

## FRAIS DE PORT :

Pour la France

Commande jusqu'à :

≤ 100 €	= 12,00 €
de 101 à 200 €	= 14,00 €
de 201 à 300 €	= 16,00 €
de 301 à 400 €	= 18,00 €
≥ 400 €	= Franco de Port

Toute commande non accompagnée du règlement est expédiée en contre-remboursement, frais de C.R. : 8,00 €.

Possibilité de régler par carte bancaire.

**Merci de signaler tout colis endommagé auprès du transporteur. Après 48h aucune boîte ne pourra être remplacée.**



Nos conserves sont élaborées sans additif, sans colorant ni conservateur.

De ce fait nous vous garantissons le goût d'origine de nos produits dans toutes nos préparations. N'hésitez pas à nous faire part de vos commentaires, nous serons à votre écoute pour vous satisfaire au mieux.

Des analyses sont effectuées sur nos produits lors de chaque préparation par des laboratoires agréés.



**D**ans notre ferme familiale de Cabrol, trois générations de Cabrit perpétuent la tradition aveyronnaise du canard gras de barbarie.

Dans le respect du bien être animal et de l'environnement, nos animaux sont élevés en plein air, nourris aux céréales de la ferme et gavés au maïs non OGM.



Ce mode de production traditionnel, les pratiques anciennes de cuisine et les qualités rustiques du canard de barbarie vous garantissent un produit rare, goûteux à la fois fin et savoureux.

Bonne dégustation !



Foie Gras • Confits • Pâtés  
Vente à la ferme

Maison Cabrit  
Borie de Cabrol - 12260 SAINTE CROIX  
06 26 44 22 02  
maisoncabrit@gmail.com  
maison-cabrit.fr

 la Ferme de Cabrol - Maison Cabrit  
 la\_ferme\_de\_cabrol



phé studio rodez - HERXALL Imprimeurs - Impprim'Veit © 2021-5960 - Ne pas jeter sur la voie publique - Edition Juin 2021

*Canard Gras  
de Barbarie*  
RETOUR AUX ORIGINES

TARIFS VALABLES JUSQU'AU 30-06-22

