

## Conditions Générales de Vente

Nos prix s'entendent TTC au départ de la ferme et le paiement s'effectue à la commande, frais d'expédition inclus.

L'expédition est assurée par LA POSTE en Colissimo suivi contre signature.

Pour le calcul des frais d'expédition, se référer à la colonne "Poids d'expédition" du produit puis consulter le tableau des "Frais d'expédition" situé au verso. Si votre commande comprend un seul produit "à conserver à 4°C", vous devez vous référer à la colonne "Semi-conserves" de ce tableau.

L'expédition est offerte pour toutes commandes supérieures à 400 Euros de produits en conserve, ou 500 Euros si la commande comprend des produits en semi-

### IMPORTANT ! Dès réception de votre commande :

1 Vérifiez l'état des produits et refusez le colis si vous constatez une détérioration. Aucune réclamation ne sera acceptée sans constat de la part des services postaux.

2 Que vous ayez constaté un problème ou pas, veuillez impérativement nous informer par mail, téléphone ou fax le plus rapidement possible en précisant la date de réception.



Vente à la ferme et sur les marchés de Sainte-Foy la Grande (le samedi).

Visite de nos locaux sur rendez-vous.

Accueil gratuit pour les camping-cars.

Tarifs valables jusqu'au 30 juin 2011

en France métropolitaine uniquement.  
Outre-mer, CEE : nous contacter.



## Idées Cadeaux !!!



### LA PANIÈRE GOURMANDE



Composée d'une panier contenant :

- 1 bocal de foie gras de canard entier (200 g)
- 1 boîte de grillon de canard (200 g)
- 1 boîte de confit de canard (1 aile + 1 cuisse)
- 1 bouteille de vin blanc moelleux de Bergerac Cuvée "Ferme des Gardes"

Prix unitaire :  
51 Euros TTC

### LE PLUMIER CADEAU



Composé d'un plumier en bois contenant :

- 1 bocal de foie gras de canard entier (200 g)
- 1 bouteille de vin blanc moelleux de Bergerac Cuvée "Ferme des Gardes"

Prix unitaire :  
38 Euros TTC

### LE COFFRET PERSONNALISÉ



Nous possédons plusieurs types de coffrets de différents modèles que l'on peut composer selon le goût de chacun.

Cette formule est très adaptée pour un cadeau d'entreprise et nous vous conseillons de nous contacter pour tout renseignement complémentaire.

### Collectivités, entreprises :

Tarifs intéressants, nous contacter pour devis.



Dans un souci de respect de l'environnement, tous nos bocaux font l'objet d'une consigne. Vous pouvez donc nous les ramener sur les marchés, les foires ou au magasin.

Ces emballages doivent provenir de notre établissement, être propre et en parfait état (non ébréchés, fer non rouillé...).

La consigne est de 0,30 Euros quel que soit le format du bocal.

## La Ferme des Gardes

Dans le PÉRIGORD POURPRE, au cœur du pays de Montaigne, la Ferme des Gardes borde les rives de la DORDOGNE.

Terre de culture au passé historique très riche, cette région véhicule une tradition gastronomique ancestrale et reconnue.

La famille MARGOUTI, paysans de pères en fils, cultive cette tradition sur une exploitation de polyculture élevage.

Son activité principale est le gavage et la transformation de canard à foie gras de façon traditionnelle.

Élevés dans le PÉRIGORD, nos animaux garantissent ainsi un goût de terroir et un savoir-faire authentique.

Dans le souci de respecter la qualité de vie de l'animal, les canards sont élevés sur des parcours verdoyants et ombragés durant une période moyenne de 14 semaines. De plus, le gavage est effectué en parc collectif de façon traditionnelle pendant 14 jours au maïs entier produit sur l'exploitation.

Notre entreprise familiale abat et transforme tous ses canards sur leur lieu de production dans des locaux conformes assurant ainsi des conditions sanitaires optimales.

Riche du fort passé gastronomique de sa région, la Ferme des Gardes élabore aussi des produits régionaux moins connus mais tout aussi prestigieux.

Donnez donc à votre palais l'occasion de goûter un air de terroir incomparable en dégustant nos confits, foies gras, plats cuisinés et autres délices...

A vos fourchettes !!!



Josette, Claude & Didier MARGOUTI

GAEC DE LAGARDE

24 230 ST-ANTOINE DE BREUILH

Tél : 05 53 24 83 00 - Fax : 05 53 24 00 40

www.ferme-des-gardes.com

E-mail : fermedesgardes@free.fr

