



Ghislaine
Borie

Eleveur Producteur



Foie gras Canards
Volailles Boeuf Salers

Nos animaux sont

Le canard

gavé au maïs grain entier et préparé à la ferme

Frais :

- le canard avec foie* : 43,00 € le canard
- le canard sans foie* : 21,50 € le canard
- le Foie gras frais :
 - escalopé ou déveiné : 43,50 €/kg
 - entier 1ère cat : 39,50 €/kg
- les carcasses sans gésier : 4,10 € pièce
- le paletot, les cuisses fraîches: 7,00 €/kg
- le magret frais : 17,00€/ kg
- les côtelettes de canard : 20,00 €/kg
- le magret salé, séché, tranché): 4,70€/100g

* les canards sont découpés gratuitement

Cuisiné :

- le foie gras mi-cuit(1 lobe) : 10,00 €/100g
- les 2 cuisses de canard confites:24,50€/kg
- les os de canard confits : 11,00 €/kg
- les fritons de canard et le pâté de canard cuit au four en barquette,

Les volailles

Elevées en plein air aux céréales

Le poulet :

- entier prêt à cuire : 8,40 €/kg
- demi poulet : 8,70 €/kg
- découpé (cuisses, filets, pilons)
- saucisse de poulet : 18,50 €/kg

Les autres volailles :

- la poule à farcir : 7,00 €/kg

élevés en plein air.



La viande de Boeuf et de Veau Salers

Née et élevée en Bio, découpée et
conditionnée sous vide à la ferme

Le veau : 14,50 €/kg

En colis de 5 kg environ composé de :

- 3 kg de viande à cuisson rapide

(escalopes, rôti, côtes)

- 2 kg de viande à cuisson lente (blanquette,
sauté, tendron ou jarret)

Le Boeuf :

Le colis à cuire (5 kg) : 8,00 €/kg

composé de pièces à pot au feu (plat de côtes, jarret,
collier), de bourguignon et 2 pièces de 1 kg à braiser
(gîte , paleron, macreuse)

Le colis à griller (5 kg) : 21,00 €/kg

composé de steak extra, faux filet, entrecôte, d'un
rôti, de bavette d'ailoyau, de basse côte et l'été de
merguez pur boeuf

Le colis complet (5 kg) : 12,50 €/kg

composé de 3 kg à griller et de 2,2 kg à cuisson lente

Ces tarifs sont valables jusqu'en octobre 2017

Notre ferme est ouverte toute l'année
nous serons ravis de vous y accueillir
Ghislaine, Luc, Jean-Louis et Pierre

GAEC de Siffray -46150 Catus

Tel: 05 65 22 77 81

<http://www.ghislaine-borie.com>

mail: ferme@ghislaine-borie.com

Membre de l'Association des Producteurs
Fermiers du Lot

44°34'27" N

1°20'34" E

