

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 :	67,00 €/kg	- aiguillettes :	22,00 €/kg
- magret :	21,50 €/kg	- cuisse :	11,00 €/kg
médaillon d'or / PARIS 2013		- cœur :	0,50 €/pièce

Oie (de septembre à avril)

- foie gras :	87,00 €/kg	- magret :	23,00 €/kg
- cuisse :	12,00 €/kg		

Montant de la commande €

Frais de port* €

TOTAL €

* Participation aux frais de port :

- inférieur à 90 € : 16 €
- de 90 à 230 € : 24 €
- de 230 à 450 € : 29 €
- 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



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

- http://jfo.chez-alice.fr/oies_du_pre.htm

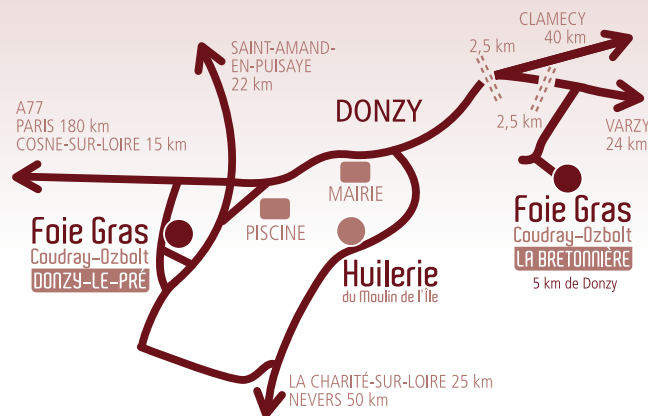
Ouverture & visite

- 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



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					
(conserves traditionnelle)	100 g	195,00 €	19,50 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
INGRÉDIENTS : foie gras d'oie, sel, poivre.	150 g	186,70 €	28,00 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	180 g	178,90 €	32,20 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	320 g	168,70 €	54,00 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	poids net	prix au kilo	prix TTC	quantité	prix total
Foie gras d'oie entier mi-cuit  médaille d'or / MONT-DE-MARSAN 2011					
(semi-conserves)	100 g	195,00 €	19,50 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
INGRÉDIENTS : foie gras d'oie, sel, poivre.	180 g	178,90 €	32,20 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	320 g	168,70 €	54,00 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Confit d'oie

INGRÉDIENTS : quartier d'oie, graisse, sel.

- 1 aile + 1 cuisse	1000 g	23,00 €	23,00 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- 1 cuisse	600 g	22,50 €	13,50 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- 1 aile	600 g	22,50 €	13,50 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Gésiers d'oie confits

ING. : 2 gésiers d'oie, graisse, sel.

	300 g	26,33 €	7,90 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--	-------	---------	--------	--------------------------	--------------------------

Cœurs d'oie confits

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

	300 g	20,66 €	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	41,00 €	4,10 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	180 g	35,55 €	6,40 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	320 g	29,06 €	9,30 €	<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	41,00 €	4,10 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	180 g	35,55 €	6,40 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	320 g	29,06 €	9,30 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Terrine pure oie aux raisins

INGRÉDIENTS : viande et foie gras d'oie (20 %), œufs, raisins macérés (4%), sel, poivre, Rhum.

	100 g	41,00 €	4,10 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	180 g	35,55 €	6,40 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	320 g	29,06 €	9,30 €	<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	50,00 €	16,00 €	<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	40,00 €	4,00 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	180 g	34,44 €	6,20 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	320 g	28,12 €	9,00 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>


Graisse d'oie

INGRÉDIENTS : graisse d'oie, sel.

	300 g	9,66 €	2,90 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--	-------	--------	--------	--------------------------	--------------------------

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					
(conserves traditionnelle)	100 g	158,00 €	15,80 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
INGRÉDIENTS : foie gras de canard, sel, poivre.	150 g	150,67 €	22,60 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	180 g	146,67 €	26,40 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	320 g	140,62 €	45,00 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	poids net	prix au kilo	prix TTC	quantité	prix total
Foie gras canard entier mi-cuit  médaille de bronze / PARIS 2011					
(semi-conserves)	100 g	158,00 €	15,80 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
INGRÉDIENTS : foie gras de canard, sel, poivre.	180 g	146,67 €	26,40 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	320 g	140,62 €	45,00 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Confit de canard

INGRÉDIENTS : quartier de canard, graisse, sel.

- 2 cuisses	600 g	22,50 €	13,50 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- 4 cuisses	1000 g	23,00 €	23,00 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- 6 cuisses	1400 g	22,85 €	32,00 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- 1 aile (1 magret + 1 manchon)	600 g	22,50 €	13,50 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- 2 ailes (2 magrets + 2 manchons)	1000 g	23,00 €	23,00 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- 1 aile + 1 cuisse	700 g	25,71 €	18,00 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Canard au naturel

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

- 1 aile	500 g	24,80 €	12,40 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- 2 ailes	950 g	22,53 €	21,40 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Gésiers de canard confits

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

	300 g	26,33 €	7,90 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--	-------	---------	--------	--------------------------	--------------------------

Cœurs de canard confits

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

	300 g	20,66 €	6,20 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--	-------	---------	--------	--------------------------	--------------------------

Manchons de canard confits

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

	1000 g	10,70 €	10,70 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--	--------	---------	---------	--------------------------	--------------------------

Graisse de canard

INGRÉDIENTS : graisse de canard, sel.

	300 g	9,66 €	2,90 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--	-------	--------	--------	--------------------------	--------------------------

Terrine pur canard au foie de canard

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

	320 g	45,00 €	14,40 €	<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	41,00 €	4,10 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	180 g	35,55 €	6,40 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	320 g	29,06 €	9,30 €	<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	41,00 €	4,10 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	180 g	35,55 €	6,40 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	320 g	29,06 €	9,30 €	<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	41,00 €	4,10 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	180 g	35,55 €	6,40 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	320 g	29,06 €	9,30 €	<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	41,00 €	4,10 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	180 g	35,55 €	6,40 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	320 g	29,06 €	9,30 €	<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	41,00 €	4,10 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	180 g	35,55 €	6,40 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	320 g	29,06 €	9,30 €	<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	41,00 €	4,10 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	180 g	35,55 €	6,40 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	320 g	29,06 €	9,30 €	<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	41,00 €	4,10 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	180 g	35,55 €	6,40 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	320 g	29,06 €	9,30 €	<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	40,00 €	4,00 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	180 g	34,44 €	6,20 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	320 g	28,12 €	9,00 €	<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	40,00 €	4,00 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	180 g	34,44 €	6,20 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	320 g	28,12 €	9,00 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Rillettes pur canard au Sancerre

INGRÉDIENTS : viande et graisse de canard, vin blanc (2 %), sel, poivre.

	100 g	40,00 €	4,00 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	180 g	34,44 €	6,20 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	320 g	28,12 €	9,00 €	<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	40,00 €	4,00 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	180 g	34,44 €	6,20 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	320 g	28,12 €	9,00 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Rillettes pur canard au foie de canard

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

	180 g	48,89 €	8,80 €	<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	34,80 €/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- demi	150 à 220 g	36,50 €/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- tranché	100 g	60,00 €	6,00 €	<input type="checkbox"/>
	150 g	60,00 €	9,00 €	<input type="checkbox"/>