

## Les Foies Gras

Bloc de Foie Gras  
90 g • 8 €

Quantité

Rillettes de Canard  
au Foie Gras (20 %)  
180 g • 8 €

Quantité

**BOCAL TRADITIONNEL**  
Foie Gras de  
canard entier  
180 g • 25 €

Quantité

**SOUS-TOTAL FOIE GRAS = ..... €**

## Les corbeilles cadeaux

### La Plaisir

dans une corbeille en bambou tressé gris cérusé • 18 €

Vin rouge du Comté Tolosan {37,5 cl}, Terrine de Campagne à l'ancienne {180 g}, Terrine Gourmande à la Fleur de Sel {180 g}, 2 papillotes.

Quantité

### La Pause Gourmande

dans un banneton carton plaisir d'offrir • 20 €

Vin blanc moelleux du Comté Tolosan {37,5 cl}, **Bloc de Foie Gras de Canard {90 g}**, Confit de Figs Violette cuisiné à l'ancienne {45 g}, 2 papillotes.

### La Tentation des Gourmets

dans un plateau rectangle zinc coloré • 25 €

Vin blanc moelleux Côtes de Bergerac Les Caves de Roxane & Cyrano {37,5 cl}, Terrine de Canard au Foie de Canard - **20 % de Foie Gras** - {90 g}, Terrine de campagne aux cèpes {90 g}, Confiture de Fraise cuite au chaudron {pot 28 g}, Truffes au chocolat {40 g}, Verseau inox avec bouchon, 2 papillotes.

### La Partage

dans un plateau carton plaisir d'offrir • 30 €

Vin blanc moelleux du Comté Tolosan {37,5 cl}, Vin rouge du Comté Tolosan {37,5 cl}, Terrine gourmande au cidre de Bretagne {180 g}, Terrine Gourmande aux Myrtilles {180 g}, Terrine Gourmande à la Fleur de Sel de Guérande {180 g}, Terrine Gourmande à la moutarde à l'ancienne {180 g}, Confiture de Fraise cuite au chaudron {28 g}.

### La Prestige

dans un plateau bois et ardoise • 45 €

Vin blanc moelleux du Comté Tolosan {37,5 cl}, Vin rouge du Comté Tolosan {37,5 cl}, **Bloc de Foie Gras de Canard {90 g}**, Confit de Figs Violette cuisiné à l'ancienne {45 g}, Terrine de Canard aux pruneaux et Armagnac {180 g}, Terrine de campagne aux cèpes {180 g}, Terrine gourmande à la Fleur de Sel de Guérande {180 g}, Délice de Pêche saveur Meringue {100 g}, Truffes au chocolat {40 g}, 3 papillotes.

**SOUS-TOTAL CORBEILLES = ..... €**



## BON DE commande

### Coordonnées Acheteur

Nom, Prénom :

Adresse :

Téléphone :

### Coordonnées Vendeur

Nom, Prénom :

Autre information :

Signature :

**SOUS-TOTAL SAUCISSONS-TERRINES = ..... €**

**SOUS-TOTAL SPÉCIALITÉS = ..... €**

**SOUS-TOTAL FUETS = ..... €**

**SOUS-TOTAL TARTINABLES = ..... €**

**SOUS-TOTAL FOIES GRAS = ..... €**

**SOUS-TOTAL CORBEILLES = ..... €**

**TOTAL COMMANDE = ..... €**

[www.saucisson-france-terroir.fr](http://www.saucisson-france-terroir.fr)

## Les saucissons et les terrines

Des vrais saucissons d'Auvergne respectant les méthodes de fabrication artisanale et des terrines longue conservation élaborées dans le Limousin. A déguster été comme hiver autour d'un apéritif festif ou comme entrée.

1 pièce au choix = **4,50 €**  
 Lot de 3 pièces au choix = **11 €**  
 Lot de 6 pièces au choix = **20 €**

### Les saucissons 150 g

	Quantité
Nature	<input type="checkbox"/>
Saucisse sèche (courbée) <b>NOUVEAU</b>	<input type="checkbox"/>
Poivre	<input type="checkbox"/>
Herbes	<input type="checkbox"/>
Provençal (enrobage tomates et épices)	<input type="checkbox"/>
Fumé	<input type="checkbox"/>
Noix	<input type="checkbox"/>
Noisettes	<input type="checkbox"/>
Figues	<input type="checkbox"/>
Châtaigne	<input type="checkbox"/>
Cèpes	<input type="checkbox"/>
Tomates séchées	<input type="checkbox"/>
Camembert	<input type="checkbox"/>

### Les terrines 180 g

	Quantité
Campagne	<input type="checkbox"/>
Campagne aux cèpes	<input type="checkbox"/>
Canard au magret	<input type="checkbox"/>
Gourmande au cidre <b>NOUVEAU</b>	<input type="checkbox"/>
Sanglier au Genièvre	<input type="checkbox"/>
Rustique au Bleu d'Auvergne <b>NOUVEAU</b>	<input type="checkbox"/>
Chevreuil aux champignons	<input type="checkbox"/>
Canard poivre vert	<input type="checkbox"/>
Confit de foie de volaille à l'Armagnac	<input type="checkbox"/>
Taureau	<input type="checkbox"/>
Lardons fumés	<input type="checkbox"/>
Chevreuil	<input type="checkbox"/>
Canard	<input type="checkbox"/>

**N'HÉSITEZ PAS À CONGELER VOS SAUCISSONS POUR EN AVOIR EN PERMANENCE À DISPOSITION POUR TOUTES VOS OCCASIONS.**



**UN LOT PEUT CONTENIR DES SAUCISSONS ET DES TERRINES.**

**NOMBRES PIÈCES À L'UNITÉ = ..... x 4,50 € = ..... €**  
**NOMBRES DE LOTS 3 PIÈCES = ..... x 11 € = ..... €**  
**NOMBRES DE LOTS 6 PIÈCES = ..... x 20 € = ..... €**

## Les jambons et spécialités catalanes

### Filet mignon séché 250 g

Pièce noble du porc pour les fins gourmets.

**12 € la pièce**

Quantité

**35 € les 3 pièces**

+ 1 fuet nature 150 g OFFERT

### Lomo Nature 300 g

Filet de porc séché 100 % maigre.

**12 € la pièce**

Quantité

**35 € les 3 pièces**

+ 1 fuet nature 150 g OFFERT

### Rosette 400 g • 10 €

Gros saucisson sec traditionnel façon lyonnaise.

Quantité

### Chorizo 500 g • 10 €

Le classique espagnol.

Quantité

### Quart de jambon 800 g • 20 €

Jambon sans os, sous vide séché et affiné.

Quantité

### Noix d'épaule 800 g • 20 €

Jambon extra maigre embossé dans un boyau naturel.

Quantité

**SOUS-TOTAL SPÉCIALITÉS = ..... €**

## Les fuets 150 g

Cette saucisse sèche est élaborée avec de la viande extra maigre de porc, assaisonnée et embossée dans un fin boyau naturel.

1 pièce au choix = **3,50 €**

Lot de 5 pièces au choix = **15 €**

	Quantité		Quantité		Quantité
Nature	<input type="checkbox"/>	Cèpes	<input type="checkbox"/>	Sanglier	<input type="checkbox"/>
Noisettes	<input type="checkbox"/>	Fromage de chèvre	<input type="checkbox"/>	Taureau	<input type="checkbox"/>
Figues	<input type="checkbox"/>	Ail	<input type="checkbox"/>	Canard	<input type="checkbox"/>

**NOMBRES PIÈCES À L'UNITÉ = ..... x 3,50 € = ..... €**

**NOMBRES DE LOTS = ..... x 15 € = ..... €**

## Les tartinables 180 g

1 pièce au choix = **5 €** | Lot de 3 pièces au choix = **12 €**

Terrine de campagne



Quantité

Mélimélo de légumes au magret fumé

**NOUVEAU SANS PORC**

Quantité

Terrine paysanne aux tomates




Régalade au saumon fumé

**NOUVEAU SANS VIANDE**

Terrine de canard aux 2 olives




Purée fine de patates douces aux girolles

**NOUVEAU SANS VIANDE**

**NOMBRES PIÈCES À L'UNITÉ = ..... x 5 € = ..... €**

**NOMBRES DE LOTS = ..... x 12 € = ..... €**