Foies Gras Fermiers
Daniel Bibié
La Ferme du Fraysse
1290, route de la Conserverie
24380 VERGT
Tél. 05 53 46 70 05
foiegras@lafermedufraysse.com

Vergt, le 24 octobre 2026

Chère Cliente, Cher Client,

L'été se termine… L'automne est enfin là et les fêtes de fin d'année sont toutes proches. Nous vous faisons parvenir notre brochure comme tous les ans. Vous y trouverez tous nos produits, ainsi que nos idées « cadeaux ».

Nous vous rappelons que pour une meilleure livraison, il est fortement conseiller la réception de votre colis en point relais selon vos possibilités.

Lors de votre commande, n'oubliez pas de nous préciser votre nouvelle adresse et/ou son complément, votre numéro de portable, ainsi que votre adresse mail.

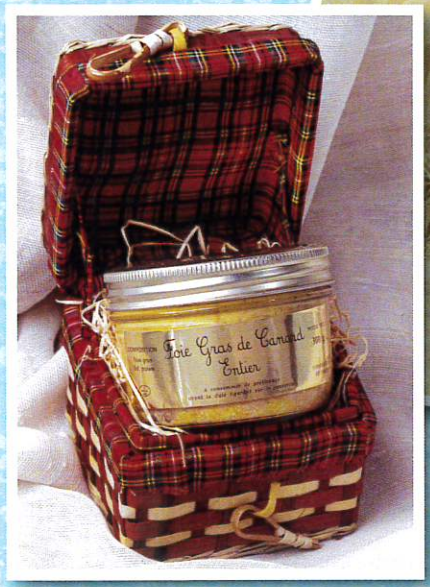
Cependant, nous ne pourrons malheureusement pas garantir le stock et les délais de livraison passé le 5 décembre.

N'hésitez pas à nous contacter pour d'éventuelles précisions. Si vous passez dans la région, prenez le chemin qui mène à notre ferme…

En attendant de vous lire, recevez Chère cliente, Cher client, toute notre considération. Très belles fêtes à vous et vos proches.

Daniel Bibié

Tél. 05 53 46 70 05 - E-mail : foiegras@lafermedufraysse.com



Coffret Foie Gras

- 180 g — 29 €
- 300 g — 47 €
- 400 g — 59 €

+ sa valisette ou sacoche



Colis du Paysan 42 €

- 1 bloc de foie gras — 130 g
- 1 pâté de la ferme — 200 g
- 1 grillons de canard — 130 g
- 1 magret confit

+ sa sacoche



Sacoche fermière 31 €

- 1 bloc de foie gras — 130 g
- 1 grillons gourmands — 130 g
- 1 pâté de la ferme — 200 g

+ sa sacoche

Possibilité de modifier les coffrets après nous avoir consultés. Photos non contractuelles.

imprim' PÉRIGORD / Photos non contractuelles, sous réserve de modification des emballages.

... Et quelques petits conseils :

- Gardez les conserves dans un endroit frais et sec.
- Pour le(s) foie(s) gras entier(s) en bocal(aux), stockez-le(s) à l'abri de la lumière ou dans le bas de votre réfrigérateur.
- Tenir les jambons de canard et les magrets fourrés au foie gras à une température de + 4° C maximum.
- **Foies gras entiers, blocs de foie gras, pâtés, cous farcis, grillons et nos grillons gourmands au foie gras** doivent être mis au réfrigérateur la veille de leur consommation. Pour tous ces produits-là, les ouvrir 3 à 4 heures avant de les déguster et les remettre au réfrigérateur.
- **Cuisses et magrets confits :** dégraissez les confits et faites-les revenir à la poële avec un peu de graisse, à feu doux. Faites bien chauffer côté viande et dorer côté peau (les magrets peuvent être consommés froids, en tranches, comme du rôti de porc). Servez vos confits avec des pommes de terre coupées en rondelles ou en petits dés, cuites dans la graisse restant des confits, ajoutez une persillade.
- **Gésiers, cœurs, aiguillettes** : préparez-les en assiette périgourdine. Préparez un lit de salade sur vos assiettes. Préparez une vinaigrette à base d'huile de noix et de vinaigre de framboise (facultatif). Coupez les gésiers, cœurs ou aiguillettes en tranches ou en dés, faites-les revenir à la poële avec un peu de graisse, disposez-les sur vos assiettes couronnés d'une persillade. Arrosez de vinaigrette et servez aussitôt. Les aiguillettes peuvent être consommées, comme les confits, accompagnés de pommes de terre ou d'autre légumes.
- **Jambon de canard** : coupez votre jambon en tranches fines et servez-le, soit à l'apéritif, soit en entrée seul ou en présentation sur votre assiette périgourdine.
- **Magret de canard fourré au foie gras** : coupez votre magret en fines lamelles (environ 5 mm) et présentez-les sur un lit de salade pour entrée. Servir frais.

Bon appétit !

Daniel Bibié

Foies Gras Fermiers
Daniel Bibié
La Ferme du Fraysse
1290, route de la Conserverie
24380 VERGT
Tél. 05 53 46 70 05
foiegras@lafermedufraysse.com

24380 VERGT
Tél. 05 53 46 70 05 - Port. 06 07 79 99 70
E-mail : foiegras@lafermedufraysse.com

imprim'PERIGORD

Pâté de Périgueux
Prix d'Excellence
2018

Foies Gras Fermiers
Daniel Bibié
La Ferme du Fraysse
1290, route de la Conserverie
24380 VERGT
Tél. 05 53 46 70 05
foiegras@lafermedufraysse.com

Prix valables
jusqu'au 01/10/2027

Appréciez le foie gras de notre Ferme



Atelier de conserves
agréé n° 24 571 01 CEE

24380 VERGT - Tél. 05 53 46 70 05 - Port 06 07 79 99 70
E-mail : foiegras@lafermedufraysse.com

Notre ferme en Dordogne...

A La Ferme du Fraysse les canards sont gavés et engraissés au **maïs grains entier nature** (et non à l'aliment de gavage en farine - production industrielle). Cette technique ancestrale naturelle de production nous permet de fabriquer foies gras et autres conserves à l'image de notre terroir. Préparés à la ferme, à l'aide de recettes anciennes que nous gardons précieusement, tous nos produits sont authentiques.

Foie gras de canard entier
(Foie gras, sel, poivre)

Bocal 180 g (16,11 € les 100 g)	4 parts	**29,00 €**
Bocal 300 g (15,66 € les 100 g)	6 parts	**47,00 €**
Bocal 400 g (14,75 € les 100 g)	8 parts	**59,00 €**

Bloc de Foie gras de canard truffé 3 %
(Foie gras de canard reconstitué avec morceaux, truffe 3 %, eau, sel, poivre)

200 g (16,50 € les 100 g)	4-6 parts	**33,00 €**

Bloc de Foie gras de canard
(Foie gras de canard reconstitué avec morceaux, eau, sel, poivre)

130 g (12,30 € les 100 g)	3-4 parts	**16,00 €**
200 g (12,00 € les 100 g)	4-5 parts	**24,00 €**

NOTRE SPÉCIALITÉ

Grillons Gourmands au Foie de canard (25 % foie gras)
(25 % foie gras, viande de canard, œufs, cognac, sel, poivre)

130 g (5,61 € les 100 g)	2-3 parts	**7,30 €**
200 g (5,45 € les 100 g)	4-5 parts	**10,90 €**
410 g (5,31 € les 100 g)	6-7 parts	**21,80 €**

Pâté de Périgueux
Prix d'Excellence 2018
(40 % Foie Gras, viande de porc, 3 % de truffe, cognac, sel et poivre)

Boîte 200 g (14,00 € les 100 g)	4-5 parts	**28,00 €**

Pâté de Foie de canard (50 % foie gras)
(50 % foie gras, viande de porc, cognac, sel, poivre)

200 g (8,45 € les 100 g)	4-5 parts	**16,90 €**

Pâté de canard
(30 % foie gras, 30 % filet de canard)
(30 % foie gras, 30 % magret de canard, viande de porc, œuf, cognac, sel, poivre)

130 g (5,38 € les 100 g)	2-3 parts	**7,00 €**
200 g (5,40 € les 100 g)	4-5 parts	**10,80 €**

Pâté de la Ferme (30 % foie gras)
(30 % foie gras, viande de porc, œuf, cognac, sel, poivre)

200 g (4,25 € les 100 g)	4-5 parts	**8,50 €**

Cou farci (40 % foie gras)
(40 % foie gras, viande de porc, peau de cou, œuf, cognac, sel, poivre)

400 g (5,25 € les 100 g)	6-7 parts	**21,00 €**

Magret de canard fourré au foie gras
(Magret de canard, foie gras de canard, sel, poivre)

La pièce ≃ 500 g (7,60 € les 100 g)	**38,00 €**

Commande uniquement par téléphone
(STOCK LIMITÉ)

Confit de canard
(Cuisses ou ailes, graisse de canard, sel)

2 cuisses (2,91 € les 100 g)	2-4 parts	**17,50 €**
4 cuisses (2,90 € les 100 g)	4 parts	**32,00 €**
Aile + cuisse (3,19 € les 100 g)	3 parts	**23,00 €**

Magret de canard confit
(Magret, graisse de canard, sel)

Boîte de 1 (2,54 € les 100 g)	2 parts	**14,00 €**
Boîte de 2 (3,45 € les 100 g)	4 parts	**26,00 €**

Grillons de canard
(Viande de canard, sel, poivre)

130 g (3,07 € les 100 g)	2-3 parts	**4,00 €**
200 g (3,00 € les 100 g)	4-5 parts	**6,00 €**
410 g (2,92 € les 100 g)	6-7 parts	**12,00 €**

Gésiers de canard
(Gésiers, graisse de canard, sel)

Boîte de 5 (4,28 € les 100 g)	4-5 parts	**12,00 €**

Aiguillettes de canard
(Aiguillettes, graisse de canard, sel, poivre)

Boîte de 8 (3,40 € les 100 g)	3-4 parts	**11,90 €**

Cœurs de canard
(Cœurs, graisse de canard, sel)

Boîte de 12 (2,53 € les 100 g)	4-5 parts	**7,60 €**

Jambon de canard
(Magret de canard séché, fumé, sel, poivre)

4,20 € les 100 g	Pièce ≃ 260 g à 320 g (**STOCK LIMITÉ**)

Graisse de canard
(graisse de canard)

700 g (1,28€ les 100 g)	**9,00 €**
1 kg (1,10 € les 100 g)	**11,00 €**

Le canard entier préparé

1 bloc de foie gras 130 g
1 pâté de foie gras 200 g
1 pâté de la ferme 200 g
1 cou farci 400 g
2 confits (1 aile + 1 cuisse)
1 boîte de 3 gésiers
1 grillons 130 g

109€





Colis de La Ferme du Fraysse

1 bloc de foie gras 130 g
1 pâté de canard 130 g
1 cou farci 400 g
1 confit (2 cuisses)
1 magret
1 grillons 130 g

78€

Bon de commande à nous retourner avant le 25 novembre.
Expédition dans la limite du stock disponible.

Nom, prénom .....
Adresse .....
.....
Code ☐☐☐☐☐ Ville .....
☎ ☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐ Date .....
Port. ☐☐☐☐☐☐☐☐ *Signature,*
E-mail : .....

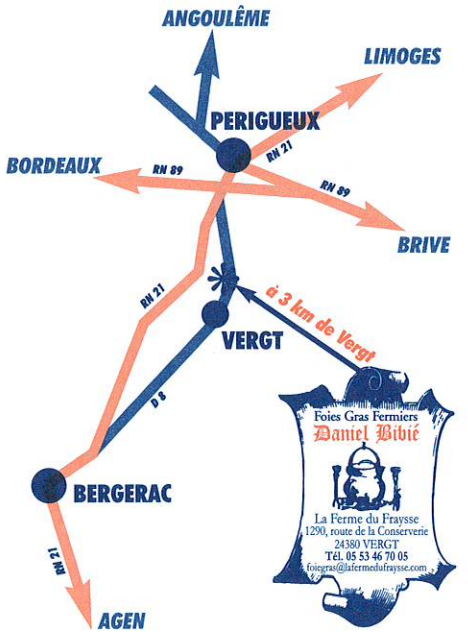
Foies Gras Fermiers
Daniel Bibié
La Ferme du Fraysse
1290, route de la Conserverie
24380 VERGT
Tél. 05 53 46 70 05
foiegras@lafermedufraysse.com

DÉSIGNATION	P. U. Euros	Qté	TOTAL
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER bocal 180 g	29,00 €		
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER bocal 300 g	47,00 €		
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER bocal 400 g	59,00 €		
BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD TRUFFE 3 % 200 g	33,00 €		
BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD 130 g	16,00 €		
BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD 200 g	24,00 €		
PATE DE PERIGUEUX 200 g	28,00 €		
PATE DE FOIE DE CANARD 200 g	16,90 €		
PATE DE CANARD 130 g	7,00 €		
PATE DE CANARD 200 g	10,80 €		
PATE DE LA FERME 200 g	8,50 €		
COU FARCI 400 g	21,00 €		
GRILLONS GOURMANDS AU FOIE GRAS 130 g	7,30 €		
GRILLONS GOURMANDS AU FOIE GRAS 200 g	10,90 €		
GRILLONS GOURMANDS AU FOIE GRAS 410 g	21,80 €		
CONFIT 2 cuisses	17,50 €		
CONFIT 4 cuisses	32,00 €		
CONFIT 1 aile + 1 cuisse	23,00 €		
MAGRET CONFIT boîte de 1	14,00 €		
MAGRET CONFIT boîte de 2	26,00 €		
GRILLONS 130 g	4,00 €		
GRILLONS 200 g	6,00 €		
GRILLONS 410 g	12,00 €		
GESIERS (sous graisse) boîte de 5	12,00 €		
AIGUILLETTES (sous graisse) boîte de 8	11,90 €		
CŒURS (sous graisse) boîte de 12	7,60 €		
JAMBON DE CANARD (Poids g)	€		
MAGRET DE CANARD FOURRÉ AU FOIE GRAS ≃ 500 g la pièce	38,00 €		
"LE CANARD ENTIER PREPARE EN CONSERVE" (8 boîtes)	109,00 €		
COLIS DE LA FERME	78,00 €		
GRAISSE DE CANARD 700 g	9,00 €		
GRAISSE DE CANARD 1 kg	11,00 €		
TOTAL CONSERVES A REPORTER AU VERSO			

Tournez la page SVP ⟶

IMPORTANT

Mme, Mlle, M. .....
Prénom .....
Adresse de livraison *(lieu de travail pour réception facile, code porte, concierge…)*
.....
.....
.....
Code ☐☐☐☐☐
Ville .....
☎ ☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐
Portable ☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐



TOTAL REPORT	€
Coffret(s) foie gras 180 g x 29 €	€
Coffret(s) foie gras 300 g x 47 €	€
Coffret(s) foie gras 400 g x 59 €	€
Colis du paysan x 42 €	€
Sacoche fermière x 31 €	€
Port en emballage + 18 € jusqu'à 130 € + 25 € jusqu'à 500 €	€
TOTAL DE LA COMMANDE	€

Livraison en Point Relais ❑
Livraison à domicile ❑

Je règle à l'ordre de
Daniel Bibié, La Ferme du Fraysse
par chèque

Conditions d'expédition
(commandes envoyées à une seule adresse)

* Paiement à la commande.
* Participation aux frais de port et d'emballage :
  18 € jusqu'à 130 €
  25 € jusqu'à 500 €
  Franco de port au-dessus de 500 €.
* Chronopost et express frais de port majorés de 17 €.
* Pour les DOM-TOM, pays étrangers et commandes groupées nous consulter.

Toute commande sans règlement sera expédiée en contre remboursement.

Pour les commandes via internet l'expédition se fera à reception du règlement.