

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER



FOIE GRAS DE CANARD CRU



Surgelée 40 € / kg

Frais

- Entier = 55 € / KG
- Entier déveine 59 € / KG
- En Tranche 55 € / KG

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT



- 150 GR = 20 €
- 3-4 pers
- 250 GR = 34 €
- 5-6 pers
- 400 GR = 53 €
- 7-8 pers
- 550 GR = 72 €
- 10-12 pers

BON DE COMMANDE Novembre 2020



Nom du Client :

Adresse :

SARL NELLY VATEL
La Boutique de Béa
24 rue de la Crolière - Gionges
51130 BLANCS
COTEAUX
03 26 57 90 60

N° Tel :

Enlèvement à
Gionges LE :

auberge-saint-fergeux@wanadoo.fr

Livraison possible sur demande

Prêt à Consommer :

Pâté en Croûte au Foie Gras 1 pers = 3,60 €	
Pâté en Croûte au Foie Gras ¾ pers = 10,50 €	
Boulettes de Canard / 3 = 4,20 €	
Nem's de poulet / 3 = 3,30 €	
Nugget's de poulet / 6 = 3,30 €	
Confit de Canard SV / 2 = 10,00 €	
Magret de canard fumée tranché 250 GR = 10,50 €	
Gésiers de volailles cuit / 300 GR = 19,20 €/ kg	
Filet de dinde fumée = 19,20 €/ KG	
Saucisson de canard à l'ail = 20,40 €/kg	
Pressée de Canard 2 tranches = 36 €/ kg	

Nos farcis :

Rôti de Dinde au comté = 18,00 € / KG Temps de cuisson : 45 minutes en cocotte	
Rôti de Canard à l'abricot = 13,30 € PCE Temps de cuisson : 45 minutes en cocotte	
Rôti de Pintade aux pruneaux = 14,00 € / KG Temps de cuisson : 45 minutes en cocotte	
Cuisse de Canard farci noix noisette = 4,20 € PCE Temps de cuisson : 45 minutes en cocotte	
Paupiette de Canard au Foie Gras = 4,50 € PCE Temps de cuisson : 30 minutes en cocotte	
Crépinette de Dinde = 1,60 € PCE Temps de cuisson : 20 minutes en cocottes	
Blanc de poulet façon. Orloof = 6,20 € PCE Temps de cuisson : 15 minutes au four	

Prêt à cuire :	
Cordon bleu de Dinde = 15,50 € / KG	
Pavé saint Antoine = 3,60 € PCE	
Carré Savoyard = 3,60 € PCE	

Nos Marinades ≈ 300 gr = 2 pers

	CANARD 7 € le sachet	POULET 5,50 € le sachet
Morilles		
Citron poivre vert		
Miel abricot		
Curry		
Échalotes		
Girolles		
Thaï		
Fines herbes		
Cèpes		
Dijonnaise (moutarde)		
Bigarade (orange)		
Calabraise		
Thym citron		
3 poivres		
Espelette		
Oignons figues		
Pastami (fumé)		
Tandori (cumin)		

Lot 3 marinades Poulets

- Miel abricot
- Girolles
- Curry

= 15 € au lieu de 16,50 €

PROMOTION

Lot 4 marinades mixtes

- Poulet Morilles
- Poulet Fines Herbes
- Canard Girolles
- Canard Cèpes

= 22 € au lieu de 25 €

Lot 3 marinades Canards

- Échalotes
- Pastami
- Bigarade

= 19 € au lieu de 21 €

Nos produits crus :

Canard

Magrets de Canard / 2 = 18,80 €/KG	
Cuisses de Canard / 2 = 10,80 €/KG	
Aiguillettes de Canard / 6 = 22,90 €/KG	

Poulet

Poulet prêt à cuire = 8,50 €/KG	
Cuisse de poulet / 2 = 10,30 €/KG	
Blanc de poulet / 2 = 15,00 €/KG	

Pintade

Pintade prête à cuire = 8,50 € /KG	
Cuisse de pintade / 2 = 14,00 € /KG	
Suprême de pintade / 2 = 15,40 € /KG	

Dinde

Cuisse de dinde / 1 = 9,00 € /KG	
Filet de dinde / 2 = 14,00 € /KG	
Rôti de dinde = 12,50 € / KG	

Nos plats Cuisinés

Lasagne au magret de Canard = 10,00 € PCE	
Parmentier au confit de Canard = 9,75 € PCE	
Suprême de pintade aux morilles = 8,50 € PCE	
Cuisse de Canard au champagne = 8,50 € PCE	