

## 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

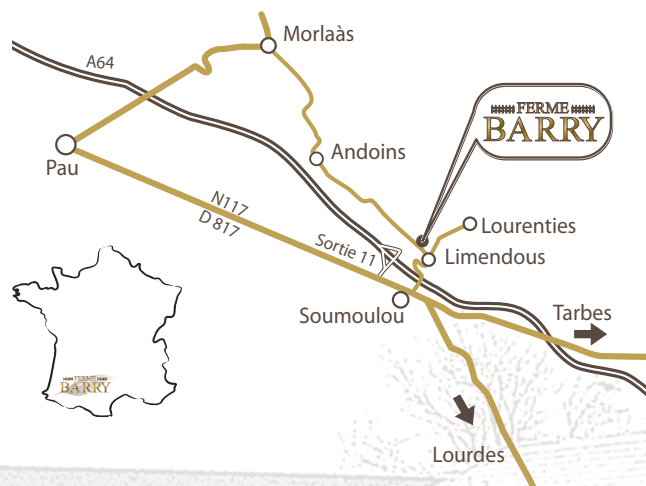
Signature

*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.*

**L**a 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.

**N**os canards sont élevés en liberté et gavés aux maïs grains entiers dans notre ferme.

**S**imple, sans conservateur, nos produits sont cuisinés dans la plus pure des traditions familiales.



VENTE DE PRODUITS À LA FERME

# FERME BARRY

**PRODUCTEUR • ELEVEUR  
GAVEUR • CONSERVEUR**

*Gavage exclusif au maïs grain entier  
Cuisine artisanale*

**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](mailto:fermebarry@orange.fr)

[www.la-ferme-barry.com](http://www.la-ferme-barry.com)

TARIFS AU 1<sup>er</sup> SEPTEMBRE 2022 - IPADOUR PAU - 05 59 27 27 63

**Sylvie et Hervé BARRY**  
12, rue du Bourg  
64420 LIMENDOUS

## Tarifs PRODUITS FRAIS

\* Possibilité de conditionnement sous vide

### SUR COMMANDE

|  |              |
|--|--------------|
| Canards entiers .....  | 7,50 €/kg    |
| Canards entiers sans foie .....  | 5,00 €/kg    |
| Foie gras frais de canard .....  | 42,00 €/kg*  |
| Paletots .....   | 8,50 €/kg    |
| Magrets frais .....  | 21,00 €/kg*  |
| Cuisses .....  | 8,00 €/kg*   |
| Manchons .....   | 6,60 €/Kg    |
| Cœurs .....  | 14,00 €/kg*  |
| Aiguillettes .....   | 22,00 €/kg*  |
| Gésiers .....  | 21,00 €/kg*  |
| Carcasses .....  | 4,00 € pièce |
| Cous avec peau .....   | 4,90 €/kg    |
| Ailerons .....   | 4,80 €/kg    |
| Graisse de canard salée ou non salée .....   | 5,00 €/kg*   |
| Découpe canard .....   | 3,50 € pièce |
| Canard Royal .....   | 25,00 €/kg   |
| <i>canard entièrement désossé mis en rôti avec une farce fine et son foie entier</i> |              |
| Rôti de canard fourré au foie .....  | 42,00 €/kg   |

Composition de panier ou de coffret selon vos envies

## Les ASSORTIMENTS SPÉCIAUX

### CANARD CUISINÉ ENTIER

(valeur réelle 116,50 €)

- 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 bocal de 1 cuisse + 1 magret et manchon (aile)
- 1 bocal de cou + ailerons + gésier

*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.*

## Tarifs PRODUITS CUISINÉS

Conditionnement en bocal

### FOIE GRAS DE CANARD ENTIER

|                      |         |
|----------------------|---------|
| Bocal de 450 g ..... | 53,00 € |
| bocal de 315 g ..... | 38,00 € |
| bocal de 180 g ..... | 25,00 € |
| bocal de 110 g ..... | 16,50 € |

### CONFIT DE CANARD

|   |         |
|---|---------|
| 2 cuisses .....                             | 13,00 € |
| 2 magrets .....                             | 22,00 € |
| 1 magret et son manchon .....               | 13,00 € |
| 1 cuisse + 1 magret et manchon (aile) ..... | 19,00 € |
| 5 manchons .....                            | 9,00 €  |
| 10 ailerons .....                           | 7,00 €  |
| 5 cous .....                                | 7,50 €  |
| 5 gésiers .....                             | 8,50 €  |
| 1 cou + 2 ailerons + 1 gésier .....         | 6,50 €  |

### LES TARTINABLES

|   |        |
|---|--------|
| Pâté de foie de canard 180 g (50% foie gras) .....                              | 8,50 € |
| Pâté de foie de canard 180 g (20% foie gras) .....                              | 5,50 € |
| Graisserons au foie de canard 150 g (50% foie gras) .....                       | 6,00 € |
| Graisserons au foie de canard 150 g au Piment d'Espelette (50% foie gras) ..... | 6,50 € |
| Rillettes 150 g .....   | 4,50 € |
| Rillettes 150 g au Piment d'Espelette .....                                     | 4,60 € |

### DEMI-CANARD CUISINÉ

(valeur réelle 61,50 €)

- 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 53,50 €)

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

## BON DE COMMANDE

| Produits  | Prix TTC l'unité | Prix TTC au kg | Qté | Total |
|---|------------------|----------------|-----|-------|
| <b>FOIE GRAS DE CANARD ENTIER</b>   |                  |                |     |       |
| Bocal de 450 g  | 53,00€           | 117,78€        |     |       |
| Bocal de 315 g  | 38,00€           | 120,63€        |     |       |
| Bocal de 180 g  | 25,00€           | 138,89€        |     |       |
| Bocal de 110 g  | 16,50€           | 150,00€        |     |       |
| <b>CONFIT DE CANARD</b>   |                  |                |     |       |
| 2 cuisses   | 13,00€           | 20,00€         |     |       |
| 2 magrets   | 22,00€           | 36,67€         |     |       |
| 1 magret et son manchon   | 13,00€           | 20,00€         |     |       |
| 1 cuisse + 1 magret et manchon (aile)   | 19,00€           | 27,14€         |     |       |
| 5 manchons  | 9,00€            | 12,85€         |     |       |
| 10 ailerons   | 7,00€            | 11,67€         |     |       |
| 5 cous  | 7,50€            | 12,50€         |     |       |
| 5 gésiers   | 8,50€            | 26,55€         |     |       |
| 1 cou + 2 ailerons + 1 gésier   | 6,50€            | 14,44€         |     |       |
| <b>LES TARTINABLES</b>  |                  |                |     |       |
| Pâté de foie de canard 180 g (50% foie gras)  | 8,50€            | 47,22€         |     |       |
| Pâté de foie de canard 180 g (20% foie gras)  | 5,50€            | 30,55€         |     |       |
| Graisserons au foie de canard 150 g   | 6,00€            | 39,99€         |     |       |
| Graisserons au foie de canard 150 g au piment d'Espelette                           | 6,50€            | 43,33€         |     |       |
| Rillettes 150 g   | 4,50€            | 29,99€         |     |       |
| Rillettes 150 g au piment d'Espelette   | 4,60€            | 30,66€         |     |       |
| <b>CANARD CUISINÉ ENTIER</b>  | 100,00€          |                |     |       |
| <b>DEMI-CANARD CUISINÉ</b>  | 55,00€           |                |     |       |
| <b>CANARD CUISINÉ SANS FOIE</b>   | 48,00€           |                |     |       |
| <b>TOTAL COMMANDE TTC en €</b>  |                  |                |     |       |
| EXPEDITION en point relais, consulter le tableau sur le site et reporter le montant |                  |                |     |       |
| <b>TOTAL A PAYER TTC en €</b>   |                  |                |     |       |