

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

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) NOUVEAU	<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 NOUVEAU	<input type="checkbox"/>
Sanglier au Genièvre	<input type="checkbox"/>
Rustique au Bleu d'Auvergne NOUVEAU	<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"/>

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



Quantité

Terrine paysanne aux tomates



Régalade au saumon fumé



Terrine de canard aux 2 olives



Purée fine de patates douces aux girolles



NOMBRES PIÈCES À L'UNITÉ = x 5 € = €

NOMBRES DE LOTS = x 12 € = €