

Nos produits issus du gavage traditionnel du canard font preuves de qualité depuis plus de 25 ans.

Nos canards sont élevés en liberté jusqu'à l'âge de 12 à 14 semaines. Sans vaccin, ils ne subissent aucun traitement anti-biotique. Les canards sont gavés à l'ancienne au maïs entier uniquement.

Cuisinés dans notre conserverie agréée CE.
Nous n'utilisons ni conservateurs, ni additifs de synthèse.

FR
32 443 104
CE

NOS BIERES

Toutes nos bières sont brassées à partir de malts biologiques, elles ne sont ni filtrées, ni pasteurisées. Le dépôt au fond de la bouteille est gage de qualité, et permettra à nos bières d'évoluer avec le temps.



L'ADOUR
Bière Blonde
Arômes déliquats, note d'agrumes. Sans amertume
Type : German Pilsner



L'ARROS
Bière Blonde
Arômes floraux et épicés, avec une pointe d'amertume
Type : American Pal Ale



L'IZAUTE
Bière Ambrée
Douceur des malts caramélisés et noblesse de l'amertume.
Type : English Pal Ale



LA BOULBENE
Bière Brune
Puissance des malts torrifiés et noblesse de l'amertume
Type : Porter

Et nos séries limitées à venir découvrir

Yves : 06 10 85 46 80 - Jérôme: 06 50 00 10 73
585 Rue de la Colline 32400 TERMES D'ARMAGNAC

[mail : canards.ariane@gmail.com](mailto:canards.ariane@gmail.com)

www.canardsariane.com

LES CANARDS D'ARIANE



Producteur Fermier
de Foie Gras

Créateur de bière



Foie Gras de Canard Entier



Foie gras, sel, poivre.

Verrine 2 parts	110 g	14,50€	131,80 €/kg
Verrine 4 parts	180 g	23,00€	127,70 €/kg
Verrine 6 parts	310 g	36,00€	116,10 €/kg

Foie Gras de Canard (En morceaux)



Foie gras, sel, poivre.

NATURE			
Verrine 2 parts	90 g	10,00 €	111,00 €/kg
Verrine 4 parts	190 g	19,00 €	100,00 €/kg
A L'ARMAGNAC			
Verrine 2 parts	90 g	10,50 €	116,60 €/kg

Bloc de Foie Gras de Canard



Foie Gras de Canard, eau minérale, sel et poivre.

Boite	60 g	5,00€	83,33 €/kg
Boîte	120 g	9,00€	75,00 €/kg
Boîte	190 g	14,00€	73,68 €/kg



PRODUITS GERSOIS
32400
TERMES D'ARMAGNAC