

Decouvrez la tradition prete a deguster !

• Le Foie Gras de canard, c'est tout naturel.

C'est le maître de cérémonie et le roi de la table, préparé simplement avec du sel et du poivre, il présente un goût typé et affirmé.

- Le foie gras mi-cuit est présenté en bocal de verre. Sa cuisson est moins longue, ainsi vous observerez une saveur différente, plus prononcée, il est moelleux et fondant en bouche. Conservation environ 6 mois au réfrigérateur (suivant la date de fabrication).

- Le foie gras en conserve est présenté également en bocal de verre. Son mode de préparation classique (stérilisation), vous assure une saveur traditionnelle. Longue conservation à température ambiante, à l'abri de la lumière et de préférence au frais.

- Le foie gras entier 'Sélection' : le foie est placé en entier - pièce intacte - directement dans le bocal. C'est le produit foie gras haut de gamme qui délivre toute sa délicatesse.

- Préparation : prévoir des portions de 50 g par personne. Placer le bocal 12 h au réfrigérateur avant le repas. Démouler et dégraisser délicatement avec la pointe d'un couteau. Disposez sobrement le foie sur une assiette et laissez 1/4 d'heure à température ambiante pour qu'il révèle sa saveur délicate et son fondant. Accompagner de toasts grillés et d'un vin blanc moelleux ou pourquoi pas d'un Champagne.

• L'exercice d'un droit de rétractation n'est pas prévu.

• Le confit, l'aile ou la cuisse ?

Une vraie saveur, préparée à l'ancienne comme autrefois : la viande est mise au sel pendant 48 H, puis est cuite dans sa propre graisse mis, en boîte et stérilisée.

Préparation : sortir les morceaux un à un, retirer la graisse, réserver cette graisse pour rissoler des pommes de terre ou des cèpes.

Faites dorer dans une poêle la cuisse, le magret ou le manchon côté peau.

Astuces et conseils : déboîter le magret du manchon, ainsi les morceaux vont dorer plus facilement. Egoutter ensuite dans un plat sur du papier absorbant et servir chaud avec des pommes de terre rissolées, haricots vert, cèpes. Accompagner d'un vin rouge.

NOM Prénom

N° Téléphone

Service N° Carte APCH

Règlement : Chèque à l'ordre de l'APCH

Espèces

Son de commande 2026

DÉSIGNATION	QTÉ	QTÉ	PRIX UNIT.	PRIX TOTAL
Foie gras entier «Sélection»	Mi-cuit	Conserve		
Bocal 500 g	...	...	63 €	...
Bocal 700 g	...	...	84 €	...
Foie gras de canard entier	Mi-cuit	Conserve		
Bocal 125 g	...	...	16,50 €	...
Bocal 200 g	...	...	24,50 €	...
Bocal 350 g	...	...	41 €	...
Confit de canard				
• 1/2 canard*	Boîte 1000 g	...	15,50 €	...
• 2 cuisses	Boîte 700 g	...	11,50 €	...
• 4 cuisses	Boîte 1400 g	...	21 €	...
• 1 magret avec manchons	Boîte 700 g	...	11,50 €	...
• 2 magrets avec manchons	Boîte 1400 g	...	21 €	...
• 6 manchons	Boîte 1000 g	...	7,50 €	...
Rillettes pur canard*	Boîte 200 g	...	4 €	...
Rillettes pur canard au foie de canard*	Boîte 130 g	...	6 €	...
Pâté «Délice de Guilhem»*	Boîte 150 g	...	6 €	...
	Boîte 270 g	...	10 €	...
Magret fourré au foie gras	Boîte 600 g	...	24 €	...
	Boîte 300 g	...	13 €	...
Cou farci au foie de canard	Boîte 500 g	...	20 €	...
Gésiers de canard confits	Boîte 400 g	...	11 €	...
Magret de canard émincé au poivron et piment d'espelette	Bocal 500 g	...	13,50 €	...
Cassoulet aux magrets et manchons de canard confits	Bocal 1000 g	...	20 €	...

PROMO	LOT DE 3 BOÎTES :	1/2 canard* - Boîte 1000 g	...	40 €	...
		Rillettes pur canard* - Boîte 200 g	...	10 €	...
		Pâté «Délice de Guilhem»* - Boîte 150 g	...	16 €	...
		Rillettes pur canard au foie de canard* - Boîte 130 g	...	16 €	...

COFFRETS	Coffret Tradition	Mi-cuit	Conserve	72 €	...
	Coffret Option	...	...	38 €	...
	Coffret Séduction	...	...	33,50 €	...
	Coffret Découverte	...	...	44 €	...

Commande à retourner avant le 10 Novembre 2026

Les produits de la Ferme de Guilhem

DÉSIGNATION

PRIX 100G PRIX UNITAIRE

Foie gras entier «Sélection» - Conserve ou mi-cuit

Ingrédients : foie gras de canard entier, sel, poivre - PIÈCE INTACTE

Bocal 500 g	10 pers.	12,60 €	63 €
Bocal 700 g	14 pers.	12,00 €	84 €

Foie gras de canard entier - Conserve ou mi-cuit

Ingrédients : foie gras de canard, sel, poivre

Bocal 125 g net	2/3 pers.	13,20 €	16,50 €
Bocal 200 g net	4 pers.	12,25 €	24,50 €
Bocal 350 g net	6/7 pers.	11,71 €	41 €

Confit de canard

Ingrédients : viande de canard, graisse, sel

1/2 canard (cuisse, manchon, magret)	Boîte 1000 g net	3/4 pers.	1,55 €	15,50 €
2 cuisses	Boîte 700 g net	2 pers.	1,64 €	11,50 €
4 cuisses	Boîte 1400 g net	4 pers.	1,50 €	21 €
1 magret avec manchons	Boîte 700 g net	2 pers.	1,64 €	11,50 €
2 magrets avec manchons	Boîte 1400 g net	4/5 pers.	1,50 €	21 €
6 manchons	Boîte 1000 g net	2/3 pers.	0,75 €	7,50 €

Rillettes pur canard

Ingrédients : maigre et gras de canard, sel, poivre

Boîte 200 g net	2,00 €	4 €
-----------------	--------	-----

Rillettes pur canard au foie de canard

Ingrédients : maigre et gras de canard, foie gras de canard 40%, sel, poivre

Boîte 130 g net	4,62 €	6 €
-----------------	--------	-----

Pâté Délice de Guilhem

Ingrédients : viande de canard, foie gras de canard 30%, œufs, sel, poivre

Boîte 150 g net	4,00 €	6 €
Boîte 270 g net	3,70 €	10 €

Magret fourré au foie gras

Ingrédients : magret de canard 70%, foie gras de canard 25%, sel, poivre

Boîte 600g net	7/8 parts	4,00 €	24 €
Boîte 300g net	3/4 parts	4,33 €	13 €

Cou farci au foie de canard

Ingrédients : viande de canard 72%, foie gras de canard 23%, œufs, sel, poivre

Boîte 500 g net	7/8 parts	4,00 €	20 €
-----------------	-----------	--------	------

Gésiers de canard confits

Ingrédients : 5 gésiers de canard en confit, graisse, sel

Boîte 400 g net	5 gésiers	2,75 €	11 €
-----------------	-----------	--------	------

Magret de canard émincé au poivron et piment d'Espelette

Ingrédients : magret de canard 43%, poivrons, oignons, sel, poivre, piment d'Espelette

Bocal 500g net	3 parts	2,70 €	13,50 €
----------------	---------	--------	---------

Cassoulet aux magrets et manchons de canard confits

Ingrédients : 65% haricots blancs, 25% confit de canard (magret et manchon de canard confit) 10% de porc (saucisse), oignons, épices, tomate, sel, poivre.

Bocal 1000 g net	2/3 parts	2,00 €	20 €
------------------	-----------	--------	------

Commandez malin !

les coffrets collection et les promos de la Ferme de Guilhem

DÉSIGNATION

PRIX UNITAIRE

Coffret Tradition 72 €

'Le canard complet de Guilhem'

- 2 bocaux 200g net foie gras de canard entier
- 2 boîtes 1000g net confit de canard (cuisse/manchon/magret)
- 2 boîtes 200g net rillettes pur canard



Coffret Option 38 €

'L'authentique demi canard de Guilhem'

- 1 bocal 200g net foie gras de canard entier
- 1 boîte 1000g net confit de canard (cuisse/manchon/ magret)
- 1 boîte 200g net rillettes pur canard



Coffret Séduction 33,50 €

'Un repas pour deux'

- 1 bocal 125g net foie gras de canard entier
- 1 boîte 700g net confit de canard (manchon/magret)
- 1 boîte 200g net rillettes pur canard
- 1 bouteille 37,5 cl de vin moelleux de Chalosse

Coffret Découverte 44 €

'Secrets de Chalosse'

- 1 bocal 200g net foie gras de canard entier
- 1 boîte 1000g net confit de canard (cuisse/manchon/magret)
- 1 boîte 200g net rillettes pur canard
- 1 bouteille 75 cl de vin moelleux de Chalosse



Promo

LOT DE 3 BOÎTES DE RILLETTES 200g 10 €

LOT DE 3 BOÎTES CONFIT 1/2 CANARD 1000g 40 €

LOT DE 3 BOÎTES DE PÂTE «Délice de Guilhem» 150g 16 €

LOT DE 3 RILLETTES AU FOIE 130g 16 €



Canards
en plein air



FOIE GRAS - CONFITS



Myriam et Jean-Michel Darrieutort

La Ferme de Guilhem

1141 route de Guilhem - 40250 Hauriet - LANDES
Port Michel : 06 81 07 28 37 • Myriam : 06 47 08 79 74
E-mail : lafermedeguilhem@wanadoo.fr
Site internet : www.lafermedeguilhem.fr

Nos canards sont élevés sans OGM
et nourris exclusivement avec des céréales de notre
ferme et locales : le soja et le maïs.

- Afin d'être le plus qualitatif possible, nous produisons volontairement en quantité limitée. Dans le cas de rupture de marchandise, nous nous engageons à vous fournir le produit commandé au prix indiqué dans les plus brefs délais, en fonction de notre production.



- Nous accordons la plus grande importance à la qualité de nos produits cuisinés sans colorant, ni conservateur. Notre atelier est agréé CEE, sous contrôle des services vétérinaires.

- Transport et livraison : les produits voyagent sous la responsabilité du transporteur, vérifier l'état des marchandises à la livraison. Faire les réserves d'usage sur le bordereau du transporteur si nécessaire et lui confirmer par lettre recommandée dans les trois jours en joignant un double de la facture et nous prévenir aussitôt par courrier. En cas de litige, seul le tribunal de Commerce de Dax sera compétent.

- L'exercice d'un droit de rétractation n'est pas prévu.

- Nos prix s'entendent TTC pour la France métropolitaine, départ de la ferme, règlement à la commande par chèque ou carte bancaire. DOM TOM, nous consulter. Frais de port et remise : voir bon de commande.



TARIF 2026 annule et remplace les tarifs précédents