

# 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](mailto:auberge-saint-fergeux@wanadoo.fr)

N° Tel :

Enlèvement à  
Gionges LE :



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

## Prêt à Consommer :

Pâté en Croûte au Foie Gras 1 pers = <b>3,60 €</b>	
Pâté en Croûte au Foie Gras ¾ pers = <b>10,50 €</b>	
Boulettes de Canard / 3 = <b>4,20 €</b>	
Nem's de poulet / 4 = <b>4,40 €</b>	
Nugget's de poulet / 8 = <b>4,40 €</b>	
Confit de Canard SV / 2 = <b>10,00 €</b>	
Magret de canard fumée tranché 250 GR = <b>10,50 €</b>	
Gésiers de volailles cuit / 300 GR = <b>6,30 € / PCE</b>	
Filet de dinde fumée = <b>19,20 € / KG</b>	
Saucisson de canard à l'ail = <b>20,40 € / kg</b>	
Pressée de Canard 2 tranches = <b>5 € (env. 120 gr)</b>	



## Prêt à cuire :

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

**PROMOTION**

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

**= 20 € au lieu de 24,10 €**

## Nos produits crus :

### Canard

Magrets de Canard / 2 = 19,20 €/KG

Cuisses de Canard / 2 = 11,20 €/KG

Aiguillettes de Canard / 6 = 23,20 €/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 Marinades

Poulet = 5,50 € / 300 gr = 2 pers

Canard = 7,00 € / 300 gr = 2 pers

Morilles	Citron poivre vert	Miel Abricot	Curry
Échalotes	Girolles	Thaï	Fines herbes
Cèpes	Dijonnaise	Bigarade (orange)	Calabraise
Thym Citron	3 poivres	Espelette	Oignons figues
Pastrami (fumé)	Tandori (cumin)		

## Nos Saucisses

### Nouveauté 2021

Saucisse de Canard au Foie Gras = 18 €/kg

Merguez de Canard = 14,50 €/kg

Saucisse de Canard Nature = 14,50 €/kg

Saucisse de Canard aux Herbes = 15,25 €/kg

Saucisse de Canard Brie Moutarde = 15,25 €/kg

Saucisse de Canard Chèvre Miel = 15,25 €/kg

Saucisse de Canard Poireaux Comté = 15,25 €/kg

Saucisse de Canard Légumes du Soleil = 15,25 €/kg

Saucisse de Poulet Nature = 12,70 €/kg

Saucisse de Poulet Chèvre Miel = 13,50 €/kg

Saucisse de Poulet Maroilles = 13,50 €/kg

Boudin Blanc au comté = 16,50 €/kg

## Colis Barbecue

### Le Colis NATURE (env. 3 / 4 Pers)

- 4 Saucisses de Poulet
- 4 Saucisses de Canard
- 4 Merguez de Canard



25 €

- 4 Brochettes de Canard
- 4 Brochettes de Cœur
- 4 Aiguillettes de Canard

### Le Colis PARFUME (env. 5 / 6 Pers)

- 6 Saucisses de Canard aux Herbes
- 6 Saucisses de Canard Brie Moutarde
- 6 Saucisses de Canard Poireaux Comté
- 6 Saucisses de Canard Chèvre Miel



50 €

- 6 Saucisses de Canard au Foie Gras
- 6 Saucisses de Canard Légumes du Soleil
- 6 Saucisses de Poulet Maroilles
- 6 Saucisses de Poulet Chèvre Miel
- 6 Boudin Blanc de Canard au Comté

### Le Colis COMPLET (min. 10/12 pers)

- 4 Saucisses de chaque sorte soit 4 x 11 = 44 saucisses  
(Canard : nature, herbes, brie moutarde, chèvre miel, poireaux comté, foie gras, légumes du soleil, merguez / Poulet : nature, chèvre miel, maroilles)
- 4 Brochettes de Canard
- 4 Brochettes de Poulet
- 4 Boudin Blanc au comté
- 4 Aiguillettes de Canard
- 1 Foie Gras de canard mi-cuit 150 gr



80 €