

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

NOS CONSERVES ARTISANALES

En partenariat avec la FERME DES BERNONS Situé à Lupiac, nous vous proposons des plats cuisinés à base de Porc fermiers de Race DUROC

La race Duroc est réputée pour sa chair tendre et juteuse. Sa saveur s'explique par une teneur en graisse intramusculaire plus élevée que dans les autres races, sans que sa carcasse soit trop grasse. plein air, sans antibiotique ni OGM

PLATS CUISINES - PORC DUROC

Sauté de Porc à l'ananas pour 2 personnes, Epaule de porc, ananas, poivrons, oignons, lait de coco, maizena, curry, ail, sel, poivre	550 gr	11,2€	20,3 €/kg
Haricot Saucisse (confite à la graisse de canard) Haricot 400gr, Saucisse confite 300g, Jus cuisiné	750 gr	10,00€	13,3 €/kg
Lentille Saucisse (confite à la graisse de canard) Haricot 400gr, Saucisse confite 300g, Jus cuisiné	750gr	10,00€	13,3 €/kg

LA FERME D'ARIANE



FOIE GRAS FERMIER
BIERE ARTISANALE
CONSERVERIE ARTISANALE



Foie Gras de Canard Entier



Foie gras, sel, poivre.

Verrine 2 parts	110 g	15,00€	136,30 €/kg
Verrine 4 parts	180 g	24,00€	133,30 €/kg
Verrine 6 parts	310 g	38,00€	122,50 €/kg

Foie Gras de Canard (En morceaux)



Foie gras, sel, poivre.

Verrine 2 parts	90 g	10,00 €	111,00 €/kg
Verrine 4 parts	190 g	19,00 €	100,00 €/kg

Bloc de Foie Gras de Canard



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


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




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
www.canardsariane.com

FR
32 443 104
CE

Les Pâtés	Galantine de Foie de Canard			
	Foie gras de canard 50%, viande de canard 50%, sel, poivre.	200 g	7,10 €	35,50 €/kg
	Rillettes de Canard au Foie Gras			
	Viande de canard, Foie gras de canard 25%, graisse de canard, sel, poivre, .	200 g	6,20 €	31,00 €/kg
	Rillettes Pur Canard			
	Viande et graisse de canard, ail ,sel, poivre.	200 g	5,00 €	25,00 €/kg
	Pâté Pur Canard au foie gras			
	Viande de canard 50%, foie gras 25%, fritons 12%, oignons, œufs, sel et poivre.	200 g	6,20 €	31,00 €/kg
	Pâté au Poivre Vert			
	Viande de canard, porc, foie gras, farine, oeufs poivre vert 2 %, sel, poivre	200 g	5,00 €	25,00 €/kg
Pâté de Canard à l'Armagnac				
Viande de canard, porc, champignons des bois, foie gras, oignons, Armagnac, œufs, sel, poivre.	200 g	5,00 €	25,00 €/kg	
Pâté d'Ariane				
Viande de canard, porc, foie de volaille, œufs, sel, poivre, 4 épices.	200 g	5,00 €	25,00 €/kg	
Fritons de Canard				
Viande et peau de canard, sel.	190 g	4,20 €	22,10 €/kg	
Fritons de Canard au Piment d'Espelette				
Viande et peau de canard, sel et piment d'Espelette.	125 g	4,20 €	33,60 €/kg	
Magret de Canard à l'Ail				
Magret de canard, ail, sel, poivre.	370 g	8,90 €	24,05 €/kg	
Cuisses de Canard à l'Ail				
2 cuisses de canard, ail, sel, poivre.	460 g	11,00 €	23,91 €/kg	
Magret fourre au Foie Gras				
 Magret de canard, foie gras de canard 130 g, sel, poivre.	500g	17,30 €	34,60 €/kg	

Nos Plats

Confits	Confit de Magret de Canard			
	2 magrets, graisse de canard, sel.	765 g	16,00 €	20,91 €/kg
	Confit de Canard 2 Cuisses			
	2 cuisses, graisse de canard, sel.	765 g	11,00 €	14,38 €/kg
	Manchons de canards confits			
	7 à 8 manchons Rupture canard, sel.	1000 g	10,00 €	10,00, €/kg
	Gésiers de Canard Confits			
	Gésiers, graisse de canard, sel.	400 g	7,80 €	19,50 €/kg
	Cœurs de Canard Confits			
	Cœurs de canard Rupture canard, sel.	400 g	6,00 €	15,00 €/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	11,50 €	9,58 €/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 585 g	14,90 € 7,70 €	12,42 €/kg 13,16 €/kg	
Lentilles au confit de Canard				
Lentilles, confit de canard, saucisses de Toulouse, charcuterie , jus cuisiné (oignons, sel, poivre, aromates.)	1200 g	14,90 €	12,42 €/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	15,00 €	18,29 €/kg	
Magret séché				
 Magret de Canard, Sel, poivre,	1/2 magret 140 gr mini Magret entier 280 gr mini	5,88€ 11,76€	42€/kg	
<p>Nos produits issus du gavage traditionnel du canard font preuves de qualité depuis plus de 28 ans. Nos canards sont élevés en liberté jusqu'a l'age de 12 à 14 semaines.</p> <p>Ils ne subissent aucun traitement anti-biotique. Les canards sont gavés à l'ancienne au maïs entier uniquement. Nous n'utilisons ni conservateurs, ni additifs de synthèse.</p>				

Plats Traditionnels