

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 150 g

Nature	Quantité <input type="checkbox"/>	Comté	Quantité <input type="checkbox"/>	Campagne	Quantité <input type="checkbox"/>
Saucisse sèche (courdes) NOUVEAU	<input type="checkbox"/>	Fromage de chèvre	<input type="checkbox"/>	Campagne aux cèpes	<input type="checkbox"/>
Poivre	<input type="checkbox"/>	Bleu d'Auvergne	<input type="checkbox"/>	Canard au magret	<input type="checkbox"/>
Herbes	<input type="checkbox"/>	Beaufort	<input type="checkbox"/>	Gourmande au cidre NOUVEAU	<input type="checkbox"/>
Provençal (enrobage tomates et épices)	<input type="checkbox"/>	Cantal	<input type="checkbox"/>	Sanglier au Genévre	<input type="checkbox"/>
Fumé	<input type="checkbox"/>	Piment d'Espelette	<input type="checkbox"/>	Rustique au Bleu d'Auvergne NOUVEAU	<input type="checkbox"/>
Noix	<input type="checkbox"/>	Chorizo (courdes)	<input type="checkbox"/>	Chevreuil aux champignons	<input type="checkbox"/>
Noisettes	<input type="checkbox"/>	Oignon	<input type="checkbox"/>	Canard poivre vert	<input type="checkbox"/>
Figues	<input type="checkbox"/>	Sanglier	<input type="checkbox"/>	Confit de foie de volaille à l'Armagnac	<input type="checkbox"/>
Châtaigne	<input type="checkbox"/>	Taureau	<input type="checkbox"/>		
Cèpes	<input type="checkbox"/>	Lardons fumés	<input type="checkbox"/>		
Tomates séchées	<input type="checkbox"/>	Chevreuil	<input type="checkbox"/>		
Camembert	<input type="checkbox"/>	Canard	<input type="checkbox"/>		

Les terrines 180 g

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

N'HÉSITEZ PAS À CONGÉLER 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.	Quantité <input type="checkbox"/>	Leveur Nature 300 g Filet de porc séché 100 % maigre.	Quantité <input type="checkbox"/>
12 € la pièce	<input type="checkbox"/>	12 € la pièce	<input type="checkbox"/>
35 € les 3 pièces + 1 filet nature 150 g OFFERT	<input type="checkbox"/>	35 € les 3 pièces + 1 filet nature 150 g OFFERT	<input type="checkbox"/>

Rosette 400 g • 10 € Gros saucisson sec traditionnel façon lyonnaise.	Quantité <input type="checkbox"/>	Chorizo 500 g • 10 € Le classique espagnol.	Quantité <input type="checkbox"/>
Quart de jambon 800 g • 20 € Jambon sans os, séché vide saché et affiné.	Quantité <input type="checkbox"/>	Noix de pépale 800 g • 20 € Jambon extra maigre embossé dans un boya naturel.	Quantité <input type="checkbox"/>

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 boya naturel.

1 pièce au choix = **3,50 €**
 Lot de 5 pièces au choix = **15 €**

Nature	Quantité <input type="checkbox"/>	Cèpes	Quantité <input type="checkbox"/>	Sanglier	Quantité <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 bio	Quantité <input type="checkbox"/>	Mélismé de légumes au magret fumé	Quantité <input type="checkbox"/>
Terrine paysanne bio	<input type="checkbox"/>	Régalade au saumon fumé NOUVEAU SANS VIANDE	<input type="checkbox"/>
Terrine de canard aux 2 olives bio	<input type="checkbox"/>	Purée fine de patates douces aux giroles NOUVEAU SANS VIANDE	<input type="checkbox"/>

NOMBRES PIÈCES À L'UNITÉ = x **5 €** = €
 NOMBRES DE LOTS = x **12 €** = €

Les Foies Gras

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

Quantité

BLOC 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 Figues Violettes cuisiné à l'ancienne (45 g), 2 papillotes. Quantité

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. Quantité

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). Quantité

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 Figues Violettes 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 Meiringue (100 g), Truffes au chocolat (40 g), 3 papillotes. Quantité

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 TERRINES BIO = €

SOUS-TOTAL FUETS = €

SOUS-TOTAL SPÉCIALITÉS = €

SOUS-TOTAL FOIES GRAS = €

SOUS-TOTAL CORBEILLES = €

TOTAL COMMANDE = €