


## Les Pâtés

Galantine de Foie de Canard			
50% de foie gras, viande de canard, œufs, sel, poivre.	200 g	<b>6,90 €</b>	34,50 €/kg
Rillettes de Canard au Foie Gras			
Viande de canard, 25 % de foie gras, graisse de canard, sel, poivre, .	200 g	<b>6,00 €</b>	30 €/kg
Rillettes Pur Canard			
Viande et graisse de canard, ail ,sel, poivre.	200 g	<b>4,60 €</b>	23,00 €/kg
Pâté Pur Canard au foie gras			
Viande de canard 50%, foie gras 25%, fritons 12%, oignons, œufs, sel et poivre.	200 g	<b>6,00 €</b>	30,00 €/kg
Pâté au Poivre Vert			
Viande de canard, porc, foie gras, farine, oeufs poivre vert 2 %, sel, poivre	200 g	<b>4,90 €</b>	24,50 €/kg
Pâté de Canard à la Forestière			
Viande de canard, porc, champignons des bois, foie gras, oignons, Armagnac, œufs, sel, poivre.	200 g	<b>4,90 €</b>	24,50 €/kg
Pâté d'Ariane			
Viande de canard, porc, foie de volaille, œufs, sel, poivre, 4 épices.	200 g	<b>4,90 €</b>	24,50 €/kg
Fritons de Canard			
Viande et peau de canard, sel.	190 g	<b>4,00 €</b>	21,05 €/kg
Fritons de Canard au Piment d'Espelette			
Viande et peau de canard, sel et piment d'Espelette.	125 g	<b>4,00 €</b>	32,00 €/kg
Magret de Canard à l'Ail			
Magret de canard, ail, sel, poivre.	370 g	<b>8,80 €</b>	23,78 €/kg
Cuisses de Canard à l'Ail			
2 cuisses de canard, ail, sel, poivre.	460 g	<b>10,00 €</b>	21,73 €/kg
Yves : 06 10 85 46 80 - Jérôme: 06 50 00 10 73 Retrouvez nous sur notre site marchand mail : canards.ariane@gmail.com www.canardsariane.com			

## Nos Plats

Confit de Magret de Canard			
2 magrets, graisse de canard, sel.	765 g	<b>15,00 €</b>	19,60 €/kg
Confit de Canard 2 Cuisses			
2 cuisses, graisse de canard, sel.	765 g	<b>10,00 €</b>	13,07 €/kg
Manchons de canards confits			
7 à 8 manchons, graisse de canard, sel.	1000 g	<b>9,00 €</b>	9,00 €/kg
Gésiers de Canard Confits			
gésiers, graisse de canard, sel.	400 g	<b>7,80 €</b>	19,50 €/kg
Cœurs de Canard Confits			
cœurs de canard, graisse de canard, sel.	400 g	<b>5,20 €</b>	13,00 €/kg
Magret fourré au Foie Gras de Canard			
Magret de canard, foie gras de canard 130 g, sel, poivre.	450 g	<b>16,80 €</b>	37,33 €/kg
Garbure : Soupe traditionnelle de Gascogne			
Confit de canard, choux, pommes de terres, navets, carottes, haricots, poireaux, bouillon cuisiné, oignons, ail, persil, sel, poivre.	1200 g	<b>10,00 €</b>	8,33 €/kg
Cassoulet Supérieur au Confit de Canard			
Haricots lingots, confit de canard, saucisses de Toulouse, charcuterie, jus cuisiné (tomates, oignons, sel, poivre, aromates.)	1200 g	<b>14,50 €</b>	12,08 €/kg
	840 g	<b>10,50 €</b>	12,50 €/kg
	585 g	<b>7,50 €</b>	12,82 €/kg
Lentilles au confit de Canard			
Lentilles, confit de canard, saucisses de Toulouse, charcuterie, oignons, sel, poivre, aromates.	1200 g	<b>14,50€</b>	12,08 €/kg
	840 g	<b>10,50€</b>	12,50 €/kg
Daube de Canard aux Côtes de Saint-Mont			
Viande de canard, vin rouge Côtes de Saint-Mont, jambon de pays, champignons, oignons, farine, ail, sel, poivre, aromates.	820 g	<b>14,50 €</b>	17,68 €/kg
Canard à l'Orange cuisiné aux Côtes de Saint-Mont			
Viande de canard, jus cuisiné aux Côtes de Saint-Mont blanc ( jus d'orange, orange, sucre, sel, poivre, zeste d'orange, aromates).	820 g	<b>14,50 €</b>	17,68 €/kg
Magret séché			
 Magret de Canard, Sel, poivre, sucre, épice rabelais	1/2 magret 140 gr mini	<b>5,60€</b>	40€/kg
	Magret entier 280 gr mini	<b>11,20€</b>	