

Visitez gratuitement une exploitation !

Karelle et Jean-Sylvain Thomas, éleveurs, gaveurs et conserveurs, vous accueillent au sein de leur exploitation en Périgord Noir.

En juillet et août, nous vous proposons une visite gratuite de notre exploitation, du lundi au samedi, départ à 17h.

Cette visite est suivie d'une dégustation de nos produits. Le reste de l'année ou pour les groupes, visites sur réservation en nous contactant. Vous pouvez nous joindre au : **06 86 73 80 38 / 06 75 79 46 78**

Retrouvez nous aussi sur notre site internet : www.oies-du-perigord.com

La boutique de nos produits est ouverte tous les jours et sur demande 7J/7.

Vente de Produits Frais

(Selon disponibilités du moment ou sur commande)



Foie gras entier mi-cuit (foie d'oie, sel et poivre)

Bocal de 200g 45,00 € prix au 100g : 22,50€ Bocal de 250g 54,00 € prix au 100g : 21,60€

Magret d'oie séché entier minimum 200g (magret d'oie, sel et poivre)

La pièce 12,00 € prix au 100g : 6,00€

Saucisson d'oie séché minimum 200g

(viande et peau d'oie 65,4%, viande de porc, vin rouge, sel, menu de porc, ail, saccharose, dextrose, poivre, salpêtre)

La pièce 12,00 € prix au 100g : 6,00€

Magret d'oie entier sous vide 18,00 € le kilo prix au 100g : 1,80€

Vente de Conserves Artisanales

(Selon disponibilités du moment)



Foie gras entier (foie d'oie, sel et poivre)

Bocal de 60g 17,00 € prix au 100g : 28,33€ Bocal de 200g 44,00 € prix au 100g : 22,00€

NOUVEAU Bocal de 120g 31,00 € prix au 100g : 25,83€

Bloc de foie gras (foie gras d'oie, eau, sel et poivre)

Bocal de 130g 22,00 € prix au 100g : 16,93€ Bocal de 190g 30,00 € prix au 100g : 15,79€

Terrine d'oie à l'orange (45% de viande d'oie, gras de porc, œufs, 3% orange, alcool, sel et poivre)

Boîte de 130g 7,00 € prix au 100g : 5,38€ Boîte de 190g 9,50 € prix au 100g : 5,00€

Terrine périgourdine au foie d'oie (viande d'oie, maigre et gras de porc, 20% de foie gras d'oie, alcool, œufs, sel et poivre)

Boîte de 130g 11,00 € prix au 100g : 8,46€

Rillettes d'oie (viande et graisse d'oie, sel et poivre)

Bocal de 120g 8,00 € prix au 100g : 6,67€ Bocal de 200g 11,00 € prix au 100g : 5,50€

Gésiers et cœurs d'oie emincés (gésiers, cœurs et graisse d'oie, sel et poivre)

Boîte de 270g 14,00 € prix au 100g : 5,19€

Gésiers d'oie entiers (gésiers et graisse d'oie, sel et poivre)

Boîte de 400g 14,00 € prix au 100g : 3,00€

Confits d'oie (cuisses et graisse d'oie, sel et poivre)

Boîte de 990g (2 à 3 cuisses) 37,00 € prix au 100g : 3,70€

Boîte de 2Kg (4 à 5 cuisses) 66,00 € prix au 100g : 3,30€

Graisse d'oie (graisse d'oie, sel et poivre)

Bocal de 230g 6,00 € prix au 100g : 2,61€



Les prix s'entendent TTC et sont valables jusqu'au 31 mars 2018

Bon de commande

à retourner à : SCEA « Les Oies du Périgord Noir »

La Brousse - 24370 Prats-de-Carlux



Conserves Artisanales	RIX	Quantité	TOTAL
Foie Gras entier			
Bocal de 60g	17,00 €		
Bocal de 120g	31,00 €		
Bocal de 200g	44,00 €		
Bloc de foie gras			
Bocal de 130g	22,00 €		
Bocal de 190g	30,00 €		
Terrine d'oie à l'orange			
Bocal de 130g	7,00 €		
Bocal de 190g	9,50 €		
Terrine périgourdine au foie d'oie			
Bocal de 130g	11,00 €		
Rillettes d'oie			
Bocal de 120g	8,00 €		
Bocal de 200g	11,00 €		
Gésiers et cœurs d'oie emincés			
Boîte de 270g	14,00 €		
Gésiers d'oie entiers			
Boîte de 400g	14,00 €		
Confits d'oie			
Bocal de 990g (2 et 3 cuisses)	37,00 €		
Bocal de 2kg (4 et 5 cuisses)	66,00 €		

Pour une bonne conservation de nos produits frais contactez nous au **06 86 73 80 38** afin de fixer ensemble le moment le plus approprié pour la livraison.

PRODUITS FRAIS	RIX	Quantité	TOTAL
Foie Gras entier mi-cuit			
Bocal de 200g	45,00 €		
Bocal de 250g	54,00 €		
Magret d'oie séché entier			
La Pièce minimum 200g	12,00 €		
Saucisson d'oie séché			
La Pièce minimum 200g	12,00 €		
Calcul des frais de port		Frais de port.....	
jusqu'à 150€ : 12€ / Entre 150€ et 300€ : 6€			
supérieur à 300€ : GRATUIT			
TOTAL DE LA COMMANDE			

Le règlement est à joindre à votre commande par chèque à l'ordre de SCEA Les Oies du Périgord Noir.

ADRESSE DE LIVRAISON en majuscule - merci

Mme / M. :

Adresse :

Code Postal : Ville :

Tél (obligatoire) : Email :