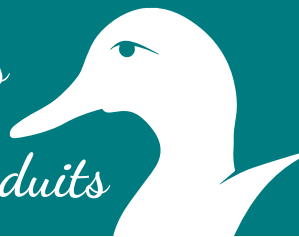


Quelques conseils  
pour mieux  
apprécier nos produits



C'est en plein coeur du Gers, à côté  
d'Auch, que nous vous accueillons  
dans notre ferme familiale pour vous  
faire découvrir nos produits du terroir.

Venez nous rendre visite !



Produits de canards du Gers  
Vente foie gras, confits, plats cuisinés



### FOIE GRAS DE CANARD

Démouler le foie gras, couper en tranches fines à l'aide d'un couteau trempé dans l'eau chaude. Prévoir 50 grs par personne. Servir avec un vin moelleux ou un floc blanc très frais.



### CONFITS

Égoutter le confit avant de le griller légèrement à la poêle ou au four jusqu'à ce que la peau épouse la couleur dorée d'une croûte de pain.



### CASSOULET

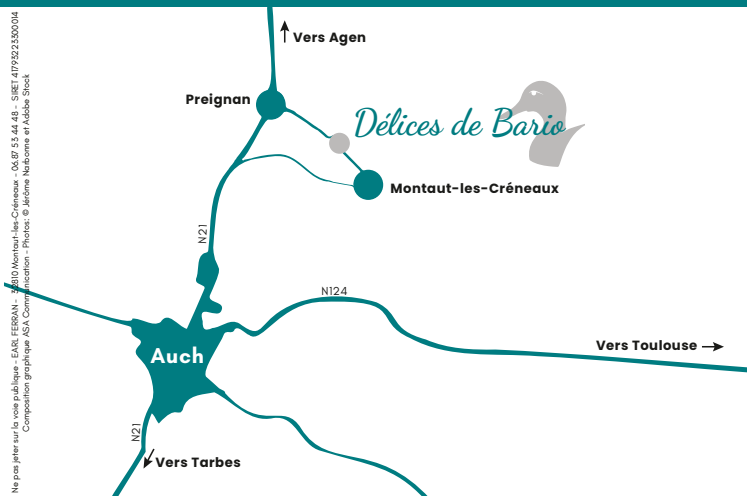
À réchauffer au four saupoudré de chapelure et accompagner d'un vin rouge du Sud-Ouest.



*Idée recette :*

### LA SALADE GASCONNE

Faites réchauffer dans leur graisse les gésiers de canard. Émincez-les et présentez-les sur un lit de salade verte, assaisonnez, agrémentez de taosts de bloc de foie gras et de lamelles de magret séché.



Cyril & Joël Ferran

## EARL FERRAN

32810 Montaut-les-Créneaux  
06 14 45 60 16 / 06 87 53 44 48  
delicesdebario@gmail.com



## CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Tous nos prix s'entendent TTC au départ de la ferme et sont valables jusqu'au 31/08/2022.

### PAIEMENT :

Par chèque bancaire ou postal à la commande ou contre remboursement (les frais de contre remboursement restent à votre charge suivant les tarifs en vigueur).

### FRAIS DE PORT :

12 € pour une commande de 0 € à 299 €

Franco de port à partir de 300 €

Nous vous conseillons de commander en ligne via notre site [www.delicesdebario.fr](http://www.delicesdebario.fr)

Toute commande non accompagnée de son règlement sera envoyée contre remboursement. Même franco de port, les marchandises voyagent sous la responsabilité des transporteurs. En cas de casse, de manquant ou d'avaries constatés sur le colis, faire les réserves d'usage sur le bordereau de livraison et confirmer ces réserves par lettre recommandée dans les deux jours qui suivent.

### REMISE :

5% pour une commande supérieure à 800 €

7% pour une commande supérieure à 1200 €

Prévoir un délai de 15 jours maximum pour la préparation et le transport, dans la limite des stocks disponibles.

[www.delicesdebario.fr](http://www.delicesdebario.fr)

[www.delicesdebario.fr](http://www.delicesdebario.fr)



Tarifs valables jusqu'au 31 août 2022

Depuis trois générations,  
les *Délices de Bario* perpétuent la tradition du terroir  
Gersois en vous proposant des saveurs de qualité.  
Tous nos produits sont fabriqués à la ferme avec  
des canards engraisés au maïs grain entier.



## Autour du canard



## Nos foie gras

### FOIE GRAS DE CANARD ENTIER

foie gras de canard, sel, poivre

180 grs : **19,50 €**

bocal en verre, 3-4 pers (10,83 € pour 100 grs)

300 grs : **29,50 €**

bocal en verre, 5-6 pers (9,83 € pour 100 grs)

425 grs : **39,00 €**

bocal en verre, 8-10 pers (9,17 € pour 100 grs)

### BLOC DE FOIE GRAS

foie gras 90%, eau, sel, poivre

190 grs : **9,80 €**

boîte en fer, 4-5 pers (5,15 € pour 100 grs)



## Plats cuisinés

### CASSOULET GASTRONOMIQUE

au magret de canard confit

haricots blancs, sauce cuisinée

(carottes, oignons, céleri, sel, poivre),

magret de canard confit 280 grs,

saucisse de Toulouse, lardons

1 300 grs : **17,00 €**

bocal en verre, 3 pers (1,23 € pour 100 grs)

### CONFIT DE CANARD 2 cuisses

2 cuisses de canard, graisse de canard, sel, poivre

880 grs : **9,90 €**

bocal en verre, 2-3 pers (1,12 € pour 100 grs)

### GÉSIERS DE CANARD CONFITS

5 gésiers de canard, graisse de canard, sel, poivre

340 grs : **8,10 €**

bocal en verre, 3-4 pers (2,38 € pour 100 grs)

### RILLETTES PUR CANARD

viande et graisse de canard, sel, poivre

180 grs : **4,20 €**

bocal en verre, 3-4 pers (2,33 € pour 100 grs)

### PATÉ DE CANARD

viande et graisse de canard 50%, viande et  
gras de porc, oeuf, sel, poivre

180 grs : **4,00 €**

bocal en verre, 3-4 pers (2,22 € pour 100 grs)

### CANAILLOU

avec bloc de foie gras 25%

viande de canard, viande de porc,

bloc de foie gras 25%, oeuf, sel, poivre

130 grs : **5,10 €**

boîte en fer, 2-3 pers (3,92 € pour 100 grs)

### MAGRET SÉCHÉ ENTIER

magret de canard, sel, poivre

300 grs : **9,80 €**

sous vide, 8-10 pers (3,26 € pour 100 grs)

## BON DE COMMANDE

À RENVoyer à EARL FERRAN - BARIO - 32810 MONTAUT-LES CRÉNEAUX

	Prix unitaire TTC	Quantité	Total TTC
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER	180 grs	19,50 €	-----
	300 grs	29,50 €	-----
	425 grs	39,00 €	-----
BLOC DE FOIE GRAS	9,80 €	-----	-----
CONFIT - 2 cuisses	9,90 €	-----	-----
GÉSIERS CONFITS	8,10 €	-----	-----
RILLETTES PUR CANARD	4,20 €	-----	-----
PÂTÉ DE CANARD	4,00 €	-----	-----
CANAILLOU	5,10 €	-----	-----
MAGRET SÉCHÉ	9,80 €	-----	-----
CASSOULET	17,00 €	-----	-----



TOTAL COMMANDE -----

REMISE -----

5% pour une commande supérieure à 800 €  
7% pour une commande supérieure à 1200 €

FRAIS DE PORT -----

Voir tarifs dans les conditions générales  
de ventes

MONTANT COMMANDE -----

Règlement par chèque à l'ordre de "EARL FERRAN"  
joint au bon de commande

ADRESSE DE LIVRAISON \_\_\_\_\_

Nom ----- Prénom -----

Adresse -----

Code postal ----- Ville -----

Téléphone ----- Mail -----

Date ----- Signature -----

Tous les prix sont à l'unité et TTC