FIERS DE NOS TERRES

VOTRE TARIF SPÉCIAL

ACHAT GROUPÉ

DIRECT

LA GASTRONOMIE DU **SUD-OUEST**











Fiers De Nos Terres met en lumière des produits de qualité, authentiques, dans le respect des hommes et de la nature.

Une triple expertise métiers :

De la culture du maïs pour nourrir les canards en passant par l'élevage jusqu'à la production de conserves de spécialités du Sud-Ouest, nous sommes à la fois agriculteurs, éleveurs et conserveurs.

Nos engagements et nos produits s'inscrivent dans des démarches :



- **HUMAINES :** une invitation à partager, à échanger, à cuisiner et à savourer avec convivialité afin de rendre la gastronomie vivante et accessible à chacun.
- **TECHNIQUES :** une maîtrise totale de l'amont à l'aval pour sécuriser nos consommateurs, garantir une traçabilité et un produit du terroir de qualité conformément à un cahier des charges strict reconnaissable par le sigle européen IGP (Indication Géographique Protégée).
- **REGIONALES :** valorisation d'un tissu d'activités locales, de savoir-faire, de transmission, dans un environnement préservé en s'inscrivant durablement dans notre terroir.
- **GUSTATIVES :** des produits de grandes qualités au goût authentique pour se faire plaisir.
- **SERVICES :** accueillir nos clients avec plaisir et convivialité en apportant le meilleur conseil (au téléphone, sur internet ou en boutiques) et le plus grand soin à la préparation de votre commande ainsi qu'à son emballage. Tous nos produits sont emballés dans des colis d'expédition spécialement adapté à leur mode de conservation livré sur le lieu de votre choix.

Une large palette de produits :

Fiers de Nos Terres c'est avant tout une sélection de produits frais (foie gras cru ou mi-cuit, magret cru ou rôti de magret, confit de canard, magret fumé ou séché IGP Sud-Ouest) et des conserves (foie gras entier ou bloc de foie gras, confit de canard, rillettes, pâtés et plats cuisinés) au doux parfum des Landes.

Et c'est aussi une sélection de produits et de marques typiques de notre terroir afin de partager avec les fins gourmets cet art de vivre qui incarne le Sud-Ouest.

CANARD À FOIE GRAS DU SUD-OUEST
CHALOSSE
GASCOGNE
GERS
LANDES
PÉRIGORD
QUERCY
IGP

ENGAGÉ RSE
ISO 26000
Exemplaire ★★★
AFNOR CERTIFICATION

SOMMAIRE

Nos foies gras entiers en conserve	3
Nos foies gras de canard entiers du mi-cuits	4
Nos blocs de foie gras du Sud-Ouest en conserve et accompagnements du foie gras	5
Nos entrées au foie gras, produits à la truffe et nos produits anti gaspi	6
Nos spécialités apéritives	7
Nos rillettes et terrines	8
Nos pâtés et nos confits	9
Nos plats cuisinés individuels	10
Notre sélection de plats cuisinés	11
Nos spécialités à cuisiner	12
Nos sélections sucrées, salées et vins	13
Nos prêts à offrir	14-15
Nos services	16

NOS FOIES GRAS ENTIERS EN CONSERVE







PRIX EN BAISSE

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU SUD OUEST EN CONSERVE

Goûtez le parfum d'un foie gras 100 % naturel, juste salé et poivré. Son aspect marbré, sa texture onctueuse en font un produit délicieusement authentique.

Conservation 1 an dans un local frais et sec –
Excepté le 90g DDM au 21.08.2027.

51 239 779	Verrine 90 g	~~13,00 €~~ **10,00 €**
51 239 845	Boîte 205 g	~~22,00 €~~ **19,00 €**
51 239 783	Bocal 125 g	~~16,00 €~~ **13,00 €**
51 239 785	Bocal 180 g	~~22,00 €~~ **17,00 €**
51 239 787	Bocal 300 g	~~33,00 €~~ **26,00 €**

LE CONSEIL

Le foie gras de canard entier se sert de préférence en début de repas. Pour en apprécier tout le fondant et l'arôme, nous vous suggérons de servir le foie gras déposé simplement, sans être tartiné, sur canapés ou avec du pain de campagne légèrement grillé.
Vous pouvez également disposer vos tranches de foie gras sur un plat de service que vous pouvez agrémenter selon votre goût : fleur de sel, poivre noir concassé, confit d'oignons, moitiés de figues fraîches ou encore grains de raisins blancs...

Comptez environ 50 g par personne.



FOIE GRAS D'OIE ENTIER EN CONSERVE

Conservation dans un local frais et sec DDM au 27.04.2027.

51 239 843	Verrine 140 g	~~20,50 €~~ **16,50 €**



NOS FOIES GRAS DE CANARD ENTIERS MI-CUITS



CANARD À FOIE GRAS DU SUD-OUEST
CHALOSSE
GASCOGNE
GERS
LANDES
PÉRIGORD
QUERCY
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE
IGP

LE FOIE GRAS MI-CUIT

Le foie gras mi-cuit est cuit à basse température (pasteurisation, cuisson cuite à cœur à une température de 80°C) et se conserve de 30 jours à 4 mois au réfrigérateur. Ce mode de cuisson offre au foie gras une texture ferme et fondante ainsi qu'un goût subtil. Il ne nécessite pas de cuisson, il est prêt à consommer

PRIX EN BAISSE

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU SUD OUEST AU SAUTERNES MI-CUIT

Conservation 2 mois au réfrigérateur.

51 239 869	Barquette 200 g	~~23,50 €~~	**20,00 €**



FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU SUD OUEST MI-CUIT EN BOCAL

Ce foie gras est cuit à température douce dans son bocal.
Conservation 2 mois au réfrigérateur.

51 239 574	Bocal 125 g	~~16,00 €~~	**13,00 €**
51 239 833	Bocal 180 g	~~22,00 €~~	**17,00 €**
51 239 835	Bocal 360 g	~~40,00 €~~	**32,00 €**



FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT COQUE 300 G

Conservation 2 mois au réfrigérateur.

50 155 750	Coque 300 g	**25,00 €**

OFFRE SPECIALE







LE BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD

Idéal pour être tartiné sur des toasts, c'est le foie gras le plus fondant que l'on déguste à toute occasion simplement pour se faire plaisir.

BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD DU SUD-OUEST EN CONSERVE

Pour apprécier tout le fondant et l'arôme du bloc de foie gras, placez votre boîte 3h au réfrigérateur avant dégustation.

Pour l'accompagner avec beaucoup de bonheur, servez-le avec un Jurançon* moelleux !

Conservation 1 an dans un local frais et sec.

51 239 837	Boîte 65 g	**5,00 €**
51 239 839	Boîte 100 g	**7,00 €**
51 239 841	Boîte 210 g	**13,00 €**



CANARD À FOIE GRAS DU SUD-OUEST
CHALOSSE
GASCOGNE
GERS
LANDES
PÉRIGORD
QUERCY
IGP

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*

NOS ACCOMPAGNEMENTS DU FOIE GRAS



CHUTNEY DE FIGUES

Conservation 1 an dans un local frais et sec.

51 246 342 Bocal 42 g **1,70 €**



CONFIT D'OIGNONS

Conservation 1 an dans un local frais et sec.

51 246 344 Bocal 42 g **1,70 €**

PAIN D'ÉPICES AU MIEL ET AUX FIGUES



Conservation 2 mois dans un local frais et sec.

50 148 263 Sachet 120 g **3,60 €**

PRÉPARATION CULINAIRE AROMATISÉE À BASE DE SEL DE GUÉRANDE IGP ET DE TRUFFE D'ÉTÉ 1%



Conservation 3 mois dans un local frais et sec.

51 238 615 Bocal 50 g **5,50 €**

NOS ENTRÉES AU FOIE GRAS ET PRODUITS À LA TRUFFE



SPÉCIALITÉ TARTINABLE FOIE GRAS DE CANARD (35%) & FIGUE

Conservation 1 an dans un local frais et sec.

51 247 322 Verrine 120 g **4,50 €**



SPÉCIALITÉ TARTINABLE FOIE GRAS DE CANARD (35%) NATURE

Conservation 1 an dans un local frais et sec.

51 247 323 Verrine 120 g **4,50 €**



TERRINE GOURMANDE AU VIN DOUX



Conservation 1 an dans un local frais et sec.

51 240 363 Boîte 70 g **2,30 €**

NOS OFFRES ANTI GASPI

TERRINE DE CANARD

Conservation dans un local frais et sec DDM au 30.10.2027

51 246 281 Bocal 160 g **2,40 €**



TERRINE DE CANARD TOMATES MI-SÉCHÉES ET THYM

Conservation dans un local frais et sec DDM au 25.09.2027

51 246 283 Bocal 160 g **2,40 €**



TERRINE DE CANARD FORESTIERE

Conservation dans un local frais et sec DDM au 30.10.2027

51 246 282 Bocal 160 g **2,40 €**



NOS PRODUITS À LA TRUFFE

CARPACCIO DE TRUFFE D'ÉTÉ 50% AROMATISÉ



Conservation 3 mois dans un local frais et sec.

51 238 619 Bocal 40 g **9,00 €**

SAUCE À LA TRUFFE D'ÉTÉ 8% AROMATISÉE



Conservation 3 mois dans un local frais et sec.

51 238 621 Bocal 40 g **5,00 €**

CRÈME D'ARTICHAUT À LA TRUFFE



Conservation 3 mois dans un local frais et sec.

51 241 052 Bocal 100 g **5,70 €**

NOS SPÉCIALITÉS APÉRITIVES

MAGRET DE CANARD FUMÉ TRANCHÉ



Un goût de fumée subtil et délicieux avec une salade de pommes de terre.

Conservation 1 mois au réfrigérateur.

51 242 274 Plaquette 70 g **4,50 €**

MAGRET DE CANARD SÉCHÉ TRANCHÉ



Vous pourrez réaliser de belles brochettes de magrets séchés avec du foie gras mi cuit. Comme le magret fumé on peut lui associer toutes les saveurs, sucrées, salées...
A vous de jouer !

Conservation 1 mois au réfrigérateur.

51 242 272 Plaquette 70 g **4,50 €**

BOUDIN AU PIMENT D'ESPELETTE



Conservation 1 an
dans un local frais et sec.

51 243 686 Boîte 190 g **3,90 €**

BRIQUE DE BREBIS TRANCHÉE



Conservation 8 jours au réfrigérateur.

51 248 306 Sous-vide 200 g **5,50 €**



DUO DE COURGETTES À L'AIL DES OURS



Conservation 3 mois
dans un local frais et sec.

51 241 048 Bocal 100 g **4,30 €**

TAPENADE AUX OLIVES NOIRES



Conservation 3 mois
dans un local frais et sec.

51 241 046 Bocal 100 g **4,30 €**

KIT PÂTÉS APÉRITIFS — 15 €

Corbeille plaisirs d'offrir 27 x 20 x 5 cm • 51 249 574

- *Terrine de canard verrine 160 g*
- *Terrine de canard tomates mi-séchées et thym verrine 160 g*
- *Terrine de canard forestière verrine 160 g*
- *Pâté de magret de canard du Sud-Ouest confit boîte 70 g*
- *Pâté de foie de volaille au Madère boîte 70 g*
- *Pâté de campagne pur porc boîte 70 g*
- *Terrine gourmande au vin doux boîte 70 g*



KIT ICE BAG 26 — 25 €

Sac Ice Bag • 51 249 581

- *Biscuits salés au fromage de brebis et piment d'Espelette boîte 80 g*
- *Pâté de foie de volaille au Madère boîte 70 g*
- *Pâté de magret de canard du Sud-Ouest confit boîte 70 g*
- *Terrine gourmande au vin doux boîte 70 g*
- *Pâté de campagne pur porc boîte 70 g*
- *Spécialité tartinable au foie gras de canard (35%) nature verrine 120 g*
- *Rillettes pur canard verrine 140 g*
- *Merlot vin rouge de Gascogne bouteille 75 cl*



KIT ICE BAG FOIE GRAS — 29 €

Sac Ice Bag • 51 249 582

- *Foie gras de canard entier du Sud-Ouest bocal 180 g*
- *Pain d'épices toasts figues sachet 120 g*
- *Pâté de magret de canard du Sud-Ouest confit boîte 70 g*
- *Gerland Côte de Gascogne Gros Manseng vin blanc moelleux bouteille 75 cl*



NOS RILLETTES ET TERRINES



LE CONSEIL GOURMAND

Sortez rillettes, terrines et pâtés du réfrigérateur ***15 à 20 minutes*** avant dégustation afin qu'ils révèlent toute leur texture et leurs arômes. Présentez-les en petite quantité, joliment disposés sur une planche, et accompagnez-les de pain frais ou légèrement toasté, de quelques cornichons, fruits secs ou chutney pour jouer sur les contrastes.
Une belle planche apéritive, c'est avant tout simplicité, convivialité et produits de qualité.

RILLETTES PUR CANARD

Conservation 1 an dans un local frais et sec.

51 248 926	Boîte 70 g	**1,90 €**
51 239 799	Verrine 140 g	**3,00 €**



RILLETTES D'OIE

Conservation 1 an dans un local frais et sec.

51 239 801	Verrine 140 g	**3,50 €**





TERRINE PUR CANARD À LA FLEUR DE SEL ET PIMENT D'ESPELETTE

Conservation 1 an dans un local frais et sec.

51 240 367	Boîte 70 g	**1,90 €**
51 240 375	Verrine 140 g	**3,00 €**



TERRINE DE PINTADE AUX POMMES

Conservation 1 an dans un local frais et sec.

51 239 795	Verrine 140 g	**3,00 €**



RILLETTES DE PORC AU JAMBON DE BAYONNE ET AU PIMENT D'ESPELETTE

Conservation 1 an dans un local frais et sec.

51 239 831	Verrine 140 g	**3,00 €**



PÂTÉ DE CAMPAGNE PUR PORC

Conservation dans un local frais et sec DDM au 18.07.2027.

51 239 815 Boîte 70 g **1,90 €**



PÂTÉ DE FOIE DE VOLAILLE AU MADÈRE

Conservation dans un local frais et sec DDM au 27.09.2027.

51 239 817 Boîte 70 g **1,90 €**



PÂTÉ DE MAGRET DE CANARD DU SUD-OUEST CONFIT

Conservation 1 an dans un local frais et sec.

51 239 789 Boîte 70 g **1,90 €**
51 239 797 Verrine 140 g **3,00 €**



CONFIT DE GÉSIERS DE CANARD DU SUD-OUEST

Conservation 1 an dans un local frais et sec.

51 239 855 Boîte 385 g 5/6 gésiers **8,00 €**



CANARD À FOIE GRAS DU SUD-OUEST
CHALOSSE
GASCOGNE
GERS
LANDES
PÉRIGORD
QUERCY
IGP





CANARD À FOIE GRAS DU SUD-OUEST
CHALOSSE
GASCOGNE
GERS
LANDES
PÉRIGORD
QUERCY
IGP

CONFIT DE CANARD DU SUD-OUEST

TOP VENTES

Conservation 1 an dans un local frais et sec.

51 239 849 Boîte 4 cuisses 1350 g **16,00 €**



CONFIT DE CANARD

Conservation 1 mois au réfrigérateur.

51 216 810 Sous vide 1 cuisses 250 g **4,40 €**

LE CONSEIL

LE CONFIT DE CANARD

Ce plat goûteux typique du Sud-Ouest se garde facilement sous vide au congélateur ou dans un local frais et sec pour les boîtes et bocaux en conserve. Il est tout aussi facile de le préparer. Après avoir dégraissé les cuisses (on garde la graisse au réfrigérateur pour la préparation de l'accompagnement) il faut les faire dorer côté peau à la poêle à feu vif pendant 5 minutes. Ensuite à vous de choisir de les préparer au four ou de continuer à la poêle.

Au four : réchauffer 15 minutes à 180°
A la poêle : réduire le feu faire chauffer à couvert pendant 10 minutes. A servir avec une poêlée de pommes de terre aux cèpes.

NOS PLATS CUISINÉS INDIVIDUELS



CONFIT DE CANARD, ÉCRASÉE DE POMME DE TERRE AUX CÈPES

Conservation 1 an dans un local frais et sec.

51 246 242 Bocal 360 g **5,50 €**



RAVIOLIS À LA VIANDE DE CANARD CONFITE SAUCE BOLOGNAISE

Conservation dans un local frais et sec DDM au 28.09.2027.

51 246 241 Bocal 350 g **5,00 €**



CASSOULET À LA SAUCISSE DE TOULOUSE

Conservation dans un local frais et sec DDM au 17.10.2027.

51 246 240 Bocal 360 g **5,00 €**



SAUCISSE DE TOULOUSE AUX LENTILLES VERTES DU BERRY

Conservation dans un local frais et sec DDM au 16.10.2027.

51 246 244 Bocal 360 g ~~5,00 €~~ **4,50 €**



RISOTTO AU CANARD ET AUX CHAMPIGNONS

Conservation dans un local frais et sec DDM au 18.10.2027.

51 246 243 Bocal 360 g **5,00 €**



LE CONSEIL GOURMAND

Pour profiter pleinement de nos plats cuisinés, réchauffez-les doucement, à feu doux ou au four, afin de préserver le fondant des viandes. Servez-les dans un plat au centre de la table et partagez-les simplement, accompagnés d'une garniture de saison. Les plats individuels sont à déguster tel quel. Nos plats cuisinés sont parfaits pour un repas sans stress en semaine, un dîner improvisé entre amis ou un déjeuner convivial à partager.



CASSOULET AUX MANCHONS DE CANARD ET SAUCISSES

Conservation 1 an dans un local frais et sec.

51 247 631	Bocal 720 g	**9,50 €**



COQ AU VIN

Conservation 1 an dans un local frais et sec.

51 247 623	Bocal 360 g	**5,00 €**
51 247 625	Bocal 660 g	**8,50 €**



AXOA DE CANARD AU PIMENT D'ESPELETTE

Conservation 1 an dans un local frais et sec.

51 247 619	Bocal 360 g	**6,50 €**
51 247 621	Bocal 660 g	**10,90 €**



POULET CUISINÉ À LA BASQUAISE

Conservation 1 an dans un local frais et sec.

51 247 627	Bocal 360 g	**5,00 €**
51 247 629	Bocal 660 g	**8,50 €**





FOIE GRAS DE CANARD FRANCE EXTRA CRU DÉVEINÉ

TOP VENTES

Conservation 8 jours au réfrigérateur.

51 241 022 Sous vide 500 g **29,20 €**



RÔTI DE MAGRET DE CANARD AU PIMENT D'ESPELETTE

BEST SELLER

Conservation 8 jours au réfrigérateur.

51 240 309 Sous vide 750 g **18,50 €**



RÔTI DE MAGRET ET FOIE DE CANARD

Uniquement disponible en livraison fin Novembre et Décembre

Conservation 8 jours au réfrigérateur.

51 240 303 Sous vide 950 g **34,50 €**



MAGRET DE CANARD AU PIMENT D'ESPELETTE

TOP VENTES

Conservation 8 jours au réfrigérateur.

51 240 293 Sous vide 400 g **10,30 €**



MAGRET DE CANARD DU SUD-OUEST

TOP VENTES

Conservation 8 jours au réfrigérateur.

51 240 289 Sous vide 400 g **9,00 €**



AIGUILLETTES DE CANARD DU SUD-OUEST

Conservation 8 jours au réfrigérateur.

51 240 297 Sous vide 300 g **6,80 €**



CANARD À FOIE GRAS DU SUD-OUEST
CHALOSSE
GASCOGNE
GERS
LANDES
PÉRIGORD
QUERCY
IGP

NOS SÉLECTIONS SUCRÉES, SALÉES ET VINS

NOS SÉLECTIONS SALÉES



MOUTARDE AU PIMENT D'ESPELETTE

Conservation 6 mois dans un local frais et sec.

50 172 609 Bocal 90 g **4,70 €**



POUDRE DE PIMENT D'ESPELETTE

Conservation 1 an dans un local frais et sec.

51 235 438 Bocal 40 g **9,90 €**



HARICOTS TARBAIS CUISINÉS

Conservation 6 mois dans un local frais et sec.

51 235 470 Bocal 760 g **11,90 €**



NOS DOUCEURS



MIEL TOUTES FLEURS DU SUD-OUEST

Conservation 6 mois dans un local frais et sec.

51 246 129 Bocal 250 g **5,00 €**



CONFITURE 65% FRUITS - KIWI

Conservation 1 an dans un local frais et sec.

51 248 261 Bocal 350 g **3,00 €**



MUSCATINE

Conservation 2 mois dans un local frais et sec.

50 151 629 Boîte 100 g **5,00 €**



PÂTES DE FRUITS

Conservation 2 mois dans un local frais et sec.

50 152 760 Boîte 100 g **5,30 €**

NOS VINS



GERLAND CÔTE DE GASCOGNE*

Gros Manseng - Vin blanc moelleux

50 151 611 Bouteille 75 cl **4,65 €**



JURANÇON*

Séduction de la Beaugravière - Vin blanc moelleux

50 147 694 Bouteille 75 cl **9,80 €**



DOMAINE DE PELLEHAUT*

Harmonie de Gascogne - Vin rouge

51 232 600 Bouteille 75 cl **5,60 €**

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*



Lot Découverte

9€

Pochon 4 pâtés 70g - 51 249 575

- Pâté de campagne pur porc boîte 70 g
- Pâté de foie de volaille au Madère boîte 70 g
- Terrine gourmande au vin doux boîte 70 g
- Pâté de magret de canard du Sud-Ouest confit boîte 70 g



Lot Dégustation

12,50€



Pochon 6 pâtés 70g - 51 249 576

- Pâté de campagne pur porc boîte 70 g
- Pâté de foie de volaille au Madère boîte 70 g
- Terrine gourmande au vin doux boîte 70 g
- Pâté de magret de canard du Sud-Ouest confit boîte 70 g
- Terrine pur canard à la fleur de sel et au piment d'Espelette boîte 70 g
- Rillettes d'oie boîte 70 g

Petits Délices

16€

Corbeille carton 27 x 20 x 5 cm - 51 248 432



- Spécialité tartinable foie gras de canard (35%) nature verrine 120 g
- Terrine de canard verrine 160 g
- Biscuits salés au fromage de brebis et piment d'Espelette sachet 80 g
- Chutney de figues bocal 40 g

Saveurs à Partager

20€



Corbeille banneton bois 42 x 12,5 x 7 - 51 249 577

- Spécialité tartinable foie gras de canard (35%) et figue verrine 120 g
- Rillettes pur canard verrine 140 g
- Terrine de pintade aux pommes verrine 140 g
- Rillettes de porc au jambon de Bayonne et au piment d'Espelette verrine 140 g
- Confit d'oignons bocal 40 g

Autour du Canard

30€

Corbeille cérusée 35 x 25 x 9 - 51 248 434



- Foie gras de canard entier du Sud-Ouest bocal 125 g
- Terrine pur canard à la fleur de sel et au piment d'Espelette boîte 70 g
- Rillettes pur canard verrine 140 g
- Terrine de canard forestière verrine 160 g
- Axoa de canard au piment d'Espelette bocal 300 g

33 €



Plaisirs Gascon

Corbeille carton 36 x 27 x 7 - 51 249 578

- Foie gras de canard entier du Sud-Ouest bocal 125 g
- Rillettes pur canard verrine 140 g
- Toasts nature sachet 40 g
- Confit d'oignons bocal 40 g
- Tour de Monteyrac blanc moelleux* bouteille 75 cl

Délices du Terroir

Corbeille bois 35 x 25 x 9 - 51 249 579

- Foie gras de canard entier du Sud-Ouest bocal 180 g
- Chutney de figues bocal 40 g
- Rillettes de porc au jambon de Bayonne et au piment d'Espelette verrine 140 g
- Boudin au piment d'Espelette boîte 190 g
- Pâté de magret de canard du Sud-Ouest confit verrine 140 g



35 €

45 €



Éclats de Tradition

Valisette 34 x 25 x 11,5 - 51 248 437

- Foie gras de canard entier du Sud-Ouest bocal 180 g
- Confit d'oignons bocal 40 g
- Confit de canard du Sud-Ouest 2 cuisses bocal 730 g
- Rillettes d'oie verrine 140 g
- Terrine de pintade aux pommes verrine 140 g
- Pâté de foie de volaille au Madère boîte 70 g

Gourmandises du Sud-Ouest

Valisette 34 x 25 x 11,5 - 51 249 580

- Foie gras de canard entier du Sud-Ouest bocal 180 g
- Biscuits salés au fromage de brebis et piment d'Espelette sachet 80 g
- Pâté de foie de volaille au Madère boîte 70 g
- Terrine pur canard au piment d'Espelette verrine 140 g
- Pâté de magret de canard du Sud-Ouest confit verrine 140 g
- Merlot vin rouge de Gascogne bouteille 75 cl *
- Chocolats Muscatine boîte 100 g

55 €



EXTRAIT DES CONDITIONS DE VENTES

Livraison (article 2)
La livraison s'effectuera par transporteur à l'adresse indiquée par le client. […] A réception de la commande par EN DIRECT DE NOS PRODUCTEURS., le client reçoit sa livraison sous un délai indicatif de quatre jours sauf demande expresse du client de rallonger ce délai. Ces délais s'entendent pour les jours ouvrés, hors problème d'acheminement postal et selon disponibilité des produits. […] Néanmoins EN DIRECT DE NOS PRODUCTEURS s'engage à livrer la commande au client dans le délai maximal de 30 jours à compter de la date d'achat.

Droit de rétractation (article 3)
Le client dispose, et ce sans avoir à justifier de motifs ni à payer de pénalités, d'un délai de 14 jours francs à compter de la date de réception de sa commande pour retourner la commande aux fins d'échange ou de remboursement, les frais de retour étant à la charge du client. Le client devra prendre contact avec notre service client par téléphone, fax, ou sur notre site internet (http://www.fiersdenosterres.fr) via le formulaire de contact, en mentionnant sa référence client ou la référence de sa commande. Les produits frais et périssables devront être retournés, aux frais du client, par TNT ou transporteur express afin que le maintien de la chaîne du froid soit respecté. Les produits doivent être retournés non ouverts, dans leur état et dans leur emballage/conditionnement d'origine. Tout retour de produit incomplet, abîmé, ou endommagé ne pourra être accepté par EN DIRECT DE NOS PRODUCTEURS S.A.S.

Garantie - Responsabilité - Limitation (article 4)
Nous garantissons que nos produits ont fait l'objet de tous les soins nécessaires afin d'assurer leur conformité à la description qui figure sur nos catalogues à la date de la commande ainsi que leur conformité à la législation en vigueur en France. Nos produits fournis bénéficient de la garantie légale contre les vices cachés et de la garantie légale de conformité.

Conditions de règlement (article 7)
Sont acceptés : le règlement par chèque bancaire, par C.C.P. ou par carte bancaire.

Litiges (article 8)
Les parties conviennent que seules la législation et la langue française seront applicables. En cas de litige ou de réclamation, le Service Client se tient à la disposition du Client pour résoudre au mieux tout litige ou réclamation qui pourrait survenir et pour y trouver une solution amiable. A défaut de solution amiable, les tribunaux français seront exclusivement compétents.
La version entière de nos CGV peut vous être envoyée sur simple demande.

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*



FIERS DE NOS TERRES

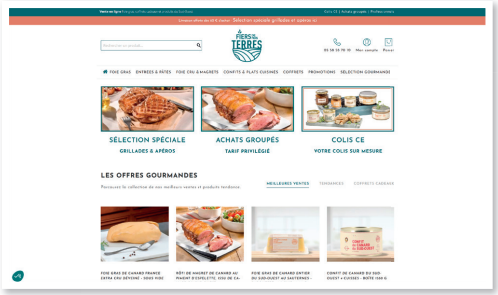
SUR INTERNET
FACILE & PRATIQUE

RENDEZ-VOUS SUR NOTRE SITE INTERNET

www.fiersdenosterres.fr

sur l'espace Achat Groupé

Laissez-vous guider, passez votre commande directement en ligne et réglez en carte bancaire.



FIERS DE NOS TERRES EST À VOTRE DISPOSITION
PROFITEZ-EN DÈS MAINTENANT !

Nous nous adaptons à vos envies et créons spécialement pour vous des colis sur-mesure.

NOS SERVICES

COMMANDEZ COMME VOUS LE SOUHAITEZ

SERVICE CLIENT
Tél. 05 58 58 70 10

E-MAIL
serviceclient@site.fiersdenosterres.fr
ou sur notre site : www.fiersdenosterres.fr

PAR COURRIER
EN DIRECT DE NOS PRODUCTEURS SAS
150 Rue de La Téoulère - CS 90229
40282 SAINT PIERRE DU MONT

CHOISISSEZ LE MODE DE PAIEMENT QUI VOUS CONVIENT :
› Par carte bancaire : Visa, Mastercard
› Par chèque à l'ordre d'En Direct de Nos Producteurs, règlement joint à la commande
› Par virement

LES FRAIS DE LIVRAISON OFFERTS

- En **livraison sur le lieu de travail**, port offert dès 400 €
  Rajouter 20 € TTC de frais de port si votre commande est inférieure à 400 €.
- En **livraison à domicile**, port offert dès 60 €
  Rajouter 6,90 € TTC de frais de port si votre commande est inférieure à 60 €.

Vos commandes sont préparées individuellement dans des emballages adaptés aux conditions de conservation des produits et livrées sur votre lieu de travail.

NOTRE SERVICE CLIENT EST À VOTRE DISPOSITION POUR RÉPONDRE À TOUTES VOS QUESTIONS
□ Du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 au 05 58 58 70 10
□ 24h/24, 7jours/7 sur : serviceclient@site.fiersdenosterres.fr



En Direct de Nos Producteurs SAS
www.fiersdenosterres.fr

En direct de Nos Producteurs SAS • SAS au capital de 3 400 000 € • 150 rue de la Téoulère • CS 90229 • 40282 SAINT PIERRE DU MONT • Tél. : 05 58 58 70 10 • T.V.A. : FR 93 379 113 178 • N°SIRET : 379 113 178 00212.

Photos non contractuelles. Photos : Hélène BOUROULLEC / Studio PRIGENT. Conformément à la loi n°78-17 du 6 janvier 1978, dite loi informatique et libertés, et le règlement européen relatif à la protection des données personnelles (RGPD) n°2016/679, vous disposez d'un droit d'accès, de rectification, de portabilité, d'effacement de vos données personnelles ou une limitation de leur traitement, du droit d'opposition au traitement de vos données pour des motifs légitimes et du droit de retirer votre consentement à tout moment pour toute information vous concernant sur notre fichier. Cette offre est valable jusqu'au 30/08/2027. Pour les ventes par correspondance, l'acheteur dispose d'un délai de 14 jours francs pour retourner à ses frais le produit au vendeur et en demander l'échange ou le remboursement. Tarif valable par correspondance uniquement en France métropolitaine (pour les Dom-Tom, nous consulter). Les conditions générales de vente peuvent vous être envoyées sur simple demande. En Direct de Nos Producteurs se réserve le droit de modifier ses prix et la composition de ses produits à tout moment. Sous réserve de disponibilité des produits.

Conception et impression : Imprimerie Imprimés Ne pas jeter sur la voie publique.
FR CATALOGUE BAC DE TRI