

Les coordonnées

Nom, Prénom : .....  
 Adresse : .....  
 Téléphone : .....

Les saucissons et les terrines • lot de 3 pièces au choix • 10 €

Des vias saucissons d'auvergne respectant les méthodes de fabrication artisanale avec 25 saveurs différentes et des terrines longue conservation élaborées dans le Limousin, un goût authentique avec l'alliance de tradition et d'originalité. A déguster été comme hiver autour d'un apéritif festif ou comme entrée.

<b>Saucissons • 160/180 g</b>	<b>Chè</b>	<b>Chè</b>	<b>Chè</b>	<b>Terrines • 180 g</b>	<b>Chè</b>
Nature	<input type="checkbox"/>	Camembert	<input type="checkbox"/>	Taureau	<input type="checkbox"/>
Poivre	<input type="checkbox"/>	Comté	<input type="checkbox"/>	Kangourou	<input type="checkbox"/>
Herbes	<input type="checkbox"/>	Fromage de chèvre	<input type="checkbox"/>	Âne	<input type="checkbox"/>
Fumé	<input type="checkbox"/>	Bleu d'auvergne	<input type="checkbox"/>	Chevreuil	<input type="checkbox"/>
Noix	<input type="checkbox"/>	Beaufort	<input type="checkbox"/>	Canard	<input type="checkbox"/>
Noisettes	<input type="checkbox"/>	Piment	<input type="checkbox"/>	Canard poivre vert	<input type="checkbox"/>
Figues	<input type="checkbox"/>	Chorizo	<input type="checkbox"/>	Cerf	<input type="checkbox"/>
Cepes	<input type="checkbox"/>	Oignon	<input type="checkbox"/>	Canard au foie gras	<input type="checkbox"/>
Tomates séchées	<input type="checkbox"/>	Sanglier	<input type="checkbox"/>		

**NOMBRE DE LOTS : ..... x 10 € =** €

**Quant de jambon • 800 g • 20 €**  **Chè** **Filet mignon séché • 500 g • 20 €**  **Chè**

Goutez un jambon sans os, sous vide séché et affiné. Les filets mignons sont la pièce la plus noble du porc, mûls en bouche, il faut les déguster avec fines herbes.

**NOMBRE DE PIÈCES : ..... x 20 € =** €

<b>Corbeille Sud-Ouest • 18 €</b>	<b>Chè</b>	<b>Corbeille D'auvergne • 25 €</b>	<b>Chè</b>	<b>Corbeille</b>	<b>Chè</b>
- 1 cassoulet au confit de canard • 780 g	<input type="checkbox"/>	- 8 terrines • 180 g : campagne, campagne aux cepes, canard au magret, cerf à l'armagnac, sanglier au genévrier, lièvre au romarin, chevreuil aux champignons, canard au foie gras	<input type="checkbox"/>	- 1 terrine de omelette et raviolis aux cepes • 600 g	<input type="checkbox"/>
- 1 terrine de campagne • 180 g	<input type="checkbox"/>			- 4 terrines • 180 g : campagne, canard au magret, sanglier au genévrier, chevreuil aux champignons	<input type="checkbox"/>
- 1 terrine de chevreuil aux champignons	<input type="checkbox"/>			- 2 terrines apéritives • 90 g	<input type="checkbox"/>
<b>Corbeille Farnandiste de canard • 25 €</b>	<b>Chè</b>	<b>Corbeille Tonne et Mev • 30 €</b>	<b>Chè</b>		
- 1 confit de canard • 730 g	<input type="checkbox"/>	- 1 confit de canard • 800 g	<input type="checkbox"/>		
- 1 foie gras au confit de canard • 600 g	<input type="checkbox"/>	- 2 terrines • 180 g	<input type="checkbox"/>		
- 2 terrines de canard au magret • 180 g	<input type="checkbox"/>				

**SOUS-TOTAL CORBEILLES : ..... =** €

Nom, Prénom du vendeur : ..... **Signature client :** ..... **TOTAL DE MA COMMANDE =** €

Les coordonnées

Nom, Prénom : .....  
 Adresse : .....  
 Téléphone : .....

Filets **Filets** Cette saucisse séchée est une caractéristique typique de la gastronomie Catalane élaborée avec de la viande extra maigre de porc, assaisonnée et embossée dans 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.

<b>&gt;&gt; lot de 4 pièces • 100 g • 10 €</b>	<b>Chè</b>	<b>Chè</b>	<b>Chè</b>
Nature	<input type="checkbox"/>	Noix	<input type="checkbox"/>
All	<input type="checkbox"/>	Noisettes	<input type="checkbox"/>
Poivrons	<input type="checkbox"/>	Figues	<input type="checkbox"/>
Basilic	<input type="checkbox"/>	Cepes	<input type="checkbox"/>

**NOMBRE DE LOTS : ..... x 10 € =** €

<b>&gt;&gt; lot de 5 pièces • 150 g • 15 €</b>	<b>Chè</b>	<b>Chè</b>	<b>Chè</b>	<b>Chè</b>	
Nature	<input type="checkbox"/>	Poivrons	<input type="checkbox"/>	Cepes	<input type="checkbox"/>
Poivre	<input type="checkbox"/>	Basilic	<input type="checkbox"/>	Tomates	<input type="checkbox"/>
Herbes	<input type="checkbox"/>	Noix	<input type="checkbox"/>	Fromage bleu	<input type="checkbox"/>
Piquant	<input type="checkbox"/>	Noisettes	<input type="checkbox"/>	Fromage de chèvre	<input type="checkbox"/>
All	<input type="checkbox"/>	Figues	<input type="checkbox"/>	Sanglier	<input type="checkbox"/>

**NOMBRE DE LOTS : ..... x 15 € =** €

**Spécialités catalanes** Noix d'épaule : Cédée à un jambon extra maigre dans l'épaule, embossé dans un boyau naturel. Lomo : Produit ancestral de la charcuterie Espagnole élaboré avec un filet de porc séché 100 % maigre, à déguster en fines tranches.

Noix d'épaule	<input type="checkbox"/>	Noix d'épaule Baiona	<input type="checkbox"/>	Saucisson extra	<input type="checkbox"/>	Lomo Nature	<input type="checkbox"/>
Baiona Nature • 20 €	<input type="checkbox"/>	Herbes • 20 €	<input type="checkbox"/>	500 g • 10 €	<input type="checkbox"/>	300 g • 10 €	<input type="checkbox"/>
Noix d'épaule	<input type="checkbox"/>	Filet mignon	<input type="checkbox"/>	Chorizo	<input type="checkbox"/>	Lomo Piment	<input type="checkbox"/>
Baiona Poivre • 20 €	<input type="checkbox"/>	250 g • 10 €	<input type="checkbox"/>	500 g • 10 €	<input type="checkbox"/>	300 g • 10 €	<input type="checkbox"/>

**SOUS-TOTAL SPÉCIALITÉS : ..... =** €

<b>Corbeille Sud-Ouest • 18 €</b>	<b>Chè</b>	<b>Corbeille D'auvergne • 25 €</b>	<b>Chè</b>	<b>Corbeille</b>	<b>Chè</b>
- 1 cassoulet au confit de canard • 780 g	<input type="checkbox"/>	- 8 terrines • 180 g : campagne, campagne aux cepes, canard au magret, cerf à l'armagnac, sanglier au genévrier, lièvre au romarin, chevreuil aux champignons, canard au foie gras	<input type="checkbox"/>	- 1 terrine de omelette et raviolis aux cepes • 600 g	<input type="checkbox"/>
- 1 terrine de campagne • 180 g	<input type="checkbox"/>			- 4 terrines • 180 g : campagne, canard au magret, sanglier au genévrier, chevreuil aux champignons	<input type="checkbox"/>
- 1 terrine de chevreuil aux champignons	<input type="checkbox"/>			- 2 terrines apéritives • 90 g	<input type="checkbox"/>
<b>Corbeille Farnandiste de canard • 25 €</b>	<b>Chè</b>	<b>Corbeille Tonne et Mev • 30 €</b>	<b>Chè</b>		
- 1 confit de canard • 730 g	<input type="checkbox"/>	- 1 confit de canard • 800 g	<input type="checkbox"/>		
- 1 foie gras au confit de canard • 600 g	<input type="checkbox"/>	- 2 terrines • 180 g	<input type="checkbox"/>		
- 2 terrines de canard au magret • 180 g	<input type="checkbox"/>				

**SOUS-TOTAL CORBEILLES : ..... =** €

Nom, Prénom du vendeur : ..... **Signature client :** ..... **TOTAL DE MA COMMANDE =** €