

TARIF 2025

(à partir du 1/09/2025)

Nb de parts TTC (€) / Kg Poids Net TTC (€) Quantité Prix Total

La Ferme de Cro-Magnon

Brice VAN CAPPEL
Lieu-dit "Le Valadou"
26, chemin de Cap Blanc
24 000 PERIGUEUX
Tel : 06.08.74.14.79

Mail : briceetbrigitte.vancappel@gmail.com

NOM :

Adresse Mail :

..... @

N° de téléphone :

Hachis parmentier de canard façon Brice

Plonger les pommes de terre dans l'eau et laisser cuire 30 mn

Dégraissier les cuisses de canard, enlever la peau et détailler la viande en morceaux

Faire sauter dans un peu de graisse 2 gousses d'ail pressées, mélanger à la viande

Emincer de la sauge (ou de la marjolaine) et mélanger à la farce

Ecraser les pommes de terre cuites à la fourchette ou au presse-purée

Y faire fondre 70g de beurre (ou si vous préférez 20 cl d'huile d'olive), saler, poivrer

Monter les parmentiers en verrines ou dans un plat : 1 couche de purée, 1

couche de farce de canard... terminer par 1 couche de purée

Parsemer de parmesan râpé

Enfourner 10 mn à 180°C

Régalez-vous !

(vous pouvez également réaliser cette recette avec mes rillettes)

FOIES GRAS

Foie Gras de Canard Entier mi-cuit*	4	155,56	180 g
Foie Gras de Canard Entier	4	155,56	180 g
Foie Gras de Canard Entier	7-8	142,86	350 g
Foie Gras de Canard Entier façon torchon*	4-5	170,00	200 g
Foie Gras de Canard Entier façon torchon*	8-10	150,00	400 g

PATES de Foie de Canard

Pâté de Foie de Canard	2-3	92,31	130 g
Pâté de Foie de Canard	4-5	78,95	190 g

(50% minimum de Foie Gras enrobé de chair de porc)

Pâtés Cro-Magnon	4-5	55,26	190 g
------------------	-----	-------	-------

(Mélange de Foie de canard (50%) et de chair de porc (50%))

PREPARATIONS à base de Canard

Confit de Canard	2-3	29,00	500 g
Confit de Canard	5	26,74	860 g
Cou de Canard Farci (30% Foie Gras)	6-7	35,96	570 g
Gésiers de Canard Confits	3-4	50,00	220 g
Grillons de Canard	2-3	46,15	130 g
Graisse de Canard	-	9,33	750 g
Magret de Canard Séché*	-	-	la pièce
Rillettes Pur Canard	4-5	36,84	190 g
Rillettes Pur Canard	6-7	33,33	270 g

PLATS CUISINES

Civet de Manchons de Canard	3	30,00	500 g
Confit de Canard aux Haricots	2-3	17,86	840 g
Confit de Canard aux Haricots	5-6	14,97	1670 g
Haricots Blancs Cuisinés	3	8,33	840g
Enchaud (rôti de porc)	5-7	20,51	780 g

COFFRETS CANARD

1 foie gras 180g, 2 confits 500g, 1 pâté de Foie 190g, 1 cro-magnon 190g, 1 rill. 270g

HUILE DE NOIX

50 cl

* conservation au réfrigérateur à une température conseillée de +4°C

MERCI DE PENSER A VOTRE SAC REUTILISABLE !

TOTAL :