



Nos Foies Gras

| Désignation | Poids net | Part | Prix unit. | Prix au kg |
|--|-----------|------|------------|------------|
| FOIE GRAS DE CANARD ENTIER (foie gras de canard, sel, poivre) | 120 g | 2 | 19,00 | 158,33 |
| | 180 g | 4 | 25,00 | 138,88 |
| | 320 g | 7 | 38,50 | 120,31 |
| | 450 g | 10 | 49,50 | 110,00 |
| BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD (foie gras de canard, sel, poivre) | 65 g | 2 | 6,50 | 100,00 |
| | 120 g | 6 | 11,30 | 94,16 |
| | 180 g | 10 | 16,00 | 88,88 |
| | 300 g | 15 | 24,50 | 81,66 |

| Désignation | Poids net | Part | Prix unit. | Prix au kg |
|---|-----------|------|------------|------------|
| FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT (foie gras de canard, sel, poivre) | 180 g | 4 | 25,00 | 138,88 |
| | 320 g | 7 | 38,50 | 120,31 |
| | 450 g | 10 | 49,50 | 110,00 |

Nos Entrées

| Désignation | Poids net | Part | Prix unit. | Prix au kg |
|--|-------------------|------|------------|------------|
| PREPARATION POUR SALADE (gésiers et coeurs confits, sel, poivre, ail) | 140 g | | 7,50 | 53,57 |
| RILLETES PUR CANARD (viande et graisse de canard, sel, poivre, épices) | 130 g | 3 | 5,00 | 38,46 |
| | 200 g | 5 | 7,00 | 35,00 |
| PATE DE CANARD (75 % de viande de canard, porc, œufs, sel, poivre, épices) | 200 g | 5 | 6,00 | 30,00 |
| PATE AU FOIE DE CANARD 30% de FOIE GRAS (canard, foie gras, porc, œufs, sel, poivre) | 130 g | 3 | 5,50 | 42,30 |
| | 200 g | 5 | 7,30 | 36,50 |
| PATE DE CANARD au POIVRE VERT (canard, porc, foie gras, poivre vert, lait, œufs, sel, poivre gris) | 130 g | 3 | 5,50 | 42,30 |
| GRATTONS (chair et graisse de canard, sel, poivre) | 200 g | 4 | 5,00 | 25,00 |
| MAGRETS SECHES (magrets, sel, poivre) | entier min. 250 g | | 13,00 | pièce |
| MAGRETS FOURRES au FOIE GRAS (magrets, 25% foie gras, sel, poivre) | 450 g | 8 | 20,00 | 44,44 |
| COEURS FARCIS au FOIE GRAS (coeurs de canard, 20% foie gras, sel, poivre) | 150 g | 5 | 10,50 | 70,00 |
| COU FARCIS au FOIE GRAS (foie gras de canard, porc, œufs, sel, poivre) | 350 g | 7 | 14,00 | 40,00 |
| | 500 g | 10 | 17,50 | 35,00 |

Nos Plats Cuisinés

| Désignation | Poids net | Part | Prix unit. | Prix au kg |
|--|-----------|------|------------|------------|
| HARICOTS aux MANCHONS de CANARD CONFIT (haricots, manchons 30 %, bouillon*, carottes, oignons, tomate, sel, poivre) | 1000 g | 3 | 14,50 | 14,50 |
| GARBURE (manchons et gésiers confits, bouillon*, chou, carottes, pommes de terre, poireaux, oignons, haricots secs, sel, poivre) | 700 g | 2 | 12,50 | 17,55 |
| | 1400g | 4 | 20,50 | 14,64 |
| DAUBE DE CANARD (manchons de canard, vin du pays 20%, carottes, oignons, sel, poivre) | 1000 g | 5 | 15,50 | 15,50 |
| ALICUIT (ragoût d'abattis de canard) (ailes, cous, bouillon*, carottes, oignons, jus de tomate, sel, poivre) | 800 g | 3 | 9,00 | 11,25 |
| BOLOGNAISE aux GRATTONS de CANARD (grattons de canard 50 %, jus de tomate, bouillon*, oignons, ail, sel, poivre, épices) | 360 g | | 8,50 | 23,61 |
| TAJINE de CANARD (manchons de canard, bouillon*, farine de maïs,abricots, pruneaux, raisins secs, amandes, miel, épices) | 600 g | 2 | 11,50 | 19,16 |
| | 900 g | 4 | 15,50 | 17,20 |
| CANARD à l'ORANGE (manchons confits, orange, jus d'orange, bouillon*, farine de maïs, beurre, sel, alcool) | 900 g | 4 | 15,50 | 17,20 |
| HARICOTS CUISINES (haricots, bouillon*, carottes, oignons, sel, poivre) | 750 g | 4/5 | 11,00 | 14,66 |

Nos Confits

| Désignation | Poids net | Part | Prix unit. | Prix au kg | |
|--|-----------|--------|------------|------------|-------|
| CONFIT de CANARD (viande, graisse, sel, poivre) | 2 CUISSÉS | 500 g | 2 | 12,50 | 25,00 |
| | 3 CUISSÉS | 750 g | 3 | 16,00 | 21,33 |
| | 4 CUISSÉS | 1000 g | 4 | 21,00 | 21,00 |
| | 6 CUISSÉS | 1500 g | 6 | 28,00 | 18,66 |
| MANCHONS CONFITS (5 manchons, graisse, sel, poivre) | 700 g | 2 | 11,00 | 15,71 | |
| GÉSIEERS de CANARD CONFITS (gésiers, graisse, sel, poivre) | 300g | 5 | 9,00 | 30,00 | |
| GRAISSE de CANARD | 600 g | | 6,00 | 10,00 | |
| | 800 g | | 7,50 | 9,37 | |
| CUISSÉ CONFITE sous vide (cuisse, graisse, sel, poivre) | | | 5,00 | pièce | |
| MAGRET CONFIT (1 magret, graisse, sel, poivre) | 300 g | 2 | 10,50 | 35,00 | |

* Bouillon : saucisses de veau, or de bœuf, os de canard, carottes, oignons, poireaux, thym, ail, sel, poivre

Conserves de Bœuf

DAUBE

(viande de bœuf, vin côte de Gascogne, tomates, carottes, oignons, champignons, farine de maïs, sel, poivre)

| | Prix Unit. | Prix au Kg |
|-------|------------|------------|
| 600 g | 12,80€ | 21,33€ |
| 800 g | 15,30€ | 19,12€ |

Conserves de Veau

BLANQUETTE de VEAU

(viande de veau, bouillon, farine de maïs, crème fraîche, carottes, champignons, poireaux, sel, poivre, épices)

| | Prix Unit. | Prix au Kg |
|-------|------------|------------|
| 600 g | 13,00€ | 21,66€ |
| 800 g | 16,00€ | 20,00€ |

AXOA de VEAU

(viande de veau, poivron rouge, poivron vert, ail, piment d'Espelette, huile d'olives, oignons, sel)

| | Prix Unit. | Prix au Kg |
|-------|------------|------------|
| 350 g | 9,50€ | 27,14€ |
| 600 g | 15,00€ | 25,00€ |
| 900 g | 19,30€ | 21,44€ |

COLOMBO de VEAU

(viande de veau, bouillon, carottes, farine de maïs, ail, sel, poivre, épices)

| | Prix Unit. | Prix au Kg |
|-------|------------|------------|
| 600 g | 13,00€ | 21,66€ |
| 900 g | 17,50€ | 19,44€ |

TERRINE de VEAU

(veau (70 %), porc, œufs, sel et poivre)

| | Prix Unit. | Prix au Kg |
|-------|------------|------------|
| 200 g | 5,50€ | 27,50€ |

SAUCISSE de VEAU confite à la graisse de canard

(saucisse de veau (viande de veau origine France, boyaux, sel, poivre), graisse de canard)

| | Prix Unit. | Prix au Kg |
|-------|------------|------------|
| 500 g | 13,50€ | 27€ |

S.A.S MAISON LATAPIE

Séverine et Damien

32140 MONT D'ASTARAC

Tél. 05 62 66 11 56

Mail : sasmaisonlatapie@orange.fr



BON DE COMMANDE

Tarifs valable jusqu'au 31 Janvier 2025

| Désignation | Qté | Prix unit. | Prix TTC |
|------------------|-----|------------|----------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| TOTAL | | | |
| FRAIS DE PORT | | | |
| TOTAL NET | | | |

ADRESSE D'EXPEDITION

Nom : _____
 Prénom : _____
 Adresse : _____
 Code postal _____ Ville _____
 Tél* : _____
 Mobile* : _____
 E-mail* : _____
 Date de commande : _____
 Remarque : _____

* à remplir obligatoirement

Signature du client



CHAMBRE D'AGRICULTURE Remise des diplômes Jeudi 11 mai 2023

Plats cuisinés
de bœuf
et veau
élevés à
la ferme

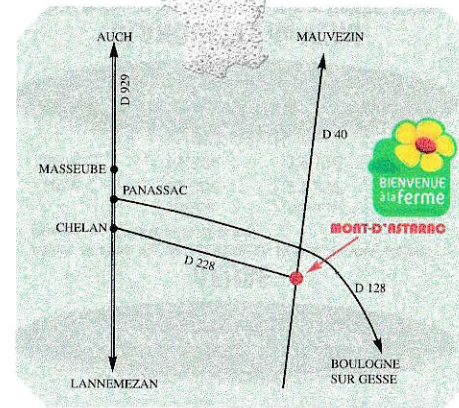


Mail : sasmaisonlatapie@orange.fr

Nous sommes situés dans un petit village du Gers en plein cœur de l'Astarac, avec les Pyrénées pour toile de fond. Vous pouvez y découvrir des vallées dissymétriques. Les versants face à l'ouest sont abrupts et couverts de bois, les versants opposés, en pentes douces, consacrés à la culture et à l'élevage de bovins. Nous nous situons au centre du bourg, à proximité de l'église du XV^{ème} siècle.

Les produits que nous vous proposons proviennent exclusivement de notre élevage, pour les bovins et transformés par nos soins selon des recettes traditionnelles.

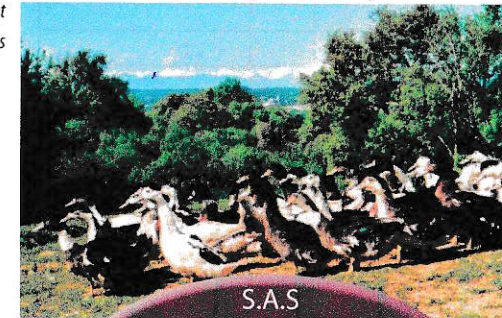
Nous aurons le plaisir de vous accueillir à la ferme (sur rendez-vous).



Impression IMPRIMERIES FABBRO - Montréjeau - IMPRIM'WEB Ne pas jeter sur la voie publique.

Foies gras
et confits
de canard

Gavés et transformés à la ferme



S.A.S
MAISON LATAPIE
Séverine et Damien

32140 MONT D'ASTARAC
Tél. 05 62 66 11 56
06 70 34 27 82



www.famillelatapie.fr

Règlement :

Aucune commande non accompagnée de son règlement ne pourra être expédiée. Nous vous remercions de votre compréhension.

Participation au frais de port :

- pour une commande inférieure à 100€ : 16€
- pour une commande de 101€ à 200€ : 21€
- pour une commande de 201€ à 300€ : 26€
- pour une commande de 301€ à 450€ : 32€
- pour une commande supérieure à 451€ : franco de port

Très important :

Vérifiez le colis dès réception. En cas de casse ou de manque sur le colis, faire les réserves d'usages sur le bordereau du transporteur et lui confirmer ces réserves par lettre recommandée dans les 3 jours en joignant un double de la facture. Les marchandises voyagent aux risques et périls du destinataire.