



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'incrivent 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 adaptés à leur mode de conservation livré sur le lieu de votre choix.

Une large palette de produits

Fiers de Nos Terres c'est tout d'abord des 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.



Établissement Certifié
Cahier des Charges IGP Sud-Ouest

ENGAGÉ
RSE
MODÈLE AFAQ 26000
Confirmé ★★
AFNOR CERTIFICATION

Le groupe coopératif Maisadour, dont fait partie la marque Fiers de Nos Terres, a obtenu en juillet 2022 le label engagé RSE « confirmé » certifié par l'AFNOR. Celui-ci récompense l'étendue des actions menées depuis de nombreuses années en faveur du développement durable.

Sommaire

Nos foies gras entiers du Sud-ouest en conserve.....	3
Nos foies gras de canard entiers du Sud-ouest mi-cuits.....	4
Nos blocs de foie gras du Sud-ouest en conserve et accompagnements du foie gras.....	5
Nos entrées au foie gras et produits à la truffe.....	6
Nos spécialités apéritives.....	7
Nos rillettes, terrines et pâtés.....	8
Nos confits.....	9
Nos plats cuisinés individuels nouveaux formats.....	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 du Sud-Ouest en conserve



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)

51 239 779	Verrine 90 g	16,90 €
51 239 845	Boîte 205 g	31,50 €
51 239 783	Bocal 125 g	23,90 €
51 239 785	Bocal 180 g	32,90 €
51 239 787	Bocal 300 g	52,90 €
51 239 781	Bocal 600 g	82,90 €

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 DU SUD-OUEST EN CONSERVE

(Conservation 1 an dans un local frais et sec)

51 239 843	Verrine 140g	35,90 €
-------------------	--------------	----------------



Nos Foies Gras de Canard Entiers du Sud-Ouest mi-cuits



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

(conservation 2 mois au réfrigérateur)

51 239 869 Barquette 200 g 36,90 €



FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU SUD-OUEST MI-CUIT SOUS VIDE

Ce foie gras bénéficie d'une cuisson extrêmement douce pour préserver toutes ses saveurs et son fondant.

(conservation 30 jours au réfrigérateur)

51 239 809 sous-vide 200 g 36,90 €

51 239 811 sous-vide 350 g 63,90 €

51 239 813 sous-vide 500 g 79,90 €



LE FOIE GRAS MI-CUIT

Le foie gras mi-cuit est cuit à basse température (pasteurisation, cuisson cuite à coeur 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.

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 24,90 €

51 239 833 Bocal 180 g 33,90 €

51 239 835 Bocal 360 g 54,90 €



Nos Blocs de Foies Gras du Sud-Ouest en conserve et accompagnements du Foie Gras



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	7,90 €
51 239 839	Boîte 100 g	10,90 €
51 239 841	Boîte 210 g	20,90 €



NOS ACCOMPAGNEMENTS DU FOIE GRAS



CHUTNEY DE FIGUES

(Conservation 1 an dans un local frais et sec)

51 246 342 Bocal 42 g 2,50 €



CONFIT D'OIGNONS

(Conservation 1 an dans un local frais et sec)

51 246 344 Bocal 42 g 2,50 €

PAIN D'ÉPICES AU MIEL ET AUX FIGUES

(Conservation 1 an dans un local frais et sec)

50 148 263 Sachet 120 g 6,00 €



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

(Conservation 6 mois dans un local frais et sec)

51 238 615 Bocal 50 g 5,90 €



Nos Entrées au Foie Gras et produits à la truffe



TERRINE GOURMANDE AU VIN DOUX

(Conservation 1 an dans un local frais et sec)

51 240 363	Boîte 70 g	3,30 €
51 240 373	Verrine 140 g	5,70 €



COU DE CANARD FARCI AU FOIE DE CANARD 20 % DE FOIE GRAS DE CANARD

(Conservation 1 an dans un local frais et sec)

51 239 582	Boîte 190 g	12,90 €
------------	-------------	---------



RILLETTES AU FOIE DE CANARD 20 % DE FOIE GRAS DE CANARD

(Conservation 1 an dans un local frais et sec)

51 239 823	Boîte 70 g	4,20 €
51 239 829	Verrine 140 g	7,90 €



NOS PRODUITS À LA TRUFFE

CARPACCIO DE TRUFFE D'ÉTÉ 50% AROMATISÉ

(Conservation 6 mois dans un local frais et sec)

51 238 619	Bocal 40 g	10,30 €
------------	------------	---------



SAUCE À LA TRUFFE D'ÉTÉ 8% AROMATISÉE

(Conservation 6 mois dans un local frais et sec)

51 238 621	Bocal 40 g	5,50 €
------------	------------	--------



CRÈME D'ARTICHAUT À LA TRUFFE

(Conservation 6 mois dans un local frais et sec)

51 241 052	Bocal 100 g	9,50 €
------------	-------------	--------



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 6,90 €



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 6,90 €



DUO DE COURGETTES À L'AIL DES OURS

(Conservation 6 mois dans un local frais et sec)

51 241 048 Bocal 100 g 7,20 €



1/4 DE JAMBON DE BAYONNE

(Conservation 15 jours au réfrigérateur entre 0 et 4°C)

51 243 734 Sous vide 800 g 42,00 €



BOUDIN AU PIMENT D'ESPELETTE

(Conservation 1 an dans un local frais et sec)

51 243 686 Boîte 190 g 6,50 €



CHICHONS DE PORC

(Conservation 1 an dans un local frais et sec)

51 243 688 Verrine 190 g 9,00 €

TAPENADE AUX OLIVES NOIRES

(Conservation 6 mois dans un local frais et sec)

51 241 046 Bocal 100 g 7,20 €



Nos Rillettes et Terrines



TERRINE DE CANARD

(Conservation 1 an dans un local frais et sec)

51 246 281 Verrine 160 g 5,60 €



NOUVEAU

TERRINE DE CANARD TOMATES MI-SÉCHÉES ET THYM

(Conservation 1 an dans un local frais et sec)

51 246 283 Verrine 160 g 5,60 €



NOUVEAU

RILLETTES PUR CANARD

(Conservation 1 an dans un local frais et sec)

51 239 821 Boîte 70 g 2,90 €

51 239 799 Verrine 140 g 5,60 €



TERRINE DE CANARD FORESTIÈRE

(Conservation 1 an dans un local frais et sec)

51 246 282 Verrine 160 g 5,60 €



NOUVEAU

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 2,90 €

51 240 375 Verrine 140 g 5,60 €



RILLETTES D'OIE

(Conservation 1 an dans un local frais et sec)

51 239 825 Boîte 70 g 3,20 €

51 239 801 Verrine 140 g 6,30 €



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

(Conservation 1 an dans un local frais et sec)

51 239 827 Boîte 70 g 2,90 €

51 239 831 Verrine 140 g 5,60 €



TERRINE DE PINTADE AUX POMMES

(Conservation 1 an dans un local frais et sec)

51 239 819 Boîte 70 g 2,90 €

51 239 795 Verrine 140 g 5,60 €



Nos Pâtés et nos Confits

PÂTÉ DE MAGRET DE CANARD DU SUD-OUEST CONFIT

(Conservation 1 an dans un local frais et sec)

51 239 789	Boîte 70 g	2,90 €
51 239 797	Verrine 140 g	5,60 €



PÂTÉ DE CAMPAGNE PUR PORC

(Conservation 1 an dans un local frais et sec)

51 239 815	Boîte 70 g	2,50 €
51 239 791	Verrine 140 g	4,50 €



PÂTÉ DE FOIE DE VOLAILLE AU MADÈRE

(Conservation 1 an dans un local frais et sec)

51 239 817	Boîte 70 g	2,50 €
51 239 793	Verrine 140 g	4,50 €



CONFIT DE GÉSÍERS DE CANARD DU SUD-OUEST

(Conservation 1 an dans un local frais et sec)

51 239 855	Boîte 385 g	5/6 gésiers	12,90 €
------------	-------------	-------------	---------



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

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



CONFIT DE CANARD DU SUD-OUEST

(Conservation 1 an dans un local frais et sec)

51 239 849	Boîte	4 cuisses 1350 g	25,50 €
51 239 803	Bocal	2 cuisses 730 g	15,90 €

CONFIT DE CANARD

(Conservation 1 mois au réfrigérateur)

51 216 810	Sous vide	1 cuisse 250 g	7,25 €
------------	-----------	----------------	--------

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°

Alapoêle: réduire le feu faire chauffer à couvert pendant 10 minutes. A servir avec une poêlée de pommes de terre aux cèpes.



SAUCISSES DE PORC CONFITES

(Conservation 15 jours au réfrigérateur)

51 243 694	Sous vide	370 g	10,90 €
------------	-----------	-------	---------



Nos Plats Cuisinés individuels



**Nouveaux formats,
plus généreux !**

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

7,20 €



RAVIOLIS À LA VIANDE DE CANARD CONFITE SAUCE BOLOGNAISE

(Conservation 1 an dans un local frais et sec)

51 246 241

Bocal 350 g

6,90 €



CASSOULET À LA SAUCISSE DE TOULOUSE

(Conservation 1 an dans un local frais et sec)

51 246 240

Bocal 360 g

6,90 €



SAUCISSE DE TOULOUSE AUX LENTILLES VERTES DU BERRY

(Conservation 1 an dans un local frais et sec)

51 246 244

Bocal 360 g

6,90 €



RISOTTO AU CANARD ET AUX CHAMPIGNONS

(Conservation 1 an dans un local frais et sec)

51 246 243

Bocal 360 g

6,90 €





Notre Sélection de Plats Cuisinés

CASSOULET AUX MANCHONS DE CANARD CONFITS

(Conservation 1 an dans un local frais et sec)

51 240 453 Bocal 780 g 13,90 €



FRICASSÉE DE POULET AUX QUEUES D'ÉCREVISSES

(Conservation 1 an dans un local frais et sec)

51 240 441 Bocal 600 g 11,30 €



POÊLÉE DE CANARD AUX PETITS LÉGUMES

(Conservation 1 an dans un local frais et sec)

51 240 434 Bocal 600 g 11,30 €



BRAISÉ DE CANARD SAUCE FORESTIÈRE AUX CÈPES

(Conservation 1 an dans un local frais et sec)

51 240 449 Bocal 600 g 11,30 €



AXOA DE CANARD AU PIMENT D'ESPELETTE

(Conservation 1 an dans un local frais et sec)

51 239 723 Bocal 600 g 13,90 €



GIGOTINE DE VOLAILLE SAUCE AU FOIE GRAS ET RAVIOLES

(Conservation 1 an dans un local frais et sec)

51 240 445 Bocal 600 g 11,30 €



Nos Spécialités à Cuisiner



RÔTI DE MAGRET DE CANARD AU PIMENT D'ESPELETTE

Ce rôti de magret est déjà assaisonné d'un mélange d'épices gardé secret et est prêt à cuire (35 mn thermostat 7) C'est simple de bien cuisiner !

(Conservation 8 jours au réfrigérateur)

51 240 309 Sous vide 750 g 29,50 €

MAGRET DE CANARD AU PIMENT D'ESPELETTE

(Conservation 8 jours au réfrigérateur)

51 240 293 Sous vide 400 g 14,30 €

RÔTI DE MAGRET ET FOIE DE CANARD

(Conservation 8 jours au réfrigérateur)

51 240 303 Sous vide 950 g 44,90 €

UNIQUEMENT DISPONIBLE EN LIVRAISON
FIN NOVEMBRE ET DÉCEMBRE



MAGRET DE CANARD DU SUD-OUEST

Des magrets de canard du Sud-Ouest de grande qualité.

(Conservation 8 jours au réfrigérateur)

51 240 289 Sous vide 400 g 12,90 €

AIGUILLETES DE CANARD DU SUD-OUEST

(Conservation 8 jours au réfrigérateur)

51 240 297 Sous vide 300 g 9,70 €





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 6,50 €



POUDRE DE PIMENT D'ESPELETTE

(Conservation 1 an dans un local frais et sec)

51 235 438 Bocal 40 g 12,90 €



HARICOTS TARBAINS CUISINÉS

(Conservation 6 mois dans un local frais et sec)

51 235 470 Bocal 760 g 14,90 €



NOS DOUCEURS

NOUVEAU



MIEL TOUTES FLEURS DU SUD-OUEST

(Conservation 6 mois dans un local frais et sec)

50 246 129 Bocal 250 g 8,30 €



MUSCATINE

(Conservation 2 mois dans un local frais et sec)

50 151 629 Boîte 100 g 7,20 €



PÂTES DE FRUITS

(Conservation 2 mois dans un local frais et sec)

50 152 760 Boîte 100 g 8,80 €

NOS VINS



GERLAND Côte de Gascogne^(*)

Gros Manseng vin blanc moelleux

50 151 611 Bouteille 75 cl 7,75 €



JURANÇON^(*)

Séduction de la Beaugravière
Vin blanc moelleux

50 147 694 Bouteille 75 cl 16,30 €



Domaine de PELLEHAUT^(*)

Harmonie de Gascogne - Vin rouge

51 232 600 Bouteille 75 cl 8,90 €



Harmonie de Gascogne - Vin rosé

51 232 598 Bouteille 75 cl 8,90 €



Harmonie de Gascogne
Été Gascon - Vin blanc moelleux

51 232 602 Bouteille 75 cl 9,90 €



CŒUR DE VIGNERONS^(*)

AOP Tursan - Vin rouge

51 238 801 Bouteille 75 cl 12,50 €

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Nos Prêts à Offrir

Lot Découverte

Pochon 4 pâtés 70 g • 51 240 555

- ▶ Pâté de campagne pur porc boîte 70 g
- ▶ Pâté de foie de volaille au Madère boîte 70 g
- ▶ Rillettes de porc au jambon de Bayonne et piment d'Espelette boîte 70 g
- ▶ Terrine de pintade aux pommes boîte 70 g



15,00 €

Lot Dégustation

Pochon 6 pâtés 70 g • 51 240 561

- ▶ Terrine gourmande au vin doux boîte 70 g
- ▶ Terrine de pintade aux pommes boîte 70 g
- ▶ Pâté de campagne pur porc boîte 70 g
- ▶ Rillettes de porc au jambon de Bayonne et piment d'Espelette boîte 70 g
- ▶ Pâté de magret de canard du Sud-Ouest confit boîte 70 g
- ▶ Terrine pur canard à la fleur de sel et piment d'Espelette boîte 70 g



20,90 €

Les Petits Plaisirs

Corbeille carton 27 x 20 x 5 cm • 51 243 765

- ▶ Bloc de foie gras de canard du Sud-Ouest boîte 100 g
- ▶ Pâté de campagne pur porc verrine 140 g
- ▶ Terrine de pintade aux pommes verrine 140 g
- ▶ Sablés raisins et noisettes sachet 80 g

30,00 €



La Corbeille Terroir*

Corbeille carton 27 x 20 x 5 cm • 51 243 766

- ▶ Pâté de magret de canard du Sud-Ouest confit verrine 140 g
- ▶ Terrine gourmande au vin doux verrine 140 g
- ▶ Terrine pur canard à la fleur de sel et piment d'Espelette verrine 140 g
- ▶ Bordeaux rouge bouteille 37,5 cl

33,00 €



Autour de l'Apéro

Corbeille carton 27 x 20 x 5 cm • 51 243 767

- ▶ Bloc de foie gras de canard du Sud-Ouest boîte 65 g
- ▶ Pâté de campagne pur porc boîte 70 g
- ▶ Rillettes pur Canard boîte 70 g
- ▶ Pâté de foie de volaille au Madère verrine 140g
- ▶ Rillettes de porc au jambon de Bayonne et piment d'Espelette verrine 140 g
- ▶ Tapenade aux olives noires bocal 100 g
- ▶ Confit d'oignons bocal 40 g

37,00 €



Le Savoureux

Corbeille bois 42 x 12,5 x 7 cm • 51 242 280

- ▶ Foie gras de canard entier du Sud-Ouest bocal 125 g
- ▶ Rillettes de porc au jambon de Bayonne et piment d'Espelette verrine 140 g
- ▶ Terrine pur canard à la fleur de sel et piment d'Espelette verrine 140 g
- ▶ Pâté de campagne pur porc verrine 140 g



50,00 €

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



58,00 €

En Tête à Tête* • 51 240 800

Corbeille carton 33 x 20 x 7 cm

- ▶ Foie gras de canard entier du Sud-Ouest bocal 125 g
- ▶ Terrine de pintade aux pommes verrine 140 g
- ▶ Terrine pur canard à la fleur de sel et piment d'Espelette verrine 140 g
- ▶ Chutney de figues bocal 40 g
- ▶ Tour de Monteyrac Blanc Mœlleux bouteille 75 cl



Le Gourmand

Boîte chapeau diam. 25 cm • 51 243 768

67,00 €

- ▶ Foie gras de canard entier du Sud-Ouest bocal 180 g
- ▶ Crème d'artichauts à la truffe bocal 100 g
- ▶ Confit d'oignons bocal 40 g
- ▶ Pâté de magret de canard du Sud-Ouest confit verrine 140 g
- ▶ Terrine de pintade aux pommes verrine 140 g



83,00 €

L'Authentique

Valise carton 35 x 26 x 13 cm • 51 243 769

- ▶ Foie gras de canard entier du Sud-Ouest bocal 180 g
- ▶ Confit de canard du Sud-Ouest 2 cuisses bocal 730 g
- ▶ Rillettes pur canard verrine 140 g
- ▶ Terrine gourmande au vin doux verrine 140 g
- ▶ Terrine de pintade aux pommes boîte 70 g
- ▶ Chutney de figues bocal 40 g

Le Délicieux*

Valise carton 35 x 26 x 13 cm • 51 243 770

- ▶ Foie gras de canard entier du Sud-Ouest bocal 180 g
- ▶ Rillettes de canard au foie de canard 20% foie gras de canard boîte 70 g
- ▶ Pâté de campagne pur porc verrine 140 g
- ▶ Confiture de cerises noires bocal 370 g
- ▶ Noisettes et amandes enrobées de chocolat sachet 80 g
- ▶ 5 Mini papillotes praliné lait sachet 6 g
- ▶ Tour de Monteyrac blanc moelleux bouteille 75 cl



100,00 €

EXTRAIT DES CONDITIONS DE VENTES



Livraison (article 2)

La livraison s'effectuera par Transport Express 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.

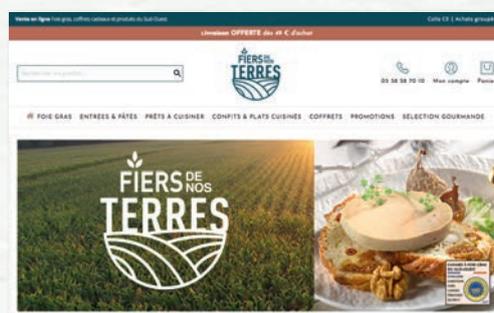


Sur internet Facile & pratique

RENDEZ-VOUS SUR NOTRE SITE INTERNET

www.fiersdenosterres.fr

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



Profitez-en dès maintenant!

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
Zone industrielle de la Téoulère
CS 60108 - 40281 SAINT PIERRE DU MONT CEDEX



Choisissez le mode de paiement qui vous convient :

<input type="checkbox"/> Par carte bancaire : Visa, Mastercard	<input type="checkbox"/> Par virement
<input type="checkbox"/> Par chèque à l'ordre	<input type="checkbox"/> Règlement joint à la commande

d'En Direct de Nos Producteurs



LES FRAIS DE LIVRAISON OFFERTS

Si la commande est supérieure à 60 €.
Si votre commande est inférieure à 60 €, rajouter 6,90 € TTC de frais de livraison.



Vos commandes sont préparées et livrées dans des emballages adaptés aux conditions de conservation des produits.



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



IMPRIMERIE CASAY • MODERNE • L'ESTRADE

En Direct de Nos Producteurs SAS
Zone industrielle de la Téoulère • CS 60108 • 40281 SAINT-PIERRE-DU-MONT Cedex • Tél. : 05 58 58 70 10
www.fiersdenosterres.fr

En direct de Nos Producteurs SAS • SAS au capital de 3 400 000 € - Zone industrielle de la Téoulère • CS 60108 • 40281 SAINT-PIERRE-DU-MONT Cedex - Tél. : 05 58 58 70 10
T.V.A. : FR 93 379 113 178 N°SIRET : 379 113 178 00014.

Photos non contractuelles. Photos : HUGO Créations Jacques SIERPINSKI / Mario GUENEAU / ANNE LANTA / Patrick BURLATS / HélèneBOUROULLEC / 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 30/08/2025. 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.

