

TARIFS POUR EMBALLAGE ET PORT :

Chronopost/Colissimo

- ▶ de 2 à 5 kg...18,00 €
- ▶ de 5 à 8 kg...21,00 €
- ▶ de 8 à 10 kg...23,00 €
- ▶ kg supp1,00 €

Chronofresh

- ▶ de 2 à 5 kg...30,00 €
- ▶ de 5 à 8 kg...35,00 €
- ▶ de 8 à 10 kg...40,00 €

Mondial Relais nous consulter

Franco de port pour toute commande supérieure à 200 € .
Produits frais NON INCLUS dans votre franco (voir Chronofresh)

Mode de paiements

Achat sur place: Espèces, Chèques, CB, Paylib, Wero
Commande à distance: Chèques, Virement, Paylib, Wero

BON DE COMMANDE

Nom :

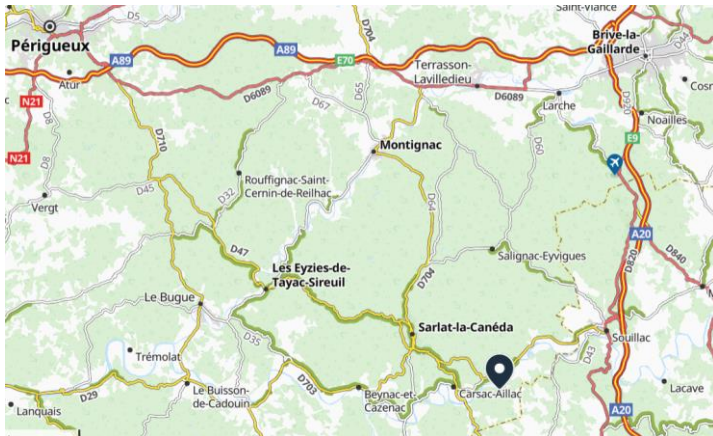
Prénom :

Adresse :

.....

Mail :

Tél:



La Ferme du Roc Blanc

Conserverie Artisanale, Gîtes et Chambres d'hotes

278 Route du roc blanc 24370 VEYRIGNAC

06.62.43.28.50/06.25.55.30.17

www.lafermedurocblanc.fr/ contact@lafermedurocblanc.fr

Conserverie Artisanale

DORDOGNE-Périgord Noir

Tarif 2026



La Ferme du Roc Blanc

Conserverie Artisanale, Gîtes et Chambres d'hotes

278 Route du Roc Blanc 24370 VEYRIGNAC

06.62.43.28.50/06.25.55.30.17

www.lafermedurocblanc.fr/ contact@lafermedurocblanc.fr

El Viviane Guillabot RCS Bergerac 935277871 00015

Autour du Canard

Désignation	Prix Unitaire	Qté	Prix Total
Rillettes canard	180g 5,50 €		
Promo par 3	14,00 €		
Rillettes canard au foie gras	120g 5,50 €		
	180g 7,50 €		
Pâté périgourdin: le fameux pâté avec le foie gras au milieu	260g 12,00 €		
Promo par 3	30,00 €		
Foie gras de canard Mi cuit COGNAC	130g 20,00 €		
	190g 25,00 €		
	300g 35,00 €		
octobre à janvier tranché sous vide	170g 25,00 €		
Foie gras de canard Mi cuit MONBAZILLAC	130g 20,00 €		
	190g 25,00 €		
	300g 35,00 €		
octobre à janvier tranché sous vide	170g 25,00 €		
Foie gras de canard ENTIER	130g 20,00 €		
	190g 25,00 €		
	300g 35,00 €		
Magret séché	Tranché 100g 7,00 €		
	Poivre 230g 10,00 €		
	Herbes de provence 230g 10,00 €		
	Piment Basque 230g 10,00 €		
Magret fourré au foie gras	Tranché 80g 8,00 €		
	1/2 Magret 225g 13,00 €		
	Entier 450g 25,00 €		
Magret confit	Boite de 2 800g 16,00 €		
Confit de canard 2 Cuisses	2 Cuisses 830g 10,00 €		
	4 Cuisses 1,1Kg 20,00 €		
Manchons de canard (boîte de 6)	900g 8,00 €		
Saucisses de canard confites (boîte de 4)	700g 14,00 €		
Effiloché de canard (idéal pour Parmentier)	200g 11,00 €		
Gésiers confit X5	300g 8,00 €		
Spécial Salade: Mélange Gésiers et coeurs confits	300g 8,00 €		
Cous de canard confits	700g 8,00 €		

Autour du Cochon

Désignation	Prix Unitaire	Qté	Prix Total
Anchaud du Périgord (Echine de porc confite à la graisse de canard)	650g 10,00 €		
Pâté foie cochon trompette de la mort	280g 6,50 €		
Pâté Cochon Sanglier	280g 6,50 €		
Saucisses cochon confites (boîte de 4)	10,00 €		
Poitrine séchée	tranchée sous vide 120g 6,00 €		

Coffret

Découverte:	40,00 €		
1 Rilette 180g, 1 Rilette au foie gras 125g, 1 Gésier confit, 1 Paté périgourdin 260g, 1 Planche magret séché 80g.			
Découverte foie gras:	60,00 €		
1 Rilette au foie gras 180g, 1 Planche magret fourré 80g 1 Paté périgourdin 260g, 1 Foie gras 190g, 1 Chutney de figue 160g			
Prestige:	80,00 €		
1 Rilette 180g, 1 Rilette au foie gras 125g, 1 Foie gras 190g, 1 Paté périgourdin 260g, 1 Confit de 2 cuisses 830g, 1 Planche magret séché 80g, 1 Planche magret fourré 190g, 1 Chutney de figue 160g			

Confiture

Désignation	Prix Unitaire	Qté	Prix Total
Crème de Marron	220g 5,00 €		
Fraise ou Framboise ou Myrtille au choix	350g 5,00 €		
Cerise	350g 4,00 €		
Mirabelle, Mirabelle vanille, Mirabelle Framboise	350g 4,00 €		
Coing	350g 4,00 €		
Quetsche, Quetsche Vanille	350g 4,00 €		
Pêche, Pêche Framboise, Pêche Vanille	350g 4,00 €		
Chutney de figue	160g 4,00 €		

Champignons/Divers

Girolle grise, Chanterelle séchée sous vide	50g 5,00 €		
Trompette de la mort séchée, sous vide	50g 7,00 €		
HUILE DE NOIX	0,25l 7,00 €		
	0,5l 12,00 €		
	1l 24,00 €		

TOTAL

