon les fluctuations du marché et la saison. Tous nos produits sont garantis. Nous ne sommes toutefois pas responsables de ceux transformés par vos soins.

Code article	Désignation	Prix à la pièce	Prix TTC aux 100 g	Prix unitaire Euros TTC
022053	Aiguillettes de canard (8 à 10 par poche de 390g minimum). C'est le filet mignon du canard, très maigre, juste poêlé, accompagné de notre sauce au poivre vert		1,87	7,30
022002	Cœurs frais de canard (14 par poche de 420g minimum) Délicieux partagés en deux et poêlés avec une persillade		0,96	4,05
021292	Côtelettes de canard (sous vide par 4 = 540g minimum)		2,66	14,35
015462	Cou de canard farci au foie gras (370g minimum) viande de canard, bloc de foie gras de canard 30%, viande de porc, œufs, épices, sel, poivre. Entrée froide pour vos assiettes composées		3,41	12,60
015344	Cretons (en barquette de 165g minimum) peau de canard grillée, sel et poivre. À servir tièdes sur vos salades ou froids à l'apéritif		3,21	5,30
015112	Cuisse de canard confite dans la graisse (sous vide par 1 de 190g minimum), sel. À griller, accompagnée de champignons ou de pommes de terre rissolées dans la graisse de canard		2,13	4,05
102728	Figues fourrées au foie gras (sous vide par 3 = 120g minimum). La bouchée de l'excellence. Des figues entières fourrées au foie gras de canard		13,33	16,00
021103	Foie de canard cru extra (530g minimum) Qualité supérieure pour toute recette		4,77	25,30
021113	Foie de canard cru 1^{er} choix (630g minimum) Pour vos cuissons à basse température : foies poêlés, terrines, mi-cuits. Pour les recettes, nous consulter		4,17	26,30
021133	Foie de canard cru tout venant déclassé (680g minimum). Uniquement pour vos pâtés. Idéal pour vos farces et préparations à base de foie gras ..		3,60	24,50
015302	Fritons fins à l'ancienne (260g minimum). Viande de canard, sel et poivre. À déguster en entrée seul ou sur assiette composée		1,96	5,10
015172	Gésiers de canard confits dans la graisse (sous vide par 4 de 125g minimum). Sel. À émincer et servir tièdes sur vos salades		3,16	3,95
015334	Gratounade (en barquette de 360g minimum). Dés de cœurs et de magrets confits, sel, poivre. À servir tièdes sur vos salades ou froid à l'apéritif		1,94	7,00
102327	Lardons de canard gras séchés et fumés (en barquette de 145g minimum). Indispensables pour agrémenter vos préparations culinaires : petits pois, lentilles, quiche, etc.		4,41	6,40
021303	Magret de canard du sud-ouest (400g minimum). Magret cru à griller ou à confire		1,86	7,45
021082	Magret de canard façon tournedos au foie gras 20% (sous vide par 2 = 400g minimum). Cuisson à la poêle selon fiche recette fournie ...		3,63	14,50
015392	Magret fourré au foie gras (340g minimum). Magret, bloc de foie gras de canard 20%, sel, poivre. Entrée froide prête à consommer : magret entier avec médaillon de foie gras au centre, à présenter sur une salade		3,82	13,00
015402	Magret séché entier (260g minimum). Magret, sel, poivre		3,02	7,85
015412	Magret séché pré-tranché (90g minimum). Magret, sel, poivre		5,44	4,90
015422	Magret fumé entier (260g minimum). Magret, sel, poivre		3,02	7,85
015432	Magret fumé pré-tranché (90g minimum). Magret, sel, poivre		5,44	4,90
015442	Saucisse sèche de canard (300g minimum). Maigre de canard, viande de porc, lactose, dextrose, saccharose, sirop de glucose, conservateur E252, sel, poivre noir, ferments de maturation. À l'apéritif ou dans une assiette de charcuterie		2,55	7,65

Code article	Désignation	Nbre de parts	Poids brut en g*	Poids net en g*	Prix aux 100 g	Prix unitaire Euros TTC
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT			* poids minimum			Prix à la pièce
Un ou plusieurs lobes de foie gras de canard déveinés manuellement, sel, poivre.						
015581	Barre Nature sous vide	2		150	8,33	12,50
015582	".....	4		260	8,08	21,00
015583	".....	6		350	8,00	28,00
015584	'.....	8		520	7,85	40,80
015585	'.....	16		1000	7,70	77,00
015572	Lobe Nature sous vide	8		500	7,70	38,50
015592	Au torchon sous vide	8		530	8,55	45,30
016582	Bûchette lunch nature sous vide			140	9,29	13,00
016572	Bûchette lunch au sésame sous vide Foie gras de canard, graines de sésame, sel, poivre			140	9,70	14,55
015602	Lobe aux figues sous vide Un lobe de foie gras de canard déveiné manuellement, figues, sel, poivre	8		550	8,42	46,30

PRODUITS SUR COMMANDE

021052	Dodine de canard (2,6 kg minimum, pour 12 personnes). Canard gras désossé, foie gras 20%, sel, poivre. Cuisson au four selon fiche recette fournie	12		2600	3,46	89,95
021062	Rôti de canard au foie gras 20% (980g minimum pour 4 à 6 personnes). Sel, poivre.	4/6		980	3,88	38,00
103167	Effilochés de canard confit ... Nouveau	2/3	350	330	2,12	7,00
015512	Terrine de foie gras de canard entier mi-cuit ..	2	570	130	12,69	16,50
102729	".....	4	750	250	12,80	32,00
015532	".....	8	1630	500	9,50	47,50
015542	".....	15/16	2240	1000	8,25	82,50

FRAIS DE PORT PRODUITS FRAIS

Expédition en express par transporteur

Pour le calcul des frais de port, vous devez prendre en compte le poids brut quand il est renseigné ou à défaut le poids net.

Expédition en France métropolitaine (poids brut)

0 à 1 kg : 20,60 € 1 à 4 kg : 29,80 € 4 à 8,5 kg : 39,20 €
8,5 à 26 kg : 50,20 € 26 à 36 kg : 57,20 € 36 à 55 kg : 72,30 €

Pour les envois vers la Corse, les DOM TOM et l'étranger : nous consulter

Le Plumier



(0,500 Kg)

Réf. : 102843

21,80 €

2 blocs de foie gras de canard 65g

Pâté de canard 65g

Rillettes de canard 65g

Le Duo



(1,100 Kg)

Réf. : 103162

27,10 €

Foie gras de canard entier 130g

Confit de figues au floc de gascogne 110g

Le Cube* 2018



3 FORMATS

Réf. : 103223 / (0,700 Kg) / **22,90 €**

Foie gras de canard entier 130g

Réf. : 102447 / (0,800 Kg) / **27,50 €**

Foie gras de canard entier 190g

Réf. : 102448 / (1,000 Kg) / **42,90 €**

Foie gras de canard entier 350g

La Marinière



(1,100 Kg)

Réf. : 103191

38,00 €

Foie gras de canard entier 130g

Fritons de canard 130g

Pâté de canard 130g

Tapas sur ardoise



(1,700 Kg)

Réf. : 103044

39,60 €

Foie gras de canard entier 130g

Fritons de canard 130g

Terrine au magret fumé 130g

Le Scandinave



(1,250 Kg)

Réf. : 103160

42,60 €

Foie gras de canard entier 130g

Caille au foie gras 200g

Pâté Tarnais 100g

Rillettes de canard 65g

Le Bistrot*



(2,400 Kg)

Réf. : 103080

51,90 €

Foie gras de canard entier 130g

Tourbillon au foie de canard 200g

Confit pommes caramel au pain d'épices 110g

Muscat Beaumes de Venise 50 cl

L'Aromate



(1,800 Kg)

Réf. : 103132

52,30 €

Foie gras de canard entier 190g

Marbré au foie de canard 200g

Pâté de canard 130g

Fritons de canard 130g

Confit mangue passion 50g

Le Mousseron*



(2,800 Kg)

Réf. : 103134

58,40 €

Foie gras de canard entier 190g
Terrine au magret fumé 130g
Confit de figues au floc de gascogne 110g
Rillettes de canard 65g
Gaillac Rouge 75cl

L'Occitanie*



(3,000 Kg)

Réf. : 103197

86,20 €

Foie gras de canard entier 190g
Marbré au foie de canard 200g
Tourbillon au foie de canard 200g
Bloc de foie gras de canard aux figues 130g
2 cuisses de canard confites 765g
Terrine au magret fumé 130g
Fritons de canard 130g
Pâté Tarnais 100g
Confit de figues au floc de gascogne 110g

CONDITIONS DE VENTE

Les marchandises voyagent aux risques et périls du destinataire.

Très important : afin de garantir tout recours auprès du transporteur, le destinataire est tenu de mentionner des réserves caractérisées en notant le détail de manquants ou des avaries sur le bordereau de réception et en présence du livreur.

Même si le colis est extérieurement en bon état, nous vous conseillons de l'ouvrir en présence du livreur, pour constater l'état du contenu et émettre des réserves si nécessaire.

Toute détérioration ou manquant ne pourra être pris en charge si la procédure des réserves caractérisées n'est pas respectée.

Toute boîte reconnue défectueuse et retournée en notre établissement sera échangée.

“Le Tie and Dye”

(5,400 Kg)

Réf. : 103170

166,30 €

Foie gras d'oie entier 190g
Foie gras de canard entier 130g
Rondeau au foie de canard 300g
Marbré au foie de canard 200g
Tourbillon au foie de canard 200g
Cou de canard farci truffé 200g
Bloc de foie gras de canard aux figues 130g
Bloc de foie gras de canard 130g
Fritons de canard 200g
Champagne Gobillard 75cl



Alby Foie Gras

SARL CONSERVERIES LASCROUX

**UNE FAMILLE
UN TERROIR
UN SAVOIR-FAIRE**

0 COLORANT 0 ADDITIF 0 CONSERVATEUR

www.albyfoiegras.com

Conserverie 05 63 60 74 82

(vente directe sur le lieu de production)

lundi au samedi : 8h30-12h / 14h30 - 18h

252 Av. Albert Thomas - 81000 Albi

Tél #2 : 05 63 60 76 99 Fax : 05 63 60 64 70

Castres 05 63 59 01 96

Mardi au samedi : 10h-12h / 15h-19h

26 rue Émile Zola - 81100 Castres

Albi 05 63 38 21 33

Mardi au samedi 10h-12h30 / 14h30-19h

29 rue Mariès - 81000 Albi

BON ACHAT: société ou particulier le bon d'achat reste la solution idéale pour ne pas vous tromper

DEVIS sur demande pour colis de fin d'année, comités d'entreprises, cadeaux de direction et commandes groupées

Foires et Salons
consultez le site

facebook

CANARDS FRANCAIS, ORIGINE SUD-OUEST, GAVÉS AU MAIS SANS OGM.