

Bon de Commande

dans la limite des stocks disponibles

TARIF 1er semestre 2009

LE CANARD	P.U./KG	P.U.	Qté	TOTAL
<u>Les foies gras de canard entiers</u>				
Poids net 60 g (boîte) (1 pers.)	110,00	6,60	x =	
Poids net 125 g (verrine) (2-3 pers.)	111,20	13,90	x =	
Poids net 190 g " (4 pers.)	101,32	19,25	x =	
Poids net 300 g " (6 pers.)	95,67	28,70	x =	
Poids net 450 g " (9 pers.)	91,78	41,30	x =	
<u>Les confits et plats cuisinés</u>				
1/2 canard, 600 g	20,67	12,40	x =	
5 Cuisses, 1 Kg	20,90	20,90	x =	
2 Cuisses, 450 g	20,44	9,20	x =	
1 Magret + 1 Cuisse, 500 g	23,20	11,60	x =	
4 Manchons, 450 g	12,00	5,40	x =	
<u>Gésiers confits</u>				
Poids net 220 g	31,82	7,00	x =	
Poids net 120 g	39,17	4,70	x =	
<u>Cassoulet au confit de canard</u>				
Poids net 1200 g	10,42	12,50	x =	
Poids net 900 g	7,78	7,00	x =	
Poids net 600 g	7,75	4,65	x =	
<u>Manchons confits aux lentilles</u>				
Poids net 900 g	7,22	6,50	x =	
Poids net 600 g	6,08	3,65	x =	
<u>Saucisses de canard aux lentilles</u>				
Poids net 840 g	8,57	7,20	x =	
Poids net 420 g	9,76	4,10	x =	
<u>Civet de canard</u>				
Poids net 750 g	14,00	10,50	x =	
Poids net 500 g	14,40	7,20	x =	
<u>Civet de canard aux pruneaux</u>				
Poids net 850 g	12,94	11,00	x =	
Poids net 430 g	16,28	7,00	x =	
Garbure, 1000 g	8,90	8,90	x =	
<u>Les entrées froides</u>				
Pâté au poivre vert, 190 g	21,05	4,00	x =	
" 140 g	22,50	3,15	x =	
Pâté au Foie Gras, 190 g	26,58	5,05	x =	
" 140 g	28,93	4,05	x =	
Pâté à l'Armagnac, 190 g	22,89	4,35	x =	
Pâté au Madère, 190 g	22,89	4,35	x =	
Pâté aux Olives, 190 g	21,05	4,00	x =	
Fritons, 400 g	17,88	7,15	x =	
" 190 g	18,68	3,55	x =	
<u>Rillettes pur canard</u>				
Poids net 280 g	20,71	5,80	x =	
Poids net 140 g	22,86	3,20	x =	
TOTAL :				

LE CANARD (suite)	P.U./KG	P.U.	Qté	TOTAL
<u>Les entrées froides (suite)</u>				
Cous farcis 40% de foie gras, 450 g	30,00	13,50	x =	
<u>Délice de canard (40 % de F.G.), 400g</u>				
Poids net 400 g "	23,25	9,30	x =	
Poids net 190 g "	27,37	5,20	x =	
Galantine de canard au foie gras, 350	25,43	8,90	x =	
Terrine de canard à l'orange, 190 g	32,63	6,20	x =	
Magret fourré au foie gras, 500 g	29,00	14,50	x =	
<u>Fondant (75 % de foie gras)</u>				
Poids net 190 g	51,58	9,80	x =	
Poids net 100 g	57,00	5,70	x =	
<u>les salaisons</u>				
Magret sec tranché 100 g	39,00	3,90	x =	
Magret fumé tranché 100 g	39,00	3,90	x =	
Saucisse sèche	25,50	25,50	x =	
TOTAL :				

LE PORC	P.U./KG	P.U.	Qté	TOTAL
Pâté de Campagne, 190 g	12,63	2,40	x =	
Pâté de foie de porc, 190 g	12,63	2,40	x =	
Pâté de couennes à l'ancienne, 190 g	12,63	2,40	x =	
Jambonneau, 190g	16,32	3,10	x =	
Jambonneau, 350 g	16,29	5,70	x =	
Pâté de tête, 190 g	12,63	2,40	x =	
Fricandeau, 190 g	12,63	2,40	x =	
Pâté au Roquefort, 190 g	16,84	3,20	x =	
Boudin de porc aux pommes, 400 g	10,00	4,00	x =	
<u>les salaisons</u>				
Saucisse sèche	16,90	16,90	x =	
Saucisse sèche à l'ail	16,90	16,90	x =	
Saucisse sèche au Roquefort	18,10	18,10	x =	
Saucisse sèche aux Noisettes	18,10	18,10	x =	
Saucisson sec	20,90	20,90	x =	
Saucisse sèche à l'huile 300 g	25,33	7,60	x =	
Jambon sec entier (env. 8 kg)	14,00	14,00	x =	
Jambon sec entier tranché s/vide	17,00	17,00	x =	
Jambon sec tranché s/vide	25,50	25,50	x =	
TOTAL :				

*Les produits que nous vous proposons sont tous issus de notre ferme. Nous élevons tous nos animaux dans le respect de la tradition et nous élaborons l'ensemble de nos conserves dans notre atelier agro-alimentaire sur notre exploitation.
Tous nos produits sont fabriqués sans colorant ni conservateur, ceci dans un souci constant de qualité et pour vous donner le meilleur de notre savoir faire.*

LE FRAIS	Qté	TOTAL
<u>Le canard</u>		
Canard entier (environ 5,5 kg)	7,10 € / kg	x =
Canard éviscéré (environ 4 kg)	5,50 € / kg	x =
Foie Gras Extra (< 600 g)	42,00 € / kg	x =
Foie Gras > 600 g	40,00 € / kg	x =
Magrets	13,95 € / kg	x =
Aiguillettes	15,50 € / kg	x =
<u>Les foies gras de canard entiers mi-cuits</u>		
Poids net 125 g (verrine)	13,90	x =
Poids net 190 g "	19,25	x =
Poids net 300 g "	28,70	x =
Poids net 450 g "	41,30	x =
poches sous-vide :		
pois variant de 400 g à 600 g	96,00	x =
<u>Le porc</u>		
Caissette de 5 kg environ	8,30 € / kg	x =
comprenant rotis, côtes, saucisses.		
<u>Le boeuf</u>		
Colis de 5 ou 10 kg environ	10,40 € / kg	x =
comprenant steacks, roti, côte ou entrecôte, bourguignon, plat de côte, etc...		
TOTAL :		
Toutes les commandes de produits frais ne pourront être traitées qu'en fonction du nombre d'animaux disponibles (pensez à réserver à l'avance).		

RECAPITULATIF COMMANDE	
Total commande "Canard"	
Total commande "Porc"	
Total commande "Salaisons"	
Total commande "frais" (voir conditions expédition)	
TOTAL	
FRAIS DE PORT (voir conditions d'expédition au verso)	
TOTAL GENERAL	