



TARIFS & BON DE COMMANDE

HUILE DE NOIX & NOISETTE

58220 Donzy – BOURGOGNE

BON DE COMMANDE

Montant de la commande €
Frais de port* €
TOTAL €

* Participation aux frais de port :

- inférieur à 90 € : 19 €
- de 90 à 230 € : 27 €
- de 230 à 450 € : 33 €
- supérieur à 450 € : franco de port

Nom
Prénom
Adresse

CP Ville
Tél.
Courriel

Mode de paiement

chèque à la commande

carte bancaire :

numéro

date de validité /

trois derniers chiffres
dans le cadre signé au dos de la carte

Date de livraison
souhaitée

/ / 20

Signature du client



Foie Gras Coudray-Ozbolt

LA BRETONNIÈRE

• tél. : 03 86 39 47 65 • courriel : fg.co@orange.fr

ouverture & visite

- tous les jours de la semaine
- sur rendez-vous le samedi

visite de l'exploitation et des animaux
gavage • tous les jours, à 18h30, sauf juin et juillet

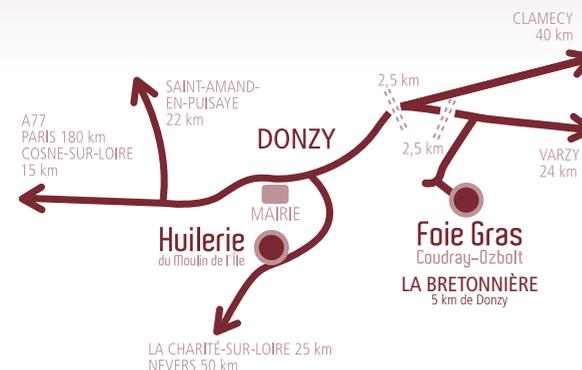


DONZY

• 14, rue de l'Éminence • tél. : 03 86 39 31 48
• courriel : huilerie.moulin@yahoo.fr
• www.huileriedumoulin.fr

ouverture & visite

- du lundi au samedi matin



Création graphique : ISASA Nevers



Foie Gras Coudray-Ozbolt

TARIFS & BON DE COMMANDE

OIE & CANARD

foie gras – confits – magrets
rillettes – terrines

vente à la ferme



58220 Donzy – BOURGOGNE

L'OIE

	poids net	prix au kilo	prix TTC	quantité	prix total
--	-----------	--------------	----------	----------	------------

Foie gras d'oie entier

(consève traditionnelle)	100 g	219,00 €	21,90 €		 €
INGRÉDIENTS : foie gras d'oie, sel, poivre.	150 g	212,66 €	31,90 €		 €
	180 g	205,00 €	36,90 €		 €
	320 g	187,18 €	59,90 €		 €

Foie gras d'oie entier mi-cuit médaille d'or / MONT-DE-MARSAN 2011

(semi-conserve)	100 g	219,00 €	21,90 €		 €
INGRÉDIENTS : foie gras d'oie, sel, poivre.	180 g	205,00 €	36,90 €		 €
	320 g	187,18 €	59,90 €		 €

Confit d'oie

INGRÉDIENTS : quartier d'oie, graisse, sel.

- 1 aile + 1 cuisse	1000 g	26,50 €	26,50 €		 €
- 1 cuisse	600 g	25,83 €	15,50 €		 €
- 1 aile	600 g	25,83 €	15,50 €		 €

Gésiers d'oie confits

ING. : 2 gésiers d'oie, graisse, sel.

Cœurs d'oie confits

ING. : 8 à 10 cœurs d'oie, graisse, sel.

Terrine pure oie

INGRÉDIENTS : viande et foie gras d'oie (20 %), œufs, sel, poivre, Armagnac.	100 g	49,00 €	4,90 €		 €
	180 g	42,22 €	7,60 €		 €
	320 g	34,37 €	11,00 €		 €

Terrine pure oie aux cèpes

INGRÉDIENTS : viande et foie gras d'oie (20 %), œufs, cèpes (2 %), Armagnac.	100 g	49,00 €	4,90 €		 €
	180 g	42,22 €	7,60 €		 €
	320 g	34,37 €	11,00 €		 €

Terrine pure oie aux raisins

INGRÉDIENTS : viande et foie gras d'oie (20 %), œufs, raisins Armagnac.	100 g	49,00 €	4,90 €		 €
	180 g	42,22 €	7,60 €		 €
	320 g	34,37 €	11,00 €		 €

Terrine pure oie au foie d'oie

I INGRÉDIENTS : viande d'oie, foie gras d'oie (40 %), œuf, sel, poivre, Armagnac.

Rillettes pure oie médaille d'argent / PARIS 2012

INGRÉDIENTS : viande et graisse d'oie, sel, poivre, épices.	100 g	47,00 €	4,70 €		 €
	180 g	40,00 €	7,20 €		 €
	320 g	32,50 €	10,40 €		 €

Graisse d'oie

INGRÉDIENTS : graisse d'oie, sel.

LE CANARD

	poids net	prix au kilo	prix TTC	quantité	prix total
--	-----------	--------------	----------	----------	------------

Foie gras canard entier médaille de bronze / MONT-DE-MARSAN 2012 médaille de bronze / PARIS 2014

(consève traditionnelle)	100 g	176,00 €	17,60 €		 €
INGRÉDIENTS : foie gras de canard, sel, poivre.	150 g	172,66 €	25,90 €		 €
	180 g	166,11 €	29,90 €		 €
	320 g	155,93 €	49,90 €		 €

Foie gras canard entier mi-cuit médaille de bronze / PARIS 2011

(semi-conserve)	100 g	176,00 €	17,60 €		 €
INGRÉDIENTS : foie gras de canard, sel, poivre.	180 g	166,11 €	29,90 €		 €
	320 g	155,93 €	49,90 €		 €

Confit de canard

INGRÉDIENTS : quartier de canard, graisse, sel.

- 1 cuisse <i> ??? c'est ça ? </i>	300 g	25,67 €	7,70 €		 €
- 2 cuisses	600 g	25,83 €	15,50 €		 €
- 4 cuisses	1000 g	26,50 €	26,50 €		 €
- 6 cuisses	1400 g	25,93 €	36,30 €		 €
- 1 aile (1 magret + 1 manchon)	600 g	25,83 €	15,50 €		 €
- 2 ailes (2 magrets+ 2 manchons)	1000 g	26,50 €	26,50 €		 €
- 1 aile + 1 cuisse	700 g	29,57 €	20,70 €		 €

Canard au naturel

INGRÉDIENTS : magret et manchon de canard, ail, sel, poivre.

- 1 aile	500 g	28,00 €	14,00 €		 €
- 2 ailes	950 g	25,86 €	24,00 €		 €

Gésiers de canard confits

ING. : 4 gésiers de canard, graisse, sel.

Cœurs de canard confits

ING. : 8 à 10 cœurs de canard, graisse, sel.

Manchons de canard confits

ING. : 6 manchons de canard, graisse, sel.

Graisse de canard

INGRÉDIENTS : graisse de canard, sel.

Terrine pur canard au foie de canard

INGRÉDIENTS : chair et foie gras de canard, œuf, sel, poivre, Armagnac.

Terrine pur canard médaille d'argent / PARIS 2013

INGRÉDIENTS : chair et foie gras de canard (20 %), œufs, sel, poivre, Armagnac.	100 g	49,00 €	4,90 €		 €
	180 g	42,22 €	7,60 €		 €
	320 g	34,37 €	11,00 €		 €

Terrine pur canard à l'orange

INGRÉDIENTS : chair et foie gras de canard (20 %), œufs, marmelade d'orange (2 %), sel, poivre, Cointreau.	100 g	49,00 €	4,90 €		 €
	180 g	42,22 €	7,60 €		 €
	320 g	34,37 €	11,00 €		 €

Terrine pur canard aux noisettes

INGRÉDIENTS : chair et foie gras de canard (20 %), œufs, noisettes (3 %) sel, poivre, Cointreau.	100 g	49,00 €	4,90 €		 €
	180 g	42,22 €	7,60 €		 €
	320 g	34,37 €	11,00 €		 €

Terrine pur canard aux trompettes de la mort

INGRÉDIENTS : chair et foie gras de canard (20 %), œufs, champignons (2 %), sel, poivre, Cointreau.	100 g	49,00 €	4,90 €		 €
	180 g	42,22 €	7,60 €		 €
	320 g	34,37 €	11,00 €		 €

Terrine pur canard aux griottines®

INGRÉDIENTS : chair et foie gras de canard (20 %), œufs, griottes (2 %), sel, poivre, Cointreau.	100 g	49,00 €	4,90 €		 €
	180 g	42,22 €	7,60 €		 €
	320 g	34,37 €	11,00 €		 €

Terrine pur canard aux abricots

INGRÉDIENTS : chair et foie gras de canard (20 %), œufs, abricots (3 %), sel, poivre, Cointreau.	100 g	49,00 €	4,90 €		 €
	180 g	42,22 €	7,60 €		 €
	320 g	34,37 €	11,00 €		 €

Terrine pur canard au Cassis de Bourgogne

INGRÉDIENTS : viande et foie gras de canard (20 %), œufs, cassis d Bourgogne (3 %) sel, poivre, Cointreau	100 g	49,00 €	4,90 €		 €
	180 g	42,22 €	7,60 €		 €
	320 g	34,37 €	11,00 €		 €

Rillettes pur canard médaille d'or / PARIS 2008

INGRÉDIENTS : viande et graisse de canard, sel, poivre, épices.	100 g	47,00 €	4,70 €		 €
	180 g	40,00 €	7,20 €		 €
	320 g	32,50 €	10,40 €		 €

Rillettes pur canard au poivre vert médaille de bronze / PARIS 2009

INGRÉDIENTS : viande et graisse de canard, sel, poivre vert, poivre, épices.	100 g	47,00 €	4,70 €		 €
	180 g	40,00 €	7,20 €		 €
	320 g	32,50 €	10,40 €		 €

Rillettes pur canard au Sancerre

INGRÉDIENTS : viande et graisse de canard, vin blanc (2 %), sel, poivre, épices.	100 g	47,00 €	4,70 €		 €
	180 g	40,00 €	7,20 €		 €
	320 g	32,50 €	10,40 €		 €

Rillettes pur canard au magret fumé

INGRÉDIENTS : viande et graisse de canard, magret fumé de canard, sel, poivre, épices.	100 g	47,00 €	4,70 €		 €
	180 g	40,00 €	7,20 €		 €
	320 g	32,50 €	10,40 €		 €

Rillettes pur canard au foie de canard

INGRÉDIENTS : chair, foie gras (30 %) et graisse de canard, sel, poivre.

Magret de canard fumé médaille d'argent / PARIS 2012

INGRÉDIENTS : magret de canard, sel, conservateur (nitrite de sodium), aromates.

- entier	290 à 450 g	40,10 €/kg		 €
- demi	150 à 220 g	43,00 €/kg		 €
- tranché	100 g	72,50 €	7,25 €	 €
	150 g	69,65 €	10,45 €	 €

SUR COMMANDE

Foie gras de canard entier mi-cuit sous vide (nature ou aux figues)

(conservation à +2° / +4°, 35 jours) de 50 à 600 g 156,00 €/kg

PRODUITS CRUS (selon abattage)

IL EST PRUDENT DE COMMANDER CES PRODUITS À L'AVANCE.

Canard (toute l'année sauf juin et juillet)				
- foie gras	76,50 €/kg	- aiguillettes	26,50 €/kg	
- magret médaille d'or / PARIS 2013	26,50 €/kg	- cuisse	12,70 €/kg	
		- cœur	0,50 €/pièce	

Oie (de septembre à avril)

- foie gras	99,00 €/kg	- magret	26,50 €/kg
- cuisse	13,20 €/kg		

HUILE

Huile de noix	prix au litre	prix	quantité TTC	prix total
- 1 litre	22,50 €	22,50 €		 €
- 50 cl	26,00 €	13,00 €		 €
- 37,50 cl	26,66 €	10,00 €		 €
- 25 cl	30,00 €	7,50 €		 €
- 10 cl	35,00 €	3,50 €		 €

Huile de noisette

- 1 litre	39,00 €	39,00 €		 €
- 50 cl	42,00 €	21,00 €		 €
- 37,50 cl	43,73 €	16,40 €		 €
- 25 cl	48,00 €	12,00 €		 €
- 10 cl	55,00 €	5,50 €		 €
- duo		9,00 €		 €

FARINE

Farine de noisette	prix au kilo	prix TTC	quantité	prix total
- 200 g	13,00 €	2,60 €		 €

PÂTE À TARTINER

Donzette	prix au kilo	prix TTC	quantité	prix total
- 130 g	34,62 €	4,50 €		 €
- 280 g	25,36 €	7,10 €		 €
- 940 g	25,53 €	24,00 €		 €
- 2,8 kg	24,62 €	69,00 €		 €

Donzinoix

- 130 g	34,62 €	4,50 €		 €
- 280 g	25,36 €	7,10 €		 €
- 940 g	25,53 €	24,00 €		 €
- 2,8 kg	24,62 €</			