



**PIGEONNEAUX  
BLEU BLANC CŒUR  
PRÊT À CUIRE  
FERMIERS  
DU POITOU<sup>(1)</sup>**  
La barquette  
de 2 pièces  
(820 g environ) **24,90**  
LE KG



**FOIE GRAS  
DE CANARD CRU  
EXTRA EVEINE  
DELPEYRAT  
OU LE DOMAINE  
D'ERNEST<sup>(1)</sup>**  
La pièce  
de 500 g environ **54,90**  
LE KG



**CUISSE DE CHAPON MAITRE COQ<sup>(1)</sup>**  
Avec sauce Truffe noire ou sauce Morilles  
La barquette de 600 g environ  
**EXISTE AUSSI EN SUPRÊME DE  
CHAPON MAITRE COQ<sup>(1)</sup>**  
Avec sauce Truffe Noire ou sauce Morilles  
La barquette de 600 g environ  
à **14,99** € le kg



**MAGRET DE CANARD CRU  
MAISON MONTFORT<sup>(2)</sup>**  
Nature ou mariné  
aux herbes de Provence ou cèpes  
La barquette de 2 pièces (700 g environ) **14,99**  
LE KG



**BOUDINS BLANCS  
DE VOLAILLE LE GAULOIS<sup>(2)</sup>**  
Nature ou aux Morilles ou aux Pommes  
La barquette de 6 pièces (600 g)  
Le kg : 9,15 €  
**OU BOUDINS BLANCS DE  
VOLAILLE LE GAULOIS<sup>(2)</sup>**  
À la Truffe  
La barquette de 5 pièces (500 g)  
Le kg : 10,98 €



**FARCE  
DE VOLAILLE  
CUISINÉE  
MAITRE COQ<sup>(2)</sup>**  
Cèpes ou Morilles et  
Armagnac ou Marrons  
et raisins de Corinthe  
La barquette de 400 g  
Le kg : 9,48 €  
**0,40**  
VERSÉ SUR  
**3,79**  
LA BARQUETTE  
AU CHOIX  
SOIT  
**3,39**  
LA BARQUETTE  
AU CHOIX  
C CARTE U  
DEDUITS



**MAGRET DE CANARD CUISINE  
EXPRESS MAISON MONTFORT<sup>(3)</sup>**  
Sauce cèpes ou morilles  
La pièce de 340 g  
Le kg : 23,50 €  
**CUISSE DE CANARD CUISINE  
EXPRESS MAISON MONTFORT<sup>(3)</sup>**  
Sauce truffe  
La barquette de 450 g  
Le kg : 17,76 €



**MAGRET DE CANARD  
TRANCHE DU SUD OUEST  
DELPEYRAT<sup>(3)</sup>**  
Séché ou fumé ou édition limitée  
Le lot de 2 x 70 g (soit 140 g)  
Le kg : 35,64 €



**FOIE GRAS DE CANARD CRU  
1ER CHOIX  
MAISON MONTFORT  
OU LE DOMAINE D'ERNEST<sup>(1)</sup>**  
La barquette de 550 g environ **44,90**  
LE KG

(1) Origine **FRANCE**  
(2) Transformé en **FRANCE**  
(5) Elevé à **MADAGASCAR**

et préparé  
à partir de volaille  
d'origine France

**FRANCE**

et préparé  
à partir de canard  
d'origine France

**FRANCE**