

HUILERIE

DU MOULIN DE L'ÎLE

Pierre Pradalier

TARIF & BON DE COMMANDE

NOIX & NOISETTE

58220 Donzy – BOURGOGNE

BON DE COMMANDE

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

*** Participation aux frais de port :**

- inférieur à 90 € : 18 €
- de 90 à 230 € : 26 €
- de 230 à 450 € : 32 €
- 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

À DONZY-LE-PRÉ 4, le Petit Chemin • tél. : 03 86 39 37 19

- courriel : fg.co@orange.fr
- www.foiegras.coudray.fr

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 18 h 30, sauf juin et juillet

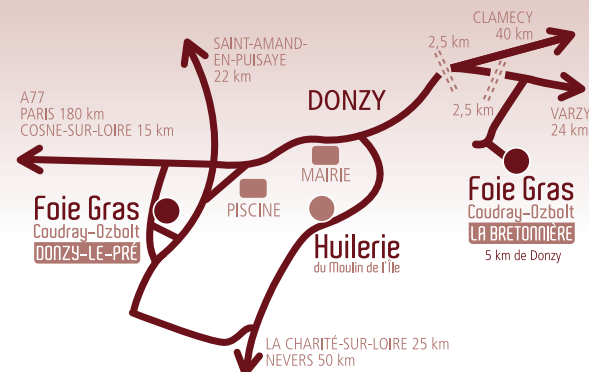
HUILERIE
DU MOULIN DE L'ÎLE
Pierre Pradalier

À 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

TARIF & 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

(conserved traditionnelle)	100 g	199,00 €	19,90 €			€
INGRÉDIENTS : foie gras d'oie, sel, poivre.	150 g	193,33 €	29,00 €			€
	180 g	186,11 €	33,50 €			€
	320 g	171,88 €	55,00 €			€

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

(semi-conserved)	100 g	199,00 €	19,90 €			€
INGRÉDIENTS : foie gras d'oie, sel, poivre.	180 g	186,11 €	33,50 €			€
	320 g	171,88 €	55,00 €			€

Confit d'oie

INGRÉDIENTS : quartier d'oie, graisse, sel.

- 1 aile + 1 cuisse	1000 g	24,00 €	24,00 €			€
- 1 cuisse	600 g	14,00 €	14,00 €			€
- 1 aile	600 g	14,00 €	14,00 €			€

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	44,00 €	4,40 €			€
	180 g	38,33 €	6,90 €			€
	320 g	30,94 €	9,90 €			€

Terrine pure oie aux cèpes

INGRÉDIENTS : viande et foie gras d'oie (20 %), œufs, cèpes (2 %), sel, poivre, Armagnac.	100 g	44,00 €	4,40 €			€
	180 g	38,33 €	6,90 €			€
	320 g	30,94 €	9,90 €			€

Terrine pure oie aux raisins

INGRÉDIENTS : viande et foie gras d'oie (20 %), œufs, raisins macérés (4%), sel, poivre, Rhum.	100 g	44,00 €	4,40 €			€
	180 g	38,33 €	6,90 €			€
	320 g	30,94 €	9,90 €			€

Terrine pure oie au foie d'oie

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

320 g 54,69 € 17,50 € €

Rillettes pure oie médaille d'argent / PARIS 2012

INGRÉDIENTS : viande et graisse d'oie, sel, poivre, épices.	100 g	42,00 €	4,20 €			€
	180 g	36,11 €	6,50 €			€
	320 g	29,37 €	9,40 €			€

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

(conserved traditionnelle)	100 g	160,00 €	16,00 €			€
INGRÉDIENTS : foie gras de canard, sel, poivre.	150 g	156,67 €	23,50 €			€
	180 g	152,78 €	27,50 €			€
	320 g	143,44 €	45,90 €			€

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

(semi-conserved)	100 g	160,00 €	16,00 €			€
INGRÉDIENTS : foie gras de canard, sel, poivre.	180 g	152,78 €	27,50 €			€
	320 g	143,44 €	45,90 €			€

Confit de canard

INGRÉDIENTS : quartier de canard, graisse, sel.

- 2 cuisses	600 g	23,33 €	14,00 €			€
- 4 cuisses	1000 g	24,00 €	24,00 €			€
- 6 cuisses	1400 g	23,57 €	33,00 €			€
- 1 aile (1 magret + 1 manchon)	600 g	23,33 €	14,00 €			€
- 2 ailes (2 magrets + 2 manchons)	1000 g	24,00 €	24,00 €			€
- 1 aile + 1 cuisse	700 g	26,85 €	18,80 €			€

Canard au naturel

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

- 1 aile	500 g	25,40 €	12,70 €			€
- 2 ailes	950 g	21,90 €	21,90 €			€

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	44,00 €	4,40 €			€
	180 g	38,33 €	6,90 €			€
	320 g	30,94 €	9,90 €			€

Terrine pur canard à l'orange

INGRÉDIENTS : chair et foie gras de canard (20 %), œufs, marmelade d'orange (2 %), sel, poivre, Cointreau.	100 g	44,00 €	4,40 €			€
	180 g	38,33 €	6,90 €			€
	320 g	30,94 €	9,90 €			€

Terrine pur canard aux noisettes

INGRÉDIENTS : chair et foie gras de canard (20 %), œufs, noisettes (3 %), (2 %), sel, poivre, Cointreau.	100 g	44,00 €	4,40 €			€
	180 g	38,33 €	6,90 €			€
	320 g	30,94 €	9,90 €			€

Terrine pur canard aux trompettes de la mort

INGRÉDIENTS : chair et foie gras de canard (20 %), œufs, champignons (2 %), sel, poivre, Cointreau.	100 g	44,00 €	4,40 €			€
	180 g	38,33 €	6,90 €			€
	320 g	30,94 €	9,90 €			€

Terrine pur canard aux griottines[®]

INGRÉDIENTS : chair et foie gras de canard (20 %), œufs, griottes (2 %), sel, poivre, Cointreau.	100 g	44,00 €	4,40 €			€
	180 g	38,33 €	6,90 €			€
	320 g	30,94 €	9,90 €			€

Terrine pur canard aux abricots

INGRÉDIENTS : chair et foie gras de canard (20 %), œufs, abricots (3 %), (2 %), sel, poivre, Cointreau.	100 g	44,00 €	4,40 €			€
	180 g	38,33 €	6,90 €			€
	320 g	30,94 €	9,90 €			€

Terrine pur canard au Cassis de Bourgogne

INGRÉDIENTS : viande et foie gras de canard (20 %), œufs, cassis de (2 %), sel, poivre, Cointreau.	100 g	44,00 €	4,40 €			€
	180 g	38,33 €	6,90 €			€
	320 g	30,94 €	9,90 €			€

Rillettes pur canard médaille d'or / PARIS 2008

INGRÉDIENTS : viande et graisse de canard, sel, poivre, épices.	100 g	42,00 €	4,20 €			€
	180 g	36,11 €	6,50 €			€
	320 g	29,37 €	9,40 €			€

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

INGRÉDIENTS : viande et graisse de canard, sel, poivre vert, poivre, épices.	100 g	42,00 €	4,20 €			€
	180 g	36,11 €	6,50 €			€
	320 g	29,37 €	9,40 €			€

Rillettes pur canard au Sancerre

INGRÉDIENTS : viande et graisse de canard, vin blanc (2 %), sel, poivre.	100 g	42,00 €	4,20 €			€
	180 g	36,11 €	6,50 €			€
	320 g	29,37 €	9,40 €			€

Rillettes pur canard au magret fumé

INGRÉDIENTS : viande et graisse de canard, magret fumé de canard, sel, poivre, épices.	100 g	42,00 €	4,20 €			€
	180 g	36,11 €	6,50 €			€
	320 g	29,37 €	9,40 €			€

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	36,50 €/kg			€
- demi	150 à 220 g	39,00 €/kg			€
- tranché	100 g	66,00 €	6,60 €		€
	150 g	63,33 €	9,50 €		€

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 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 : 	69,50 €/kg	- aiguillettes :	24,00 €/kg	
- magret :  médaille d'or / PARIS 2013	24,00 €/kg	- cuisse :	11,50 €/kg	
		- cœur :	0,50 €/pièce	

Oie (de septembre à avril)				
- foie gras :	91,00 €/kg	- magret :	24,00 €/kg	
- cuisse :	12,00 €/kg			

HUILE DE NOIX

		prix au litre	prix TTC	quantité	prix total			

Contenance

- 1 litre	23,90 €	23,90 €			€
- 50 cl	25,40 €	12,70 €			€
- 37,50 cl	26,40 €	9,90 €			€
- 25 cl	29,20 €	7,30 €			€
- 10 cl	34,00 €	3,40 €			€

HUILE DE NOISETTE

Contenance

- 1 litre	39,00 €	39,00 €			€
- 50 cl	41,00 €	20,50 €			€
- 37,50 cl	42,13 €	15,80 €			€
- 25 cl	46,80 €	11,70 €			€
- 10 cl	53,00 €	5,30 €			€