



<b>Produits crus</b>	<b>PRIX</b>	<b>QTE</b>	<b>Total</b>
<b>Foie gras de canard cru</b>	<b>71,02€</b> le kg		
<b>Foie gras de canard cru dénervé et assaisonné</b>	<b>80,78€</b> le kg		
<b>canard gavé éviscéré</b>	<b>12,77€</b> le kg		
<b>Magret de canard</b> (400g environ soit 2 parts)	<b>10,63€</b> soit 26,57€ le kg		
<b>Pavé de canard aux épices et aux herbes</b> (350g environ soit 2 parts)	<b>14,14€</b> soit 40,40€ le kg		
<b>Magret de canard légèrement fumé et assaisonné</b> (400g environ soit 2 parts)	<b>11,21€</b> soit 28,03€ le kg		
<b>Aiguillettes de canard</b> (400g environ soit 2 parts)	<b>6,88€</b> soit 38,20€ le kg		

<b>Produits congelés</b>	<b>PRIX</b>	<b>QTE</b>	<b>Total</b>
<b>Foie gras de canard cru dénervé</b>	<b>79,48€</b> le kg		
<b>Escalopes de foie gras</b> (boîte de 4 tranches - 140g minimum)	<b>13,04€</b> soit 93,14€ le kg		
<b>Escalopes de foie gras de canard poêlées assaisonnées</b> (sachet de 4 tranches - 125g)	<b>14,99€</b> soit 119,92€ le kg		
<b>Pépites de foie gras de canard poêlées assaisonnées</b> (sachet de 15 pépites - 120g)	<b>12,39€</b> soit 103,25€ le kg		

<b>Produits frais</b>	<b>PRIX</b>	<b>QTE</b>	<b>Total</b>
<b>Foie gras de canard entier sous vide</b> (50 à 60g / personne)	<b>140,73€</b> le kg		
<b>Foie gras de canard entier mi-cuit au torchon</b> parfumé à la fleur de sel de l'île de Ré (50g/personne)	<b>130,30€</b> le kg		
<b>Magret de canard fourré au foie gras</b> (entier environ 350g - 6/8 parts)	<b>18,50€</b> soit 52,86€ le kg		
<b>Magret de canard séché prétranché</b>	prétranché, la barquette 80g <b>6,28€</b> la pièce soit 78,50€ le kg		
<b>Cuisses de canard aux herbes</b> (sachet de 2 cuisses - 340/400g environ)	<b>9,78€</b> soit 28,76€ le kg		
<b>Cuisses de canard confites</b> (sachet de 2 cuisses - 340/400g environ)	<b>9,78€</b> soit 28,76€ le kg		
<b>Cuisses de canard au Wasabi et au gingembre confit</b> (sachet de 2 cuisses - 340/400g environ)	<b>9,95€</b> soit 29,26€ le kg		
<b>Gésiers de canard confits s/vidé</b> (140g)	<b>6,33€</b> soit 45,21€ le kg		
<b>Manchons de canard aux herbes</b> (sachet de 4 manchons - 350g)	<b>4,84€</b> soit 13,83€ le kg		
<b>Manchons de canard confits</b> (sachet de 4 manchons - 360g)	<b>5,57€</b> soit 15,47€ le kg		
<b>Effiloché de canard confit au foie gras et sa purée</b> purée de pommes de terre au beurre, (540g soit 2 parts)	<b>12,22€</b> soit 22,63€ le kg		
<b>Magret de canard séché entier</b>	<b>12,21€</b> soit 45,22€ le kg		
<b>Effiloché de canard confit au foie gras</b> purée de pommes de terre au beurre, (540g soit 2 parts)	<b>7,61€</b> soit 42,28€ le kg		

<b>Conserves</b>	<b>PRIX</b>	<b>QTE</b>	<b>Total</b>
<b>Foie gras entier mi-cuit</b>	120g / 2 parts <b>20,88€</b> soit 174,00€ le kg 180g / 4 parts <b>29,99€</b> soit 166,61€ le kg 300g / 6 parts <b>45,54€</b> soit 151,80€ le kg 600g / 12 parts <b>84,76€</b> soit 141,27€ le kg		
<b>Foie gras entier</b>	120g / 2 parts <b>20,88€</b> soit 174,00€ le kg 180g / 4 parts <b>29,99€</b> soit 166,61€ le kg 300g / 6 parts <b>45,54€</b> soit 151,80€ le kg		
<b>Bloc de foie gras (97% foie gras)</b>	65g / 1-2 parts <b>6,71€</b> soit 103,23€ le kg 130g / 3 parts <b>12,78€</b> soit 98,31€ le kg 190g / 4-5 parts <b>16,92€</b> soit 89,05€ le kg		
<b>L' Duetto (bloc de foie gras + 50% morceaux de foie gras poêlés)</b> 130g / 3 parts	<b>13,68€</b> soit 105,23€ le kg		
<b>Bloc de foie gras mi-cuit (foie gras + 30% morceaux de foie gras)</b> 200g / 4 parts	<b>19,55€</b> soit 97,75€ le kg		
<b>L' Duetto mi-cuit (bloc de foie gras + 50% morceaux de foie gras poêlés)</b> 130g / 3 parts	<b>13,68€</b> soit 105,23€ le kg		
<b>Mousse de foie (50% foie gras)</b>	65g / 1-2 parts <b>5,91€</b> soit 90,92€ le kg 130g / 3 parts <b>10,21€</b> soit 78,54€ le kg		
<b>Mousse au foie de canard et au cognac</b> 180g / 4-5 parts	<b>9,27€</b> soit 51,50€ le kg		
<b>Graisse de canard</b> 320g	<b>5,48€</b> soit 17,12€ le kg		
<b>Pâté de canard (avec 20% de bloc de foie gras)</b> 180g / 4 parts	<b>7,52€</b> soit 41,78€ le kg		
<b>Pâté au foie de canard et aux châtaignes</b> 180g / 4 parts	<b>8,59€</b> soit 47,72€ le kg		
<b>Rillettes du Pwattoo au canard et au cognac</b> 180g / 4 parts	<b>8,86€</b> soit 49,22€ le kg		
<b>Pâté de canard aux pistaches</b> 180g / 4 parts	<b>5,25€</b> soit 29,17€ le kg		
<b>Pâté aux raisins et au pineau</b> 180g / 4 parts	<b>7,52€</b> soit 41,78€ le kg		
<b>Pâté au fumet de canard</b> 180g / 4 parts	<b>5,09€</b> soit 28,28€ le kg		
<b>Pâté de canard aux noisettes</b> 180g / 4 parts	<b>5,04€</b> soit 28,00€ le kg		
<b>Pâté de canard aux olives</b> 180g / 4 parts	<b>4,97€</b> soit 27,61€ le kg		
<b>Pâté de canard à l'orange</b> 180g / 4 parts	<b>4,97€</b> soit 27,61€ le kg		
<b>Rillons de canard</b> 180g / 4 parts	<b>5,49€</b> soit 30,50€ le kg		
<b>Gésiers de canard</b> 180g	<b>8,34€</b> soit 46,33€ le kg		
<b>Confit de canard</b> 2 cuisses / 350g	<b>11,96€</b> soit 34,17€ le kg		
<b>Manchons de canard confits</b> 4 manchons / 275g	<b>7,39€</b> soit 26,87€ le kg		
<b>Cou de canard farci</b> 400g	<b>17,79€</b> soit 44,48€ le kg		
<b>Terrine poitevine</b> 130g / 2-3 parts	<b>3,76€</b> soit 28,92€ le kg		
<b>Rillettes de canard</b> 180g / 4 parts	<b>6,46€</b> soit 35,89€ le kg		
<b>L'Apéria</b> bocal de 80g	<b>4,55€</b> soit 56,88€ le kg		
<b>Colis 3 Apérias (nature, cacao pepper, lemon)</b> 3 x 80g	<b>13,04€</b> soit 54,33€ le kg		
<b>Canard façon bolognaise</b>	<b>12,60€</b> le kg		

<b>Consommables</b>	<b>PRIX</b>	<b>QTE</b>	<b>Total</b>
<b>Confiture d'échalions</b> 100g	<b>4,71€</b> soit 47,10€ le kg		

<b>Plats cuisinés</b>	<b>PRIX</b>	<b>QTE</b>	<b>Total</b>
<b>Cassoulet au confit de canard</b> 725g / 2-3 parts	<b>16,10€</b> soit 22,21€ le kg		
<b>Mojettes aux manchons de canard confits</b> 725g / 3 parts	<b>10,40€</b> soit 14,34€ le kg		
<b>Cuisses de canard à l'orange</b> 300g / 2 cuisses	<b>13,42€</b> soit 44,73€ le kg		
<b>Canard façon tajine</b> 350g / 2 parts	<b>13,70€</b> soit 39,14€ le kg		

<b>Boissons</b>	<b>PRIX</b>	<b>QTE</b>	<b>Total</b>
<b>Bordeaux Château Mautret millésime 2017</b> blanc moelleux, 75cl	<b>8,20€</b> soit 10,93€ le litre		
<b>Pineau Blanc Raymond Bossis</b> 75cl	<b>10,90€</b> soit 14,53€ le litre		

<b>Colis &amp; idées cadeaux</b>	<b>PRIX</b>	<b>QTE</b>	<b>Total</b>
<b>La Bourriche de Rouilly</b>	<b>48,90€</b> le kg		
<b>La P'tite Bourriche</b>	<b>23,90€</b> le kg		
<b>La Bourriche du Méridien</b>	<b>60,90€</b> le kg		

\* Conservation: 1 an au frais (2°/4°)

\*\* Les prix indiqués concernent un poids de marchandise égoutée

- Tous les produits ne sont disponibles qu'en fonction des stocks
- Les prix mentionnés s'entendent T.T.C.
- Tarif non-contractuel - Les prix peuvent être modifiés à tout moment

- Expédition personnalisée si vous le désirez
- Commandes groupées C.E.
- Remises quantitatives

**ATTENTION ! Pour les produits crus et frais, veuillez indiquer dans la colonne quantité le nombre de pièces ET/OU le poids que vous désirez. Le poids de nos produits n'étant pas standard, le tarif TTC final sera déterminé à l'expédition. Ainsi vous réglerez la facture à réception de votre commande.**

<b>Total</b>	
<b>Forfait Port</b>	<b>35,00 €</b>
<b>Montant Total</b>	

UTILISEZ CETTE LETTRE COMME BON DE COMMANDE.  
UNE NOUVELLE LETTRE SERA JOINTE À VOTRE COMMANDE.

**COMMENTAIRE**

.....  
.....

Nom : ..... Prénom : .....

Adresse : .....

..... Code porte : .....

Code postal : ..... Ville : .....

Tél : ..... Portable : .....

E-mail : .....