

NOM :

NOM DE L'ENFANT :

PRENOM :

CLASSE DE L'ENFANT :



## LES FOIES GRAS

PRODUITS	POIDS NET	PRIX TTC	QTE COMMANDÉE	TOTAL
<b>FOIE GRAS DE CANARD ENTIER</b>				
<i>Foie de canard, sel poivre</i>				
Terrine	80g	9,90 €		
Bocal	125g	17,00 €		
Bocal	180g	23,00 €		
Boîte	250g	31,00 €		
Bocal	300g	36,00 €		
Bocal	430g	49,00 €		
Bocal	600g	67,00 €		
<b>FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT</b>				
<i>Foie de canard, sel, poivre. A conserver au froid +4°C</i>				
Terrine	80g	11,00 €		
Bocal	125g	17,00 €		
Bocal	180g	24,00 €		
Bocal	300g	37,00 €		
<b>BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD</b>				
<i>Foie de canard, eau, sel, poivre</i>				
Boîte	60g	7,00 €		
Boîte	90g	9,00 €		
Boîte	190g	18,00 €		
Boîte	380g	34,00 €		
<b>FOIE GRAS D'OIE</b>				
<i>Foie de d'oie, sel poivre</i>				
Boîte	180g	29,00 €		
Bocal	300g	45,00 €		
<b>Sous Total</b>				



## LES PLATS CUISINÉS

PRODUITS	POIDS NET	PRIX TTC	QTE COMMANDÉE	TOTAL
<b>RILLONS SAINT-LANNES AU FOIE GRAS</b>				
<i>Viande de canard 75%, Foie gras (bloc) 15%, sel, poivre.</i>				
Boîte	125g	5,50 €		
<b>MAGRET DE CANARD DANS SA GELÉE</b>				
<i>Magret de canard, sel, poivre</i>				
Bocal	380g	10,50 €		
<b>RILLETTES DE CANARD</b>				
<i>Viande canard, graisse, sel, poivre</i>				
Boîte	90g	3,50 €		
Boîte	125g	4,00 €		
Bocal	190g	5,50 €		
<b>PÂTÉ DE CANARD AU FOIE DE CANARD</b>				
<i>Viande de canard 50%, Foie gras 30%, maigre et gras de porc, sel, poivre, épices</i>				
Boîte	125g	5,00 €		
Bocal	190g	7,00 €		
<b>COU FARCI AU FOIE DE CANARD</b>				
<i>Cou de canard, force : 50% viande, 30% foie gras de canard ; maigre et gras de porc, condiments</i>				
Bocal	190g	8,00 €		
<b>MAGRET DE CANARD FOURRÉ AU FOIE GRAS</b>				
<i>80% de magret, 20 % foie gras de canard, sel, poivre,</i>				
Boîte	380g	18,00 €		
<b>PÂTÉ DE CANARD AUX CÈPES</b>				
<i>viande de canard 70%, porc 20%, cèpes 10%, sel poivre</i>				
Bocal	190g	6,00 €		
<b>PÂTÉ DE CANARD AU POIVRE VERT</b>				
<i>viande de canard 50%, porc 50%, poivre vert 5%, sel, épices</i>				
Boîte	90g	3,50 €		
Boîte	190g	5,50 €		
<b>Sous Total</b>				



## LES PLATS CUISINÉS

PRODUITS	POIDS NET	PRIX TTC	QTE COMMANDÉE	TOTAL
<b>TERRINE DE SAINT-LANNES</b>				
<i>Porc 60%, viande de canard 40%, sel, poivre</i>				
Boîte	90g	3,50 €		
Terrine	190g	6,00 €		
<b>BALLOTINE DE CHRISTELLE</b>				
<i>Viande de canard 30%, porc 40%, foie de canard (bloc) 30%, sel, poivre</i>				
Boîte	200g	7,00 €		
<b>FRITONS</b>				
<i>Peau et viande de canard, graisse, sel, poivre</i>				
Boîte	125g	3,50 €		
Bocal	190g	4,50 €		
<b>MAGRET SÉCHÉ OU FUMÉ</b>				
<i>Magret, sel, poivre</i>				
Plaquette	90g	5,00 €		
<b>CASSOULET AU CONFIT DE CANARD</b>				
<i>Jus cuisinés, aromates, sel, poivre, viande de canard 35%, haricots 50%, charcuterie 15%</i>				
Bocal	380g	6,00 €		
Bocal	765g	11,00 €		
Bocal	1000g	14,00 €		
Bocal	1500g	19,00 €		
<b>HARICOTS AUX MANCHONS DE CANARD CONFITS</b>				
<i>Haricots 50%, manchons 47%, jus cuisinés, sel, poivre</i>				
Bocal	900g	7,50 €		
<b>HARICOTS AU JUS CUISINÉ</b>				
<i>Haricots, jus cuisinés, tomates, sel, poivre</i>				
Bocal	300g	4,00 €		
Bocal	765g	6,00 €		
<b>Sous Total</b>				



## LES PLATS CUISINÉS

PRODUITS	POIDS NET	PRIX TTC	QTE COMMANDÉE	TOTAL
<b>GARBURE AUX MANCHONS DE CANARD CONFITS</b>				
<i>Choux, manchons 22%, pommes de terre, navets, eau, ail, épices, sel, poivre</i>				
Boîte	900g	9,00 €		
<b>CANARD AUX LÉGUMES D'ÉTÉ</b>				
<i>Confits de canard 50%, légumes d'été 50%, sel, poivre.</i>				
Bocal	760g	12,00 €		
<b>DAUBE DE CANARD</b>				
<i>Viande canard, sauce : oignons, carottes, épices, vin rouge, Madiran AOC, sel, poivre</i>				
Bocal	765g	17,00 €		
<b>PETIT SALÉ DE CANARD AUX LENTILLES</b>				
<i>Lentilles 50%, confit de canard 40%, charcuterie 10%, jus de cuisine : aromates, sel poivre</i>				
Bocal	750g	11,00 €		
<b>CANARD AUX PÊCHES</b>				
<i>Viande de canard, pêches 10%, sel, poivre</i>				
Bocal	765g	15,00 €		
<b>CONFIT DE CANARD A LA CHOUCROUTE</b>				
<i>Viande de canard, choucroute 30%, jus de cuisine: vin blanc, épices, aromates, sel, poivre</i>				
Bocal	900g	15,00 €		
<b>OIE AUX NAVETS</b>				
<i>Viande d'oie 450g, sauce : vin (St Mont blanc), eau, échalottes, navets, aromates, sel, poivre</i>				
Bocal	900g	15,00 €		
<b>POULE EN GELÉE</b>				
<i>Viande de poule, gelée, sel, poivre</i>				
Bocal	765g	11,00 €		
<b>Sous Total</b>				



PRODUITS	POIDS NET	PRIX TTC	QTÉ COMMANDÉE	TOTAL
<b>CONFIT DE CANARD</b>				
<i>Viande de canard, graisse, sel, poivre</i>				
1 cuisse	215g	6,00 €		
3 cuisses	450g	11,00 €		
5 cuisses	1065g	24,90 €		
1 aile + 1 cuisse	531g	16,00 €		
3 gésiers	210g	6,00 €		
4 ailes	1065g	24,90 €		
1 aile	450g	10,90 €		
5 manchons émincés de magret	480g	6,50 €		
	100g	4,50 €		
<b>CONFIE D'OIE</b>				
<i>Viande d'oie, graisse, sel, poivre.</i>				
Bocal	920g	16,00 €		
<b>GRAISSE ASSAISONNÉE</b>				
<i>Graisse, sel, poivre.</i>				
Boîte	300g	3,00 €		
Boîte	900g	4,00 €		
<b>LE PORC CUISINE</b>				
<b>PÂTÉ DE TÊTE</b>				
<i>Goula de porc 30%, masque de porc 70%, sel, poivre, épices, carottes</i>				
Bocal	190g	5,00 €		
<b>PÂTÉ DE CAMPAGNE</b>				
<i>Viande de porc, poitrine 20%, goula 50%, foie de porc 30%, échalottes blanchies, sel, poivre</i>				
Bocal	190g	6,00 €		
<b>JARRET DE PORC</b>				
<i>Jarret de porc, sel, poivre, épices</i>				
Bocal	380g	7,00 €		
<b>Sous Total</b>				



DESCRIPTION	PRIX TTC	QTÉ COMMANDÉE	TOTAL
<b>N°1 LE COFFRET GASCON (bambou bleu)</b>			
1 moelleux de Gascogne	37,00 €		
1 foie gras de canard entier		180g	
<b>N°2 LE COFFRET PIQUE NIQUE (valisette osier)</b>			
1 bloc foie gras entier		190g	
1 confit 1 cuisse		215g	
1 pâté poivre vert	44,00 €	190g	
1 friton de canard		125g	
1 rilette		125g	
1 émincé de magret		100g	
<b>N°3 LE COFFRET "SAINT LANNE"</b>			
1 château de Sabazan		75cl	
1 rilette de canard		190g	
1 confit 1 cuisse	50,00 €	215g	
1 foie de canard entier		180g	
<b>N°4 LE COFFRET DEMI CANARD (valise carton)</b>			
1 foie de canard entier		300g	
1 confit 1 aile + 1 cuisse	67,00 €	531g	
1 rilette de canard		190g	
1 Colombelle		75cl	
<b>Sous Total</b>			



DESCRIPTION	PRIX TTC	QTÉ COMMANDÉE	TOTAL
<b>APÉRITIF FLOC DE GASCOGNE</b>			
ROUGE ou BLANC la bouteille	11,00 €		
<b>CÔTES DE SAINT-MONT CHÂTEAU DE SABAZAN</b>			
Vin rouge (cru prestigieux) la bouteille	18,00 €		
<b>MOELLEUX DE GASCOGNE</b>			
La bouteille	6,00 €		
<b>CÔTES DE GASCOGNE</b>			
La bouteille	5,50 €		
<b>Sous Total</b>			

VOTRE COMMANDE DOIT NOUS PARVENIR LE **29 NOVEMBRE AU PLUS TARD** (PAR LES MAITRESSES OU PAR LA BOITE AUX LETTRES DE L'APEL (à l'attention de M GILLET-LEGRAND).

Merci de joindre à ce bon de commande **votre chèque à l'ordre de l'APEL** (pas d'espèces ni CB)



**VOTRE COMMANDE :**

PAGE 1		PAGE 2	
Sous total 1		Sous total 1	
Sous total 2		Sous total 2	
Sous total 3		Sous total 3	
Sous total 4			
<b>PANIER avant réduction =</b>			
<b>REDUCTIONS GRACE A L'APEL :</b> panier <100€ => 5% (= montant du panier x 0,95) 100€ < panier < 150€ => 7% (= montant du panier x 0,93) 150€ < panier => 10% (= montant du panier x 0,9)			
Pas de frais de port si le panier est retiré le 10/12 à l'école			
<b>TOTAL après réduction 5% =</b>			
<b>TOTAL après réduction 7% =</b>			
<b>TOTAL après réduction 10% =</b>			

LE RETRAIT DE VOTRE COMMANDE SE FERA A L'ECOLE LE **SAMEDI 10 DECEMBRE** (entre 11H et 14H).