

Votre Tarif spécial
ACHAT GROUPÉ



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'inscrivent 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 avant tout une sélection de 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.



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, produits à la truffe et nos produits anti gaspi	6
Nos spécialités apéritives	7
Nos rillettes et terrines	8
Nos pâtés et nos confits	9
Nos plats cuisinés individuels	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	13,00 €
51 239 845	Boîte 205 g	22,00 €
51 239 783	Bocal 125 g	16,00 €
51 239 785	Bocal 180 g	22,00 €
51 239 787	Bocal 300 g	33,00 €
51 239 781	Bocal 600 g	49,50 €

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 140 g	20,50 €
------------	---------------	---------



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

23,50 €



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

23,50 €

51 239 811

Sous vide 350 g

37,50 €

51 239 813

Sous vide 500 g

53,00 €

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

16,00 €

51 239 833

Bocal 180 g

22,00 €

51 239 835

Bocal 360 g

40,00 €



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.



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	5,00 €
51 239 839	Boîte 100 g	7,00 €
51 239 841	Boîte 210 g	13,00 €



NOS ACCOMPAGNEMENTS DU FOIE GRAS



CHUTNEY DE FIGUES

(Conservation 1 an dans un local frais et sec)

51 246 342 Bocal 42 g 1,70 €



CONFIT D'OIGNONS

(Conservation 1 an dans un local frais et sec)

51 246 344 Bocal 42 g 1,70 €

PAIN D'ÉPICES AU MIEL ET AUX FIGUES



(Conservation 2 mois dans un local frais et sec)

50 148 263 Sachet 120 g 3,60 €

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 5,50 €



*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

NOS ENTRÉES AU FOIE GRAS ET PRODUITS À LA TRUFFE



SPÉCIALITÉ TARTINABLE FOIE GRAS DE CANARD (35%) & FIGUE

NOUVEAU

(Conservation 1 an dans un local frais et sec)

51 247 322 Verrine 120 g 4,50 €

SPÉCIALITÉ TARTINABLE FOIE GRAS DE CANARD (35%) NATURE

NOUVEAU

(Conservation 1 an dans un local frais et sec)

51 247 323 Verrine 120 g 4,50 €

NOS OFFRES ANTI GASPI

TERRINE GOURMANDE AU VIN DOUX

51 240 363 Boîte 70 g 1,75 €

(Conservation dans un local frais et sec DDM au 21.06.2026)

51 240 373 Verrine 140 g 2,50 €

(Conservation dans un local frais et sec DDM au 18.08.2026)

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

51 239 823 Boîte 70 g 1,75 €

(Conservation dans un local frais et sec DDM au 13.09.2026)

51 239 829 Verrine 140 g 3,50 €

(Conservation dans un local frais et sec DDM au 30.10.2026)

RILLETTES PUR CANARD

51 239 821 Boîte 70 g 1,00 €

(Conservation dans un local frais et sec DDM au 10.10.2026)

PÂTÉ DE FOIE DE VOLAILLE AU MADÈRE

51 239 793 Verrine 140 g 2,00 €

(Conservation dans un local frais et sec DDM au 18.04.2026)

PÂTÉ DE CAMPAGNE PUR PORC

51 239 791 Verrine 140 g 2,00 €

(Conservation dans un local frais et sec DDM au 04.04.2026)

LOT ANTI GASPI

Lot de 4 Terrines 140 g

- 1 pâté de campagne pur porc 140 g
- 1 pâté de foie de volaille au Madère 140 g
- 1 terrine gourmande au vin doux 140 g
- 1 rillettes de canard au foie de canard 20% de foie gras de canard 140 g

(Conservation dans un local frais et sec DDM au 04.04.2026)

51 248 482

9,00 €



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 7,50 €



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 9,00 €



SAUCE À LA TRUFFE D'ÉTÉ 8% AROMATISÉE

(Conservation 6 mois dans un local frais et sec)

51 238 621 Bocal 40 g 5,00 €



CRÈME D'ARTICHAUT À LA TRUFFE

(Conservation 6 mois dans un local frais et sec)

51 241 052 Bocal 100 g 5,70 €



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



4,50 €

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



4,50 €

CHICHONS DE PORC

(Conservation 6 mois dans un local frais et sec)

51 243 688

Verrine 190 g



5,50 €

BOUDIN AU PIMENT D'ESPELETTE

(Conservation 1 an dans un local frais et sec)

51 243 686

Boîte 190 g



3,90 €



DUO DE COURGETTES À L'AIL DES OURS

(Conservation 6 mois

dans un local frais et sec)

51 241 048

Bocal 100 g



4,30 €

TAPENADE AUX OLIVES NOIRES

(Conservation 6 mois

dans un local frais et sec)

51 241 046

Bocal 100 g



4,30 €

BRIQUE DE BREBIS TRANCHÉE

(Conservation 8 jours au réfrigérateur)

51 248 306

Sous-vide 200 g

NOUVEAU

5,50 €



BEURRE DES ALDUDES EXTRA FIN PIMENT D'ESPELETTE

(Conservation 8 jours au réfrigérateur)

51 248 312

Plaquette 125 g

NOUVEAU

3,50 €





RILETTES PUR CANARD

(Conservation 1 an dans un local frais et sec)

51 239 799 Verrine 140 g 3,00 €



RILETTES D'OIE

(Conservation 1 an dans un local frais et sec)

51 239 825 Boîte 70 g 2,30 €

51 239 801 Verrine 140 g 3,50 €



RILETTES 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 1,90 €

51 239 831 Verrine 140 g 3,00 €



TERRINE DE CANARD

(Conservation 1 an dans un local frais et sec)

51 246 281 Verrine 160 g 3,40 €



TERRINE DE CANARD TOMATES MI-SÉCHÉES ET THYM

(Conservation 1 an dans un local frais et sec)

51 246 283 Verrine 160 g 3,40 €



TERRINE DE CANARD FORESTIÈRE

(Conservation 1 an dans un local frais et sec)

51 246 282 Verrine 160 g 3,40 €



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 1,90 €

51 240 375 Verrine 140 g 3,00 €



TERRINE DE PINTADE AUX POMMES

(Conservation 1 an dans un local frais et sec)

51 239 819 Boîte 70 g 1,90 €

51 239 795 Verrine 140 g 3,00 €



NOS PÂTÉS ET NOS CONFITS

PÂTÉ DE CAMPAGNE PUR PORC

(Conservation 1 an dans un local frais et sec)

51 239 815 Boîte 70 g 1,90 €



PÂTÉ DE FOIE DE VOLAILLE AU MADÈRE

(Conservation 1 an dans un local frais et sec)

51 239 817 Boîte 70 g 1,90 €



PÂTÉ DE MAGRET DE CANARD DU SUD-OUEST CONFIT

(Conservation 1 an dans un local frais et sec)

51 239 789 Boîte 70 g 1,90 €

51 239 797 Verrine 140 g 3,00 €



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 8,00 €



CONFIT DE CANARD DU SUD-OUEST

(Conservation 1 an dans un local frais et sec)

51 239 849 Boîte 4 cuisses 1350 g 16,00 €

51 239 803 Bocal 2 cuisses 730 g 11,00 €



CONFIT DE CANARD

(Conservation 1 mois au réfrigérateur)

51 216 810 Sous vide 1 cuisses 250 g 4,40 €

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°

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



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

5,50 €



RAVIOLIS À LA VIANDE DE CANARD CONFITE SAUCE BOLOGNAISE

(Conservation 1 an dans un local frais et sec)

51 246 241

Bocal 350 g

5,00 €



CASSOULET À LA SAUCISSE DE TOULOUSE

(Conservation 1 an dans un local frais et sec)

51 246 240

Bocal 360 g

5,00 €



SAUCISSE DE TOULOUSE AUX LENTILLES VERTES DU BERRY

(Conservation 1 an dans un local frais et sec)

51 246 244

Bocal 360 g

5,00 €



RISOTTO AU CANARD ET AUX CHAMPIGNONS

(Conservation 1 an dans un local frais et sec)

51 246 243

Bocal 360 g

5,00 €





NOUVELLES RECETTES NOUVEAUX FORMATS PLUS GÉNÉREUX



CASSOULET AUX MANCHONS DE CANARD ET SAUCISSES

(Conservation 1 an dans un local frais et sec)

51 247 631

Bocal 720 g

NOUVELLE
RECETTE

9,50 €



COQ AU VIN

(Conservation 1 an dans un local frais et sec)

51 247 625

Bocal 660 g

NOUVEAU

8,50 €



AXOA DE CANARD AU PIMENT D'ESPELETTE

(Conservation 1 an dans un local frais et sec)

51 247 621

Bocal 660 g

NOUVELLE
RECETTE

10,90 €



POULET CUISINÉ À LA BASQUAISE

(Conservation 1 an dans un local frais et sec)

51 247 629

Bocal 660 g

NOUVEAU

8,50 €





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 min thermostat 7). C'est simple de bien cuisiner !
(Conservation 8 jours au réfrigérateur)

51 240 309 Sous vide 750 g 17,30 €

RÔTI DE MAGRET ET FOIE DE CANARD

Uniquement disponible
en livraison fin
Novembre et Décembre

(Conservation 8 jours au réfrigérateur)

51 240 303 Sous vide 950 g 32,50 €



MAGRET DE CANARD AU PIMENT D'ESPELETTE

(Conservation 8 jours au réfrigérateur)

51 240 293 Sous vide 400 g 9,65 €



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 8,55 €



AIGUILLETTES DE CANARD DU SUD-OUEST

(Conservation 8 jours au réfrigérateur)

51 240 297 Sous vide 300 g 6,35 €



NOS SÉLECTIONS SALÉES



MOUTARDE AU PIMENT D'ESPELETTE

(Conservation 6 mois dans un local frais et sec)

50 172 609 Bocal 90 g 4,70 €



POUDRE DE PIMENT D'ESPELETTE

(Conservation 1 an dans un local frais et sec)

51 235 438 Bocal 40 g 9,90 €



HARICOTS TARBAIS CUISINÉS

(Conservation 6 mois dans un local frais et sec)

51 235 470 Bocal 760 g 11,90 €



NOS DOUCEURS



MIEL TOUTES FLEURS DU SUD-OUEST

(Conservation 6 mois dans un local frais et sec)

51 246 129 Bocal 250 g 5,00 €



CONFITURE 65% FRUITS - KIWI

(Conservation 1 an dans un local frais et sec)

51 248 261 Bocal 350 g 3,00 €

NOUVEAU



MUSCATINE

(Conservation 2 mois dans un local frais et sec)

50 151 629 Boîte 100 g 5,00 €



PÂTES DE FRUITS

(Conservation 2 mois dans un local frais et sec)

50 152 760 Boîte 100 g 5,30 €

NOS VINS



GERLAND CÔTE DE GASCogne*

Gros Manseng - Vin blanc moelleux

50 151 611 Bouteille 75 cl 4,65 €

JURANÇON*

Séduction de la Beaugravière -
Vin blanc moelleux

50 147 694 Bouteille 75 cl 9,80 €



DOMAINE DE PELLEHAUT*

Harmonie de Gascogne -
Vin rouge

51 232 600 Bouteille 75 cl 5,60 €



NOS PRÊTS À OFFRIR

Lot Découverte

9€

Pochon 4 pâtés 70g - 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 au piment d'Espelette boîte 70 g
- Rillettes pur canard boîte 70 g



12,50€



Lot Dégustation

Pochon 6 pâtés 70g - 51 240 561

- Rillettes d'oie 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 au 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 au piment d'Espelette boîte 70 g

Petits Délices

Corbeille carton 27 x 20 x 5 cm
- 51 248 432

- Spécialité tartinable foie gras de canard (35%) nature verrine 120 g
- Terrine de canard verrine 160 g
- Biscuits salés au fromage de brebis et piment d'Espelette sachet 80 g
- Chutney de figues bocal 40 g



16€

20€



Saveurs à Partager

Corbeille banneton bois 42 x 12,5 x 7
- 51 248 433

- Spécialité tartinable foie gras de canard (35%) et figue verrine 120 g
- Terrine de canard tomates mi-séchées et thym verrine 160 g
- Terrine de pintade aux pommes verrine 140 g
- Rillettes de porc au jambon de Bayonne et au piment d'Espelette verrine 140 g
- Confit d'oignons bocal 40 g

Autour du Canard

Corbeille cérusée 35 x 25 x 9 - 51 248 434

- Foie gras de canard entier du Sud-Ouest bocal 125 g
- Terrine pur canard à la fleur de sel et au piment d'Espelette boîte 70 g
- Rillettes pur canard verrine 140 g
- Terrine de canard forestière verrine 160 g
- Axoa de canard au piment d'Espelette bocal 300 g



30€

33 €



Plaisirs Gascon

Corbeille carton 36 x 27 x 7 - 51 248 435

- Foie gras de canard entier du Sud-Ouest bocal 125 g
- Rillettes de canard au foie de canard (20% de foie gras) verrine 140 g
- Toasts nature sachet 40 g
- Confit d'oignons bocal 40 g
- Tour de Monteyrac blanc moelleux* bouteille 75 cl

Délices du Terroir

Corbeille bois 35 x 25 x 9 - 51 248 436

- Foie gras de canard entier du Sud-Ouest bocal 180 g
- Chutney de figues bocal 40 g
- Terrine de canard verrine 160 g
- Boudin au piment d'Espelette boîte 190 g
- Pâté de magret de canard du Sud-Ouest confit verrine 140 g



35 €

45 €



Éclats de Tradition

Valisette 34 x 25 x 11,5 - 51 248 437

- Foie gras de canard entier du Sud-Ouest bocal 180 g
- Confit d'oignons bocal 40 g
- Confit de canard du Sud-Ouest 2 cuisses bocal 730 g
- Rillettes d'oie verrine 140 g
- Terrine de pintade aux pommes verrine 140 g
- Pâté de foie de volaille au Madère boîte 70 g

Gourmandises du Sud-Ouest

Valisette 34 x 25 x 11,5 - 51 248 438

- Foie gras de canard entier du Sud-Ouest bocal 180 g
- Biscuits salés au fromage de brebis et piment d'Espelette sachet 80 g
- Terrine de pintade aux pommes boîte 70 g
- Terrine pur canard à la fleur de sel et au piment d'Espelette verrine 140 g
- Pâté de magret de canard du Sud-Ouest confit verrine 140 g
- Merlot vin rouge de Gascogne* bouteille 75 cl
- Chocolats Muscatine boîte 100 g

55 €



EXTRAIT DES CONDITIONS DE VENTES

Livraison (article 2)

La livraison s'effectuera par transporteur 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

sur l'espace Achat Groupé

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



**FIERS DE NOS TERRES EST À VOTRE DISPOSITION
PROFITEZ-EN DÈS MAINTENANT !**

Nous nous adaptons à vos envies et créons spécialement pour vous des colis sur-mesure.

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
150 Rue de La Téoulère - CS 90229
40282 SAINT PIERRE DU MONT



CHOISISSEZ LE MODE DE PAIEMENT QUI VOUS CONVIENT :

- › Par carte bancaire : Visa, Mastercard
- › Par chèque à l'ordre d'En Direct de Nos Producteurs, règlement joint à la commande
- › Par virement

LES FRAIS DE LIVRAISON OFFERTS



- En **livraison sur le lieu de travail**, port offert dès 400 €
Rajouter 20 € TTC de frais de port si votre commande est inférieure à 400 €.
- En **livraison à domicile**, port offert dès 60 €
Rajouter 6,90 € TTC de frais de port si votre commande est inférieure à 60 €.



Vos commandes sont préparées individuellement dans des emballages adaptés aux conditions de conservation des produits et livrées sur votre lieu de travail.

**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

24H



En Direct de Nos Producteurs SAS
www.fiersdenosterres.fr

En direct de Nos Producteurs SAS • SAS au capital de 3 400 000 € • 150 rue de la Téoulère • CS 90229 • 40282 SAINT PIERRE DU MONT • 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 30/08/2026. 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.

