

VENTE DIRECTE de CANARDS GRAS



« Les canards de François » prend naissance grâce à une forte volonté de respecter l'animal, l'environnement et les consommateurs.

Je suis François Geay. J'éleve mes canards sur la ferme de Bel Air à Saint-Gelais. Je suis associé à deux autres producteurs sous le nom de la « Ferme de la Pierrière ». Nos produits sont ainsi issus des Deux-Sèvres et de Vendée.

Notre savoir faire :

- Respecter la tradition d'un élevage et d'un engraissement sur paille
- Valoriser toute la chaîne de production « de la fourche à la fourchette »

Notre objectif est de distribuer des produits de qualité, en circuit court grâce à la vente directe.



VENTE

Marché d'Échiré : 1^{er} et 3^{ème} vendredi chaque mois de 16h à 20h

Marché de Melle : tous les vendredis matins

Événements locaux : marchés fermiers, soirées dégustation

Possibilité de commande directe par téléphone ou mail avec retrait de la commande le jeudi à la ferme de Bel Air de 16h à 19h.

PRODUITS FRAIS	€ TTC / Kg	Conditionnement	Qté
Foie gras frais	45,90	Individuel sous vide	
Foie gras frais éveiné	52,00	Individuel sous vide	
Magrets	18,90	Individuel sous vide	
Aiguillettes	19,90	Par 500 g sous vide	
Cuisses	6,90	Individuel sous vide	
Manchons	3,90	Par 2 kg sous vide	
Magret fumé entier	31,90	Env. 300 g Sous vide	
Magret fumé tranché	52,90	Env. 90 g Sous vide	
Canard gras entier sans foie	6,50	Sur commande	
Gésiers	7,90	Env. 500 g sous vide	

PRODUITS CUISINÉS	€ TTC Unité	Conditionnement	Qté
Foie gras 300 g	28,90	Verrine	
1 cuisse confite	5,20	Sous vide	
3 cuisses confites	13,90	Bocal	
Graisse 300 g	3,50	Pot	
Rillettes 250 g	5,90	Pot	

CONTACT

François GEAY 485 rue de Bel Air 79410 Saint Gelais
Tél : 06 84 25 15 07 - Mail : lescanards79410@gmail.com