



Restauration à la Ferme

Repas de groupe sur réservation

☎ 06 37 01 29 54

Contacts

EARL DES AURIOS
1255 Route de L'Isle-de-Noé
32350 BARRAN

Julien ROUCAU
☎ 06 37 01 29 54
fermedelauros@gmail.com

www.fermedelauros.fr



Ferme de l'Aurios

— Conserverie Artisanale —

FOIE-GRAS

CANARD GRAS FERMIER



COMMANDES PERSONNALISÉES
POUR VOS RÉCEPTIONS

Foie-gras de canard entier (Foie, sel, poivre)	140 g	20 €		
Foie-gras de canard entier (Foie, sel, poivre)	250 g	36 €		
Magrets de canard confits x2	600 g	18,50 €		
Cuisses de canard confites x4	900 g	24 €		
Manchons de canard confits x 4	500 g	9 €		
Gésiers de canard confits	200 g	9 €		
Rillettes de canard (100 % canard)	140 g	6,80 €		
Rillettes de canard (100 % canard)	200 g	8,50 €		
Pâté de canard au foie gras (env. 20% foie gras)	140 g	6,50 €		
Pâté de canard au foie gras (env. 20% foie gras)	200 g	8 €		
Cassoulet au confit de canard (Haricots du lauragais, manchons de canard, saucisse de canard 30% porc, sel, poivre, épices)	900 g	18 €		
Garbure Fermière (Haricots, choux, carottes, pommes de terre, ailerons de canard confits, sel, épices)	900 g	12 €		
Daube de canard (Magrets de canard, vin rouge, carottes, sel, épices)	900 g	18 €		
Civet de canard aux pruneaux (Cuisses de canard x2, vin rouge, pruneaux d'Agen, sel, épices)	900 g	18 €		



Nos Produits Frais sur commande

Foie-gras de canard	55 €/Kg		
Magret de canard	23 €/Kg		
Saucisse sèche de canard	4,5 €/100 g		
Magret de canard séché	14 €/pièce		
Magret de canard séché tranché	8 €/100 g		

Nous Contacter

N° IBAN : FR76 1005 7193 6900 0203 5750 178
TARIF PROFESSIONNEL, NOUS CONTACTER.

NOMBRE DE PRODUITS	TOTAL
--------------------	-------

TOTAL	
-------	--

FRAIS DE PORT	
---------------	--

TOTAL A PAYER	
---------------	--

Selon disponibilité

Bon de Commande

Tarifs 2026

M.

Adresse

Code postal Ville

Tél.

E-mail

Date Signature :

CONDITIONS DE VENTE

Nos prix s'entendent TTC départ de la ferme, avec port dû pour expédition. Prévoir un délai de 15 jours après réception de la commande pour la préparation de vos colis et le transport. Nous nous engageons à vous fournir dans la limite de nos stocks disponibles.

PARTICIPATION AUX FRAIS DE TRANSPORT (France Métropolitaine)

Si votre commande est inférieure à 150€ : 25€ de frais de port/expédition.

Entre 150€ et 450€ : 30€ de frais de port/expédition.

Au-delà de 450€ en une seule expédition : port gratuit.

LIVRAISON ET TRANSPORT

IMPORTANT : Vérifiez vos marchandises en présence du transporteur. En cas de casse ou d'avaries constatées sur le colis, **faire les réserves d'usage sur le bordereau de livraison.**

Conseils de préparation

FOIE GRAS

Le servir frais avec des toasts grillés.

CONFITS

Faire dorer doucement à la poêle ou au four, accompagné de frites ou légumes cuits à la graisse de canard.

PATES ET RILLETES

Servir frais avec du pain frais ou grillé. Pour plus d'onctuosité, les rillettes supportent la température ambiante.

PLATS CUISINES

A réchauffer au four à 150°C ou dans une casserole à feu doux. Couvrez toujours votre plat, avec un couvercle adapté, pour garder l'humidité et évitez une chaleur trop forte qui dessèche les aliments.