

Bon de Commande

	POIDS NET	PRIX aux 100g	PRIX UNIT. T.T.C.	Nbre de Boîtes	MONTANT T.T.C.
Foie gras de Canard entier en boîte.....	190 g	11,00 €	20,90 €		
Foie gras de Canard entier en boîte.....	250 g	10,40 €	26,00 €		
Foie gras de Canard entier en bocal.....	300 g	11,30 €	33,90 €		
Foie gras de Canard entier en bocal.....	400 g	10,40 €	41,50 €		
Bloc de Foie gras de canard.....	120 g	10,92 €	13,10 €		
Bloc de Foie gras de canard.....	190 g	9,78 €	18,60 €		
Pâté de Foie de Canard.....	120 g	7,91 €	9,50 €		
Pâté de Foie de Canard.....	190 g	6,63 €	12,60 €		
Cœurs de Canards Confits (10).....	320 g	1,28 €	4,10 €		
Gésiers de Canard.....	350 g	2,00 €	7,00 €		
Rillettes de Canard.....	180 g	2,77 €	5,00 €		
Rillettes de Canard.....	350 g	2,14 €	7,50 €		
Pâté de Campagne de Canard.....	190 g	2,63 €	5,00 €		
Cou Farci de Canard.....	450 g	2,66 €	12,00 €		
Graisse de Canard.....	300 g	0,80 €	2,40 €		
Graisse de Canard.....	680 g	0,52 €	3,60 €		
Magret de Canard séché sous vide.....	300 g	3,23 €	9,70 €		
Magret de Canard séché découpé, sous vide.....	100 g	4,20 €	4,20 €		
Magret séché fourré au foie gras 53 € le kg					

Prix valables jusqu'au 31/12/2021

	POIDS NET	PRIX aux 100g	PRIX UNIT. T.T.C.	Nbre de Boîtes	MONTANT T.T.C.
Canard Confit (magret + 1 cuisse)...	750 g	1,57 €	11,80 €		
Confit de Canard (2 cuisses).....	650 g	1,53 €	10,00 €		
Confit (5 cuisses).....	1,2 kg	1,57 €	18,90 €		
Manchons de Canard.....	600 g	1,26 €	7,60 €		
Abats de Canard.....	650 g	0,84 €	5,50 €		
Haricots à la Périgourdine aux Confits de Canard et Saucisses 4 Parts.....	1,3 kg	0,95 €	12,40 €		
Cuisses confites aux champignons.....	720 g	1,65 €	11,90 €		
Paupiettes de canards.....	775 g	2,45 €	19,00 €		
Civet de cœurs de canard.....	360 g	1,19 €	4,30 €		
Haricots mode Marchandoux.....	785 g	0,47 €	3,70 €		
Manchons en civet.....	765 g	0,99 €	7,60 €		
Haricots à la Périgourdine aux Manchons et Saucisses 2 Parts.....	1,1kg	0,66 €	7,30 €		
- 1 Colis comprenant :					
1 Bloc de Foie Gras de Canard.....	190 g		18,60 €		
1 Pâté de Foie Gras de Canard.....	190 g		12,60 €		
1 Confit de Canard.....	750 g		11,80 €		
			43,00 €		
			41,80 €		

Frais sur commande

- Foie frais.....40,90 €/kg
- Magrets frais.....7,20 €/pièce
- Cuisses.....2,90 €/pièce
- Abats.....2,80 €/pièce
- Carcasse.....2,40 €/pièce
- Barquette de rillettes (250 g).....2,90 €/pièce
- Barquette de graisse (1 kg).....2,30 €/pièce
- Barquette de graisse (400 g).....1 €/pièce

Quantité	MONTANT T.T.C.

NOM :

Prénom :

Adresse :

Tél :

Date :

Signature

Montant de la commande :

Frais de port (voir au dos) :

Montant Total :

Acompte versé :

Ingédients

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER : foie, sel, poivre, cognac.

BLOC DE FOIE GRAS : foie reconstitué, sel, poivre, cognac.

PÂTÉ DE FOIE DE CANARD TRUFFÉ : 50 % foie, 47 % porc, 3 % truffes, sel, poivre, cognac.

CANARD CONFIT : 1 magret, 1 cuisse, graisse, sel, poivre.

CONFIT : 2 cuisses, graisse, sel, poivre.

CUISSES CONFITES AUX CHAMPIGNONS : 2 cuisses, champignons en sauce, assaisonnement.

GÉSÍERS DE CANARD CONFITS : 4 gésiers, graisse, sel, poivre.

CŒURS DE CANARD CONFITS : 10 cœurs, graisse, sel, poivre.

ABATS DE CANARD : cou, ailes, graisse, sel, poivre.

RILLETES DE CANARD : 70 % maigre, 20 % graisse, sel, poivre.

PÂTÉ DE CAMPAGNE DE CANARD : 70 % chair, 20 % foie, œuf, crème fraîche, oignons, sel, poivre, quatre épices, cognac.

MANCHONS DE CANARD : 5 manchons, graisse, sel, poivre.

MANCHONS DE CANARD EN CIVET : 4 manchons de canard, sauce (vins [sulfites], carottes, maïzena, aromates).

COU FARCI : 250 g de porc, 80 g de foie gras, peau de canard, sel, poivre, cognac.

GRAISSE DE CANARD : graisse.

MAGRET SÉCHÉ et MAGRET FOURRÉ AU FOIE : à conserver impérativement à + 4° maximum.

HARICOTS À LA PÉRIGOURDINE : 55 % haricots, 4 morceaux de cuisse de canard, 4 saucisses, eau, concentré de tomates, aromates, amidon, sel, poivre.

HARICOTS des MARCHANDOUX : 90 % haricots, 10 % concentré de tomates, bouillon de carcasse, aromates, amidon, sel, poivre.

CIVET DE CŒURS DE CANARDS : cœurs, vins [sulfites], farine, échalotes, aromates, graisse, sel, poivre.

PAUPIETTES DE CANARD : 4 paupiettes, sauce Périgueux (truffée), maïzena, sel, poivre, madère.