Daim : la viande des gourmets.

Les Romains, fins gastronomes, élevaient déjà des Daims pour leur chair délicieuse. En France, la viande de Daim était réservée à la cuisine du Roi. En tant qu'éleveur, je m'engage à élever mes animaux sans artifice, afin de garder à cette viande sa réputation de « viande des gourmets ».

Un élevage naturel.

Mes Daims sont élevés à l'état sauvage dans des parcs composés de prairies naturelles et de bois, où ils se nourrissent uniquement d'herbe et feuillage.

Les canards à Foie-Gras ;de Barbarie (race pure).

Ils sont élevés en plein air lorsque les conditions climatiques le permettent. Ce canard très fragile ne s'industrialise pas et peut être gavé qu'en petite unité de production. Je gave mes canards traditionnellement dans des parcs avec du maîs en grain, ils ont entre 110 et 120 jours avant d'être cuisinés.

CONDITIONS de VENTE :

Pour les ventes au stand : paiement et enlèvement des produits sur place. Aucun frais de port.

POUR LES EXPEDITIONS :

N'oubliez pas d'inscrire vos coordonnées sur la commande.

Paiement : chèque joint à la commande, avec possibilité de facilité de paiement.

Port et emballage : Gratuit pour les commandes supérieures à 800€.
+ 60€ pour les commandes de 250 à 800€.
+ 40€ pour les commandes jusqu'à 250€.

Modalité d'envoi : les expéditions sont effectuées au risque du destinataire. Vérifiez à la réception de votre colis, au bon état de celui-ci , méticuleusement fermé par nos soins.

Recommandation : Je déconseille de commander des produits suivis de la mention « (en bocal) », ceci dans le seul but d' éviter les risques de casse dans le transport.

RAPPEL : Tous les produits figurant sur ce prospectus, sont des produits fermiers issus de mon exploitation agricole, qui résultent de recettes traditionnelles.

ATTENTION: **les expéditions de Foie gras mi cuit en colissimo hors de la chaine du froid,sont éffectuées à la demande et sous la responsabilité du destinataire.**

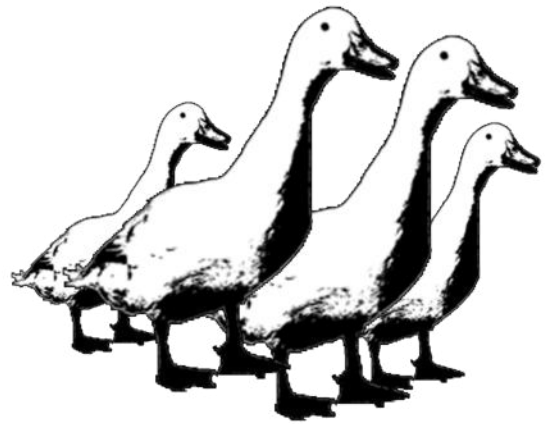
ne pas jeter sur la voie publique

Foie-Gras

Cassoulet et

Daim, en direct

du producteur-éleveur,toulousain



***Roger DUNAL** , Producteur, Conserveur*

1510 chemin du Gratussous. Le Parayre

31470 Ste Foy de Peyrolières

Tél : **06.64.03.61.34** *rogerdunal@orange.fr*

TARIFS CE:du 1er octobre 2026 au 1er octobre 2027

BON DE COMMANDE

Tous les Foies Gras et Blocs de Foie Gras- * Tous les Foies-Gras mi-cuit doivent être stockés au frais entre 2 et 4°.	Nombre de parts	Prix en € au 100g	Poids Net	Prix TTC à L'unité	Nombre	Total
Foie-Gras de canard entier mi-cuit	5 à 6	14.80	250 g	37 €		
Foie-Gras de canard entier mi-cuit	4 à 5	15	200 g	30 €		
Foie-Gras de canard entier mi-cuit (en bocal) *	3	16.30	135 g	22 €		
Foie-Gras de canard entier mi-cuit (en bocal) *	5 à 6	16.44	225 g	37 €		
Foie-Gras de canard entier mi-cuit (en bocal) *	7 à 8	14.92	335 g	50 €		
Foie-Gras de canard entier	5 à 6	14.40	250 g	36 €		
Bloc de Foie-Gras de canard (boite spéciale médaillon)	4 à 5	12	200 g	24 €		
Bloc de Foie-Gras de canard (boite spéciale médaillon)	2	13	100 g	13 €		
Les Cassoulets						
Le Cassoulet Toulousain au confit de canard et saucisse confite	4	1.65	1.750 kg	29€		
Le Cassoulet Toulousain au confit de canard et saucisse confite (en bocal)	4	1.76	1.700 kg	30 €		
Le Cassoulet Toulousain au confit de canard et saucisse confite (en bocal)	2	1.76	850 g	15 €		
Les Confits						
Le confit de canard 2 cuisses		2.40	665 g	16 €		
Le confit de canard 3 cuisses		2.40	1 kg	24 €		
Les Gésiers confits: (assortiments pour les salades gersoises.)		3.60	250 g	9 € ou 25 € les 3		
Le confit de canard aux pommes sauce au miel (avec les pommes de notre exploitation)	4	2.14	1.4 kg	30 €		
Le confit de canard aux pommes sauce au miel (avec les pommes de notre exploitation)	2	2.14	700 g	15 €		
Les Rillettes de canard		3.40 3.75	250 g 200 g	8.50 € ou 32 € les 4 7.50 € ou 21 € les 3		
Les Pâtés de canard:6 parfums au choix:olives,orange,armagnac,poivre vert,nature,piment d'espelette **Le Pâté de canard avec du Foie-Gras**		3.75 4.50	200 g 200 g	7.50 € ou 42 € les 6 9 € ou 42 € les 5		
Le Cou Farci (servi tranché sur les salades ou en plat chaud avec des pommes de terre.)		3.90	450 g	17.50 €		
Les fritons de canard (à l'apéritif, dans les salades, les pates ou l'omelette.)		4.80	135 g	6.50 €		
La graisse de canard (pour une cuisine plus saine.)		1.80	500 g	9 €		
Concernant mon élevage de Daim, je vous propose :						
Les Pâté de Daim:7 parfums au choix:cèpes,noisettes,noix,armagnac,porto,nature,châtaigne		3.75	200 g	7.50 € ou 42 € les 6		
La Daube de Daim: (en bocal.)	3 à 4	3	1 kg	30 €		
La Daube de Daim: (en bocal.)	1 à 2	3.55	450 g	16 €		
Le Tajine de Daim: (en bocal.)	3 à 4	3	1 kg	30 €		
Le Tajine de Daim: (en bocal.)	1 à 2	3.55	450 g	16 €		
Cremeux de Daim à la châtaigne Cevenole	1 à 2	3.55	450 g	16 €		
Râgout de Daim à la châtaigne Cevenole	1 à 2	3.55	450 g	16 €		
Le Tournedos de Daim fourré au Foie-Gras. (déjà cuit)		6.50	200 g	13 €		

DATE :

NOM, ADRESS ET N° DE TELEPHONE :

TOTAL :	
FRAIS DE TRANSPORT :	
MONTANT A REGLER :	