



Pascal LECOQ
Agriculteur
Producteur de Foie Gras

**Le magasin de la Ferme du Loup Ravissant
est ouvert tous les samedis de**

9h00 à 12h00 et de 14h30 à 18h30

Fermetures annuelles

du 15 janvier au 15 février
et du 10 juillet au 31 août



NOUVEAUTÉS

NOUVELLE TERRINE DE CANARD (sans porc)

180 g 7,40 €

TERRINE DE CANARD AU THYM (sans porc)

180 g 7,40 €



Pascal LECOQ
Agriculteur
Producteur de Foie Gras

3, route de Richebourg
78550 BAZAINVILLE

Téléphone : 01 34 87 69 65 (répondeur)
Fax : 01 34 87 69 36
Portable : 06 62 31 17 01

Em@il : fermeduloup@wanadoo.fr
Site web : www.fermeduloupravissant.com



FERME DU LOUP RAVISSANT



TARIFS PUBLIC 2011

| LES BOCAUX | Le bocal | Prix aux 100 g |
|--|----------|----------------|
| <u>FOIE GRAS ENTIER CONSERVE</u> | | |
| 100 g | 13,00 € | 13,00 € |
| 175 g | 21,40 € | 12,23 € |
| 300 g | 35,60 € | 11,87 € |
| <u>FOIE GRAS ENTIER MI-CUIT</u> | | |
| 100 g | 14,80 € | 14,80 € |
| 175 g | 25,20 € | 14,40 € |
| 300 g | 41,70 € | 13,90 € |
| <u>MOUSSE DE FOIE DE CANARD</u> | | |
| 170 g | 8,60 € | 5,06 € |
| <u>RILLETES DE CANARD</u> | | |
| 180 g | 5,70 € | 3,17 € |
| 300 g | 8,20 € | 2,73 € |
| <u>RILLETES AU FOIE DE CANARD</u> | | |
| 180 g | 7,20 € | 4,00 € |
| 300 g | 10,60 € | 3,53 € |
| <u>TERRINE DE CANARD</u> | | |
| Nature 180 g | 5,80 € | 3,22 € |
| Nature 300 g | 9,25 € | 3,08 € |
| Magret fumé 180 g | 6,70 € | 3,72 € |
| Magret fumé 300 g | 10,60 | 3,53 € |
| Echalote 180 g | 6,20 € | 3,44 € |
| Echalote 300 g | 11,20 € | 3,73 € |
| Au foie de canard 180 g | 8,10 € | 4,50 € |
| Au foie de canard 300 g | 13,60 € | 4,53 € |
| <u>GRAISSE PUR CANARD</u> | | |
| 300 g | 4,00 € | 1,33 € |
| <u>GÉSIERS DE CANARD CONFITS</u> | | |
| 150 G | 4,90 € | 3,27 € |
| <u>RILLONS</u> | | |
| Aux échalotes 300 g | 5,20 € | 3,27 € |
| Recette Basque 300 g | 6,90 € | 2,30 € |

| LES PLATS CUISINÉS | Le bocal | Prix aux 100 g |
|--|----------|----------------|
| <u>CONFIT DE CANARD 1 CUISSE</u> | | |
| Net égoutté 190 g | 8,00 € | 4,21 € |
| <u>CONFIT DE CANARD 2 CUISSSES</u> | | |
| Net égoutté 375 g | 13,10 € | 3,49 € |
| <u>MAGRET DE CANARD FOURRÉ AU FOIE GRAS</u> | | |
| Net égoutté 350 g | 18,00 € | 5,14 € |
| <u>LENTILLES VERTES AU CONFIT DE CANARD</u> | | |
| Poids net 850 g | 13,50 € | 1,59 € |
| <u>CHOUCROUTE ET CONFIT DE CANARD</u> | | |
| Poids net 850 G | 15,90 € | 1,87 € |
| <u>CASSOULET AU CONFIT DE CANARD</u> | | |
| 900 g | 15,90 € | 1,77 € |
| Marmite de 1 500 g | 24,70 € | 1,65 € |
| <u>HARICOTS BLANCS CUISINÉS</u> | | |
| 750 g | 5,20 € | 1,04 € |
| <u>LENTILLES VERTES CUISINÉES</u> | | |
| 750 g | 5,20 € | 1,04 € |
| <u>DAUBE DE CANARD</u> | | |
| 700 G | 13,10 € | 1,87 € |
| <u>CANARD AUX PRUNEAUX</u> | | |
| Marmite de 700 g | 13,10 € | 1,87 € |
| 850 g | 15,90 € | 1,77 € |
| LES SPÉCIALITÉS | | |
| <u>MAGRET DE CANARD FUMÉ TRANCHÉ</u> | | |
| 90 g | 4,50 € | 5,00 € |
| <u>MAGRET DE CANARD SÉCHÉ TRANCHÉ</u> | | |
| 90 g | 4,50 € | 5,00 € |
| <u>SAUCISSON DE CANARD (50 %)</u> | | |
| La pièce | | 7,50 € |

| LES PRODUITS FRAIS | |
|---|----------------|
| <u>CANARD ENTIER VIDÉ (sur demande)</u> | |
| Accompagné de son foie sous vide | 15,00 € / kg |
| <u>MAGRET FRAIS DE CANARD</u> | |
| Sous vide | 17,30 € / kg |
| <u>FOIE CRU</u> | |
| Sous vide | 59,50 € / kg |
| <p><i>Nous vous proposons également quelques spécialités ou produits frais qu'il est préférable de réserver 8 jours à l'avance.</i></p> <p><i>Vous pouvez laisser le détail de vos commandes sur notre répondeur, en prenant soin de nous indiquer vos coordonnées téléphoniques. Nous vous confirmerons ensuite votre réservation.</i></p> | |
| <u>FOIE GRAS CUISINÉ EN TERRINE</u> | |
| Présenté sous vide (poids ajusté à la demande) | 149,00 € / kg |
| <u>RÔTI DE CANARD FOURRÉ AU FOIE GRAS</u> | |
| Magret de canard, foie gras. | 35,00 € / kg |
| <u>PÂTÉ GASCON</u> | |
| Pâté de canard, gésiers confits, foie gras et pruneaux. | 6,00 € / 250 g |
| <u>CAKE AU FOIE GRAS</u> | |
| Cake au magret fumé, foie gras, raisins secs. | 4,50 € / pièce |
| <u>MAGRET DE CANARD FOURRÉ AU FOIE GRAS</u> | |
| Entier (350 à 400 g) | 45,00 € / kg |
| Demi (200 à 250 g) | 48,00 € / kg |