

Les idées cadeaux

Le contenu des corbeilles cadeaux peut-être modifié en cours d'année par des produits équivalents.

La Corbeille Plaisir

dans un corbeille en bambou tressé gris cérusé • **18 €**

Vin rouge du Comté Tolosan (37.5cl), Terrine de Campagne à l'ancienne (180g), Terrine Gourmande à la Fleur de sel (180g), 2 Papillotes.

Quantité

La Corbeille Pause Gourmande

dans un panier plaisir d'offrir • **20 €**

Vin blanc moelleux du Comté Tolosan (37.5cl), **Bloc de Foie Gras** de Canard (90g), Confit de Figues Violettes cuisiné à l'ancienne (45g), 2 papillotes.

Quantité

La Corbeille Partage

dans un plateau plaisir d'offrir • **30 €**

Vin blanc moelleux du Comté Tolosan (37.5cl), Vin rouge du Comté Tolosan (37.5cl), Terrine Gourmande au Cidre de Bretagne (180g), Terrine Gourmande aux Myrtilles (180g), Terrine Gourmande à la Fleur de Sel de Guérande (180g), Terrine Gourmande à la Moutarde à l'Ancienne (90g), Truffes au Chocolat (40g), Confiture de Pêche cuite au chaudron (28g), Confiture de Fraise cuite au chaudron (28g).

Quantité

La Corbeille Prestige

dans un plateau bois Terroir Gourmand • **45 €**

Vin blanc moelleux du Comté Tolosan (37.5cl), Vin rouge du Comté Tolosan (37.5cl), **Bloc de Foie Gras** de Canard (90g), Confit de Figues Violettes cuisiné à l'ancienne (45g), Terrine de Canard aux pruneaux et Armagnac (180g), Terrine de campagne aux cépes (180g), Terrine gourmande à la Fleur de Sel de Guérande (180g), Délice de Pêche saveur Meringue (100g), Truffes au chocolat (40g), 3 papillotes.

Quantité

La Fontaine à Boisson

3 litres (Blanche) • **45 €** / 5 litres (Noire) • **49 €**

Présentoir unique et original pour servir vos boissons fraîches. A table, sur buffet, à la maison, il est conçu pour un libre-service de vin, jus frais ou toute autre boisson conditionnée en poche/sac de 3 et 5 litres. Le gel ice pack garanti la fraîcheur. Dévissez le couvercle, installez votre poche, le robinet dans l'ouverture prévue. Fermez et servez.

3 litres (Blanche) Quantité

5 litres (Noire) Quantité



SOUS-TOTAL IDÉES CADEAUX =€

Création : AIF meignambien.fr « Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour. Un abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération. »



BON DE commande

Coordonnées Acheteur

Nom, Prénom :

Adresse :

Téléphone :

Coordonnées Vendeur

Nom, Prénom :

Autre information :

SOUS-TOTAL SAUCISSONS-TERRINES =€

SOUS-TOTAL SPECIALITES =€

SOUS-TOTAL FUETS =€

SOUS-TOTAL TARTINABLES =€

SOUS-TOTAL FOIES GRAS =€

SOUS-TOTAL IDÉES CADEAUX =€

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.

Les saucissons • 150g

Nature	Quantité <input type="text"/>	NOUVEAU Ail des Ours	Quantité <input type="text"/>
Saucisse sèche <small>(Courbée)</small>	<input type="text"/>	Comté	<input type="text"/>
Poivre	<input type="text"/>	Fromage de chèvre	<input type="text"/>
Herbes	<input type="text"/>	Bleu d'Auvergne	<input type="text"/>
Provençal <small>(Enrobage tomates et épices)</small>	<input type="text"/>	Beaufort	<input type="text"/>
Fumé	<input type="text"/>	NOUVEAU Saint Nectaire	<input type="text"/>
Noix	<input type="text"/>	Camembert	<input type="text"/>
Noisettes	<input type="text"/>	Sanglier	<input type="text"/>
Figues	<input type="text"/>	Taureau	<input type="text"/>
Tomates séchées	<input type="text"/>	Lardons fumés	<input type="text"/>
Cèpes	<input type="text"/>	Chevreuil	<input type="text"/>
Piment d'Espelette	<input type="text"/>	Canard	<input type="text"/>
Chorizo <small>(Courbé)</small>	<input type="text"/>		
Oignon	<input type="text"/>		



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

NOMBRE PIÈCES À L'UNITÉ = X 4.50 € = €

NOMBRE DE LOTS 3 PIÈCES = X 12 € = €

NOMBRE DE LOTS 6 PIÈCES = X 21 € = €

1 pièce au choix • 4,50 €
Lot de 3 pièces au choix • 12 €
Lot de 6 pièces au choix • 21 €

Les terrines • 180g

Campagne	Quantité <input type="text"/>
Campagne aux cèpes	<input type="text"/>
Canard au magret	<input type="text"/>
Gourmande au cidre	<input type="text"/>
Sanglier au genièvre	<input type="text"/>
Rustique au Bleu d'Auvergne	<input type="text"/>
Chevreuil aux champignons	<input type="text"/>
Canard poivre vert	<input type="text"/>
Confit de foie de volaille à l'Armagnac	<input type="text"/>

Les jambons et spécialités catalanes

Filet Mignon Séché • 250g

Pièce noble du porc pour les fins gourmets.

12 € la pièce
34 € les 3 pièces

Rosette 400 g • 10 €

Gros saucisson sec traditionnel façon lyonnaise.

Quart de jambon 800 g • 22 €
Jambon sans os, sous vide séché et affiné.

Lomo Nature • 300g

Filet de porc séché 100 % maigre.

12 € la pièce
34 € les 3 pièces

Chorizo 500 g • 10 €

Le classique espagnol.

Noix d'Epaulé 800 g • 22 €
Jambon extra maigre embossé dans un boyau naturel.

SOUS-TOTAL SPÉCIALITÉS = €

Les fuets • 150g

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 • 4 €
Lot de 6 pièces au choix • 20 €

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

À L'UNITÉ = X 4 € = € / NOMBRE DE LOTS = X 20 € = €

Les tartinables • 180 g

1 pièce au choix • 5 € / Lot de 3 pièces au choix • 12 €

Terrine de campagne Bio	Quantité <input type="text"/>	Mélimélo de légumes au magret fumé NOUVEAU SANS PORC	Quantité <input type="text"/>
Terrine paysanne aux tomates Bio	<input type="text"/>	Déllice de saumon à la crème de ciboulette NOUVEAU SANS VIANDE	<input type="text"/>
Terrine de canard aux 2 olives Bio	<input type="text"/>	Mousseline aux petits pois, miel et romain NOUVEAU SANS VIANDE	<input type="text"/>

À L'UNITÉ = X 5 € = € / NOMBRE DE LOTS = X 12 € = €

Les Foies Gras

Bloc de Foies Gras 90 g • 8 €

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

Foie Gras de Canard entier 180 g • 25 €

SOUS-TOTAL FOIES GRAS = €