

GAEC DE CAUDEMIQUE

Ets Marty et fils

De la fourche à la fourchette



Foie gras, magrets,
confits, volailles, viande bovine,
coffrets cadeaux...



etiquette AUTERIVE - isabelle@etiquette.com N° Sten n°813635976 - Photos non contractuelles.

GAEC DE CAUDEMIQUE

11420 Plaigne

Téléphone : 04 68 60 62 23

Mobile : 06 10 35 66 62

Fax : 04 68 60 60 51

Mail : regis.marty4@wanadoo.fr

www.gaec-de-caudemique.fr

Ouverture:
du lundi au vendredi
de 9h à 12h et de 14h à 18h
le samedi de 8h à 12h
Fermeture :
le dimanche toute la journée

www.gaec-de-caudemique.fr

GAEC DE CAUDEMIQUE

Ets Marty et fils

De la fourche à la fourchette



TARIF - Prix indicatif à partir du 8 avril 2024

Foie gras, magrets,
confits, volailles, viande bovine,
coffrets cadeaux...



Éleveur, Producteur
à la ferme



Vente directe



Livraison à domicile 5€
et gratuite en point de rendez vous



Comité d'entreprise
Paniers garnis



www.gaec-de-caudemique.fr

LE BOVIN

TARIF DÉCOUPE DE BOVIN (2023)

	Le Kg €
Le colis de bœuf de 10 kg	14,90
Le colis de bœuf de 5 kg	15,90
Le colis de veau de 5 kg	15,90

Ce colis est composé d'un assortiment d'un tiers de morceaux à cuisiner et de deux tiers de morceaux à griller et poêler. Les morceaux à cuisiner peuvent être remplacés par du steak haché sur simple demande de votre part.

	Le Kg €
Filet de bœuf	39,00
Le steak haché de bœuf	14,50
Steak haché de veau	14,60
Saucisse 50% bœuf 50% canard 500g	14,90

FICHE TECHNIQUE

RACE : Blonde d'Aquitaine

TYPE : race à viande

AGE : minimum 4 ans

ALIMENTATION :

exclusivement nourrie à base d'herbe, de foin, de maïs et de céréales issus de notre exploitation.

LES VOLAILLES PRÊTES À CUIRE

	Le Kg	PU TTC €
Pintade = 1.8/1.9kg		9,50
Poulet = 2kg ou 2.8kg		8,50
Canette = 2.2kg		7,50

DÉCOUPE DE VOLAILLE

	Le Kg	PU TTC €
Filet de poulet		17,50
Cuisse et contre cuisse de poulet		10,50
Ailes de poulet		3,90
Saucisse 100 % poulet		16,40

LA DÉCOUPE DE CANARD

		PU TTC €
Magret frais	Le Kg	19,50
Cuisses	Pièce	3,80
Manchons	Le Kg	4,40
Carcasse de canard gras (éviscérer)	Le Kg	5,90
Aiguillettes de canard gras	Le Kg	18,70
Cœurs de canard gras	Le Kg	9,90
Cous de canard gras avec ou sans peau	Le Kg	2,50
Ailerons de canard gras	Le Kg	1,50
Ailes complètes manchons + ailerons	Le Kg	3,90
Gésiers prêts à cuire	Le Kg	14,20
Parure peau à cuire pour fritons	Le Kg	5,90
Aileron sans le bout	Le Kg	3,00

LE CANARD TOUT CUIT

		PU TTC €	Soit le Kg €
Cuisses de canard cuites (sous vide) 300 g environ	la pièce	4,40	
Manchons de canard cuits (sous vide) 240 g environ	par 2	2,90	
Gésiers confits sous vide	6 pièces		22,20
Cous farcis sous vide			17,40
Cous confits sous vide	3 pièces		5,90
Viande effilochée de canard gras (sous vide) 500g (environ)			17,00
Graisse de canard	500 g Le Kg		4,90



LE FOIE GRAS FRAIS

Foie gras frais - Janvier à Août
Foie gras frais - Septembre
Foie gras frais - Octobre
Foie gras frais - Novembre
Foie gras frais - Décembre

Le Kg €
44,00
47,00
49,00
52,00
54,00

LE FOIE GRAS MI-CUIT

		PU TTC €	Soit le Kg €
Foie gras entier mi-cuit	verrine 200 g	21,50	107,50
Foie gras entier mi-cuit	verrine 350 g	35,40	99,70
Foie mi-cuit sous vide entier ou à la découpe	Le Kg		77,00
Foie gras cuit à la graisse sous vide	Le Kg		90,00
Ballotin de Foie Mi-Cuit sous vide	la pièce de 200 g	16,90	
Ballotin de Foie Mi-Cuit sous vide	la pièce de 350 g	28,30	

NOTRE FESTIVAL DE FOIE GRAS

		PU TTC €	Soit le Kg €
Foie gras entier	100 g	11,90	119,00
Foie gras entier	200 g	21,50	107,50
Foie gras entier	350 g	35,40	101,14
Foie gras entier	500 g	45,90	91,80

LES PRÉPARATIONS DE CANARD PRÊTES À CUIRE

	Le Kg €
Tournedos au foie gras (Tournedos de magret 200 g garni au foie gras 40 g)	35,90
Canette farcie au foie gras	27,90
Saucisse fraîche 100 % canard	15,60
Steak haché 100% canard	18,00
Pintade farcie au foie gras	27,90

NOS ENTRÉES ORIGINALES

		PU TTC €
Pâté de canard au Porto	65 g	2,10
Pâté de canard au Porto	200 g	4,70
Galantine de volailles	65 g	2,10
Galantine de volailles	200 g	4,60
Galantine de volailles au foie gras	65 g	2,15
Galantine de volailles au foie gras	200 g	4,80
Pâté de foie gras	65 g	2,15
Pâté de foie gras	200 g	4,80
Pâté de canard au piment d'Espelette	65 g	2,25
Pâté de canard au piment d'Espelette	200 g	5,00
Rillettes de poulet	65 g	2,05
Rillettes de poulet	200 g	4,50
Rillettes de canard nature	65 g	2,15
Rillettes de canard nature	200 g	4,60
Rillettes à la graisse de foie gras	65 g	2,20
Rillettes à la graisse de foie gras	200 g	4,80
Pâté de campagne	65 g	2,10
Pâté de campagne	200 g	4,15
Cœurs de canard confits	340 g	6,80
Gésiers de canard confits	340 g	9,9



NOS SALAISONS

		PU TTC €	Soit le Kg €
Magret de canard séché pré-tranché	100 g	4,90	49,00
Magret de canard séché entier / 280 g	Le Kg		39,00
Fritons de canard	100 g	4,30	43,00
Saucisse sèche de canard gras / 300 g	Le Kg	35,50	
Saucisson sec de canard gras / 300 g	Le Kg	36,50	



NOS PLATS CUISINÉS MAISON

		PU TTC €
Tripes (viande bovine de la ferme)	750 g	8,90
Daube (viande bovine de la ferme)	750 g	10,00
Cassoulet au confit de canard	350 g	5,30
Cassoulet au confit de canard	750 g	8,90
Cassoulet au confit de canard - 4 parts	1,9 Kg	24,50
Cassoulet au confit de canard - 6 parts	2,9 Kg	34,50
Haricots cuisinés	350 g	4,40
Haricots cuisinés	750 g	6,90
Lentilles au confit de canard	350 g	5,30
Lentilles au confit de canard	750 g	8,90
Lentilles vertes cuisinées	350 g	4,40
Lentilles vertes cuisinées	750 g	6,90
Cous de canard farcis (verrine 750g)	340 g	8,80
Civet de canard	350 g	5,30
Civet de canard	750 g	8,90
Canard à la sauce Forestière	350 g	5,30
Canard à la sauce Forestière	750 g	8,90
Canard à la Basquaise	350 g	5,80
Canard à la Basquaise	750 g	8,90
Poulet cuisiné	750 g	8,50
Canard aux olives	350 g	5,30
Canard aux olives	750 g	8,90
Magrets de canard gras (2 pièces)	850 g	19,20
Cuisses de canard gras (2 pièces)	850 g	10,90
Sauce Bolognaise	350 g	5,10
Blanquette de veau	750 g	10,00

NOS IDÉES CADEAUX !

	PU TTC €
Mallette Osier du Terroir : 1 Cassoulet au confit 750 g + 1 Galantine 200 g + 1 Pâté au foie gras 200 g + 1 Gésiers de canard confit 340 g + 1 Cœurs de canard confits 340 g	39,90
Corbeille Osier Saveurs : 1 Foie gras entier 350 g + 1 Pâté au foie gras 200 g + 1 Rillettes de canard 200 g	49,70
Corbeille Osier Dégustation : 1 Foie gras 100 g + 1 Pâté au foie gras 65 g + 1 Pâté au Porto 65 g + 1 Rillettes de canard 65 g + 1 Galantine de volaille 65 g	25,40



Exemples de mallettes et corbeilles

LES VOLAILLES DE NOËL

		Soit le Kg €
Chapon PAC	Poids moyen 3,5 Kg / 4 Kg soit 6 à 10 personnes	Le kg 12,50
Oie PAC		Le kg 15,40
Canette PAC		Le kg 7,50
Chapon en rôti et farci	Poids moyen 1.6kg / 2.2 kg (maigre et gras de porc, foie gras mi-cuit (20%), champignons, sel, poivre)	Le kg 27,50
Oie en rôti et farcie (Ingrédient idem chapon)	Poids moyen 2 Kg / 3 Kg soit 8 à 12 personnes	Le kg 28,50
Canette farcie		Le kg 27,90
Pintade farcie		Le kg 27,90
Tournedos de magret au foie gras		Le kg 35,90
Rôti de magret au foie gras		Le kg 33,40