OIE	Prix unitaire	Quantité	TOTAL
FOIE GRAS ENTIER			
Boîte 60g	13,00€		
Boîte 100g	19,00€		
Boîte 200g	34,00€		
Boîte 320g	49,00€		
Bocal 120g	24,00€		
Bocal 180g	34,50€		
Bocal 400g	59,50€		
CONFITS			
1 aile* + 1 cuisse Boîte 750g	21,00€		
1 aile* Boîte 380g	11,00€		
1 cuisse Boîte 350g	11,00€		
2 cuisses Boîte 500g	20,00€		
COU D'OIE FARCI			
500g environ	20,00€		
PÂTÉ DE FOIE D'OIE			
50% foie gras			
Boîte 130g	12,50€		
Boîte 200g	14,50€		
Boîte 250g	15,50€		
	,		
RILLETTES			
Pure oie Boîte 250g	7,00€		
GRAISSE PURE OIE			
Boîte 350g	5,00€		
Boîte 700g	7,00€		
Bone 700g	7,000		
ABATS D'OIE CONFITS			
dans la graisse (1 cou, 1 gésier, 1 cœur, 2 ailes)	10,00€		
-2-4			
PÂTÉ « La Garrigue »			
30% foie gras	7.000		
Boîte 100g	7,00€		
Boîte 200g	10,00€	***************************************	
GÉSIERS CONFITS			
Boîte de 2	9,00€		
Boîte de 4	14,00€		
CCEURS CONFITS			
Boîte de 10	8,50€		
		W 7 - 1 - 1	
* Magret	TOTAL		

CANARD	Prix unitaire	Quantité	TOTAL
FOIE GRAS ENTIER Bocal 120g Bocal 180g Bocal 250g Bocal 300g Bocal 400g	22,00€ 31,00€ 37,00€ 41,00€ 53,00€		
CONFITS 1 aile* + 1 cuisse Boîte 620g 1 aile* Boîte 380g 1 cuisse Boîte 250g 2 cuisses Boîte 500g	19,00€ 10,50€ 11,00€ 20,00€		
PÂTÉ DE FOIE DE CANARD 50% foie gras Boîte 130g Boîte 200g Boîte 250g	11,50€ 13,00€ 14,50€		
GÉSIERS CONFITS Boîte de 4 CŒURS CONFITS	11,50€		
RILLETTES Pur canard Boîte de 10 Boîte 250g	8,50€ 7,00€		
GRAISSE PUR CANARD Boîte 700g CIVET DE CANARD	7,00€		
AU VIN DE CAHORS Boîte 1,400kg 2/3 pers. Boîte 2kg 4/6 pers.	27,00€ 40,00€		
Bouteille de 50cl	<i>7,</i> 50€ 13,00€		
CERNEAUX DE NOIX Sous vide paquet de 200g	5,00€		
CONFITURE MAISON Pôt de 320g	4,50€		
CONFIT D'OIGNON Pôt de 100g	7,00€ OTAL cana	1/-	
REPORT TOTAL <mark>oie</mark> Frais de port			

TOTAL GÉNÉRAL





BOUTIQUE À LA FERME

Vente de produits frais Palmipèdes gras en saison

de 8h à 12h et de 14h à 19h Fermée le dimanche

Le Foie Gras Oie ou Canard de Barbarie

assaisonné, mis en boite ou bocal puis stérilisé. Ingrédients : foie gras 98%, sel, poivre.

Les Confits,

abats, gésiers et cœurs sont cuits dans la graisse puis stérilisés. Ingrédients : viande, graisse, sel.

Les Pâtés de Foie Gras Oie ou Canard de Barbarie

Ingrédients : 50% de foie gras, porc, sel, poivre.

Le Cou Farci

Ingrédients : farce 90% (viande de porc, 30% de foie gras d'oie, œufs, lait, sel, poivre), peau de cou 10%.

Le Pâté « La Garrigue »

Ingrédients : viande de porc 60%, foie gras d'oie 30%, œufs, lait, sel, poivre.

Les Noix

Notre noyeraie est exclusivement composée de la variété Franquette

Atelier d'abattage et de transformation à la ferme.



Tous nos palmipèdes, oies et canards, sont élevés, gavés et transformés sur notre exploitation. Nos conserves sont préparées selon les anciennes méthodes familiales, sans additifs, sans colorants, ni antibiotiques et sans OGM. Toute boite défectueuse sera remplacée gratuitement. Nous assurons la vente toute l'année dans la limite des stocks disponibles.

À compter du 1er Mars 2025 - ce tarif annule et remplace le précédent.

CHAMBRES D'HÔTES

Chambres agréées Bienvenue à la Ferme

Prix des chambres (+10[€] du 1^{er} au 31 août) : 50[€]

Petit-déjeuner/personne : 9€

Demi-pension, pour 1 couple à partir de : 124€/jour

Les chèques-vacances sont acceptés





FERME AUBERGE

Repas sur réservation, uniquement le soir*. Accueil de groupe midi et soir sur réservation.





Menu à partir de 28€ café compris

* Fermeture hebdomadaire de la Ferme-Auberge le dimanche et le lundi soir toute la saison, ainsi que le mardi soir hors vacances scolaires.



Famille Boucherie

La Garrigue Haute

24370 PRATS-DE-CARLUX

05 53 29 80 08 - lagarriguehaute@orange.fr www.lagarriguehaute.fr







GPS: 01°/30'/77"/95 EST - 44°/89'/88"/79 NORD











La Garrigue Haute



CONSERVES À LA FERME

Produits fermiers du Périgord Noir Canards de Barbarie et Oies

> CHAMBRES D'HÔTES FERME AUBERGE BOUTIQUE EN LIGNE

Joëlle, Daniel et Florian Boucherie

05 53 29 80 08 - lagarriguehaute@orange.fr www.lagarriguehaute.fr

24370 PRATS-DE-CARLUX