Nom, Prénom du vendeu	TOTAL DE MA COMMANDE =	TOTAL	nt:	Signature client :		Nom, Prénom du vendeur :
SOUS-TOTAL CORBEI		H V		=		SOUS-TOTAL CORBEILLES
Corbeille Farandole de canand • 25 € -1 confi de canad • 750 0 -1 fevolade au confii de canad • 600 -2 ierines de canad au magnet • 80	canard au maget, sangler au Genièvre, cirevreuil aux champignors 2 terrines apéritives * 90 g		we et Mev • • 800 g n sauce oseille • 600	Corbeille Terre et Mev • 30 € 1 confi de canad • 800 g 1 ravide au sannon sauce oseile • 600 g 2 terrines • 180 g 2 terrines • 90 g	Oté 180 g	Corbeille Farandole de canard • 25 € -1 confit de canard • 730 g -1 fevolade au confit de canard • 600 g -2 terrines de canard au magret • 180 g
Conbeille Sud-Quest • - 1 cassouler au confli de caraird • 789 - 1 terrine de campagne • 160 g - 1 terrine de chevreuil aux champigno	Conbeille  Conbeille  Fedure 30 €  I mitomé de pintade et  ravoies aux cèpes * 200 g  -4 termes * 140 g : campagne,	Oté o	Coubeille Dinatoire • 25 € 8 termes • 180 g : campagne, campagne aux capes, canard au magret, carl à l'Armagnac, Sanglier au Genière, Lèvre au comain, chevreuil aux champignons, canard au fole gras	Conbeille: Dinatoine • 25 € - 8 lerines • 180 g. campagne, campagne, campagne, campagne, campagne, campagne, code, consider au marget, cod à l'Amagna Sanglier au Gendrien, Lière au romain, chevreull aux champignons, canard au fole	#•18€ Qté •780 g signons	Conbeille Sud-Quest • 18 -1 cassoulet au conft de canad • 780 g -1 terrine de campagne • 180 g -1 terrine de chevreuil aux champignons
SOUS-TOTAL SPÉCIAL	M	(20€=	x 20 €		S	NOMBRE DE PIÈCES :
Noix d'épaule Baiona Nature • 20 €  Noix d'épaule  Noix d'épaule  Baiona Poivre • 20 €	Qté Filet mignon séché • 500 g • <b>20 €</b> Le fiet mignot dest la pièce la plus noble du porc, mosileux en bouche, il	mon séché • 50 lest la pièce la plus nobl pourmets.		£ 25	800 g • <b>20 €</b> vide séché et affiné.	Quant de jambon • 800 g • 20 € Goûtez un jambon sans os, sous vide sécrié et affiné
Spécialités catalanes	E	(10€=				NOMBRE DE LOTS : x 10 € =
NOMBRE DE LOTS :					Sanglier	Tomates séchées
Aji	Canard au foie gras				Oignon	Cèpes
Piquant	Chevreuil aux champignons		Cerf		Chorizo	Figues
Herbes	Lièvre au romarin	Canard poivre vert	Canard p		Piment	Noisettes
Nature	Sanglier au Genièvre		Canard		Beaufort	Noix
>> lot de 5 pièces • 150 (	Cerf à l'Armagnac		Chevreuil	uvergne	Bleu d'Auvergne	Fumé
NOMBRE DE LOTS :	Canard au magret		Âne	Fromage de chèvre	Fromage	Herbes
Basilic	Campagne aux cèpes	ou	Kangourou		Comté	Poivre
Poivrons	Campagne		Taureau	pert	Camembert	Nature
All	lerrines • 180 g Qté	Qté.	8.	Qté	940 0 0	Opp.
>> lot de 4 pièces • 100 ( Otto Nature	Les saucissens et les tervines « lot de 3 pièces au choix • 10 €  Des vais saucissons d'Auvergne respectant les méthodes de tabrication artisanale avec 25 saveurs différentes et des terrines longue conservation élaborées dans le Limousin, un gout authentique avec l'aliance de tradition et d'originalité. A déguster été comme hiver autour d'un apéritif festif ou comme entrée.	rs différentes et des terr r autour d'un apéritif festi	Choix • 10 € anale avec 25 saver ster été comme hive	le 3 pièces au c des de fabrication artis let d'originalité. A dégu	tervines • lot or respectant les méthos c l'alliance de tradition	Les saucissons et les tenines • lot de 3 pièces au choix • 10 € Des vrais saucissons d'Avvergre respeciant les méthodes de tabrication artisanale avec 25 sex Limousin, un gout authentique avec l'allience de tradition et d'originalité. A déguster été comme hi
Cette saucisse sèche est une						l elepnone :
Téléphone :						Tarabas.
Adresse:						Adresse ·
Nom, Prénom :						Nom. Prénom :
Vos coordonnées						Vos coordonnées

DE =	TOTAL DE MA COMMANDE =	TOTA	client :	Signature client :	endeur:	Nom, Prénom du vendeur :	
					RBEILLES	SOUS-TOTAL CORBEILLES	
	CONDEMILE FERTILE 30 € 1 millionne de prinade et ravioles aux espes * 600 g - 4 terrines * 100 g : campagne, canard au magret, sanglier aux Genteve, chevreuil aux chanoligons 2 terrines apéritives * 90 g - 2 terrines apéritives * 90 g	Office Of	Convetute: 1.04 campagne aux objects can de armes * 180 g. campagne aux objects can de la magnet, car à l'Armagnac, Sanglier au Genièvre, Lièvre au romain, chevreuil aux champignons, carract au nie gras Conbetille. Tenu et Mou * 30 €.  L'onifie de canad * 800 g.  1 raivide au saumon sauce oselle * 600 g.  2 terrines * 180 g.		nard • 780 g nampignons  Selection of the control o	Conselle Tanandele  Conselle Tanandele  Conselle Tanandele  de canade • 25 €  1 terine de carragio • 3700 g  1 terine de cherrail aux champignons  Conselle Tanandele  de canad • 25 €  1 terine de carrai • 730 g  1 teriolade au confit de carrai • 800 g  2 terines de carrai • anagrai • 180 g	
£ 6	0.00	€ "	-		ÉCIALITÉS	SOUS-TOTAL SPÉCIALITÉS	
	Lomo Piment 300 g • 10 €	Chorizo 500 g • 10 €	Chorizo 500 g •	Filet mignon 250 g • 10 €	6	Noix d'épaule Baiona Poivre • 20 €	
Q.	Oté Lomo Nature 300 g • 10 €	Saucisson extra		Noix d'épaule Baiona Herbes • <b>20 €</b>	Qt.	Noix d'épaule Baiona Nature • 20	
nes tranc	Spécialités catalanes: Now d'épade : Géaz à un jembon extra magne dans l'épade, embossé dans un boyau naturel. Spécialités catalanes: Lomo : Produit anoestral de la charoularie Espagnol élaboré avec un filiel de porc sécrié 100 % maigre, à déguster en finas tranches	embossé dans un boya c un filet de porc séché	tra maigre dans l'épaule, e erie Espagnol élaboré ave	paule : Cédez à un jambon ext roduit ancestral de la charcute	Noix d'ép Lomo : P	Spécialités catala	
•		x 15 €=	×		S	NOMBRE DE LOTS:	
			Sanglier	Figues [		Ail	
		Fromage de chèvre	Fromage	Noisettes	z	Piquant	
		bleu	Fromage bleu	Noix	z	Herbes	
П	Canard		Tomates	Basilic	B	Poivre	
Н	Taureau		Cèpes	Poivrons	פ	Nature	
Q.		Q#	Qté ,	56	• 150 g • <b>15</b> Qté	>> lot de 5 pièces • 150 g • Qté	
(0)		10 €=			S	NOMBRE DE LOTS :	
			Taureau	Cèpes	0	Basilic	
	Cerf		Sanglier	Figues		Poivrons	
Ы	Fumé	Fromage de chèvre	Fromage	Noisettes	z	Ail	
	Canard	bleu	Fromage bleu	Noix	z	Nature	
Qté		Qté	Qté	0 €	Qt.	>> lot de 4 pieces • 100 g • 10 € Oté	
bossée	Cafta saucisse sèche est une charcuterie typique de la gastronomie Catalane élaborée avec de la viande extra maigre de porc, assaisonnée et embossée danu un fin boyau raturel. Deux types de lots au droix : lot de 4 pièces de 100 g ou lot de 5 pièces de 150 g.	c de la viande extra ma æs de 150 g.	nie Catalane élaborée ave de 100 g ou lot de 5 pièc	Cette saucisse sèche est une charcuterie typique de la gastronomie Catalane élaborée avec de la viand un fin boyau naturel. Deux types de lots au choix : lot de 4 pièces de 100 g ou lot de 5 pièces de 150 g.	he est une charc I. Deux types de	Fuets un fin boyau naturel	
	d					Téléphone :	
						Adresse:	
						Nom, Prénom:	
			•			CO COO MOOINING	