

Régine et Christian Roulland élèvent des canards gras sur la ferme familiale depuis 30 ans.

Ils fabriquent du foie gras et des produits à base de canard.

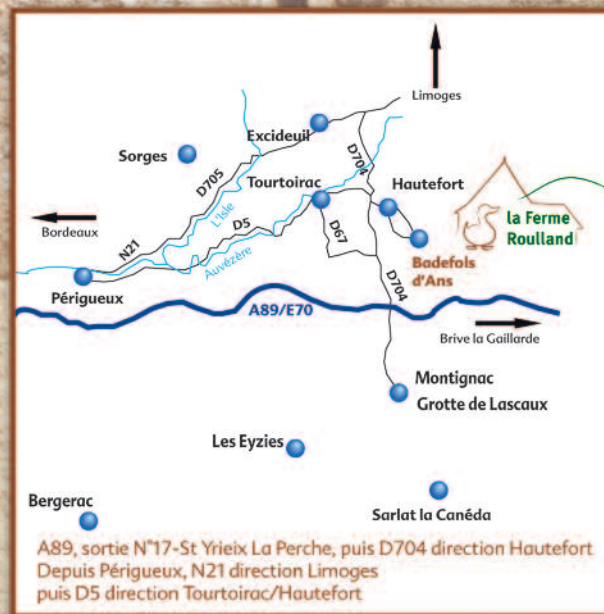
Le soin apporté à la fabrication de nos recettes traditionnelles du Périgord est une garantie de qualité.

Nous sommes ravis de vous accueillir sur notre exploitation pour vous faire découvrir et partager les différentes activités que nous y exerçons.

Nous attachons beaucoup d'importance à l'accueil de nos clients à la ferme.

Nous organisons des visites durant lesquelles vous aurez l'occasion de déguster nos produits.

La région dans laquelle nous nous situons est une des plus belle du Périgord et vous profiterez de votre venue pour visiter les sites environnants comme le château de Hautefort, le musée de la médecine, les grottes de Tourtoirac.



Régine et Christian Roulland vous accueillent pour des visites de la ferme avec dégustation gratuite.

Jours d'ouverture :
du lundi au samedi
8h00-12h30 / 14h00-18h00

Visite gratuite de la ferme et de l'élevage

Quelques conseils de préparation et de cuisson de foie gras
puis dégustation des produits
les mercredi et jeudi uniquement sur rendez vous à 16 h

«Chabanas» - 24390 Badefols d'Ans
05 53 51 50 54
www.ferme-roulland.com
fax : 05 53 51 30 06
regine.roulland@wanadoo.fr



**la Ferme
Roulland**

TARIFS

à partir du 1^{er} octobre 2016



Producteurs Eleveurs

Boutique à la ferme

Badefols-d'Ans
Périgord Noir



NOS PRODUITS FRAIS



NOS MI-CUITS



BON DE COMMANDE

NOM DU PRODUIT	PRIX	POIDS/PCE
Canard gras entier avec foie gras	7,00 €	le kg
Canard découpé	8,00 €	le kg
Canard sans foie	24,00 €	la pièce
Magret frais	17,00 €	le kg
Magret séché entier	35,00 €	le kg
Magret séché tranché	45,00 €	le kg
Magret séché farci au foie gras	50,00 €	le kg
Aiguillettes	10,00 €	les 10
Barquette de rillettes	3,50 €	la pièce
Cuisses crues	2,60 €	la pièce
Cuisses confites	7,00 €	les deux
Foie gras frais	42,00 €	le kg
Foie gras dénervé	45,00 €	le kg
Escalopes de foie	52,00 €	le kg
Rillettes en vrac	15,00 €	le kg

NOS SPÉCIALITÉS

Figues au foie gras	3,60 €	la pièce
Roti de canard au foie gras	34,00 €	le kg
Roti de canard aux pruneaux	24,00 €	le kg

Producteurs depuis plus de 30 ans; nous avons su garder une ferme traditionnelle et gavons nos canards au maïs grain, comme gavaient ma mère et ma grand-mère. Nos produits sont authentiques et savoureux, sans colorants ni conservateurs.

NOM DU PRODUIT	PRIX	POIDS/PCE
Foie gras de canard mi-cuit Conservation 6 mois au frais	22,00 € 36,00 € (bocal)	180g-4/6 parts 370g-6/8 parts
Terrine nature Conservation 6 mois au frais	22,00 € 45,00 €	200g 500g
Terrine aux figues Conservation 6 mois au frais	22,00 €	200g

NOS CONSERVES

Foie gras de canard conservation 5 ans	12,50 € 22,00 € 36,00 €	125g - 1 à 2 parts 180g - 4/6 parts 370g - 6/8 parts
Paté de canard truffé (50% foie gras)	10,00 € 13,00 € 16,00 €	125g - 1 à 2 parts 180g - 4/6 parts 250g - 6/8 parts
Cou de canard farci	15,00 €	500g - 5/6 parts
Confit de canard : 2 cuisses 3 cuisses	10,00 € 13,00 €	800g - 3 parts 1kg - 3/4 parts
6 manchons de canard confit	10,00 €	1kg
Gésiers de canard confit	5,00 € 8,00 €	250g - 3 parts 490g - 5 parts
Rillettes de canard	3,50 € 5,00 € 7,00 €	125g - 2 parts 180g - 3/4 parts 370g - 5/6 parts
Graisse de canard	4,50 € 3,00 €	800g 250g

NOIX & À BASE DE NOIX

Noix (en filet)	5,00 €	le kg
Noix caramélisées	4,00 €	140g
Huile de noix	8,00 € 14,00 €	25cl 50cl

NOM DU PRODUIT	Qté	P.U.	TOTAL
Port express (livraison en 48h chez vous) : 0 à 5 kg :			18 €
5 à 10 kg :			23 €
10 à 15 kg :			30 €
15 à 20 kg :			35 €
TOTAL de la commande			

Conditions de vente : nos prix s'entendent TTC départ de la ferme

Vente sur les marchés de : TERRASSON (24) le jeudi matin, SARDENT (23) le 11 novembre - Vente à la ferme du lundi au samedi - Fermé le dimanche