Bon de commande

à expédier le : .....

Adresse de livraison :

Nom : .....

Prénom : .....

Adresse : .....

.....

Code Postal : |_|_|_|_|_|

Ville : .....

*Tél portable : .....

*Email : .....

*** (Obligatoire pour toutes livraisons)**



Frais d'expédition :

• de 1 à 150€	18 €
• de 151 à 250€	21 €
• de 251 à 400€	27 €
• de 401 à 500€	32 €
• plus de 500€	Franco de port

Paiement :

☐ Chèque (à l'ordre de : EARL Ferme du Haut Clouzet)

Signature

Conditions de vente

- Pour toute commande, prévoir un délai maximum de 10 jours.
- Tous nos prix s'entendent TTC départ de notre ferme. TVA 5,5% incluse.
- Réglement à la commande.
- Aucune disposition relative à une rétractation de commande n'est prévue.

- Lors de la réception du colis, vérifier l'état de celui-ci en présence du livreur.
- Ce tarif annule et remplace le précédent.

Retrouvez tous nos produits et commandez en ligne sur
www.fermeduhautclouzet.com

Nos conseils de dégustation



Le Foie gras entier :

Il est garanti naturel, mis en boîte tel qu'il est extrait du canard gras avec adjonction de sel et de poivre.

Coupez-le en fines tranches à l'aide d'un couteau réchauffé au préalable.

Accompagnez-le d'un grand vin blanc liquoreux.

Le Bloc de Foie gras :

Il se déguste frais sur des toasts grillés en apéritif ou en entrée.

Le Magret fourré et le cou farci :

Idéals pour agrémenter une assiette landaise, coupés en tranches fines, pour composer une salade landaise, foie gras, pointes d'asperges, gésiers confits réchauffés, coupés en lamelles avec des pignons sur des feuilles de salade.



Le Confit de canard :

Il est cuisiné à la graisse de canard.
Réchauffez-le dans une poêle ou au four.
La peau doit être bien grillée.
Vous vous servirez de la graisse pour faire rissoler des pommes de terres.

Suggestion de présentation



La Ferme du Haut Clouzet est située au cœur de la Chalosse à 20 kilomètres de Dax.

Dans une région riche en mets d'exception
et reconnue pour sa gastronomie,
Annie, Jacques,
Stéphane et Delphine LOUPRET
vous présentent des produits traditionnels de qualité :
foies gras, confits à l'ancienne,
ballotine paysanne ... etc.

Ils vous proposent également un large choix de coffrets cadeaux qui peuvent être agrémentés

selon vos souhaits.

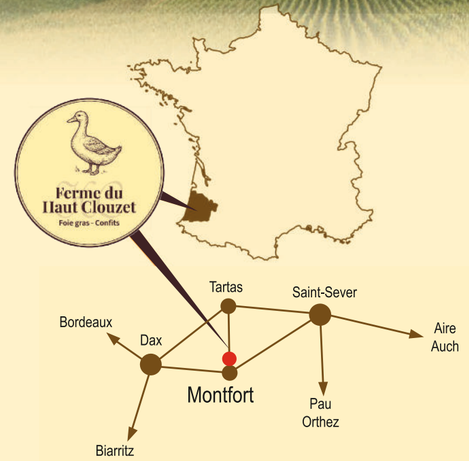


PRODUITS DU TERROIR



VENEZ DÉCOUVRIR NOTRE FERME AU COEUR DE LA CHALOSSE

A Montfort prendre direction Tartas la ferme se situe à 1 km sur la droite



Horaires du magasin :
Du lundi au vendredi de 10h à 12h0 15h à 18h
Le samedi sur rendez-vous - Fermé le dimanche

Nous sommes également présents sur le marché de Dax
le samedi matin et dimanche matin
sous le Carreau des Halles
même emplacement.

Imprimerie Gutenberg DAX



Ferme du Haut Clouzet
Foie gras - Confits

FERME DU HAUT CLOUZET

Annie, Jacques,
Stéphane et Delphine LOUPRET
92, chemin de Capot
40380 MONTFORT-EN-CHALOSSE

Tél. : 05 58 98 51 85
contact@fermeduhautclouzet.com

www.fermeduhautclouzet.com

BIENVENUE à la ferme



Nos Foies Gras

◆ **Foie Gras de canard entier** *(en conserve)*

Foie gras entier, sel, poivre, sucre.

Conditionnement	Nbre de parts	Prix/kg	Prix unit.
Boîte 190g	(3 parts)	113,15 €	**21,50 €**
Boîte 250g	(4 parts)	104,00 €	**26,00 €**
Boîte 380g	(6 parts)	97,36 €	**37,00 €**
Boîte 550g	(8 parts)	96,36 €	**53,00 €**
Bocal 140g	(2 parts)	110,71 €	**15,50 €**
Bocal 190g	(3 parts)	115,79 €	**22,00 €**
Bocal 330g	(6 parts)	106,06€	**35,00 €**



* non expédiable

◆ **Foie Gras de canard entier** *(mi-cuit)* *

Foie gras entier, sel, poivre, sucre.

Bocal 140g	(2 parts)	110,71 €	**15,50 €**
Bocal 190g	(3 parts)	115,79 €	**22,00 €**
Bocal 330g	(6 parts)	106,06€	**35,00 €**



◆ **Bloc de Foie Gras de canard**

Foie gras reconstitué, sel, poivre, sucre, eau.

Boîte 90g	(10 toasts)	83,33 €	**7,50 €**
Boîte 130g	(15 toasts)	84,61 €	**11,00 €**
Boîte 190g	(20 toasts)	73,68 €	**14,00 €**

Nos Confits



◆ **Confit de canard à l'ancienne**

Viande de canard gras, graisse, sel.

Conditionnement en boîte

Article	Poids Net	Prix/kg	Prix unit.
1/2 canard *(aile + magret + cuisse)*	1400g	11,07 €	**15,50 €**
1 magret + 1 aile à l'ancienne	900g	10,55 €	**9,50 €**
1 magret *Nouveau*	400g	25,0	**10,00 €**
2 magrets	800g	22,38€	**17,90 €**
2 cuisses	950g	11,58 €	**11,00 €**
4 cuisses	1900g	10,53 €	**20,00€**
6 manchons	1200g	6,67 €	**8,00€**
3 gésiers de canard	240g	22,92 €	**5,50 €**
6 gésiers de canard	600g	16,67€	**10,00 €**
Abats *(ailerons + tête + gésier)*	850g	7,06 €	**6,00€**

Nos plats cuisinés

◆ **Axoa de Canard** *Nouveau*

Viande de canard 70%, poivrons rouges et verts, oignons, ail, sel, poivre, piment d'Espelette et bouillon

800g .... **16,50 €**

◆ **Daube de canard**

Viande de canard, vin rouge, champignons de Paris, carottes, oignons, lard, pruneaux, sel, poivre, bouillon, ***amidon****.*

800g .... **11,00 €**
1100g .... **15,50 €**



◆ **Cassoulet au canard confit**

Haricots blancs, confit de canard, saucisse de porc, lard de porc, carottes, oignons, bouillon, tomates, sel, poivre.

1000g .... **11,00 €**
1300g .... **15,50 €**

Nos Pâtés et Rillons

	Poids Net	Prix/kg	Prix unit.

◆ **Rillettes de canard**

Gras et maigre de canard, sel, poivre.

Boîte 170g .... 30,59 € .... **5,20 €**

◆ **Pâté de campagne au foie de canard**

Foie et viande de porc, 30% foie gras de canard, sel, poivre, sucre.

Boîte 185g .... 24,32 € .... **4,50 €**
Boîte 250g .... 24,00 € .... **6,00 €**

◆ **Pâté au foie de canard à l'Armagnac**

Foie et viande de porc, 30% foie gras de canard, sel, poivre, sucre, Armagnac.

Boîte 185g .... 27,02 € .... **5,00 €**

◆ **Rillons de canard**

Gras et maigre de canard, sel.

Boîte 180g .... 19,44 € .... **3,50 €**

◆ **Rillons de canard au foie**

Gras et maigre de canard, 25% bloc de foie gras, sel.

Boîte 120g .... 40,83 € .... **4,90 €**

◆ **Pâté Basque au piment d'Espelette**

Foie et viande de porc, sel, poivre, piment d'Espelette

Boîte 185g .... 21,62 .... **4,00 €**

Nos Gourmandises

◆ **Ballotine paysanne** *(185g)*........... 34,05€....... **6,30 €**

20% bloc de foie gras, viande de canard, oignons, ail, ***œufs****, chapelure, sel, poivre.*

◆ **Magret fourré** *(400g)* .... 40,00 €....... **16,00€**

1 magret, 20% de bloc de foie gras, sel, poivre, muscade.

◆ **Cou de canard farci** *(500g)* .. 35,00 €....... **17,50 €**

Peau de cou de canard, farce (20% bloc de foie gras, viande de canard, oignons, ail, ***œufs****, chapelure, sel, poivre).*



Nos Coffrets Cadeaux

21€ — LES 3 SAVEURS

1 bloc de foie gras de canard, boîte 130g
1 pâté de campagne au foie, boîte 250g
1 rillons de canard, boîte 190g



22€ — PANIER PAYSAN

1 bloc de foie gras de canard, boîte 130g
1 pâté de campagne au foie, boîte 185g
1 « Vin de Chalosse », bouteille 37,5cl





46€ — DELICES DU HAUT-CLOUZET

1 confit de canard 2 cuisses, boîte 950g
1 foie gras de canard entier, boîte 190g
1 rillons de canard, boîte 190g
1 « Vin de Chalosse », bouteille 75cl

44€ — LA VIOLETTE

1 foie gras de canard entier, bocal 140g
1 ballotine Paysanne, boîte 185g
1 Pâté au foie à l'armagnac, boîte 185g
1 « Esprit Violette », bouteille 75cl



* Photos non contractuelle - Suggestion de présentation

PRIX PROMOTIONNEL

CANARD COMPLET À L'ANCIENNE
DANS LEUR SAC CABAS

◆ 2 boîtes de foie gras entier (2 x 250g), 2 boîtes de confits (1/2 canard), 1 boîte d'abats (ailerons, tête, gésier), 1 boîte de rillons de 190g. ~~92,50 €~~ **75€**

◆ 3 boîtes de foie gras entier (3 x 190g), 2 boîtes de confits (1/2 canard), 1 boîte d'abats (ailerons, tête, gésier), 1 boîte de rillons de 190g. ~~105,00 €~~ **78€**

Tarif valable à partir du 1er Octobre 2026

BON DE COMMANDE

VOIR AU VERSO →

Désignation	Prix unit.	Qté	TOTAL
TOTAL TTC			
Forfait Port			
TOTAL À PAYER			