

BON DE COMMANDE ANNEE 2021



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
auberge-saint-fergeux@wanadoo.fr

N° Tel :

Enlèvement à
Gionges LE :

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)		

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	



PROMOTION

Lot 3 marinades Poulets

- Miel abricot
- Girolles
- Curry

= 15 € au lieu de 16,50 €

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 €

Prêt à cuire :

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

Nos farcis :	
 <p>Rôti de Dinde au comté (3 pers) = 18,00 € / KG (env.600g) Temps de cuisson : 45 minutes en cocotte</p>	
 <p>Rôti de Canard à l'abricot (3 pers) = 13,30 € PCE (env.600g) Temps de cuisson : 45 minutes en cocotte</p>	
 <p>Rôti de Pintade aux pruneaux (3 pers) = 14,00 € / KG Temps de cuisson : 45 minutes en cocotte</p>	
 <p>Cuisse de Canard farci noix noisette = 4,20 € PCE Temps de cuisson : 45 minutes en cocotte</p>	
 <p>Paupiette de Canard au Foie Gras = 4,50 € PCE Temps de cuisson : 30 minutes en cocotte</p>	
 <p>Crépinette de Dinde = 1,60 € PCE Temps de cuisson : 20 minutes en cocottes</p>	
 <p>Blanc de poulet façon Orloff (2 pers) = 6,20 € PCE Temps de cuisson : 15 minutes au four</p>	
 <p>Rôti de poulet(¼) aux morilles (5 pers) = 19,00 € kg Temps de cuisson : 1 heures en cocotte</p>	

- 1 Rôti de canard à l'abricot (env. 600g)
- 1 Rôti de dinde au comté (env. 600g)

= 20 € au lieu de 24,10 €

PROMOTION

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 = 10,00 € PCE	
Suprême de pintade aux morilles = 8,50 € PCE	
Cuisse de Canard au champagne = 8,50 € PCE	