

SUR COMMANDE

Foie gras de canard entier mi-cuit sous vide

(conservation à +2° / +4°, 21 jours)

de 50 à 600 g 142 €/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 :	65,00 €/kg	- aiguillettes :	21,00 €/kg
- magret :	20,50 €/kg	- cuisse :	10,50 €/kg
- médaille d'or / PARIS 2013		- cœur :	0,50 €/pièce

Oie (de septembre à avril)

- foie gras :	84,00 €/kg	- magret :	20,50 €/kg
- cuisse :	10,50 €/kg		

Montant de la commande	<input type="text"/>	€
Frais de port*	<input type="text"/>	€
TOTAL	<input type="text"/>	€

* Participation aux frais de port :

- inférieur à 90 € : 15 €
- de 90 à 230 € : 23 €
- de 230 à 450 € : 28 €
- 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

Deux points de vente

À LA BRETONNIÈRE

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

À DONZY-LE-PRÉ, 4, le Petit Chemin

- tél. : 03 86 39 37 19
- courriel : coudray-ozbolt@wanadoo.fr
- http://jfo.chez-alice.fr/oies_du_pre.htm

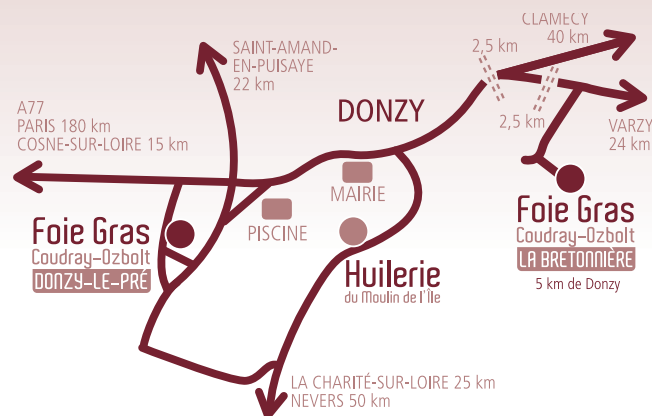
Ouverture & visite

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

Visite de l'exploitation et des animaux

Gavage visible au village de la Bretonnière

- tous les jours, à 19 h 30, sauf juin et juillet



Création graphique : ISASA Nevers - IMP Guillaudot



Foie Gras Coudray-Ozbolt

TARIF & BON DE COMMANDE

OIE & CANARD

foie gras – confits – magrets rillettes – terrines

vente à la ferme



58220 Donzy – BOURGOGNE

L'OIE

	poids net	prix aux 100 g	prix TTC	quantité	prix total
--	-----------	----------------	----------	----------	------------

Foie gras d'oie entier

(conserves traditionnelle)	100 g	18,90 €	18,90 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	€
INGRÉDIENTS : foie gras d'oie, sel, poivre.	150 g	18,20 €	27,30 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	€
	180 g	17,50 €	31,50 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	€
	320 g	16,56 €	53,00 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	€

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

(semi-conserves)	100 g	18,90 €	18,90 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	€
INGRÉDIENTS : foie gras d'oie, sel, poivre.	180 g	17,50 €	31,50 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	€
	320 g	16,56 €	53,00 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	€

Confit d'oie

INGRÉDIENTS : quartier d'oie, graisse, sel.

- 1 aile + 1 cuisse	1000 g	2,20 €	22,00 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	€
- 1 cuisse	600 g	2,17 €	13,00 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	€
- 1 aile	600 g	2,17 €	13,00 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	€

Gésiers d'oie confits

ING. : 2 gésiers d'oie, graisse, sel.	300 g	2,63 €	7,90 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	€
---------------------------------------	-------	--------	--------	--------------------------	--------------------------	---

Cœurs d'oie confits

ING. : 8 à 10 cœurs d'oie, graisse, sel.	300 g	2,07 €	6,20 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	€
--	-------	--------	--------	--------------------------	--------------------------	---

Terrine pure oie

INGRÉDIENTS : viande et foie gras d'oie (20 %), œufs, sel, poivre, Armagnac.	100 g	3,90 €	3,90 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	€
	180 g	3,44 €	6,20 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	€
	320 g	2,81 €	9,00 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	€

Terrine pure oie aux cèpes

INGRÉDIENTS : viande et foie gras d'oie (20 %), œufs, cèpes (2 %), sel, poivre, Armagnac.	100 g	3,90 €	3,90 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	€
	180 g	3,44 €	6,20 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	€
	320 g	2,81 €	9,00 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	€

Terrine pure oie aux raisins **NOUVEAU**

INGRÉDIENTS : viande et foie gras d'oie (20 %), œufs, raisins macérés (4%), sel, poivre, Rhum.	100 g	3,90 €	3,90 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	€
	180 g	3,44 €	6,20 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	€
	320 g	2,81 €	9,00 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	€

Terrine pure oie au foie d'oie

INGRÉDIENTS : viande d'oie, foie gras d'oie (40 %), œufs, sel, poivre, Armagnac.	320 g	4,88 €	15,60 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	€
--	-------	--------	---------	--------------------------	--------------------------	---

Rillettes pure oie médaille d'argent / PARIS 2012

INGRÉDIENTS : viande et graisse d'oie, sel, poivre, épices.	100 g	3,80 €	3,80 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	€
	180 g	3,33 €	6,00 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	€
	320 g	2,69 €	8,60 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	€

Graisse d'oie

INGRÉDIENTS : graisse d'oie, sel.	300 g	0,93 €	2,80 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	€
-----------------------------------	-------	--------	--------	--------------------------	--------------------------	---

LE CANARD

	poids net	prix aux 100 g	prix TTC	quantité	prix total
--	-----------	----------------	----------	----------	------------

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

(conserves traditionnelle)	100 g	15,80 €	15,80 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	€
INGRÉDIENTS : foie gras de canard, sel, poivre.	150 g	15,06 €	22,60 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	€
	180 g	14,66 €	26,40 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	€
	320 g	14,06 €	45,00 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	€

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

(semi-conserves)	100 g	15,80 €	15,80 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	€
INGRÉDIENTS : foie gras de canard, sel, poivre.	180 g	14,66 €	26,40 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	€
	320 g	14,06 €	45,00 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	€

Confit de canard

INGRÉDIENTS : quartier de canard, graisse, sel.

- 2 cuisses	600 g	2,17 €	13,00 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	€
- 4 cuisses	1000 g	2,20 €	22,00 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	€
- 6 cuisses	1400 g	2,21 €	31,00 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	€
- 1 aile (1 magret + 1 manchon)	600 g	2,17 €	13,00 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	€
- 2 ailes (2 magrets + 2 manchons)	1000 g	2,20 €	22,00 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	€
- 1 aile + 1 cuisse	700 g	2,50 €	17,50 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	€

Canard au naturel

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

- 1 aile	500 g	2,40 €	12,00 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	€
- 2 ailes	950 g	2,08 €	20,80 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	€

Gésiers de canard confits

ING. : 4 gésiers de canard, graisse, sel.	300 g	2,63 €	7,90 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	€
---	-------	--------	--------	--------------------------	--------------------------	---

Cœurs de canard confits

ING. : 8 à 10 cœurs de canard, graisse, sel.	300 g	2,07 €	6,20 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	€
--	-------	--------	--------	--------------------------	--------------------------	---

Manchons de canard confits

ING. : 6 manchons de canard, graisse, sel.	1000 g	1,02 €	10,20 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	€
--	--------	--------	---------	--------------------------	--------------------------	---

Graisse de canard

INGRÉDIENTS : graisse de canard, sel.	300 g	0,93 €	2,80 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	€
---------------------------------------	-------	--------	--------	--------------------------	--------------------------	---

Terrine pur canard au foie de canard **NOUVEAU**

INGRÉDIENTS : chair et foie gras de canard, œuf, sel, poivre, Armagnac.	320 g	4,37 €	14,00 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	€
---	-------	--------	---------	--------------------------	--------------------------	---

Terrine pur canard médaille d'argent / PARIS 2013

INGRÉDIENTS : chair et foie gras de canard (20 %), œufs, sel, poivre, Armagnac.	100 g	3,90 €	3,90 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	€
	180 g	3,44 €	6,20 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	€
	320 g	2,81 €	9,00 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	€

Terrine pur canard à l'orange

INGRÉDIENTS : chair et foie gras de canard (20 %), œufs, marmelade d'orange (2 %), sel, poivre, Cointreau.	100 g	3,90 €	3,90 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	€
	180 g	3,44 €	6,20 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	€
	320 g	2,81 €	9,00 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	€

Terrine pur canard aux noisettes

INGRÉDIENTS : chair et foie gras de canard (20 %), œufs, noisettes (3 %), sel, poivre, Eau de vie.	100 g	3,90 €	3,90 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	€
	180 g	3,44 €	6,20 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	€
	320 g	2,81 €	9,00 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	€

Terrine pur canard aux trompettes de la mort

INGRÉDIENTS : chair et foie gras de canard (20 %), œufs, champignons (2 %), sel, poivre, Eau de vie.	100 g	3,90 €	3,90 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	€
	180 g	3,44 €	6,20 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	€
	320 g	2,81 €	9,00 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	€

Terrine pur canard aux griottines®

INGRÉDIENTS : chair et foie gras de canard (20 %), œufs, griottes macérées (4 %), sel, poivre.	100 g	3,90 €	3,90 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	€
	180 g	3,44 €	6,20 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	€
	320 g	2,81 €	9,00 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	€

Terrine pur canard aux abricots

INGRÉDIENTS : chair et foie gras de canard (20 %), œufs, abricots (3 %), sel, poivre, Armagnac.	100 g	3,90 €	3,90 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	€
	180 g	3,44 €	6,20 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	€
	320 g	2,81 €	9,00 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	€

Terrine pur canard au Cassis de Bourgogne

INGRÉDIENTS : viande et foie gras de canard (20 %), œufs, cassis de Bourgogne macéré, sel, poivre.	100 g	3,90 €	3,90 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	€
	180 g	3,44 €	6,20 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	€
	320 g	2,81 €	9,00 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	€

Rillettes pur canard médaille d'or / PARIS 2008

INGRÉDIENTS : viande et graisse de canard, sel, poivre, épices.	100 g	3,80 €	3,80 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	€
	180 g	3,33 €	6,00 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	€
	320 g	2,69 €	8,60 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	€

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

INGRÉDIENTS : viande et graisse de canard, sel, poivre vert, poivre, épices.	100 g	3,80 €	3,80 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	€
	180 g	3,33 €	6,00 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	€
	320 g	2,69 €	8,60 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	€

Rillettes pur canard au Sancerre

INGRÉDIENTS : viande et graisse de canard, vin blanc (2 %), sel, poivre.	100 g	3,80 €	3,80 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	€
	180 g	3,33 €	6,00 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	€
	320 g	2,69 €	8,60 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	€

Rillettes pur canard au magret fumé

INGRÉDIENTS : viande et graisse de canard, magret fumé de canard, sel, poivre, épices.	100 g	3,80 €	3,80 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	€
	180 g	3,33 €	6,00 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	€
	320 g	2,69 €	8,60 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	€

Rillettes pur canard au foie de canard **NOUVEAU**

INGRÉDIENTS : chair, foie gras (30 %) et graisse de canard, sel, poivre.	180 g	4,72 €	8,50 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	€
--	-------	--------	--------	--------------------------	--------------------------	---

Magret de canard fumé médaille d'argent / PARIS 2012

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

- entier	290 à 450 g	33,80 €/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	€
- demi	150 à 220 g	35,50 €/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	€
- tranché	100 g	5,80 €	5,80 €	<input type="checkbox"/>	€
	150 g	5,73 €	8,60 €	<input type="checkbox"/>	€