

# BON DE COMMANDE FERME LOUPRET

150 rue du Moulin, 40250 Toulouzette

	Désignations		Prix au 100g	Prix unitaire TTC	Qté	Montant TTC
Foie Gras de canard entier conserve  (foie de canard, sel, poivre)	Foie gras Privilège Bocal 500 g (pièce intacte)	10 pers.	12,60	63,00		
	Bocal 350g	6/7 pers.	11,29	39,50		
	Boite 270g	5 pers.	10,37	28,00		
	Bocal 200g	4 pers.	11,50	23,00		
	Bocal 135g	2/3 pers.	12,22	16,50		
	Boite 100g	2 pers.	11,50	11,50		
	Boite 60g	1 pers.	13,00	7,80		
Foie Gras de canard entier mi-cuit  (foie de canard, sel, poivre)	Foie gras Privilège Bocal 700g (pièce intacte)	14 pers.	12,00	84,00		
	Foie gras Privilège Bocal 500g (pièce intacte)	10 pers.	12,60	63,00		
	Bocal 500g	9/10 pers.	10,80	54,00		
	Bocal 350g	6/7 pers.	11,29	39,50		
	Boite 380g	6/7 pers.	10,39	39,50		
	Bocal 200g	4 pers.	11,50	23,00		
	Bocal 135g	2/3 pers.	12,22	16,50		
Confit de canard et gésiers  (viande de canard, graisse, sel)	Boite demi-canard 1000g (cuisse, magret, manchon)	3/4 pers.	1,35	13,50		
	Boite 2 cuisses 700g	2 pers.	1,40	9,80		
	Boite 4 cuisses 1400g	4 pers.	1,30	18,20		
	Boite 10 cuisses 4000g	10 pers.	1,04	41,50		
	Boite 1 magret avec manchon 700g	2 pers.	1,29	9,00		
	Boite 1 magret sans manchon 400g	2 pers.	2,00	8,00		
	Boite 2 magrets avec manchon 1400g	4/5 pers.	1,22	17,00		
	Boite 6 magrets avec manchon 4000g	12 pers.	1,00	40,00		
Rillettes	Boite 6 manchons 1000g	3 pers.	0,70	7,00		
	Boite 5 gésiers de canard confits 400g		1,95	7,80		
	<b>Pur canard</b> (maigre et gras de canard, sel, poivre) :					
	Boite 130g		2,00	2,60		
	Boite 200g		1,80	3,60		
	<b>Au foie de canard</b> (maigre et gras de canard, 50% foie gras, sel, poivre) :					
	Boite 130g		4,15	5,40		
Boite 190g		3,95	7,50			
Rillettes	<b>Au piment d'Espelette</b> (maigre et gras de canard, ail, piment d'Espelette, sel, poivre)					
	Boite 190g		2,00	3,80		

	Désignations	Prix au 100g	Prix unitaire TTC	Qté	Montant TTC
Pâté au foie	<i>Viande de canard, foie gras de canard 30%, œuf, sel, poivre</i>				
	Boite 130g	4,23	5,50		
	Boite 270g	3,52	9,50		
Magret fourré au foie gras	<i>Magret de canard 70%, foie gras de canard 25%, graisse, sel, poivre</i>				
	Boite 190g	4 parts	4,21	8,00	
	Boite 400g	7 parts	3,75	15,00	
Cou farci au foie de canard	<i>Viande de canard 72%, foie gras de canard 23%, œuf, sel, poivre</i>				
	Boite 380g	6 parts	3,55	13,50	
	Boite 550g	10 parts	3,00	16,50	
Spécialités	Magret aux herbes de Provence - Boite 380g <i>(magret de canard, herbes de Provence, sel, poivre)</i>	6 parts.	2,24	8,50	
	Magret à l'ail - Boite 380g <i>(magret de canard, ail, sel, poivre)</i>	6 parts.	2,24	8,50	
	Magret à l'ai et au piment d'Espelette 380g <i>(magret de canard, ail, piment, sel)</i>	6 parts	2.32	8.80	
	Confit aux haricots tarbais – boite 1200g <i>(manchons/cuisses, haricots tarbais, bouillon, coulis de tomate, carottes, oignons, bouquet garni, graisse de canard, sel, poivre.</i>	3 pers.	1.13	13.50	
	Confit de canard aux lentilles – boite 850 g <i>(4 manchons de canard, lentilles, lardons fumés, carottes, oignons, bouquet garni, bouillon, graisse de canard, sel, poivre)</i>	2 pers.	1.06	9.00	
	Daube de canard – boite 850 g <i>(manchons et magrets de canard, bouillon, graisse de canard, maizena, oignons, lardons, ail, persil, bouquet garni, carottes, champignons de Paris, vin rouge, sucre, sel, poivre)</i>	3 pers	1.53	13.00	
	Axoa de canard <i>(magret de canard, oignons, poivrons rouges, poivrons verts, bouquet garni, ail, piment d'Espelette, bouillon, graisse de canard, sel )</i>				
	Boite 400g	2 pers.	1.87	7.50	
	Boite 800g	4 pers.	1.75	14.00	
Coffrets cadeaux	Canard complet : 2 bocaux de 200g foie gras de canard entier + 1 boite 1000g confit de canard (cuisse, magret, manchon) + 2 boîtes 200g rillettes pur canard	--		72,00	
	1/2 canard : 1 bocal de 200g foie gras de canard entier + 1 boite 1000g confit de canard (cuisse, magret, manchon) + 1 boite 200g rillettes pur canard	--		36,50	
	1/2 canard + vin N°1 : 1 bocal de 135g foie gras de canard entier + 1 boite 1000g confit de canard (cuisse, magret, manchon) + 1 boite 200g rillettes pur canard + 1 bouteille 75cl moelleux "Douceur de Chalosse"	--		36,50	
	1/2 canard + vin N°2 : 1 bocal de 200g foie gras de canard entier + 1 boite 1000g confit de canard (cuisse, magret, manchon) + 1 boite 200g rillettes pur canard + 1 bouteille 75cl moelleux "Douceur de Chalosse"	--		41,50	
	Duo chalossais : 1 bocal 135g foie gras de canard entier + 1 boite 700g confit de canard (1 magret avec manchon) + 1 boite 200g rillettes pur canard + 1 bouteille 37,5cl moelleux "Douceur de Chalosse"	--		31,00	
	Sac en jute N°1 : 1 bocal 135g foie gras de canard entier + 1 boite 130g pâté au foie de canard + 1 boite 130g rillettes pur canard + 1 bouteille 37,5cl moelleux " Douceur de Chalosse"	--		33,00	
	Sac en jute N°2 : 1 bocal 135g foie gras de canard entier + 1 boite 400g confit 1 magret + 1 boite 130g rillettes pur canard + 1 bouteille 37,5cl moelleux " Douceur de Chalosse"--	--		32,00	

Sac en jute N°3 : 1 bocal 135g foie gras de canard entier + 1 boîte 130g rillettes pur canard + 1 bouteille 37,5cl moelleux" Douceur de Chalosse"	--	<b>25,00</b>
Coffret dégustation : 1 bocal 135g foie gras de canard entier + 1 boîte 130g rillettes pur canard + 1 boîte 190g magret fourré au foie gras + 1 boîte 380g <b>magret à l'ail</b> <input type="checkbox"/> ou <b>herbes de Provence</b> <input type="checkbox"/> + 1 bouteille 75cl moelleux "Douceur de Chalosse" (ne pas oublier de cocher la case de votre choix)	--	<b>37,00</b>

**Total commande TTC en €**

+ ou - port et emballage, franco de port ou remise suivant total de la commande :

- en dessous de 100 € : port = 14 €
- entre 101 et 300 € : port = 17 €
- entre 301 et 400€ : port = 20 €
- entre 401 et 500€ : port = 22 €
- entre 501 et 800 € = franco de port
- plus de 800€ = franco de port et remise de 5%
- hors métropole : nous consulter

**Total paiement TTC en €**

Date de livraison souhaitée et précisions éventuelles :

**PAIEMENT :**       Chèque       CCP ou mandat

Carte bancaire numéro

3 derniers chiffres au dos de la carte :         date d'expiration :

Date : ..... Signature :

**Établi par :**

Nom : ..... Prénom : .....

Adresse : .....

Code Postal : ..... Ville : .....

Tél. 1 : ..... Tél 2 : ..... Email : .....

**Adresse de livraison si différente :**

Nom : ..... Prénom : .....

Adresse : .....

Code Postal : ..... Ville : .....

Tél. 1 : ..... Tél 2 : ..... Email : .....

**SOYEZ VIGILANT !**

Les produits voyagent sous la responsabilité du transporteur. En présence du livreur, vérifiez la conformité du colis et indiquez toutes réserves utiles sur les récépissés du transporteur et le vôtre. Si problème, confirmez ces réserves par lettre recommandée avec accusé de réception au transporteur sous 48 heures.

**REGROUPEZ VOS COMMANDES !**

Regroupez vos commandes avec celles de vos amis, voisins, ou membres de votre famille, vous réaliserez ainsi des économies sur les frais de port !