

Côtelettes de canard à la braise Pomme de terre sautées persillades

Salade

Fromage de brebis et confiture de prunes

Tourtière landaise aux pommes

Café et Armagnac

Sur réservation uniquement au 05 58 73 18 92 Commande produits sur place et en ligne

		Désignation des produits	Parts	Poids Net	Poids Brut	Prix/100gr	Montant	Quantité	TOTAL €
	es	Rillettes de porc Nature (viande et gras de porc, graisse de canard, sel, poivre)	3/4 p	190gr	340gr	1,79 €	3,40 €		
	ett	Rillettes de porc à l'ail (viande et gras de porc, graisse de canard, ail, sel, poivre)	3/4 p	190gr	340gr	1,79 €	3,40 €		
	Rill	Douceur Paysanne Rillettes au foie Gras (viande et gras de porc, 30% Foie Gras de canard, sel, poivre)	3/4 p	190gr	340gr	3,74 €	7,10 €		
		Pâté de Porc Gascon (viande de porc Gascon, foie de porc, OEUFS*, sel, poivre, sucre, piment d'Espellette AOP, all*)	3/4 p	190gr	340gr	2,42 €	4,60 €		
		Pâté à l'échalote (viande de porc Gascon, foie de porc, OEUIS*, échalotes, sel, poivre, sucre,	3/4 p	190gr	340gr	2,42 €	4,60 €		
	S	Pâté aux tomates séchées (viande de porc Gascon, foie de porc, ORUFS*, copeaux de tomates séchées,	3/4 p	190gr	340gr	2,42 €	4,60 €		
	âté	sel, poivre, sucre, all*) Pâté à l'Armagnac (viande de porc Gascon, foie de porc, oturs*, Armagnac, sel, poivre, sucre,	3/4 p	190gr	340gr	2,42 €	4,60 €		
œ	۵	Pâté au Massalé (viande de porc Gascon, foie de porc, oturs*, épices Massalé de la Réunion,	3/4 p	190gr	340gr	2,42 €	4,60 €		
Ш	Les	sel, poivre, sucre, ail*) Boudin de Porc Gascon (gras et maigre de porc gascon, sang, oignons, sel, poivre, piment	3/4 p	190gr	340gr	2,31 €	4,40 €		
Σ	-	d'Espelette AOP) Hure de Porc Gascon (tête de porc, couennes, maigre de porc, carottes, ail, sel, poivre, piment	3/4 p	190gr	340gr	2,31 €	4,40 €		
α		d'Espelette AOP) Le coffret 100% Cochon	10 terrines	1900gr	3400gr	2,37 €	45,00 €		
E	Н	(ensemble des 10 pâtés, boudin, hure et rillettes ci-dessus)	tranches	130gr	150gr	5,77 €	7,50 €		
ပ	O	Jambon de Porc Fermier 12 mois d'affinage	pièce	500gr	500gr	5,00 €	25 €		
			tranches	130gr	150gr	7,70 €	10,00 €		
0 8	0 ns	Jambon de Porc Noir 18 mois d'affinage	pièce	500gr	500gr	6,00 €	30,00 €		
a	iso	Chorizo doux	pièce	200gr	200gr	4,00 €	8,00 €		
Ξ	<u>a</u>	Chorizo piquant	pièce	200gr	200gr	4,00 €	8,00 €		
	Sa	Coppa tranchée	tranches	125gr	150gr	4,00 €	5,00 €		
	et	Coppa 1/4	quart	400gr	400gr	3,50 €	14,00 €		
	ons	Lomo tranché	tranches	125gr	150gr	4,00 €	5,00 €		
	mpc	Lomo 1/4	quart	400gr	400gr	3,50 €	14,00 €		
	ן ש	Saucisses Fermières confites	8/10 pièces	500gr	525gr	2,00 €	10,00 €		
	רן	(Saucisses de porc fermier, graisse de canard, ail, sel, poivre) Longe de Porc Fermier confite	3/4 p	1000gr	1800gr	1,95 €	19,50 €		
		(longe de porc fermier, graisse de canard, ail, sel, poivre) Longe de Porc Noir confite							
		(longe de porc gascon, graisse de canard, ail, sel, poivre)	3/4 p	1000gr	1800gr	2,10 €	21,00 €		
							TOTAL€		
		Désignation des produits	Parts	Poids Net	Poids Brut	Prix/100gr	Montant	Quantité	TOTAL €
		Axoa de Veau (veau fermier, poivrons, ventrêche de porc fermier, oignons, ail, échalotes, vin blanc (sulfites*), sel, piment d'Espelette AOP)	2/3 p	700gr	1100gr	1,91 €	13,40 €		
		Axoa de Porc (porc fermier, poivrons, ventrêche de porc fermier, oignons, ail, échalotes, vin blanc (sulfites*), sel, piment d'Espelette AOP)	2/3 p	700gr	1100gr	1,91 €	13,40 €		
	n	Axoa de Chevreuil (chevreuil, poivrons, ventréche de porc fermier, oignons, ail, échalotes, vin blanc (sulfites*), sel, piment d'Espelette AOP)	2/3 p	700gr	1100gr	1,91 €	13,40 €		
	7 2 1	Daube de Bœuf (boeuf fermier, pommes de terre, oignons, carottes, vin rouge (sufites*), fond de veau, farine de blé, champignons, graisse de canard, viande de porc, condiments)	2 pers	700gr	1100gr	2,00 €	14,00 €		
	<u>0</u>	Colombo de Porc (viande de porc, oignons, carottes, amidon de maïs, épices colombo, moutarde, sel, ail, fécule, sucre, tomate)	2/3 p	765gr	1165gr	1,75 €	13,40 €		
	0	Saucisses Lentilles (Lentilles BIO, saucisses de porc fermier, oignons, carottes, jambon de porc gascon, graisse de canard, fond de volaille, eau, sel, poivre)	2 pers	700gr	1100gr	1,27 €	8,90 €		
9	n	Piperonade (Poivrons, oignons, ail, tomates, viande de porc gascon, farine de mais, concentré de tomate eau, fond de volaille, herbes de provence, piment d'Espelette AOP, sel, poivre, sucre)	2/3 p	700gr	1100gr	1,01 €	7,10 €		
	A	Haricots à la Paysanne (haricots, carottes, oignons, jambon de porc gascon, graisse de canard, eau, sel, piment d'Espelette AOP)	2/3 p	700gr	1100gr	1,01 €	7,10 €		
١.	7	Cassou'Land (haricots, manchons de canard, saucisses, porc fermier, ventrêche,	2 pers	900gr	1560gr	1,99 €	17,90 €		
		graisse de canard, eau, oignons, carottes, jambon de porc gascon, sel, poivre, piment d'Espelette AOP)	4 pers	1500gr	2300gr	1,90 €	28,50 €		
		Garbure Landaise (Eau, chou, carottes, haricots blanc, pomme de terre, poireaux,	1/2 p	700gr	1100gr	1,08 €	7,60 €		
		manchons de canard, sel, poivre, ail, persil)	35000000	1 23233331	fi sangrapay i	79299252752	15/15/100000-120		
		nancioro de carario, so, porreç an, possiy	3/4 p	1500gr	2300gr	0,95 €	13,40 €		

Parts

Poids Net

Poids Brut

Prix/100gr

Désignation des produits

Montant

Quantité

TOTAL €

		Désignation des produits	Parts	Poids Net	Poids Brut	Prix/100gr	Montant	Quantité	TOTAL €
	cuit	Foie gras de canard entier cuit 85gr (foie gras, sel, poivre, sucre)	1/2 p	85gr	195gr	17,53 €	14,90 €		
	gras cı	Foie gras de canard entier cuit 185gr (foie gras, sel, poivre, sucre)	3/4 p	185gr	555gr	14,75 €	27,30 €		
	Foie gr	Foie gras de canard entier cuit 325gr (foie gras, sel, poivre, sucre)	5/6 p	325gr	805gr	13,81 €	44,90 €		
	Fo	Foie gras de canard entier cuit 645gr (foie gras, sel, poivre, sucre)	9/10 p	645gr	1435gr	13,03 €	84,10 €		
		Désignation des produits	Parts	Poids Net	Poids Brut	Prix/100gr	Montant	Quantité	TOTAL €
		Foie gras mi-cuit nature 200gr (foie gras, sel, poivre, sucre)	3/4 p	200gr	200gr	13,70 €	27,40 €		
	cuit	Foie gras mi-cuit nature 400gr (foie gras, sel, poivre, sucre)	5/6 p	400gr	400gr	13,50 €	54,00 €		
	Ē	Foie gras mi-cuit Figues/Sauternes 200gr (foie gras, sel, poivre, sucre, figues, sauternes SULFITES*)	3/4 p	200gr	200gr	14,50 €	29,00 €		
	entier mi-cuit	Foie gras mi-cuit Figues/Sauternes 400gr (foie gras, sel, poivre, sucre, figues, sauternes SULFITES*)	5/6 p	400gr	400gr	14,00 €	56,00 €		
~	as ei	Foie gras mi-cuit Abricot/Jurançon 200gr (foie gras, sel, poivre, sucre, abricot, Jurançon SULFITES*)	3/4 p	200gr	200gr	14,50 €	29,00 €		
ER	e gras	Foie gras mi-cuit Abricot/Jurançon 400gr (foie gras, sel, poivre, sucre, abricot, Jurançon SULFITES*)	5/6 p	400gr	400gr	14,00 €	56,00 €		
RMI	Foie	Foie gras mi-cuit Piment d'Espelette 200gr (foie gras, sel, poivre, sucre, piment d'Espelette AOP)	3/4 p	200gr	200gr	14,00 €	28,00 €		
ER		Foie gras mi-cuit Piment d'Espelette 400gr	5/6 p	400gr	400gr	13,75 €	55,00 €		
Ē		Désignation des produits	Parts	Poids Net	Poids Brut	Prix/100gr	Montant	Quantité	TOTAL €
D		Rillettes pur canard 90gr (gras et maigre de canard, sel, poivre)	1/2 p	90gr	190gr	3,00 €	2,70 €		
A R		Rillettes pur canard 190gr (gras et maigre de canard, sel, poivre)	3/4 p	190gr	340gr	1,79 €	3,40 €		
CANA		Gésiers de canard confits (3 gesiers, graisse de canard, sel)	2/3 p	190gr	340gr	3,73 €	7,20 €		
CA		Aiguillettes de canard à l'ail (aiguillettes de canard, ail, sel, poivre, graisse de canard)	2/3 p	190gr	340gr	3,85 €	7,30 €		
В	TAPAS	Aiguillettes de canard au piment (aiguillettes de canard, confiture de piment doux, piment d'Espelette AOP, sel, graisse de canard)	2/3 p	190gr	340gr	3,85 €	7,30 €		
_	/ TA	1/2 Canard confit (Magret, manchon, cuisse, contre cuisse, graisse de canard, sel)	3/4 p	1000gr	1800gr	2,20 €	22,00 €		
	/ TERRINES	4 cuisses de canard confites (4 cuisses de canard, graisse de canard, sel)	4 Pers	1500gr	2300gr	1,36 €	20,50 €		
	IRI	2 cuisses de canard confites (2 cuisses de canard, graisse de canard, sel)	2 Pers	750gr	1450gr	1,60 €	12,00 €		
		10 manchons de canard confits (Manchons de canard, graisse de canard, sel)	2/3 p	750gr	1450gr	1,80 €	13,50 €		
	FITS	Cous de canards confits (cous de canards, graisse de canard, sel)	3/4 p	750gr	1450gr	1,42 €	7,10 €		
	CONFITS	Magrets de canard confits (Magrets de canard, graisse de canard, sel.)	2/3 p	750gr	1450gr	2,73 €	20,50 €		
		Magrets de canard confits à l'aïl (Magrets de canard, graisse de canard, ail, sel.)	2/3 p	750gr	1450gr	2,73 €	20,50 €		
		Graisse de canard (graisse, sel	-	750gr	1450gr	0,58 €	4,40 €		
		Magret séché (magret de canard, sel, poivre, aromates)	4/5 p	250gr	250gr	5,88 €	14,70 €		
		Magret fourré au Foie gras entier (magret de canard, Foie gras 30%, sel, poivre, sucre)	4/5 p	390gr	390gr	6,13 €	23,90 €		
							TOTAL €		

L'intégralité des conserves produites par la Ferme ont une DLUO* de 4 ans

*Date Limite d'Utilisation Optimale

FERME DE



U,
RA
~
<u>п</u>
11
S
~
=
\supset
$\overline{}$
Ш
0
PR
П

Désignat	Nous contacter pour la disponibilité du FRAIS avant commande													
Designat	ion des produits	Parts	Poids Net	Poids Brut	Prix/100gr	Montant	Quantité	TOTAL €						
Foie gras	s de canard frais r DLC 12 Jours)	3/4 p	500gr	500gr	6,00 €	30,00 €								
Magret (à l'unitée)	de canard	2 pers	400gr	400gr	2,25 €	9,00 €								
Magrets (Lot de 5Kg, con	de canard 5Kg nditionnement sous vide individuel)	-	5000gr	5000gr	19,00 €	95,00 €								
Côtelett	es de canard 1Kg	4 pers	1000gr	1000gr	2,40 €	24,00 €								
Rôti de r	magret ficelé	4 pers	800gr	800gr	2,43 €	19,50 €								
Rôti de r d'Espelet	magret ficelé au piment tte	4 pers	800gr	800gr	2,50 €	20,00 €								
Rôti de r	magret fourré au foie gras entier	4/5 p	1000gr	1000gr	3,20 €	32,00€								
The second second	magret fourré au foie gras entier l'Espelette	4/5 p	1000gr	1000gr	3,25 €	32,50 €								
	tes de canard 1kg nné en 2 poches de 500gr)	4/5 p	1000gr	1000gr	2,20 €	22,00 €								
Cœurs d	le canard	2/3 p	500gr	500gr	1,10 €	5,50 €								
Cuisses I	Fraîches	1 pers	500gr	500gr	0,76 €	3,80 €								

	Désignation des produits	Parts	Poids Net	Poids Brut	Prix/100gr	Montant	Quantité	TOTAL €
	Filets de sardines à l'huile d'olive BIO (Sardines, huile d'olive vierge extra, set)	2/3 p	270gr	500gr	4,37 €	11,80 €		
RS	Chipirons Basquaise (Calamar, tomates, cignons, poivrons, huile d'olive vierge extra, ail, Agar Agar, sel, piment d'Espelette AOP)	2/3 p	380gr	600gr	3,63 €	13,80 €		
PRODUCTEURS	Thon Sagarnoa (Thon Germon, pommes, oignons, Sagarnoa, polvrons, huile d'olive vierge extra, sel, piment d'Espelette AOP)	2/3 p	380gr	600gr	3,39 €	12,90 €		
[되	Terrine de Thon aux oignons BIO (Thon Germon, oignons, huile d'olive vierge extra, sel, piment d'Espelette AOP)	2/3 p	85gr	175gr	6,11 €	5,70 €		
	Terrine de Sardines à l'ail BIO (Sardines, ail, huile d'olive vierge extra, sel, piment d'Espelette AOP)	2/3 p	85gr	175gr	6,11 €	5,70 €		
<u>R</u>	Terrine de Maquereaux aux tomates (Maquereaux, tomates, huile d'olive vierge extra, oignons sel, piment d'Espelette AOP)	2/3 p	85gr	175gr	6,11 €	5,70 €		
ge	Rillettes de Saumon BIO d'Ecosse (Saumon frais, saumon fumé, crème, huile d'olive, concentré de tomate, oeufs*, aneth, sel de Guerande)	2/3 p	90gr	180gr	6,11 €	5,50 €		
BOUTIQUE	Rillettes de Saumon BIO d'Ecosse au piment d'Espelette (Saumon frais, saumon fumé, crème, huile d'olive, concentré de tomate, oeufs*, aneth, sel de Guerande, piment d'Espelette)	2/3 p	90gr	180gr	6,11 €	5,50 €		
	Longe de Thon Blanc (Thon Germon, huile de tournesol, vinaigre vin blanc, huile d'olive, ail, sel, poivre)	2 pers	170gr	580gr	7,00 €	11,90 €		
BO	Cèpes frits à l'huile (Cèpes de Bordeaux, huile de tournesol, sel, poivre)	-	150gr	520gr	11,00 €	16,50 €		
	Asperge de Gascogne (Asperges de Gascogne, eau, sel, citron, sucre)	2 pers	390gr	860gr	3,71 €	14,50 €		
						TOTAL €		

Les Coffrets Cadeaux

La Délicate

- Foie gras cuit 85gr
- Pâté de Porc Gascon
- Confiture de Cerise Noire
- Sel au piment d'Espelette
- Demi Tursan moelleux

T L'Apéro

- Chorizo Piquant
- Saucisson de Porc Gascon
 - Pâté de Porc Gascon
- Boudin de Porc Gascon
- Rillette de porc à l'ailPâté à l'échalote
- Hure de Porc Gascon
- Vin rouge St Emilion

\$ Le Basque **\$**

- Axoa de Veau
- Pâté au piment d'Espelette
 - Boudin de porc
- Poudre de Piment d'Espelette
- Confiture Pomme Patxaran
 - Vin rouge Irouleguy

🌟 Le Festif 🌟

- Demi canard confit
- Foie gras cuit 185gr
- Pâté de porc Gascon
- Gelée de piment d'Espelette
 - Vin blanc Sauternes

35€

45€

50€

80€

	Désignation des produits	Parts	Poids Net	Poids Brut	Prix/100gr	Montant	Quantité	TOTAL €
	Sauternes "château Langes" 75cl	75cl	-	1200gr	-	20,60 €		
	Cadillac "château Cousteau" 75cl	75cl	-	1200gr	-	10,80 €		
	Jurançon moëlleux "Clos Lapeyre"75cl	75cl	-	1200gr	-	13,90 €		
	Jurançon sec "Clos Lapeyre" 75cl	75cl	-	1200gr	-	10,20 €		
SPIRITUEUX	Tursan Blanc moëlleux "L'Esprit Tursan" 75cl	75cl	-	1200gr		8,10 €		
	Tursan Rouge "L'Esprit Tursan" 75cl	75cl	-	1200gr	-	8,50 €		
	Tursan Rosé "L'Esprit Tursan" 75cl	75cl	-	1200gr	-	8,10 €		
t SF	St Emilion Rouge "Château Perey Grouley" 75cl	75cl	-	1200gr	-	13,90 €		
O	Floc de Gascogne Rouge "Domaine Guilhon d'Aze" 75cl	75cl	-	1200gr	-	14,10 €		
VINS	Floc de Gascogne Blanc "Domaine Guilhon d'Aze" 75cl	75cl	-	1200gr	-	14,10 €		
	Armagnac hors d'Age "Domaine Guilhon d'Aze" 70cl	70cl	700gr	1200gr	-	45,10 €		
	Coffrets 3 Armagnacs "vsop, xo, ha" en 3x6cl	3x6cl	180gr	350gr	-	24,90 €		
	Armagnac "VSOP" 20cl	20cl	200gr	560gr	-	20,60 €		
	Champagne "Pastis Paille" 75cl	75cl	750gr	1600gr	-	23,40 €		
						TOTAL €		

	Désignation des produits	Parts	Poids Net	Poids Brut	Prix/100gr	Montant	Quantité	TOTAL €
	Fraise	-	300gr	500gr	2,10€	6,30 €		
	Figue	i	300gr	500gr	2,10 €	6,30 €		
ပည	Cerise noire	1	300gr	500gr	2,10 €	6,30 €		
	3 Agrumes	1	300gr	500gr	2,10 €	6,30 €		
Ξ	Framboise	•	300gr	500gr	2,10 €	6,30 €		
9	Poire Caramel	•	300gr	500gr	2,10 €	6,30 €		
CONDIMENTS	Pomme Patxaran	1	200gr	300gr	2,65 €	5,30 €		
et	Miel 1000 Fleurs		230gr	400gr	2,60 €	6,00 €		
ES	Miel de Bruyère		230gr	400gr	2,82 €	6,50 €		
	Confit d'oignons	-1	100gr	180gr	4,90 €	4,90 €		
	Confiture de Piment doux	-	100gr	180gr	4,90 €	4,90 €		
CONFITURES	Gelée de Piment d'Espelette AOP	•	110gr	190gr	4,46 €	4,90 €		
ပ	Poudre de Piment d'Espelette AOP	-	50gr	150gr	15,80 €	7,90 €		
	Sel au Piment d'Espelette AOP	-	100gr	180gr	4,90 €	4,90 €		
	Moutarde au Piment d'Espelette AOP		100gr	180gr	4,90 €	4,90 €		
						TOTAL €		

OBSERVATIONS:

	TOTAL avant PORT	
	FRAIS DE PORT	
Vous retrouverez le barème pour la cotation du poids à la page suivante	TOTAL avec PORT	

NOM :
ADRESSE:
CODE POSTAL :
TEL:
TEL PORTABLE : EMAIL :

Coordonnées Client

Vente en ligne : www.ferme-beleslou.com

Paiements acceptés : chèques, cartes, espèces, chèques vacances

Franco de port pour toutes commandes égales ou supérieures à 800€ d'achat TTC

Pour le calcul des frais d'expéditions, retenir le poids BRUT des produits

LIVRAISON EXPRESS : 24/48H à compter du jour de départ du colis.

Zone / poids	1Kg	2Kg	3Kg	4Kg	5Kg	6Kg	7Kg	8Kg	9Kg	10Kg	11 à 15Kg	16 à 20Kg	21 à 30Kg	31 à 40Kg	41 à 50Kg	51 à 60Kg
Régionale*	14,60	15,40	16,00	16,50	17,00	17,50	18,00	18,50	19,00	19,50	25,50	29,00	34,00	38,00	46,00	52,00
Nationale*	16,00	17,50	18,50	19,50	20,50	22,00	23,00	25,00	25,50	27,00	34,50	39,00	49,50	67,00	83,00	100,00



*Régional : 16-17-24-31-32-33-40-46-47-64-65-82

*National : Tous les autres départements y compris la Corse
N'hésitez pas à grouper vos envois afin d'en réduire le coût de transport



CONDITIONS DE VENTE

Prix: S'entendent T.T.C. au départ de notre conserverie agrée

Paiement: Soit à la commande par chèque bancaire,

Soit par CB (uniquement pour les commandes en ligne)

PORT : FRANCO de port pour toute commande égale ou supérieur à 800€

Nos marchandises voyagent toujours aux risques et périls du destinataire. En cas de défection de nos emballages verre, toute réclamation devra nous parvenir dans les 48 heures.

DELAI DE LIVRAISON : 10 jours à compter du jour de réception du bon de commande

ATTENTION: La Ferme de Beleslou n'assurant que les livraisons, la rédaction d'un bon de commande est donc indispensable.

A LA RECEPTION:

Tout colis doit être impérativement déballé devant le livreur.

Ne seront échangés uniquement que les bocaux ayant fait l'usage d'une réserve sur le bordereau du livreur

56 Route de Lesablère - 40300 CAGNOTTE TEL. 05 58 73 18 92 FAX. 05 58 73 65 03 Ouvert du lundi au vendredi 8h - 12h / 14h - 17h SARL au capital social 24000€ -RCS 391 969 540 - APE 1013A