

Mes tarifs 2015



Le Foie gras :

- ~ Entier «au torchon» : à la coupe
sur commande, (le kg).....125 €
- ~ Bloc de foie gras :
les 200 g.....20 €
les 120 g.....13 €
- ~ Foie Frais :
1er choix (le kg).....65 €
« à poêler » (le kg).....45 €

Le Magret :

- ~ Magret Frais : (le kg).....18 €
- ~ Magret Fumé :
Entier (le kg).....35 €
Tranché (sachet 100g).....4,5 €
- ~ Piquillettes : (le kg).....18 €

Le Cassoulet :

Pour 2 parts.....11,5 €

Les Confits :

- Les Gigolettes (2 pièces).....16 €
(cuisses désossées, farcies au foie gras puis confites)
- Cuisses (2 pièces)10 €
- Magrets (2 pièces).....10 €
- Manchons (6 pièces).....11,5 €
- Le ½ Canard12,5 €
↳ 1 cuisse, 1 magret, 1 manchon
- Gésiers confits (170 g).....7 €
- Coeurs confits (7 pièces).....5 €

Les Incontournables :

Rillettes pur canard :

- les 300 g.....6,5 €
- les 200 g.....4,5 €

Ferrine de canard au Porto :

- les 300 g.....6,5 €
- les 200 g.....4,5 €

Confiture d'oignon Maison :

- Petit (50 g).....2 €
- Grand (130 g).....4 €

Retrouvez également les produits de notre Terroir:

- Bières Artisanales - Brasserie Artisanale du Der (Montier-en-Der)
- "Single Malt de la Montagne de Reims" - Maison Guillon (Loudois)
- Confitures fermières - Panier de la Fermière (Humbécourt)
- Eaux-de-vie et Liqueurs - Maison Georges Decorse (Millières)
- Ratafia de Champagne, Marc de Champagne, Miel Bio, Jus de fruit et sirops....

Nous proposons une large gamme de coffrets cadeaux pour
les fêtes et toute l'année