Foie Gras Sourbé

Nous sommes Agriculteurs Foie Gras, Confits Oies et Canards en Dordogne.

Dans la vallée de la Vézère, à proximité des Grottes de Lascaux, notre exploitation a une superficie de 75 ha. Nous produisons des chataignes sur 3 ha et du maïs grain destinés au gavage des canards.
Depuis 1983, nous transformons toute notre production en conserve à la ferme. Dès 1984, nous nous sommes équipés en laboratoire aux normes nationales. En 1992, nous avons amélioré notre outil de travail et sommes passés aux normes européennes.
Depuis 2002, nous avons adhéré à la démarche IGP Périgord qui garantie la traçabilité de nos produits.

Nos coordonnées :

La Ferme du Bos en Sarlandais
16 Chemin du Bos
F-24570 Le Lardin St Lazare

La ferme est ouverte :
du lundi au vendredi, de 08:00 à 19:00
et le samedi, de 08:00 à 17:00.

Tel. : 0 553 51 35 73
Mobile : 0 699 26 10 04
ou 0 621 87 05 23
Fax : 0 524 84 78 05

Courriel : contact@sourbe.fr
Site : https://sourbe.fr

Foies Gras Canard

Foie Gras de Canard

Foie Gras de Canard Entier du Périgord

foie gras de canard , sel, poivre
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g:Energie:2168.1KJ(526Kcal);Matières grasses:54g (dont AGS:22.6g);Glucides:2.5g(dontsucres:1.7g); Fibres:0.1g; Protéines:7.5g;Sel:1.43g

Nombre de parts : 1-2 Poids net : 120 g (125,00 €/kg) **15,00 € TTC**

Foie Gras de Canard Entier du Périgord

foie gras de canard , sel, poivre
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g:Energie:2168.1KJ(526Kcal); Matières grasses:54g (dont AGS:22.6g);Glucides:2.5g (dont sucres:1.7g);Fibres:0.1g; Protéines:7.5g;Sel:1.43g

Nombre de parts : 2-4 Poids net : 180 g (127,77 €/kg) **23,00 € TTC**

Foie Gras de Canard Entier du Périgord

foie gras de canard, sel, poivre
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g:Energie:2168.1KJ(526Kcal);
Matièresgrasses:54g(dontAGS:22.6g);Glucides:2.5g(dont sucres:1.7g); Fibres:0.1g;Protéines:7.5g;Sel:1.43g

Nombre de parts : 4-6 Poids net : 320 g (109,37 €/kg) **35,00 € TTC**

Canard Entier mi-cuit

Foie Gras de Canard Entier Mi-Cuit du Périgord

foie gras de canard entier,sel,poivre
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g:Energie:2168.1KJ(526Kcal); Matières grasses:54g (dontAGS:22.6g);Glucides:2.5g (dont sucres:1.7g);Fibres:0.1g;Protéines:7.5g;Sel:1.43g

Nombre de parts : 1-2 Poids net : 120 g (125,00 €/kg) **15,00 € TTC**

Foie Gras de Canard Entier mi-cuit du Périgord

foie gras de canard,sel,poivre
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g:Energie:2168.1KJ(526Kcal);Matièresgrasses:54g (dontAGS:22.6g); Glucides:2.5g (dont sucres:1.7g);Fibres:0.1g; Protéines:7.5g;Sel:1.43g

Nombre de parts : 2-4 Poids net : 180 g (127,77 €/kg) **23,00 € TTC**

TOUS NOS PRODUITS

Document non contractuel - les tarifs sont valables un mois à compter du 27/04/2024 sous réserve de stocks disponibles

Foie Gras Sourbé

Nous sommes Agriculteurs Foie Gras, Confits Oies et Canards en Dordogne.

Dans la vallée de la Vézère, à proximité des Grottes de Lascaux, notre exploitation a une superficie de 75 ha. Nous produisons des chataignes sur 3 ha et du maïs grain destinés au gavage des canards.
Depuis 1983, nous transformons toute notre production en conserve à la ferme. Dès 1984, nous nous sommes équipés en laboratoire aux normes nationales. En 1992, nous avons amélioré notre outil de travail et sommes passés aux normes européennes.
Depuis 2002, nous avons adhéré à la démarche IGP Périgord qui garantie la traçabilité de nos produits.

Nos coordonnées :

La Ferme du Bos en Sarlandais
16 Chemin du Bos
F-24570 Le Lardin St Lazare

La ferme est ouverte :
du lundi au vendredi, de 08:00 à 19:00
et le samedi, de 08:00 à 17:00.

Tel. : 0 553 51 35 73
Mobile : 0 699 26 10 04
ou 0 621 87 05 23
Fax : 0 524 84 78 05

Courriel : contact@sourbe.fr
Site : https://sourbe.fr

TOUS NOS PRODUITS

Foie Gras de Canard Entier mi-cuit du Périgord

foie gras de canard,sel,poivre
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g:Energie:2168.1KJ(526Kcal);Matièresgrasses:54g (dontAGS:22.6g);Glucides:2.5g (dont sucres:1.7g);Fibres:0.1g;Protéines:7.5g;Sel:1.43g

Nombre de parts : 4-6 | Poids net : 320 g | (109,37 €/kg) | **35,00 € TTC**

Bloc Canard

Bloc de Foie Gras de Canard

foie gras de canard reconstitué 88%,eau 10%, sel,poivre
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g:Energie:1973.5KJ(478.8Kcal);Matières grasses:49g(dont AGS:20.5g);Glucides:2.6g(dont sucres:1.9g);Fibres:0.1g;Protéines:6.8g;Sel:1.30g

Nombre de parts : 2 | Poids net : 130 g | (69,23 €/kg) | **9,00 € TTC**

Bloc de Foie Gras de Canard au Piment d'Espelette

foie gras de canard reconstitué 88%,eau 10%,piment d'Espelette 1%, sel,poivre
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g:Energie:1955.5KJ(474.3Kcal);Matières grasses:48.5g(dont AGS:20.3g);Glucides:2.6g(dont sucres:1.8g);Fibres:0.1g;Protéines:6.8g;Sel:1.29g

Nombre de parts : 2 | Poids net : 130 g | (84,61 €/kg) | **11,00 € TTC**

Bloc de Foie Gras de Canard au Piment d'Espelette

foie gras de canard reconstitué 88%,eau 10%,piment d'Espelette 1%, sel,poivre
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g:Energie:1955.5KJ(474.3Kcal);Matières grasses:48.5g(dont AGS:20.3g);Glucides:2.6g(dont sucres:1.8g);Fibres:0.1g;Protéines:6.8g;Sel:1.29g

Nombre de parts : 4-6 | Poids net : 190 g | (78,94 €/kg) | **15,00 € TTC**

LOT Bloc de foie gras de canard 130g (x 2)

foie gras de canard reconstitué 88%,eau 10%, sel,poivre
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g:Energie:1973.5KJ(478.8Kcal);Matières grasses:49g(dont AGS:20.5g);Glucides:2.6g(dont sucres:1.9g);Fibres:0.1g;Protéines:6.8g;Sel:1.30g

Poids net : 260 g | (57,69 €/kg) | **15,00 € TTC**

LOT Bloc de foie gras de canard 190g (x2)

foie gras de canard reconstitué 88%,eau 10%, sel,poivre
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g:Energie:1973.5KJ(478.8Kcal);Matières grasses:49g(dont AGS:20.5g);Glucides:2.6g(dont sucres:1.9g);Fibres:0.1g;Protéines:6.8g;Sel:1.30g

Poids net : 380 g | (55,26 €/kg) | **21,00 € TTC**

Document non contractuel - les tarifs sont valables un mois à compter du 27/04/2024 sous réserve de stocks disponibles

Foie Gras Sourbé

Nous sommes Agriculteurs Foie Gras, Confits Oies et Canards en Dordogne.

Dans la vallée de la Vézère, à proximité des Grottes de Lascaux, notre exploitation a une superficie de 75 ha. Nous produisons des chataignes sur 3 ha et du maïs grain destinés au gavage des canards.
Depuis 1983, nous transformons toute notre production en conserve à la ferme. Dès 1984, nous nous sommes équipés en laboratoire aux normes nationales. En 1992, nous avons amélioré notre outil de travail et sommes passés aux normes européennes.
Depuis 2002, nous avons adhéré à la démarche IGP Périgord qui garantie la traçabilité de nos produits.

Nos coordonnées :

La Ferme du Bos en Sarlandais
16 Chemin du Bos
F-24570 Le Lardin St Lazare

La ferme est ouverte :
du lundi au vendredi, de 08:00 à 19:00
et le samedi, de 08:00 à 17:00.

Tel. : 0 553 51 35 73
Mobile : 0 699 26 10 04
ou 0 621 87 05 23
Fax : 0 524 84 78 05

Courriel : contact@sourbe.fr
Site : https://sourbe.fr

Bloc de Foie Gras de Canard

foie gras de canard reconstitué 88%, eau 10%, sel,poivre
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g:Energie:1973.5KJ(478.8Kcal);Matières grasses:49g(dont AGS:20.5g);Glucides:2.6g(dont sucres:1.9g);Fibres:0.1g;Protéines:6.8g;Sel:1.30g

Nombre de parts : 4-6 Poids net : 190 g (63,15 €/kg) **12,00 € TTC**

TOUS NOS PRODUITS

Document non contractuel - les tarifs sont valables un mois à compter du 27/04/2024 sous réserve de stocks disponibles

Foie Gras Sourbé

Nous sommes Agriculteurs Foie Gras, Confits Oies et Canards en Dordogne.

Dans la vallée de la Vézère, à proximité des Grottes de Lascaux, notre exploitation a une superficie de 75 ha. Nous produisons des chataignes sur 3 ha et du maïs grain destinés au gavage des canards.
Depuis 1983, nous transformons toute notre production en conserve à la ferme. Dès 1984, nous nous sommes équipés en laboratoire aux normes nationales. En 1992, nous avons amélioré notre outil de travail et sommes passés aux normes européennes.
Depuis 2002, nous avons adhéré à la démarche IGP Périgord qui garantie la traçabilité de nos produits.

Nos coordonnées :

La Ferme du Bos en Sarlandais
16 Chemin du Bos
F-24570 Le Lardin St Lazare

La ferme est ouverte :
du lundi au vendredi, de 08:00 à 19:00
et le samedi, de 08:00 à 17:00.

Tel. : 0 553 51 35 73
Mobile : 0 699 26 10 04
ou 0 621 87 05 23
Fax : 0 524 84 78 05

Courriel : contact@sourbe.fr
Site : https://sourbe.fr

Spécialités au Foie Gras

Pâté Canard

Pâté de Foie de Canard

50% foie gras de canard entier, maigre et gras de porc, oeuf, sel, poivre
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g:Energie:1662.3KJ(402.6Kcal);Matières grasses:39g(dont AGS:16.2g);Glucides:1.3g(dont sucres:1.0g);Fibres:0.0g;Protéines:11.6g;Sel:0.85g

Nombre de parts : 2-4 Poids net : 180 g (72,22 €/kg) **13,00 € TTC**

Paté de foie de Canard Truffé du Périgord

foie gras de canard entier 50%, maigre et gras de porc, truffe 3%, oeuf,sel,poivre
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g:Energie:1618.6KJ (392Kcal);Matières grasses:37.9g(dont AGS:15.7g);Glucides:1.3g(dont sucres:0.9g);Fibres:0.0g;Protéines:11.4g;Sel:0.83g

Nombre de parts : 2-4 Poids net : 180 g (83,33 €/kg) **15,00 € TTC**

Pâté campagnard

Paté Campagnard

foie gras de canard30%,maigre et gras de porc30%,foie de porc30%,oeuf,sel,poivre
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g:Energie:1228.1KJ (296.5Kcal);Matières grasses:25.6g(dont AGS:10.4g);Glucides:1.6g(dont sucres:0.6g);Fibres:0.1g;Protéines:14.9g;Sel:1.44g

Nombre de parts : 1-2 Poids net : 130 g (38,80 €/kg) **5,20 € TTC**

Pâté Campagnard

30% maigre et gras de porc, 30% foie de porc, 30% foie gras, oeuf, sel, poivre.Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g:Energie:1228.1KJ (296.5Kcal);Matières grasses:25.6g(dont AGS:10.4g);Glucides:1.6g(dont sucres:0.6g);Fibres:0.1g;Protéines:14.9g;Sel:1.44g

Nombre de parts : 4-6 Poids net : 180 g (38,80 €/kg) **7,00 € TTC**

Cou

Cou de Canard Farci

Foie gras24%, chair de porc30%, chair de canard30%, oeuf, sel, poivre.
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g:Energie:1490.2KJ(360.7Kcal);Matières grasses:34.1g(dont AGS:13g);Glucides:0.5g(dont sucres:0.5g);Fibres:0.0g;Protéines:12.5g;Sel:1.25g

Nombre de parts : 2-4 Poids net : 500 g (32,00 €/kg) **16,00 € TTC**

TOUS NOS PRODUITS

Document non contractuel - les tarifs sont valables un mois à compter du 27/04/2024 sous réserve de stocks disponibles

Foie Gras Sourbé

Nous sommes Agriculteurs Foie Gras, Confits Oies et Canards en Dordogne.

Dans la vallée de la Vézère, à proximité des Grottes de Lascaux, notre exploitation a une superficie de 75 ha. Nous produisons des chataignes sur 3 ha et du maïs grain destinés au gavage des canards.
Depuis 1983, nous transformons toute notre production en conserve à la ferme. Dès 1984, nous nous sommes équipés en laboratoire aux normes nationales. En 1992, nous avons amélioré notre outil de travail et sommes passés aux normes européennes.
Depuis 2002, nous avons adhéré à la démarche IGP Périgord qui garantie la traçabilité de nos produits.

Nos coordonnées :

La Ferme du Bos en Sarlandais
16 Chemin du Bos
F-24570 Le Lardin St Lazare

La ferme est ouverte :
du lundi au vendredi, de 08:00 à 19:00
et le samedi, de 08:00 à 17:00.

Tel. : 0 553 51 35 73
Mobile : 0 699 26 10 04
ou 0 621 87 05 23
Fax : 0 524 84 78 05

Courriel : contact@sourbe.fr
Site : https://sourbe.fr

Tortillons

Paté Le Cancan

viande de canard38%,maigre et gras de porc38%,foie gras de canard20%,oeuf,sel,poivre
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g:Energie:1087.9KJ(262.5Kcal);Matières grasses:22.1g(dont AGS:9g);Glucides:0.9g(dont sucres:0.5g);Fibres:0.1g;Protéines:15g;Sel:1.44g

Nombre de parts : 1-2 Poids net : 130 g (43,84 €/kg) **5,70 € TTC**

Pâté le Cancan

38% viande de canard, 38% de viande de porc, 20% de foie de canard, oeuf , sel, poivre.
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g:Energie:1087.9KJ(262.5Kcal);Matières grasses:22.1g(dont AGS:9g);Glucides:0.9g(dont sucres:0.5g);Fibres:0.1g;Protéines:15g;Sel:1.44g

Nombre de parts : 4-6 Poids net : 180 g (43,33 €/kg) **7,80 € TTC**

Magret

Magret de canard fourré au foie gras

Nombre de parts : 4.6 Poids net : 200 g (65,00 €/kg) **13,00 € TTC**

TOUS NOS PRODUITS

Document non contractuel - les tarifs sont valables un mois à compter du 27/04/2024 sous réserve de stocks disponibles

Foie Gras Sourbé

Nous sommes Agriculteurs Foie Gras, Confits Oies et Canards en Dordogne.

Dans la vallée de la Vézère, à proximité des Grottes de Lascaux, notre exploitation a une superficie de 75 ha. Nous produisons des chataignes sur 3 ha et du maïs grain destinés au gavage des canards.
Depuis 1983, nous transformons toute notre production en conserve à la ferme. Dès 1984, nous nous sommes équipés en laboratoire aux normes nationales. En 1992, nous avons amélioré notre outil de travail et sommes passés aux normes européennes.
Depuis 2002, nous avons adhéré à la démarche IGP Périgord qui garantie la traçabilité de nos produits.

Nos coordonnées :

La Ferme du Bos en Sarlandais
16 Chemin du Bos
F-24570 Le Lardin St Lazare

La ferme est ouverte :
du lundi au vendredi, de 08:00 à 19:00
et le samedi, de 08:00 à 17:00.

Tel. : 0 553 51 35 73
Mobile : 0 699 26 10 04
ou 0 621 87 05 23
Fax : 0 524 84 78 05

Courriel : contact@sourbe.fr
Site : https://sourbe.fr

Entrées et Terrines

Rillettes

Rillettes de Canard

viande et graisse de canard 98%,sel,poivre
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g:Energie:1736KJ(420.1Kcal);Matières grasses:39.2g(dont AGS:13.7g);Glucides:0.9g(dont sucres:0.8g);Fibres:0.1g;Protéines:15.6g;Sel:1.40g

Nombre de parts : 1-2 Poids net : 130 g (26,92 €/kg) **3,50 € TTC**

Rillettes de Canard

viandes et graisse de canard 98%,sel,poivre
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g:Energie:1736KJ(420.1Kcal);Matières grasses:39.2g(dont AGS:13.7g);Glucides:0.9g(dont sucres:0.8g);Fibres:0.1g;Protéines:15.6g;Sel:1.40g

Nombre de parts : 2-3 Poids net : 180 g (25,00 €/kg) **4,50 € TTC**

Terrines

Terrine de Canard aux Châtaignes

viande de canard 54%,maigre et gras de porc36%,chataignes10%,sel,poivre
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g:Energie:726.3KJ(174.2Kcal);Matières grasses:10.9g(dont AGS:4.3g);Glucides:2.8g(dont sucres:0.4g);Fibres:0.4g;Protéines:15.9g;Sel:1.45g

Nombre de parts : 2-4 Poids net : 180 g (32,22 €/kg) **5,80 € TTC**

Terrine de Canard aux Chataignes 130g

viande de canard 54%,maigre et gras de porc36%,chataignes10%,sel,poivre
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g:Energie:726.3KJ(174.2Kcal);Matières grasses:10.9g(dont AGS:4.3g);Glucides:2.8g(dont sucres:0.4g);Fibres:0.4g;Protéines:15.9g;Sel:1.45g

Nombre de parts : 1-2 Poids net : 130 g (33,84 €/kg) **4,40 € TTC**

Terrine de Canard aux Cèpes 130g

viande de canard54%,viande de porc36%,cèpes 10%,sel,poivre
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g:Energie:687.3KJ(164.9Kcal);Matières grasses:10.9g(dont AGS:4.3g);Glucides:0.9g(dont sucres:0.1g);Fibres:0.1g;Protéines:15.9g;Sel:1.44g

Nombre de parts : 1-2 Poids net : 130 g (33,84 €/kg) **4,40 € TTC**

Document non contractuel - les tarifs sont valables un mois à compter du 27/04/2024 sous réserve de stocks disponibles

Foie Gras Sourbé

Nous sommes Agriculteurs Foie Gras, Confits Oies et Canards en Dordogne.

Dans la vallée de la Vézère, à proximité des Grottes de Lascaux, notre exploitation a une superficie de 75 ha. Nous produisons des chataignes sur 3 ha et du maïs grain destinés au gavage des canards.
Depuis 1983, nous transformons toute notre production en conserve à la ferme. Dès 1984, nous nous sommes équipés en laboratoire aux normes nationales. En 1992, nous avons amélioré notre outil de travail et sommes passés aux normes européennes.
Depuis 2002, nous avons adhéré à la démarche IGP Périgord qui garantie la traçabilité de nos produits.

Nos coordonnées :

La Ferme du Bos en Sarlandais
16 Chemin du Bos
F-24570 Le Lardin St Lazare

La ferme est ouverte :
du lundi au vendredi, de 08:00 à 19:00
et le samedi, de 08:00 à 17:00.

Tel. : 0 553 51 35 73
Mobile : 0 699 26 10 04
ou 0 621 87 05 23
Fax : 0 524 84 78 05

Courriel : contact@sourbe.fr
Site : https://sourbe.fr

TOUS NOS PRODUITS

Terrine du Sud 130g

53%viande de canard,35%viande de porc,5%tomates séchées,3%basilic,oeuf,sel,poivre
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g:Energie:740.5KJ(177.7Kcal);Matières grasses:11.7g(dont AGS:4.4g);Glucides:1.8g(dont sucres:0.1g);Fibres:0.5g;Protéines:16g;Sel:1.46g

Nombre de parts : 1-2 Poids net : 130 g (33,84 €/kg) **4,40 € TTC**

Terrine de Canard aux Cèpes 180g

viande de canard54%,viande de porc36%,cèpes 10%,sel,poivre
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g:Energie:687.3KJ(164.9Kcal);Matières grasses:10.9g(dont AGS:4.3g);Glucides:0.9g(dont sucres:0.1g);Fibres:0.1g;Protéines:15.9g;Sel:1.44g

Nombre de parts : 2-4 Poids net : 180 g (32,22 €/kg) **5,80 € TTC**

Terrine du Sud 180g

53%viande de canard,35%viande de porc,5%tomates séchées,3%basilic,oeuf,sel,poivre
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g:Energie:740.5KJ(177.7Kcal);Matières grasses:11.7g(dont AGS:4.4g);Glucides:1.8g(dont sucres:0.1g);Fibres:0.5g;Protéines:16g;Sel:1.46g

Nombre de parts : 4 Poids net : 180 g (32,22 €/kg) **5,80 € TTC**

Terrine de Canard au Magret Fumé 130g

viande de canard40%,viande de porc40%,magret fumé 15%, oeuf, sel, poivre
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g:Energie:922.5KJ(222Kcal);Matières grasses:16.8g(dont AGS:6.5g);Glucides:0.6g(dont sucres:0.2g);Fibres:0.0g;Protéines:17.2g;Sel:1.48g

Nombre de parts : 1-2 Poids net : 130 g (33,84 €/kg) **4,40 € TTC**

Terrine de Canard au Magret Fumé 180g

viande de canard40%,viande de porc40%,magret fumé 15%, oeuf, sel, poivre
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g:Energie:922.5KJ(222Kcal);Matières grasses:16.8g(dont AGS:6.5g);Glucides:0.6g(dont sucres:0.2g);Fibres:0.0g;Protéines:17.2g;Sel:1.48g

Nombre de parts : 4 Poids net : 180 g (32,22 €/kg) **5,80 € TTC**

Gésiers Canard

Gésiers de Canard 250g

gésiers de canard,graisse
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g:Energie:702KJ(166Kcal);Matières grasses:4.4g(dont AGS:1.6g);Glucides:0.0g(dont sucres:0g);Fibres:0.4g;Protéines:31.7g;Sel:2.04g

Nombre de parts : 2-4 Poids net : 250 g (32,00 €/kg) **8,00 € TTC**

Document non contractuel - les tarifs sont valables un mois à compter du 27/04/2024 sous réserve de stocks disponibles

Foie Gras Sourbé

Nous sommes Agriculteurs Foie Gras, Confits Oies et Canards en Dordogne.

Dans la vallée de la Vézère, à proximité des Grottes de Lascaux, notre exploitation a une superficie de 75 ha. Nous produisons des chataignes sur 3 ha et du maïs grain destinés au gavage des canards.
Depuis 1983, nous transformons toute notre production en conserve à la ferme. Dès 1984, nous nous sommes équipés en laboratoire aux normes nationales. En 1992, nous avons amélioré notre outil de travail et sommes passés aux normes européennes.
Depuis 2002, nous avons adhéré à la démarche IGP Périgord qui garantie la traçabilité de nos produits.

Nos coordonnées :

La Ferme du Bos en Sarlandais
16 Chemin du Bos
F-24570 Le Lardin St Lazare

La ferme est ouverte :
du lundi au vendredi, de 08:00 à 19:00
et le samedi, de 08:00 à 17:00.

Tel. : 0 553 51 35 73
Mobile : 0 699 26 10 04
ou 0 621 87 05 23
Fax : 0 524 84 78 05

Courriel : contact@sourbe.fr
Site : https://sourbe.fr

Apéritifs

APERI'LLETTES

viande de canard68%,olive verte,poivron rouge,tomate séchée,piment d'Espelette,sel,poivre
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g:Energie:1599.1KJ(387Kcal);Matières grasses:36.4g(dont AGS:13.6g);Glucides:1.1g(dont sucres:0.3g);Fibres:0.5g;Protéines:13.5g;Sel:1.71g

Nombre de parts : 4-6 Poids net : 90 g (41,11 €/kg) **3,70 € TTC**

DELICE de RILLETTES à la MOUTARDE à l'ANCIENNE

viande et gras de canard 83%,moutarde à l'ancienne, sel, poivre

Poids net : 90 g (33,33 €/kg) **3,70 € TTC**

TOUS NOS PRODUITS

Document non contractuel - les tarifs sont valables un mois à compter du 27/04/2024 sous réserve de stocks disponibles

Foie Gras Sourbé

Nous sommes Agriculteurs Foie Gras, Confits Oies et Canards en Dordogne.

Dans la vallée de la Vézère, à proximité des Grottes de Lascaux, notre exploitation a une superficie de 75 ha. Nous produisons des chataignes sur 3 ha et du maïs grain destinés au gavage des canards.
Depuis 1983, nous transformons toute notre production en conserve à la ferme. Dès 1984, nous nous sommes équipés en laboratoire aux normes nationales. En 1992, nous avons amélioré notre outil de travail et sommes passés aux normes européennes.
Depuis 2002, nous avons adhéré à la démarche IGP Périgord qui garantie la traçabilité de nos produits.

Nos coordonnées :

La Ferme du Bos en Sarlandais
16 Chemin du Bos
F-24570 Le Lardin St Lazare

La ferme est ouverte :
du lundi au vendredi, de 08:00 à 19:00
et le samedi, de 08:00 à 17:00.

Tel. : 0 553 51 35 73
Mobile : 0 699 26 10 04
ou 0 621 87 05 23
Fax : 0 524 84 78 05

Courriel : contact@sourbe.fr
Site : https://sourbe.fr

Confits Canard

Confits Oie

Confit de Canard

2 Cuisses, graisse de Canard
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g:Energie:897.8KJ(214.3Kcal);Matières grasses:10.4g(dont AGS:4.4g);Glucides:0.0g(dont sucres:0.0g);Fibres:0.0g;Protéines:30.3g;Sel:3.66g

Nombre de parts : 2 | Poids net : 600 g | (20,00 €/kg) | **12,00 € TTC**

Confits Canard

Confit de Canard

4 Cuisses, graisse de Canard
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g:Energie:897.8KJ(214.3Kcal);Matières grasses:10.4g(dont AGS:4.4g);Glucides:0.0g(dont sucres:0.0g);Fibres:0.0g;Protéines:30.3g;Sel:3.66g

Nombre de parts : 4 | Poids net : 1200 g | (16,66 €/kg) | **20,00 € TTC**

Graisse Canard

Graisse de Canard

graisse
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g:Energie:3692.6KJ(898.2Kcal);Matières grasses:99.8g(dont AGS:27.7g);Glucides:0.0g(dont sucres:0.0g);Fibres:0.0g;Protéines:0.0g;Sel:0.0g

Poids net : 500 g | (10,00 €/kg) | **5,00 € TTC**

Document non contractuel - les tarifs sont valables un mois à compter du 27/04/2024 sous réserve de stocks disponibles

Foie Gras Sourbé

Nous sommes Agriculteurs Foie Gras, Confits Oies et Canards en Dordogne.

Dans la vallée de la Vézère, à proximité des Grottes de Lascaux, notre exploitation a une superficie de 75 ha. Nous produisons des chataignes sur 3 ha et du maïs grain destinés au gavage des canards.
Depuis 1983, nous transformons toute notre production en conserve à la ferme. Dès 1984, nous nous sommes équipés en laboratoire aux normes nationales. En 1992, nous avons amélioré notre outil de travail et sommes passés aux normes européennes.
Depuis 2002, nous avons adhéré à la démarche IGP Périgord qui garantie la traçabilité de nos produits.

Nos coordonnées :

La Ferme du Bos en Sarlandais
16 Chemin du Bos
F-24570 Le Lardin St Lazare

La ferme est ouverte :
du lundi au vendredi, de 08:00 à 19:00
et le samedi, de 08:00 à 17:00.

Tel. : 0 553 51 35 73
Mobile : 0 699 26 10 04
ou 0 621 87 05 23
Fax : 0 524 84 78 05

Courriel : contact@sourbe.fr
Site : https://sourbe.fr

Plats Cuisinés

Saucisses

SAUCISSES DE CANARD CONFITES

6 saucisses de canard, graisse
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g:Energie:722.8KJ(173.4Kcal);Matières grasses:11.2g(dont AGS:4.5g);Glucides:0.7g(dont sucres:0.1g);Fibres:0.1g;Protéines:17.5g;Sel:1.5g

Nombre de parts : 2-4 | Poids net : 500 g | (22,00 €/kg) | **11,00 € TTC**

Saucisses de Canard aux Lentilles

saucisses de canard,lentilles,oignons,eau,sel,poivre

Nombre de parts : 2 | Poids net : 700 g | (18,57 €/kg) | **13,00 € TTC**

BOLOGNAISE DE CANARD

tomate,viande de canard 30%,carottes,oignons,basilic,sel,poivre
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g:Energie:327.5KJ(78Kcal);Matières grasses:2.8g(dont AGS:1.1g);Glucides:3.8g(dont sucres:2.8g);Fibres:1.5g;Protéines:8.7g;Sel:1.76g

Nombre de parts : 4-6 | Poids net : 550 g | (18,18 €/kg) | **10,00 € TTC**

Haricôts

Haricôts blancs cuisinés

haricots blancs, sauce tomate, oignons, sel,poivre
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g:Energie:336.9KJ(79.9Kcal);Matières grasses:0.3g(dont AGS:0.1g);Glucides:10.6g(dont sucres:0.9g);Fibres:4.8g;Protéines:6.4g;Sel:0.33g

Nombre de parts : 2-4 | Poids net : 600 g | (10,00 €/kg) | **6,00 € TTC**

Magrets

Mitonnade de Canard au vin rouge de Bergerac

magret de Canard50%,carottes,vin rouge 13%,eau,amidon,bouillon de volaille,sel,poivre
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g:Energie:613KJ(146.6Kcal);Matières grasses:6.3g(dont AGS:1.6g);Glucides:2.7g(dont sucres:1.2g);Fibres:0.3g;Protéines:15.5g;Alcool:2.42g;Sel:0.96g

Nombre de parts : 2-3 | Poids net : 700 g | (20,00 €/kg) | **14,00 € TTC**

Document non contractuel - les tarifs sont valables un mois à compter du 27/04/2024 sous réserve de stocks disponibles

Foie Gras Sourbé

Nous sommes Agriculteurs Foie Gras, Confits Oies et Canards en Dordogne.

Dans la vallée de la Vézère, à proximité des Grottes de Lascaux, notre exploitation a une superficie de 75 ha. Nous produisons des chataignes sur 3 ha et du maïs grain destinés au gavage des canards.
Depuis 1983, nous transformons toute notre production en conserve à la ferme. Dès 1984, nous nous sommes équipés en laboratoire aux normes nationales. En 1992, nous avons amélioré notre outil de travail et sommes passés aux normes européennes.
Depuis 2002, nous avons adhéré à la démarche IGP Périgord qui garantie la traçabilité de nos produits.

Nos coordonnées :

La Ferme du Bos en Sarlandais
16 Chemin du Bos
F-24570 Le Lardin St Lazare

La ferme est ouverte :
du lundi au vendredi, de 08:00 à 19:00
et le samedi, de 08:00 à 17:00.

Tel. : 0 553 51 35 73
Mobile : 0 699 26 10 04
ou 0 621 87 05 23
Fax : 0 524 84 78 05

Courriel : contact@sourbe.fr
Site : https://sourbe.fr

Magret de Canard Fumé

Nombre de parts : 4-6 Poids net : 250 g (44,82 €/kg) **13,00 € TTC**

Cassoulets

Cassoulet au Confit de Canard

saucisses de Toulouse,magret de Canard 12%,haricots blancs,oignons,concentré de tomate,sel,poivre
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g:Energie:610.6KJ(136.3Kcal);Matières grasses:8.2g(dont AGS:2.7g);Glucides:4.6g(dont sucres:0.8g);Fibres:1.9g;Protéines:12.6g;Sel:0.88g

Nombre de parts : 2 Poids net : 800 g (17,50 €/kg) **14,00 € TTC**

Cassoulet au Confit de Canard

saucisses,viande de Canard,haricots blancs,oignons,concentré de tomates,sel,poivre
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g:Energie:610.6KJ(136.3Kcal);Matières grasses:8.2g(dont AGS:2.7g);Glucides:4.6g(dont sucres:0.8g);Fibres:1.9g;Protéines:12.6g;Sel:0.88g

Nombre de parts : 4 Poids net : 1600 g (12,50 €/kg) **20,00 € TTC**

Document non contractuel - les tarifs sont valables un mois à compter du 27/04/2024 sous réserve de stocks disponibles

Foie Gras Sourbé

Nous sommes Agriculteurs Foie Gras, Confits Oies et Canards en Dordogne.

Dans la vallée de la Vézère, à proximité des Grottes de Lascaux, notre exploitation a une superficie de 75 ha. Nous produisons des chataignes sur 3 ha et du maïs grain destinés au gavage des canards.
Depuis 1983, nous transformons toute notre production en conserve à la ferme. Dès 1984, nous nous sommes équipés en laboratoire aux normes nationales. En 1992, nous avons amélioré notre outil de travail et sommes passés aux normes européennes.
Depuis 2002, nous avons adhéré à la démarche IGP Périgord qui garantie la traçabilité de nos produits.

Nos coordonnées :

La Ferme du Bos en Sarlandais
16 Chemin du Bos
F-24570 Le Lardin St Lazare

La ferme est ouverte :
du lundi au vendredi, de 08:00 à 19:00
et le samedi, de 08:00 à 17:00.

Tel. : 0 553 51 35 73
Mobile : 0 699 26 10 04
ou 0 621 87 05 23
Fax : 0 524 84 78 05

Courriel : contact@sourbe.fr
Site : https://sourbe.fr

Coffrets

Autres

coffret "La Découverte"

1 terrine de canard aux cèpes130g,1 terrine de canard aux chataignes130g,1 terrine du sud130g,1 paté campagnard130g

17,00 € TTC

Coffret " Le Saveur "

1 Pâté Foie Gras de Canard 180G
1 Rillettes de Canard 320g
1 Paté Le Cancan 180g
1 Paté Campagnard 180g

31,00 € TTC

Coffret " Le Terroir "

1 Foie Gras de Canard 180g
1 Rillettes de Canard 180g
1 Confit de Canard 6000g

39,00 € TTC

coffret "Le Chabensou"

1 Foie Gras de canard Entier du Périgord 120g
1 Paté de Foie de Canard 180g
1 Confit de Canard 600g
1 Rillettes de Canard 180g
1 Bouteille moelleux 75cl

49,00 € TTC

TOUS NOS PRODUITS

Document non contractuel - les tarifs sont valables un mois à compter du 27/04/2024 sous réserve de stocks disponibles

Foie Gras Sourbé

Nous sommes Agriculteurs Foie Gras, Confits Oies et Canards en Dordogne.

Dans la vallée de la Vézère, à proximité des Grottes de Lascaux, notre exploitation a une superficie de 75 ha. Nous produisons des chataignes sur 3 ha et du maïs grain destinés au gavage des canards.
Depuis 1983, nous transformons toute notre production en conserve à la ferme. Dès 1984, nous nous sommes équipés en laboratoire aux normes nationales. En 1992, nous avons amélioré notre outil de travail et sommes passés aux normes européennes.
Depuis 2002, nous avons adhéré à la démarche IGP Périgord qui garantie la traçabilité de nos produits.

Nos coordonnées :

La Ferme du Bos en Sarlandais
16 Chemin du Bos
F-24570 Le Lardin St Lazare

La ferme est ouverte :
du lundi au vendredi, de 08:00 à 19:00
et le samedi, de 08:00 à 17:00.

Tel. : 0 553 51 35 73
Mobile : 0 699 26 10 04
ou 0 621 87 05 23
Fax : 0 524 84 78 05

Courriel : contact@sourbe.fr
Site : https://sourbe.fr

Livraison rapide

Frais de port réduits ou offerts pour toute commande supérieure à 350€. Contre-remboursement possible.

100 % Artisanal

La ferme du Bos en Sarlandais vous accueille toute l'année, venez visiter notre entreprise artisanale en Dordogne (Périgord).

Envoi soigné

Nous pouvons vous proposer d'emballer sous papier cadeau votre commande à l'adresse de votre choix, en France, en Belgique et en Angleterre.

Qualité de nos produits

Toutes nos conserves sont en bocaux. Elles sont garanties sans colorant, ni additif, ni anti-oxydant.
Apportez le même soin pour stocker vos conserves que pour conserver vos meilleurs vins, de préférence au frais et à l'abri de la lumière.
Si toutefois vous avez un problème avec un bocal, contactez nous rapidement, il sera remplacé.

N° agrément : F 24 229 01 CEE

Nous restons à votre disposition pour de plus amples renseignements sur des compositions personnalisées de coffrets. Particuliers, Comités d'entreprises...

TOUS NOS PRODUITS

Document non contractuel - les tarifs sont valables un mois à compter du 27/04/2024 sous réserve de stocks disponibles

Foie Gras Sourbé

Nous sommes Agriculteurs Foie Gras, Confits Oies et Canards en Dordogne.

Dans la vallée de la Vézère, à proximité des Grottes de Lascaux, notre exploitation a une superficie de 75 ha. Nous produisons des chataignes sur 3 ha et du maïs grain destinés au gavage des canards.
Depuis 1983, nous transformons toute notre production en conserve à la ferme. Dès 1984, nous nous sommes équipés en laboratoire aux normes nationales. En 1992, nous avons amélioré notre outil de travail et sommes passés aux normes européennes.
Depuis 2002, nous avons adhéré à la démarche IGP Périgord qui garantie la traçabilité de nos produits.

Nos coordonnées :

La Ferme du Bos en Sarlandais
16 Chemin du Bos
F-24570 Le Lardin St Lazare

La ferme est ouverte :
du lundi au vendredi, de 08:00 à 19:00
et le samedi, de 08:00 à 17:00.

Tel. : 0 553 51 35 73
Mobile : 0 699 26 10 04
ou 0 621 87 05 23
Fax : 0 524 84 78 05

Courriel : contact@sourbe.fr
Site : https://sourbe.fr

Conditions Générales de Ventes

1-OBJET
Les présentes Conditions Générales de Vente définissent les obligations réciproques entre le site de vente en ligne www.sourbe.fr et www.foie-gras-sourbe.com et ses clients.
2-PRODUITS
Les produits proposés sur les sites www.sourbe.fr et www.foie-gras-sourbe.com sont reproduits et décrits avec la plus grande exactitude. Toutefois, Foie Gras Sourbé ne saurait être tenue pour responsable d'erreurs ou d'omissions dans l'un des textes, graphismes, informations, caractéristiques et photographies des produits présentés. Les caractéristiques des produits présentés peuvent être modifiées sans préavis.
3-DISPONIBILITE
Les articles présentés sont disponibles jusqu'à épuisement des stocks. En conséquence, Foie Gras Sourbé ne garantit en aucun cas le maintien des produits à la vente pendant une période donnée. Toute réclamation du Client visant la commande ou la délivrance d'un article non disponible sera considérée comme non fondée. Cependant, en cas d'indisponibilité du produit après passation de commande, Foie Gras Sourbé s'engage à en tenir le Client informé par e-mail, par téléphone ou par courrier dans les meilleurs délais. Le Client pourra alors demander l'annulation ou l'échange de sa commande en envoyant un email ou en faisant la demande directement sur la page "Contactez-Nous" du site sourbe.fr ou foie-gras-sourbe.com. Si le taux de TVA venait à être modifié, les changements seront répercutés sur le prix des articles sans que le Client en soit préalablement averti.
4-PRIX DES PRODUITS
Les prix sont présentés en euros toutes taxes comprises au moment de la commande. Après cette date, ils sont susceptibles d'être modifiés à tout moment. La TVA incluse dans le prix du produit est celle en vigueur en France pour les produits concernés. Si le taux de TVA venait à être modifié, les changements seront répercutés sur le prix des articles sans que le Client en soit préalablement averti.
5-PAIEMENT
Le Client peut payer en ligne par carte bancaire marquée du sigle CB, VISA ou Mastercard via le site Mollie.com. Le montant du paiement par carte bancaire est plafonné à 1000 euros TTC. Au delà de cette somme, le Client pourra payer par virement bancaire. La sécurité des paiements par carte bancaire en ligne est garantie par le service de paiement sécurisé Mollie.com, partenaire de Foie Gras Sourbé qui intègre la norme SSL. Les données confidentielles du Client (le numéro de carte bancaire à 16 chiffres, la date d'expiration et de pictogramme visuel) sont directement cryptées et transmises sur le serveur e-transaction de Mollie.com sans transiter sur les supports physiques du serveur. Après confirmation de la commande, e-transaction de Mollie.com demande une autorisation préalable au réseau carte bancaire, puis délivre un certificat électronique.
Pour tout paiement par carte bancaire sur le site sourbe.fr ou foie-gras-sourbe.com, le certificat électronique vaut preuve du montant et de la date de transaction conformément aux dispositions légales, date et heure faisant foi. En raison de la multiplication des fraudes à la carte bancaire, Foie Gras Sourbé se réserve le droit de contacter le Client au numéro de téléphone indiqué par celui-ci dans le formulaire rempli lors de la commande, ce, quelque soit le montant de la commande.
En cas de doute sur l'identité du porteur de la carte ou du commanditaire, Foie Gras Sourbé se réserve le droit de réclamer un paiement par virement ou d'annuler la commande dans un délai de trois jours après validation de celle-ci sur le site sourbe.fr et foie-gras-sourbe.com. Dans ce cas, le paiement de la commande ne sera pas effectif et le montant ne sera pas débité du compte du Client.
Paiement par chèque : le Client peut également régler ses achats par chèque à concurrence d'un montant maximum de 1000 € TTC depuis la France uniquement. Après impression du bon de commande, il l'enverra accompagné d'un chèque bancaire du montant désigné, signé et libellé à l'ordre de Foie Gras Sourbé à l'adresse sus-indiquée. La commande sera traitée à réception du règlement sous réserve de la solvabilité de celui-ci. Les produits commandés sont réservés cinq jours ouvrés après passation de commande. Si passé ce délai, le règlement n'est pas intervenu, les produits seront à nouveau proposés à la vente. Dans tous les cas, la validation de la commande vaut signature et acceptation expresse de toutes les opérations effectuées sur le site.

TOUS NOS PRODUITS

Document non contractuel - les tarifs sont valables un mois à compter du 27/04/2024 sous réserve de stocks disponibles

Foie Gras Sourbé

Nous sommes Agriculteurs Foie Gras, Confits Oies et Canards en Dordogne.

Dans la vallée de la Vézère, à proximité des Grottes de Lascaux, notre exploitation a une superficie de 75 ha. Nous produisons des chataignes sur 3 ha et du maïs grain destinés au gavage des canards.
Depuis 1983, nous transformons toute notre production en conserve à la ferme. Dès 1984, nous nous sommes équipés en laboratoire aux normes nationales. En 1992, nous avons amélioré notre outil de travail et sommes passés aux normes européennes.
Depuis 2002, nous avons adhéré à la démarche IGP Périgord qui garantie la traçabilité de nos produits.

Nos coordonnées :

La Ferme du Bos en Sarlandais
16 Chemin du Bos
F-24570 Le Lardin St Lazare

La ferme est ouverte :
du lundi au vendredi, de 08:00 à 19:00
et le samedi, de 08:00 à 17:00.

Tel. : 0 553 51 35 73
Mobile : 0 699 26 10 04
ou 0 621 87 05 23
Fax : 0 524 84 78 05

Courriel : contact@sourbe.fr
Site : https://sourbe.fr

6-LIVRAISON ET RETOUR

Les produits achetés sur www.sourbe.fr ou www.foie-gras-sourbe.com, sont livrés à l'adresse le livraison indiquée par le Client au cours de la commande. En raison de la multiplication des fraudes, les coordonnées indiquées par le Client seront systématiquement vérifiées avant l'expédition. De ce fait, les délais de traitement d'une commande sont de trois jours ouvrés avant expédition et les délais de livraison de 72 heures, hors week-end, à partir de la date de dépôt. Ces délais s'inscrivent dans la limite des stocks disponibles et sont donnés à titre indicatif. Les retards éventuels ne donnent pas droit à l'Acheteur de réclamer des dommages et intérêts et Foie Gras Sourbé ne saurait être tenu pour responsable des conséquences liées à un retard de livraison indépendant de sa volonté. Foie Gras Sourbé se réserve le choix du transport. En cas d'absence du Client au jour de la livraison : concernant les expéditions effectuées par La Poste, le Client pourra retirer sa commande au bureau de poste indiqué sur l'avis de passage délivré par le Préposé, muni de cet avis dans les délais prévus. concernant les livraisons effectuées par un autre transporteur, le Client se reportera aux conditions mentionnées sur l'avis de passage qui aura été déposé à l'adresse de livraison. Dans tous les cas, Foie Gras Sourbé pourra tenir le Client informé du suivi de sa commande sur simple demande via la page "Contactez-Nous" du site www.sourbe.fr et foie-gras-sourbe.com.

Coûts de livraison : ils sont fixes en deça d'un montant fixé et gratuits au-delà (en France).

Problèmes de livraison : la livraison s'effectue dans les délais mentionnés ci-avant des présentes Conditions Générales de Vente à compter de la date de dépôt. Toutefois, Foie Gras Sourbé décline toute responsabilité en cas de force majeure qui retarderait la livraison indépendamment de sa volonté. Sont considérés comme cas de force majeure notamment (outre ceux retenus comme tels par les Cours de Justice et de jurisprudence françaises) : perturbation, grève totale ou partielle des services de transports quels qu'ils soient et des moyens de communication et de télécommunication, guerre, émeutes, terrorisme, incendie, inondation, dégât des eaux, épidémie, tremblement de terre, accident, panne générale, modifications des conventions commerciales légales. Le Client doit vérifier l'état de la marchandise livrée au moment de la livraison.

Toute anomalie constatée du fait du transport (produit endommagé, manquant ou dégradé) devra être signalée par e-mail via la page "Nous contacter" du site www.sourbe.fr ou www.foie-gras-sourbe.com, ou par téléphone le jour de la livraison ou au plus tard dans 24 heures ouvrées suivant celle-ci.

Toute réclamation adressée hors de ce délai sera considérée comme non recevable. Foie Gras Sourbé dégage sa responsabilité en cas d'impossibilité de livraison de la marchandise pour cause d'inadéquation des moyens d'accès ou de libellé de l'adresse fournie par le Client, sauf s'il en a été fait mention au moment de la commande.

Conformité ou qualité : le Client doit vérifier la conformité de la marchandise livrée au moment de la livraison. Toute anomalie constatée (non conformité avec la commande, produit endommagé ou défectueux) devra être signalée par e-mail via la page "Contactez-Nous" du site www.sourbe.fr ou www.foie-gras-sourbe.com , ou par téléphone le jour de la livraison ou au plus tard dans les 48 heures ouvrées suivant celle-ci. Toute réclamation adressée hors de ce délai sera considérée comme non recevable. Toutefois, dans un souci permanent de satisfaire sa clientèle, Foie Gras Sourbé s'engage à étudier toute réclamation justifiée du Client passé ce délai afin d'y apporter la meilleure réponse possible.

Pour toute réclamation, le Client indiquera ses coordonnées, le numéro de la commande, les références du produit dont il est question et les motifs de réclamation.

Retour et remboursement : Foie Gras Sourbé procèdera à l'échange ou au remboursement du ou des produits suite à réception de la réclamation dans les conditions mentionnées ci-avant des présentes Conditions Générales de Vente. Le produit ne pourra être accepté en retour que s'il s'agit du produit complet, dans son état d'origine comprenant emballage et accessoires accompagné d'une copie de la facture. En cas de dégradation du produit lors du transport ou de sa non conformité avec la commande, les frais d'envoi et de retour seront remboursés sans toutefois que ce montant excède 1.5 fois le montant des frais initialement facturés. Le remboursement sera effectué dans un délai de 15 jours maximum à réception du produit retourné, par chèque bancaire libellé au nom du Client ayant passé commande et envoyé à l'adresse de facturation.

Satisfait ou remboursé : conformément à la législation en vigueur, le Client dispose d'un délai de 7 jours ouvrables à compter de la date de livraison pour retourner le produit qui ne lui conviendrait pas sans pénalité à l'exception des frais de retour. Seul le montant du ou des produits achetés et retournés lui sera remboursé. Le présent droit de retour ne pourra être accepté que pour le(s) produit(s) complet(s) dans son état d'origine comprenant emballage et accessoires avec une copie de la facture.

Document non contractuel - les tarifs sont valables un mois à compter du 27/04/2024 sous réserve de stocks disponibles

Foie Gras Sourbé

Nous sommes Agriculteurs Foie Gras, Confits Oies et Canards en Dordogne.

Dans la vallée de la Vézère, à proximité des Grottes de Lascaux, notre exploitation a une superficie de 75 ha. Nous produisons des chataignes sur 3 ha et du maïs grain destinés au gavage des canards.
Depuis 1983, nous transformons toute notre production en conserve à la ferme. Dès 1984, nous nous sommes équipés en laboratoire aux normes nationales. En 1992, nous avons amélioré notre outil de travail et sommes passés aux normes européennes.
Depuis 2002, nous avons adhéré à la démarche IGP Périgord qui garantie la traçabilité de nos produits.

Nos coordonnées :

La Ferme du Bos en Sarlandais
16 Chemin du Bos
F-24570 Le Lardin St Lazare

La ferme est ouverte :
du lundi au vendredi, de 08:00 à 19:00
et le samedi, de 08:00 à 17:00.

Tel. : 0 553 51 35 73
Mobile : 0 699 26 10 04
ou 0 621 87 05 23
Fax : 0 524 84 78 05

Courriel : contact@sourbe.fr
Site : https://sourbe.fr

Les produits retournés incomplets, abîmés, endommagés, lavés, portés ou salis ne seront ni repris, ni échangés, ni remboursés. Le remboursement sera effectué dans un délai de 15 jours maximum à réception du produit retourné, par chèque bancaire libellé au nom du client ayant passé commande et envoyé à l'adresse de facturation.
Adresse de retour : dans tous les cas, l'adresse de retour est l'adresse mentionnée dans les présentes Conditions Générales de Vente, à l'article 11.

7-RESPONSABILITE

En complément des articles précédemment cités aux présentes Conditions Générales de vente, et étant entendu que Foie Gras Sourbé à travers son site de vente www.sourbe.fr ou www.foie-gras-sourbe.com met tout en oeuvre pour apporter satisfaction à ses Clients, il est rappelé que Foie Gras Sourbé ne saurait être tenue pour responsable dans les situations suivantes : rupture de stock, perturbation dans l'utilisation du réseau Internet et présence de virus informatiques, et toute forme d'inexécution de l'acte de vente due à des faits dits de force majeure (outre ceux retenus comme tels par les Cours de Justice et de jurisprudence françaises) soit : perturbation, grève totale ou partielle des services de transports quels qu'ils soient et des moyens de communication et de télécommunication, guerre, émeutes, terrorisme, incendie, inondation, dégât des eaux, épidémie, tremblement de terre, accident, panne générale, modifications des conventions commerciales légales, ainsi que des conséquences directes ou indirectes liées à l'achat et à l'utilisation de ses produits.

8-CONFIDENTIALITE : protection des données à caractère personnel.

Le processus de commande implique la collecte d'un certain nombre d'informations personnelles relatives au Client. Conformément à la loi Informatique et Libertés du 6 janvier 1978, le Client dispose à tout moment d'un droit d'accès et de rectification des informations le concernant. Le traitement de ces informations a fait l'objet d'une déclaration auprès de la Commission Nationale de l'Informatique et des Libertés (CNIL).
Foie Gras Sourbé s'engage à ne pas communiquer, gratuitement ou avec contrepartie, les informations relatives à ses Clients à des tiers en vue d'une utilisation commerciale de celles-ci.

9-PROPRIETE INTELLECTUELLE

Le site www.sourbe.fr ou www.foie-gras-sourbe.com et l'intégralité de son contenu sont la propriété exclusive de Foie Gras Sourbé et relèvent du Code de la Propriété intellectuelle. En conséquence, toute reproduction, représentation, adaptation des éléments présents sur le site ou constitutifs de celui-ci sont interdites sauf autorisation expresse de Foie Gras Sourbé et constituent une contrefaçon au sens retenu par la loi. Il est rappelé que la contrefaçon d'un droit d'auteur, d'un dessin ou modèle déposé ou d'une marque est un délit pénal qui peut être sanctionné d'une peine d'emprisonnement de deux ans et d'une amende de 150 000 €. En outre tout lien hypertexte doit être autorisé par Foie Gras Sourbé.

10-DROIT ET LITIGES

Les présentes Conditions Générales de Vente sont rédigées en langue française. Le droit français est applicable au présent contrat. En cas de litige, le client s'adressera par priorité à Foie Gras Sourbé pour obtenir une solution amiable.
A défaut, les tribunaux français seront seuls compétents. Le tribunal compétent en cas de litige sera celui du lieu de domicile du défendeur ou, au choix du défendeur, du lieu de livraison effective du produit.

Si vous avez commandé...
contrôlez votre colis à la livraison et émettez les réserves d'usage en cas de déterioration.

Document non contractuel - les tarifs sont valables un mois à compter du 27/04/2024 sous réserve de stocks disponibles