

**Précisions importantes concernant votre commande**

**Le Tarif :**  
Tous nos prix, exprimés en euros, sont donnés TTC et garantis dans la limite des stocks disponibles. Ceux-ci peuvent être amenés à varier en cas d'augmentation des charges, d'erreurs de typographie ou omission, ainsi que des conjonctures d'approvisionnement et des règles de sécurité alimentaires décidées par le Gouvernement.

**Bon et Formalités de Commande :**  
Ce dernier est disponible en version imprimable sur notre site internet : [www.sylvainetsylvie.com](http://www.sylvainetsylvie.com)

**Les Frais de Livraison :**  
Les frais de livraison englobent les coûts d'emballage, de manutention (préparation et conditionnement) et d'acheminement (soit par la poste en Colissimo pour les conserves ou bocaux, soit par transporteur pour les produits frais). Le destinataire doit, à l'arrivée, vérifier le bon état des colis et faire constater les avaries au transporteur qui en est responsable. Nous vous demandons de nous en informer au plus vite, car nous apportons un soin particulier à l'expédition de votre commande. **ATTENTION : les frais d'expédition sont soumis à des taxes** (carbone, surcharge, gasoil... appliquées par les transporteurs), nous sommes malheureusement dans l'obligation de les calculer après votre commande, si vous le souhaitez, **nous vous téléphonerons à réception de votre demande** pour vous transmettre les éléments.

**Vos Coordonnées => Adresse Complète**  
Afin d'être livrés dans les meilleures conditions, merci de bien vouloir nous indiquer votre **adresse complète**, sans oublier de préciser éventuellement le **n°** de votre appartement, de votre étage et de mentionner le **code d'accès** à votre résidence si nécessaire. Même remarque pour **vos numéros de téléphone** que nous communiquons à nos prestataires de transport.

**Le Règlement :**  
=> Pour les commandes dont l'enlèvement se fait à la Ferme ou au Marché  
• Chèque bancaire à l'ordre de Sylvain et Sylvie  
• Espèce  
• Carte Bancaire  
=> Pour les commandes expédiées  
• Chèque bancaire à l'ordre de Sylvain et Sylvie  
• Virement bancaire

**Nom et adresse du bénéficiaire :**  
SAS SYLVAIN ET SYLVIE  
Lieu Dit Saint-Dramond  
24 590 SAINT-GENIÈS

**Coordonnées bancaire de paiement :**  
CRÉDIT AGRICOLE CHARENTE PÉRIGORD  
Code Banque : 12406  
Code Guichet : 43  
N° Compte : 8991662  
Clé RIB : 74  
IBAN : FR76 1240 6000 4380 0089 9166 274  
BIC : AGRIFRPP824

**Les produits frais (prix € au kg)**

Aiguillettes. . . . .	26,80	
Bouchée paysanne . . . . .	5,40	la pièce
Brochette de magret aux fruits secs . . . . .	29,50	
Canard gras . . . . .	56,00	la pièce
Cœurs frais. . . . .	7,50	les 10
Cou farci . . . . .	46,00	
Cuisse fraîche . . . . .	4,70	la pièce
Cuisse confite . . . . .	4,95	la pièce
Découpe de poulet . . . . .	18,00	
Figues au foie gras . . . . .	62,00	
Foie gras frais entier . . . . .	61,00	
Gésiers de canard frais . . . . .	1,80	la pièce
Gésiers de canard confits. . . . .	1,90	la pièce
Magret aux herbes . . . . .	37,00	
Magret frais . . . . .	26,80	
Magret fumé ou sec . . . . .	56,80	
Magret sec farci au foie-gras . . . . .	87,90	
Manchon frais . . . . .	1,70	la pièce
Manchon confit . . . . .	2,20	la pièce
Paté au foie gras de canard . . . . .	51,00	
Paté de foie de volaille . . . . .	26,50	
Pintade et canette . . . . .	13,80	
Poule et poulet . . . . .	13,00	
Rillettes / Grillons . . . . .	18,50	
Rouleaux de foie gras au sel . . . . .	17,80	par 3
Saucisse fraîche de canard . . . . .	22,80	
Saucisse sèche de canard . . . . .	38,80	
Steack de magret . . . . .	32,00	
Terrine de mi-cuit . . . . .	116,50	

prix en Euros

**Sylvain et Sylvie**

Une préparation de produits de qualité, réalisée dans la tradition, alliant simplicité et saveurs du terroir. À partir d'aliments naturels, une cuisine façon «Grand-Mère»...

Aux marchés, Sylvain et Sylvie vous accueillent, vous présentent avec passion l'élaboration de leurs produits et vous conseillent sur leurs cuissons et conservation.

**Les plats cuisinés**

Sylvain & Sylvie vous proposent de nombreux petits plats «à l'ancienne», façon Grand-Mère !... Vous y retrouverez toutes les saveurs de la bonne cuisine de votre enfance !... Passez commande !



**Pour information :**

Si vous désirez venir chercher une commande au marché ou à la ferme, n'hésitez pas à nous contacter quelques jours avant. Nous vous la préparerons et vous n'aurez plus qu'à la récupérer sur le lieu de votre choix.



Ne pas jeter sur la voie publique

 **Parking camping-car à votre disposition**

Conception : Damien Portier, 06 85 13 91 15. www.studiop4.fr - Photos : © D. Portier  
Tous droits réservés - photos non contractuelles - © SAS Sylvain et Sylvie / 03-2025

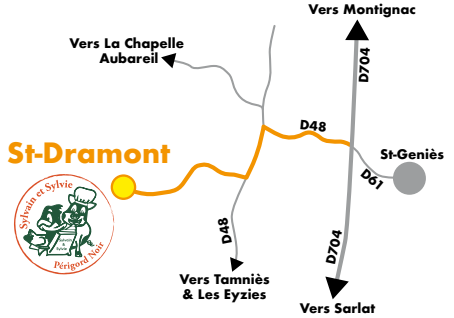
**TARIF 2025**  
Ce tarif annule le précédent

**Sylvain & Sylvie, en Périgord Noir**

**Entre Canard et Porc Cul Noir**



**De nos jours, des recettes à l'ancienne...**



Tél : 05 53 29 18 38  
Mobile : 06 86 93 24 71 ou 06 33 81 94 27  
Mail : [sylvainetsylvie@orange.fr](mailto:sylvainetsylvie@orange.fr)  
[www.sylvainetsylvie.com](http://www.sylvainetsylvie.com)  
SAS «Sylvain et Sylvie» - Sylvie et Sylvain Grangier  
Saint-Dramont Sud - 24590 SAINT-GENIÈS



poids net	nbre. de parts	€/kg	prix net
-----------	----------------	------	----------

## Le Foie Gras de Canard

### Foie gras de canard entier

Foie gras de canard 98 %, sel, poivre.

140 gr	. . . . . 3	. . . . . 190,72	. . . . . 26,70
190 gr	. . . . . 4	. . . . . 161,58	. . . . . 30,70
320 gr	. . . . . 6	. . . . . 140,00	. . . . . 44,80
500 gr	. . . . . 8-10	. . . . . 122,00	. . . . . 61,00



### Bloc de foie

Foie gras reconstitué, sel, poivre, eau.

130 gr	. . . . . 3-4	. . . . . 143,85	. . . . . 18,70
200 gr	. . . . . 5-6	. . . . . 133,00	. . . . . 26,60
400 gr	. . . . . 8-10	. . . . . 115,00	. . . . . 46,00



## Les Sauces

### Sauce Périgueux (truffée 1 %)

Bouillon de veau, madère, farine de blé, graisse de canard, truffe 1 %, sel, poivre.

200 gr	. . . . .	. . . . . 57,50	. . . . . 11,50
--------	-----------	-----------------	-----------------

### Sauce figues & foie gras

Foie gras 20 %, vin blanc moelleux 10 %, figues 15 %, eau, jus de volaille, échalotes, farine de blé, sel, poivre.

200 gr	. . . . .	. . . . . 57,50	. . . . . 11,50
--------	-----------	-----------------	-----------------

## Divers

### Gésiers de canard confits

Gésiers de canard, graisse, sel.

200 gr	. . . . .	. . . . . 55,00	. . . . . 11,00
400 gr	. . . . .	. . . . . 44,00	. . . . . 17,60

### Graisse de canard

Graisse de canard.

780 gr	. . . . .	. . . . . 15,00	. . . . . 11,70
--------	-----------	-----------------	-----------------

## L'Huile

### Huile de noix

Huile de noix (100 %).

50 cl	. . . . .	. . . . . 32,50 €/L	. . . . . 16,25
-------	-----------	---------------------	-----------------

poids net	nbre. de parts	€/kg	prix net
-----------	----------------	------	----------

## Le Cou Farci et les Pâtés

### Cou d'oie farci au foie gras 25 %

Chair de porc 63 %, foie gras 25 %, sel, poivre.

400 gr	. . . . . 5	. . . . . 39,00	. . . . . 15,60
--------	-------------	-----------------	-----------------

### Grillons de canard à l'ail

Chair de porc, chair de canard, ail, sel, poivre.

300 gr	. . . . . 4-5	. . . . . 38,00	. . . . . 11,40
--------	---------------	-----------------	-----------------

### Pâté de foie de canard Jacquou

#### (Foie gras 50 %)

Foie gras de canard 50 %, chair de porc, sel, poivre.

130 gr	. . . . . 2-3	. . . . . 76,93	. . . . . 10,00
200 gr	. . . . . 4-5	. . . . . 75,50	. . . . . 15,10

### Pâté de foie de volaille

Chair de porc, foie de volaille, Cognac 3 %, œuf, oignons, ail, sel, poivre.

200 gr	. . . . . 4-5	. . . . . 50,00	. . . . . 10,00
--------	---------------	-----------------	-----------------

### Rillettes de canard

Chair et gras de canard, sel, poivre.

200 gr	. . . . . 4-5	. . . . . 45,00	. . . . . 9,00
300 gr	. . . . . 6-7	. . . . . 38,00	. . . . . 11,40

### Pâté de campagne aux noix

Chair de porc, foie de porc, noix 1 %, sel, poivre.

130 gr	. . . . . 4-5	. . . . . 54,62	. . . . . 7,10
--------	---------------	-----------------	----------------

## Les Confits

### Confit de canard 2 cuisses

Chair de canard non désossée, graisse, sel.

430 gr	. . . . . 2	. . . . . 36,52	. . . . . 15,70
--------	-------------	-----------------	-----------------

### Confit de canard 4 cuisses

Chair de canard non désossée, graisse, sel.

860 gr	. . . . . 4	. . . . . 31,98	. . . . . 27,50
--------	-------------	-----------------	-----------------

### Confit de canard 6 cuisses

Chair de canard non désossée, graisse, sel.

1 350 gr	. . . . . 6	. . . . . 24,45	. . . . . 33,00
----------	-------------	-----------------	-----------------

## Les Confitures & Confits

### Confitures de fruits du verger

Fruits 60 %, sucre 40 %.

200 gr	. . . . .	. . . . . 36,50	. . . . . 7,30
--------	-----------	-----------------	----------------

### Confit d'oignons

Oignons, raisins secs, sucre, vinaigre.

120 gr	. . . . .	. . . . . 50,00	. . . . . 6,00
--------	-----------	-----------------	----------------

### Confit de figues

Figues, vinaigre, poivre, sucre.

120 gr	. . . . .	. . . . . 50,00	. . . . . 6,00
--------	-----------	-----------------	----------------

poids net	nbre. de parts	€/kg	prix net
-----------	----------------	------	----------

## Les Plats Cuisinés

### Anchaud de porc

Chair de porc, ail, échalote, sel, poivre.

320 gr	. . . . . 3-4	. . . . . 35,50	. . . . . 11,36
750 gr	. . . . . 5-6	. . . . . 25,50	. . . . . 19,12

### Cassoulet

Haricots blancs, viande de canard non désossée, saucisses, concentré de tomates, sel, poivre, jus de viande, aromates.

840 gr	. . . . . 2-3	. . . . . 20,60	. . . . . 17,30
1 350 gr	. . . . . 4-5	. . . . . 20,45	. . . . . 27,60

### Haricots blancs cuisinés à la graisse

Haricots blancs, jus de viande de canard, concentré de tomates, sel, poivre, aromates.

625 gr	. . . . . 4	. . . . . 10,72	. . . . . 6,70
--------	-------------	-----------------	----------------



## Le Porc Cul Noir

### Pâté de campagne aux Cèpes

Chair de porc 50 %, foie de porc, oignons, ail, Cèpes 1 %, sel, poivre.

200 gr	. . . . . 4-5	. . . . . 45,00	. . . . . 9,00
--------	---------------	-----------------	----------------

## Le Porc Cul Noir frais (prix € au kg)

Paté de campagne	. . . . .	. . . . . 22,50
Rôti d'échine	. . . . .	. . . . . 20,00
Côte de Porc	. . . . .	. . . . . 18,00
Andouillette de Porc	. . . . .	. . . . . 18,00
Filet mignon	. . . . .	. . . . . 31,50
Poitrine	. . . . .	. . . . . 16,50
Paté (de tête) Noémie	. . . . .	. . . . . 19,00
Travers de Porc	. . . . .	. . . . . 16,50
Grillons	. . . . .	. . . . . 17,80
Boudin	. . . . .	. . . . . 18,00
Couenne confite (le rouleau)	. . . . .	. . . . . 4,50
Anchaud	. . . . .	. . . . . 26,50
Crépinette	. . . . .	. . . . . 18,50

## Produits végétaux

### Lentilles aux échalotes confites (tartifiable)

Bouillon de légumes (eau, carottes, poireaux, oignons), lentilles 29 %, échalotes 8 %, huile d'olive, sel, poivre.

120 gr	. . . . . 2	. . . . . 60,84	. . . . . 7,30
--------	-------------	-----------------	----------------

### Courgettes et fèves au thym (tartifiable)

Bouillon de légumes au thym frais (eau, carottes, poireaux, oignons, thym frais), courgette 34 %, fèves pelées 21 %, sel, poivre.

120 gr	. . . . . 2	. . . . . 60,84	. . . . . 7,30
--------	-------------	-----------------	----------------

### Potiron et châtaignes rôtis au four (tartifiable)

Potiron 70 %, châtaignes 28 %, sel, curcuma, poivre.

120 gr	. . . . . 2	. . . . . 60,84	. . . . . 7,30
--------	-------------	-----------------	----------------

### Houmous (tartifiable)

Bouillon de légumes (eau, carottes, poireaux, oignons), pois chiches 27 %, jus de citron, pulpe d'ail, sel, cumin, poivre.

120 gr	. . . . . 2	. . . . . 60,84	. . . . . 7,30
--------	-------------	-----------------	----------------

### Haricots blancs aux oignons confits (tartifiable)

Bouillon de légumes (eau, carottes, poireaux, oignons), haricots blancs 28 %, oignons 7 %, huile de noix, sel, poivre.

120 gr	. . . . . 2	. . . . . 60,84	. . . . . 7,30
--------	-------------	-----------------	----------------

### Tourin à l'oseille (soupe)

Eau, oseille 17,7 %, pommes de terre, œufs, crème fraîche, bouillon (eau, mélange de légumes, sel, poivre), farine de blé, graisse de canard, sel, ail, poivre, sucre.

950 gr	. . . . . 3	. . . . . 8,00	. . . . . 7,60
--------	-------------	----------------	----------------

### Tourin à la tomate (soupe)

Eau, tomates 11,8 %, concentré de tomates 3,5 %, bouillon (eau, concentré de tomate, sel, poivre), farine de blé, sel, graisse de canard, ail, sel de céleri, oignons, persil.

950 gr	. . . . . 3	. . . . . 8,00	. . . . . 7,60
--------	-------------	----------------	----------------

### Tourin à l'ail (soupe)

Eau, ail 6 %, œufs, farine de blé, vinaigre de vin, bouillon de légumes (eau, carottes, poireaux, oignons), graisse de canard, sel, poivre, sucre.

950 gr	. . . . . 3	. . . . . 8,00	. . . . . 7,60
--------	-------------	----------------	----------------

### Velouté de potiron aux châtaignes

bouillon (eau, crème fraîche, amidon de maïs, graisse de canard, sel, sel de céleri, poivre), potiron 27,4 %, châtaignes 9,1 %, pommes de terre, lait.

550 gr	. . . . . 2	. . . . . 12,55	. . . . . 6,90
--------	-------------	-----------------	----------------

### Pommes de terre sarladaises

Pommes de terre 60,1 %, graisse de canard, cèpes 6,3 %, sel, ail, persil, poivre.

800 gr	. . . . . 4	. . . . . 14,50	. . . . . 11,60
--------	-------------	-----------------	-----------------