

*En 2025, Eve cuisine 2 gammes de produits,
identifiées par 2 étiquettes différentes*



*Le canard bien élevé du
Mas Cané*

*-La gamme artisanale avec des canards gras
élevés en Occitanie/sud-ouest*

*-La gamme fermière avec les volailles
élevées au Mas Cané*

Tél : 06.26.91.19.24 Courriel : mas-cane@orange.fr

**Commandez ou réservez vos volailles : chapon,
dinde, oie, canard, nos conserves et produits**

Casse-Croûte du Mas Cané les mercredis d'été

Marchés les samedis matin Thuir et Céret ;
Collioure 1 dimanche par mois (noté sur le site)


www.lecanardbienelevedumasane.com

TARIFS 2025 du Mas Cané 66400 Oms


Courriel :
mas-cane@orange.fr

La gamme artisanale avec des canards gras élevés en Occitanie/sud-ouest


Bocaux de canard

Foies gras entier de canard		Prix aux 100g	Nombre de parts	PRIX TTC unité	Quantité	Total TTC
Foie gras entier de canard mi-cuit	100g	20,00	2/3	20,00		
Foie gras entier de canard mi-cuit	180g	17,22	3/4	31,00		
Foie gras entier de canard mi-cuit	250g	16,40	4/6	41,00		
Foie gras entier de canard conserve	180g	17,22	3/4	31,00		


Confits de canard

						
2 cuisses de canard confites	690g	2,53	2/4	17,50		
5 cuisses	1,7k	2,47	5/10	42,00		
3 gésiers de canard confits	250g	3,16	3	7,90		
5 gésiers de canard confits	390g	2,94	5	11,50		
Graisse de canard	400g	1,87		7,50		

Plats cuisinés au canard

			Nombre de parts	PRIX TTC unité	Quantité	Total TTC
Lentilles au confit	850g	3,31	2/4	28,20		
Canard aux morilles	850g	3,67	2/4	31,20		

Notre sauce

						
Sauce au foie gras	200g	4,75		9,50		




Magret séché de canard

						
Magret séché de canard		6,99	env	16,00		

Coordonnées :

Nom, Prénom						
Adresse d'expédition						
Téléphone			Courriel :			
TOTAL TTC			+ PORT	16,90=		

La gamme fermière avec les volailles élevées au Mas Cané

Foies gras entier de canard		Prix aux 100g	Nombre de parts	PRIX TTC unité	Quantité	Total TTC
Foie gras entier de canard mi-cuit	100g	25,00	2/3	25,00		
Foie gras entier de canard mi-cuit	180g	22,77	3/4	41,00		
Foie gras entier de canard mi-cuit	250g	20,40	4/6	51,00		
Plats cuisinés au canard						
Salpiquet de mongetes au confit	380g	3,68	1/2	14,00		
Salpiquet de mongetes au confit	850g	3,04	2/3	25,90		
Salpiquet de mongetes au confit	1,750k	2,60	3/4	45,50		
Boles de Picolat au canard	380g	3,68	1/2	14,00		
Boles de Picolat au canard	850g	3,40	2/3	28,90		
Boles de Picolat au canard	1,750k	2,65	3/4	46,50		
Canard aux morilles	380g	3,94	1/2	15,00		
Lentilles au confit	380g	3,68	1/2	14,00		
Effiloché 100% canard	400g	4,25	4/6	17,00		
Ollada du Roussillon au canard	1,750k	1,65	2/3	28,90		
Canard en gelée 2 cuisses	800g	2,81	2 /4	22,50		
Terrines, Rillettes canard						
Terrine de canard au poivre vert	200g	4,50	2/4	9,00		
Terrine de canard au Byrrh	200g	4,00	2/4	8,00		
Terrine de canard au romarin	200g	4,00	2/4	8,00		
Terrine de canard Au foie gras (30%)	200g	7,75	2/4	15,50		
Lot de 3 terrines assorties en 130g	390g			21,90		
Cou de canard farci au foie gras	250g	6,76	3/6	16,90		
Rillettes 100% poulet au safran	200g	4,35	2/4	8,70		
Rillettes 100% dinde à la fève tonka	200g	4,35	2/4	8,70		