INVITATION à la Ferme Découverte

Venez découvrir un étonnant jardin secret, une étape originale!



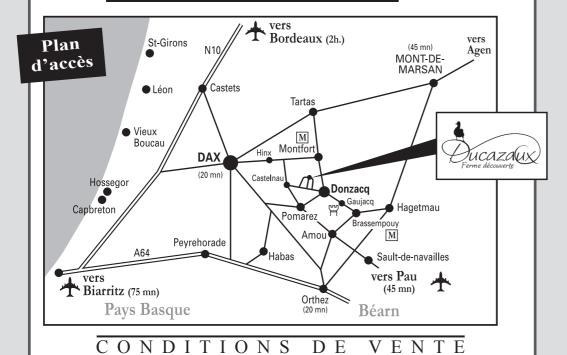
du 1er juillet au 30 août de 14h30 à 19h

Autour de la simplicité de la nature et des animaux de la ferme, Nadine et Jean-Marie ont aménagé un sentier ludique, pédagogique, artistique, comique, poétique et gastronomique! Pour les curieux de nature, ceux qui aiment les endroits créatifs et singuliers, la Ferme Découverte est un vrai dépaysement dans une ambiance conviviale, un festival de surprises où l'extraordinaire se cache dans l'ordinaire.

Une après-midi de détente unique!

Et pas uniquement pour les enfants!

vous en saurez plus sur : www.ducazaux.com



■ REGLEMENT Le bon de commande signé fait preuve de votre engagement. Nos conditions s'entendent pour un paiement comptant à la commande ou contre-remboursement majoré de la taxe en vigueur. En raison du caractère artisanal de notre entreprise, il serait souhaitable de ne pas attendre le dernier moment pour passer votre commande.

● A LA RECEPTION Vérifiez l'état des colis en présence du livreur. Nos conserves voyagent sous la responsabilité du transporteur. En cas de manque ou avarie, faites toutes réserves auprès du livreur (lettre recommandée dans les 48 h au transporteur). Contentieux: ils relèvent du Tribunal de Dax, quels que soient le lieu de vente, de livraison ou de paiement. Si le livreur ne vous laisse pas le temps de contrôler votre colis, vous pouvez refuser de signer son récépissé.

1117 route de Tibaille 40360 DONZACQ Tél. 05.58.89.88.17 Port. 06.84.69.57.49 www.ducazaux.com e-mail: ducazaux.ferme.decouverte@wanadoo.fr



La Ferme chalossaise de Nadine et Jean-Marie dans le respect de la Tradition

N ous cultivons avec passion et générosité paysanne des produits propres à satisfaire les gourmets les plus exigeants. Si foies gras, rillettes, pâtés, confits et magrets séchés constituent une gamme limitée, excluant tout plat cuisiné, c'est par choix «afin de vous garantir une qualité maîtrisée et irréprochable»

Il n'y a pas de secret dans notre foie gras, seulement le respect de la tradition, du bien-être animal et un savoir-faire où la patience s'impose comme la première des vertus, le temps avant l'argent, la qualité plutôt que la quantité. Ces conserves-là, fabriquées artisanalement à la ferme, ont les parfums et les saveurs que seuls peuvent procurer des canards «bien élevés». La ferme Ducazaux sait qu'un bon foie gras (à la différence du produit industriel) commence par un canard élevé en plein air, sur parcours herbeux, jusqu'à l'âge de 14 semaines minimum sans alimentation OGM. Notre type d'élevage ne représente plus à ce jour que 4% de la production nationale.

Bon appétit!

Foie Gras Entier de Canard

Conserve

Des saveurs franches et rustiques : du caractère. Conservation à l'abri de la lumière (4 ans)

	Poids Net gr.	ı	Prix € T.T.C.	Prix € au Kg
bocal	130	2	16 €	123,08€
bocal	190	3-4	23,5o €	123,68€
bocal	330	4-6	40 €	121,21€

Semi-Conserve

Cuisson moins importante que la conserve pour plus d'onctuosité. Conservation 1 an à 5 degrés

		CONTRACTOR OF THE PARTY.	3535		
bocal	130	2	16€	123,08€	
bocal	190	3-4	23,5o €	123,68€	
bocal	330	4-6	40 €	121,21€	
bocal	420	8-9	48,5o €	115,47€	
	- 13 Marie - 12 Marie	70.3	7		

Les Spécialités ...

● Le Pâté au Foie de Canard (25% de Foie Gras)

Excellent pâté paysan parfumé à l'Armagnac pour vos entrées ou « petits creux »

boîte	560	9	12,8o €	22,85€
boîte	380	6	9,2o €	24,21 €
boîte	255	4	6,3o €	<i>24,7</i> o€
boîte	125	2	3,60 €	28,80€

En fines lamelles, à l'apéritif ou dans vos salades composées. Conditionnement sous vide, conservation 4 mois à 5 degrés

Le Magret	entier	séché-fumé	(sous	vide)

300	-	9,8o €	32,67€

Pensez à préciser :
conserve C
ou semi-conserve SC
dans le bon de
commande

~ ~	ou semi-conserve SC				
anard Chalossais dans le		on de	Poids	Prix €	
Canard complet n°1 *		ande	Net gr.	T.T.C.	
Foie Gras entier (conserve C ou semi-c	onserve SC)	2 bocaux	190 + 330		
Demi-Canard confit (magret, aile, cuisse, carcasse)		2 boîtes	2 x 1900	75,00 €	
Abats (ailerons, cou, gésier)		boîte	380		
Rillettes pur Canard		boîte	120		
Canard complet n°2 *					
Foie Gras entier (conserve C ou semi-c	onserve SC)	2 bocaux	190 + 330		
Deux Cuisses confites		boîte	870		
Deux Ailes confites		boîte	1400	75,00 €	
Abats confits (ailerons, cou, gésier)		boîte	380		
Rillettes pur Canard		boîte	240		

Le confit est l'un des 12 plats préférés des Français... Nous le cuisinons avec l'os pour le rendre encore plus goûteux

Les Confits Tradition ... (boîtes)

• Demi-Canard confit (magret, aile,
cuisse, aiguillette, carcasse)
• Deux Ailes confites
(2 magrets, 2 manchons)
• Aile confite (1 magret, 1 manchon)
Douy Cuisage confitee

(= ===================================
 Deux Cuisses confites
 Quatre cuisses confites
 Cinq Cuisses confites
 Douze Cuisses confites
 Cinq Manchons confits
• Abats confits (ailerons, cou

	Poids	Nbre	Prix €	Prix €
	Net gr.	Parts	T.T.C.	au Kg
*	1900	4-5	15,00 €	7,89€
i.	1400	4-5	17,oo €	12,14€
1	760	2	9,7o €	12,76€
	870	2	10,00 €	11,49€
	1400	4	16,00 €	11,42€
	1900	5	20,00 €	10,52€
	3900	12	36,5o €	9,35€
	1000	2-3	6,4o €	6,40€
	380	-	4,4o €	11,58€

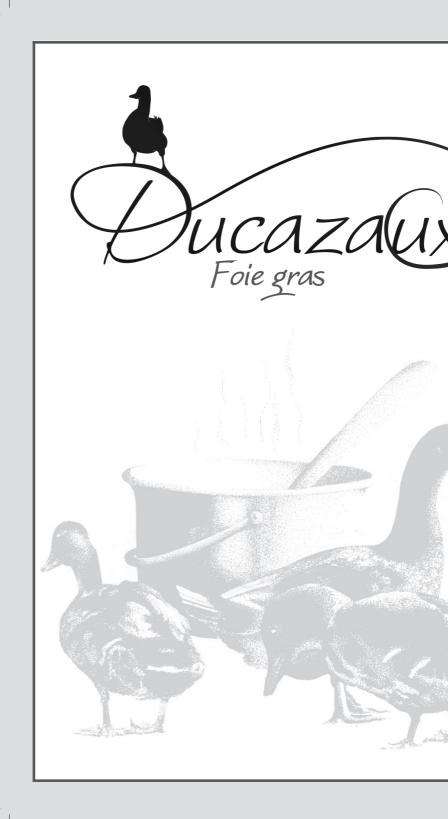
Les Entrées ... (boîtes)

Trois Gésiers confits	255	3	4,7 o €	18,43€
Rillettes de Canard				
(25% Foie Gras)	1 <i>7</i> 0	2	4,8o €	28,24€
Rillettes de Canard	240	4	4,4o €	18,33€
	120	2	2,9o €	24,17€

Tarifs du 1er Juillet 2017 au 31 Juin 2018

	ON DE			etablie par :
CU				
L	\mathcal{V}			Tél.
	Votre ma	il :		
Signat	ure:	couhaitáa la		
	Adresse li	vraison		
D . 4				
Date :		•••••	•••••	••••••
	DESIGNATION DES PRODUITS	Qté.	Prix unit.	Prix Total
politaine (autres, nous consulter) envoyée en contre-remboursement	• Foie Gras Entier (conserve)			
 Irais de port uniquement en France metropolitaine (autres, nous consulter) toute commande sans son règlement sera envoyée en contre-rembourseme 	bocal Poids Net 130 g		16,00 €	€
oni	bocal Poids Net 190 g		23,50 €	€
s cu	bocal Poids Net 330 g		40,oo €	€
nou -re	• Foie Gras Entier (semi-cons.)		16 oo F	€
ss, 1 ntre	bocal Poids Net 130 g bocal Poids Net 190 g		16,00 € 23,50 €	€
os So	bocal Poids Net 330 g		40,00 €	€
en en	bocal Poids Net 420 g		48,50 €	€
ine ڎe	• Canard Complet no 1* C	SC	75,oo €	€
lita Voy	• Canard Complet n° 2* C	100	75,00 €	€
en		SC	Also .	
rance metro lement sera	• 1/2 Canard confit	3,	15,oo €	€
nt s	• 2 Ailes confites		17,00€	€
nce	Aile confite		9,70€	€
Fra gle	• 2 Cuisses confites		10,00€	€
en Fi ı règl	• 4 Cuisses confites		16,00 €	€
sor	• 5 Cuisses confites		20,oo €	€
sme ns	• 12 Cuisses confites		36,5o €	€
frais de port uniquement e toute commande sans son	• 5 Manchons confits			1,00
nd			6,40€	€
ma	• Pâté Foie de Canard (25%)		12 0 c	6
om om	boîte Poids Net 560 g boîte Poids Net 380 g		12,80 € 9,20 €	€
o de	boîte Poids Net 350 g		6,30€	€
rais out	boîte Poids Net 125 g		3,60€	€
• • 🔯	Magret entier séché-fumé		9,80 €	C
	The state of the s			
5	• Gésiers confits	······	4,7o €	€
= 1	• Rillettes (25% Foie Gras)		4,80€	€
	• Rillettes Pur Canard			100
리	boîte Poids Net 240 g		4,4o €	€
ALIENTION	boîte Poids Net 120 g		2,90€	€
₹	Abats confits		4,40€	€
			TOTAL	€
	de 0 à 250 € = port : 1	12€	COMMANDE	
Fr	ais de port : de 250 à 450 € = port :	18€	+ PORT	€
	+ 450 € = Franco	de port	TOTAL PAIEMENT	€

Tarifs du 1^{er} Juillet 2017 au 31 Juin 2018





NOUVEAU!

Commandez nos produits dans notre boutique en ligne www.ducazaux.com

Ferme Découverte DUCAZAUX
1117 route de Tibaille 40360 DONZACQ
Tél. 05.58.89.88.17
Port. 06.84.69.57.49
mail:
ducazaux.ferme.
decouverte@wanadoo.f
site internet:
www.ducazaux.com

Nous sommes
à votre
entière
disposition
pour étudier
avec vous
toute forme
de cadeau,
pour votre
entreprise,
votre famille
et tous ceux
qui vous
sont chers

Nadine et Jean-Marie