

Les Foies Gras

Bocal Traditionnel			
Rillettes de Canard	Quantité	Foie Gras de canard entier	Quantité
Bloc de Foie Gras 90 g • 8 €		au Foie Gras (20 %) 180 g • 25 €	

SOUS-TOTAL FOIE GRAS = €

Les corbeilles cadeaux

La Plaisir

dans une corbeille en bambou tressé gris céramique • 18 €

Vin rouge du Comté Tolosan (37,5 cl), Terrine de Campagne à l'ancienne (180 g), Terrine Gourmande à la Fleur de Sel (180 g), 2 papillotes.

Quantité

La Pause Gourmande

dans un banneton carton plaisir d'offrir • 20 €

Vin blanc moelleux du Comté Tolosan (37,5 cl), Bloc de Foie Gras de Canard (90 g), Confit de Figues Violette cuisiné à l'ancienne (45 g), 2 papillotes.

Quantité

La Tentation des Gourmets

dans un plateau rectangle zinc coloré • 25 €

Vin blanc moelleux Côtes de Bergerac Les Caves de Roxane & Cyrano (37,5 cl), Terrine de Canard au Foie de Canard - 20 % de Foie Gras - (90 g), Terrine de campagne aux cépes (90 g), Confiture de Fraise cuite au chaudron (pot 28 g), Truffes au chocolat (40 g), Verseau inox avec bouchon, 2 papillotes.

Quantité

La Partage

dans un plateau carton plaisir d'offrir • 30 €

Vin blanc moelleux du Comté Tolosan (37,5 cl), Vin rouge du Comté Tolosan (37,5 cl), Terrine gourmande au cidre de Bretagne (180 g), Terrine Gourmande aux Myrtilles (180 g), Terrine Gourmande à la Fleur de Sel de Guérande (180 g), Terrine Gourmande à la moutarde à l'ancienne (180 g), Confiture de Fraise cuite au chaudron (28 g).

Quantité

La Prestige

dans un plateau bois et ardoise • 45 €

Vin blanc moelleux du Comté Tolosan (37,5 cl), Vin rouge du Comté Tolosan (37,5 cl), Bloc de Foie Gras de Canard (90 g), Confit de Figues Violette cuisiné à l'ancienne (45 g), Terrine de Canard aux pruneaux et Armagnac (180 g), Terrine de campagne aux cépes (180 g), Terrine gourmande à la Fleur de Sel de Guérande (180 g), Délice de Pêche saveur Meringue (100 g), Truffes au chocolat (40 g), 3 papillotes.

Quantité

SOUS-TOTAL CORBEILLES = €



BON DE commande

Coordonnées Acheteur

Nom, Prénom :
 Adresse :
 Téléphone :
 Signature :

Coordonnées Vendeur

Nom, Prénom :
 Autre information :
 Signature :

SOUS-TOTAL SAUCISSONS-TERRINES = €

SOUS-TOTAL SPÉCIALITÉS = €

SOUS-TOTAL FUETS = €

SOUS-TOTAL TARTINABLES = €

SOUS-TOTAL FOIES GRAS = €

SOUS-TOTAL CORBEILLES = €

TOTAL COMMANDE = €

Les saucissons et les terrines

Des vrais saucissons d'Auvergne respectant les méthodes de fabrication artisanale et des terrines longue conservation élaborées dans le Limousin. A déguster été comme hiver autour d'un apéritif festif ou comme entrée.

1 pièce au choix = **4,50 €**
Lot de 3 pièces au choix = **11 €**
Lot de 6 pièces au choix = **20 €**

Les saucissons 150 g

Nature	Quantité	Comté	Quantité
Saucisse sèche (coubée)		Fromage de chèvre	
Poivre		Bleu d'Auvergne	
Herbes		Beaufort	
Provençal (enrobage tomates et épices)		Cantal	
Fumé		Piment d'Espelette	
Noix		Chorizo (coubée)	
Noisettes		Oignon	
Figues		Sanglier	
Châtaigne		Taureau	
Cèpes		Lardons fumés	
Tomates séchées		Chevreuil	
Camembert		Canard	

UN LOT PEUT CONTENIR DES SAUCISSONS ET DES TERRINES.

NOMBRES PIÈCES À L'UNITÉ = x 4,50 € = €
NOMBRES DE LOTS 3 PIÈCES = x 11 € = €
NOMBRES DE LOTS 6 PIÈCES = x 20 € = €

Les jambons et spécialités catalanes

Filet mignon séché 250 g
Pièce noble du porc pour les fins gourmets.
12 € la pièce

35 € les 3 pièces
+ 1 fuet nature 150 g OFFERT

Quantité

Lomo Nature 300 g
Filet de porc séché 100 % maigre.
12 € la pièce

35 € les 3 pièces
+ 1 fuet nature 150 g OFFERT

Quantité

Rosette 400 g • **10 €**
Gros saucisson sec traditionnel façon lyonnaise.

Quantité

Chorizo 500 g • **10 €**
Le classique espagnol.

Quantité

Quant de jambon 800 g • **20 €**
Jambon sans os, sous vide séché et affiné.

Quantité

Noix d'épaule 800 g • **20 €**
Jambon extra maigre embossé dans un boyau naturel.

Quantité

SOUS-TOTAL SPÉCIALITÉS = €

Les fuets 150 g

Cette saucisse sèche est élaborée avec de la viande extra maigre de porc, assaisonnée et embossée dans un fin boyau naturel.

1 pièce au choix = **3,50 €**
Lot de 5 pièces au choix = **15 €**

Nature	Quantité	Cèpes	Quantité	Sanglier	Quantité
Noisettes		Fromage de chèvre		Taureau	
Figues		Ail		Canard	

NOMBRES PIÈCES À L'UNITÉ = x 3,50 € = €
NOMBRES DE LOTS = x 15 € = €



N'HÉSITEZ PAS À CONGELER VOS SAUCISSONS POUR EN AVOIR À DISPOSITION POUR TOUTES VOS OCCASIONS.

Les tartinables 180 g

Terrine de campagne

Quantité

Mélimélo de légumes au magret fumé

Quantité

Terrine paysanne aux tomates

Régalade au saumon fumé

Terrine de canard aux 2 olives

Purée fine de patates douces aux giroles

NOMBRES PIÈCES À L'UNITÉ = x 5 € = €
NOMBRES DE LOTS = x 12 € = €