

**Mes coordonnées (indispensable)**

Nom : \_\_\_\_\_  
 Adresse : \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 C. Postal : \_\_\_\_\_  
 Ville : \_\_\_\_\_  
 Tél. : \_\_\_\_\_ Mobile : \_\_\_\_\_  
 (Impératif pour pouvoir vous joindre et nous entendre pour la livraison)  
 Email : \_\_\_\_\_

Tarif valable jusqu'en mai 2012



**A compléter si adresse de livraison différente ou changement d'adresse**

Cette commande est un cadeau à envoyer à l'adresse ci-dessous, je veux recevoir la facture à mon domicile (merci de préciser l'adresse ci-contre).  
 J'ai changé de domicile, ceci est ma nouvelle adresse (merci de préciser votre ancienne adresse ci-contre).  
 Ma commande n'est pas un cadeau mais je souhaite l'expédier à une adresse différente

Nom : \_\_\_\_\_  
 Adresse : \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 C. Postal : \_\_\_\_\_  
 Ville : \_\_\_\_\_  
 Téléphone : \_\_\_\_\_

A adresser à : **Yves et Geneviève BOISSIÈRE, « Souleilles », Frespech - 47 140 PENNE D'AGENAIS**  
 Tél. 05 53 41 23 24 - Fax 05 53 41 31 90 - Email : contact@souleilles-foiegras.com - www.souleilles-foiegras.com

Désignation	Qté	Prix aux 100g	Prix € TTC unit.	Total TTC
<b>Foies Gras de Canard entier mi-cuit</b>				
Conservation 6 mois au réfrigérateur à +4°				
Bocal 90 g (2 parts)		18,44€	<b>16,60€</b>	
Bocal 180 g (3-4 parts)		16,11€	<b>29,00€</b>	
Bocal 280 g (5-6 parts)		15,35€	<b>43,00€</b>	
Bocal 400 g (8 parts)		13,50€	<b>54,00€</b>	

<b>Foie Gras de canard entier mi-cuit en lobe*</b>				
Conservation 2 mois au réfrigérateur à +4°				
Poche sous vide 200 g (5 parts)		15,00€	<b>30,00€</b>	
Poche sous vide 400 g (8 parts)		14,25€	<b>57,00€</b>	

<b>Foie Gras de canard entier traditionnel</b>				
Conservation 3 ans				
Bocal 90 g (2 parts)		16,11€	<b>14,50€</b>	
Bocal 180 g (3-4 parts)		14,44€	<b>26,00€</b>	
Bocal 280 g (5-6 parts)		13,21€	<b>37,00€</b>	
Bocal 400 g (8 parts)		11,75€	<b>47,00€</b>	
Bocal 600 g (12 parts)		10,66€	<b>64,00€</b>	

**L'idée : La trilogie de Foie Gras** le lot **49,90€**  
 1 foie gras entier mi-cuit 90g + 1 foie gras entier tradition 90g  
 + 1 foie gras mi-cuit à la crème de pruneau 90g + 1 lyre à foie gras

<b>Marbré de Foie Gras à la crème de pruneau et à l'eau de vie de prune</b>				
Conservation 6 mois au réfrigérateur				
Mi-cuit Bocal 90 g (2 parts)		21,11€	<b>19,00€</b>	
Mi-cuit Bocal 180 g (3-4 parts)		17,78€	<b>32,00€</b>	
Conservation 3 ans				
Tradition Bocal 180 g (3-4 parts)		16,11€	<b>29,00€</b>	

<b>Bloc de Foie Gras de canard</b>				
Boîte de 65 g (2 parts)		11,53€	<b>7,50€</b>	
Boîte de 200 g (4-5 parts)		8,75€	<b>17,50€</b>	
Boîte de 325 g (8 parts)		8,46€	<b>27,50€</b>	

**Canards engraissés aux figues et au Maïs «Jecur Ficatum»**

<b>Foie Gras de canard entier mi-cuit</b>				
Conservation 6 mois au réfrigérateur à +4°				
Bocal 90 g (1-2 parts)		24,00€	<b>21,60€</b>	
Bocal 180 g (3-4 parts)		21,66€	<b>39,00€</b>	
<b>Foie Gras de canard entier traditionnel</b>				
Bocal 180 g (3-4 parts) conservation 3 ans		18,33€	<b>33,00€</b>	
<b>Canard à la mode Apicius au vin blanc et au miel</b>				
Bocal 650 g (2 parts)		2,46€	<b>16,00€</b>	

**L'idée :** La clef pour ouvrir les bocaux de foies gras la pièce **2,00€**  
 La lyre pour trancher vos foies gras la pièce **4,00€**

**Nos spécialités au Foie Gras**

<b>Magret fourré au Foie Gras* 25 % foie gras</b> Conservation 3 mois au réfrigérateur				
Poche sous vide 500 g (4-5 parts)		6,00€	<b>30,00€</b>	
<b>Cou farci à la royale 25 % foie gras</b>				
Bocal 600 g (6 parts)		3,66€	<b>22,00€</b>	
<b>Lo Régal de l'Esquiroil : Pâté aux Noisettes 15 % foie gras</b>				
Bocal 180 g (3-4 parts)		3,78€	<b>6,80€</b>	
<b>Le Délice de Manon 20 % foie gras</b>				
Bocal 180 g (3-4 parts)		3,83€	<b>6,90€</b>	
Bocal 350 g (8 parts)		3,28€	<b>11,50€</b>	
<b>Le Pâté de Souleilles 30 % foie gras</b>				
Bocal 180 g (3-4 parts)		4,72€	<b>8,50€</b>	
<b>Taulejada 50 % foie gras</b>				
Bocal 120 g (2-3 parts)		5,41€	<b>6,50€</b>	
Bocal 350 g (8 parts)		4,00€	<b>14,00€</b>	
Lot de 3 bocaux de 120 g (3-4 parts)		4,16€	<b>15,00€</b>	

**Nouveau** **Crème de foie gras 50 % foie gras**  
 Boîte 190 g 3,43€ **6,50€**

**L'idée :** Les trois spécialités au foie gras le lot **20,00€**  
 1 Pâté de Souleilles + 1 Taulejada 120 g + 1 Délice de Manon 180g

**Entrées « Le bon goût en toute simplicité »**

<b>Nouveau L'idée apéritif :</b>				
<b>Déclinaison d'effilochées de canard</b> le lot <b>15,00€</b>				
1 Effilochée à l'ail de Garonne 120g + 1 Effilochée au piment d'Espelette 120g + 1 Effilochée au foie gras 120g				
<b>Pâté de canard tradition</b>				
Bocal 180 g (3-4 parts)		2,72€	<b>4,90€</b>	
<b>Rillettes pur canard à l'ancienne</b>				
Bocal 180 g (3-4 parts)		3,33€	<b>6,00€</b>	
<b>Terrine de Magret au poivre vert</b>				
Bocal 180 g (3-4 parts)		3,50€	<b>6,30€</b>	
<b>Terrine de Magret aux pruneaux et à l'Armagnac</b>				
Bocal 180 g (3-4 parts)		3,77€	<b>6,80€</b>	
<b>L'idée : L'assortiment de terrines</b> le lot <b>25,60€</b>				
1 Terrine de Magret pruneaux armagnac + 1 Terrine de Magret au poivre vert + 1 Rillettes à l'ancienne + 1 Régal de l'Esquiroil 180g + 1 Pâté de canard tradition <b>Offert</b>				

SOUS TOTAL \_\_\_\_\_

**ATTENTION :**  
 Tous les produits mi-cuits et séchés sont à placer au réfrigérateur dès réception.  
 Toutes nos conserves se gardent 3 ans, à l'abri de la lumière, à la cave ou dans un placard.



**Complices des Salades Gourmandes**

<b>Gésiers confits entiers</b> Bocal 380 g		2,21€	<b>8,40€</b>	
<b>Gésiers confits émincés</b> Bocal 190 g		3,31€	<b>6,30€</b>	
<b>Magret séché de canard engraisé aux figues et maïs</b>				
Entier sous vide 275 g (6-8 parts)				
Conservation 5 mois au réfrigérateur		5,10€	<b>14,00€</b>	
Tranché - plaque de 100 g		7,90€	<b>7,90€</b>	
Conservation 3 mois au réfrigérateur				
<b>Magret de canard séché sous vide*</b> Conservation 5 mois au réfrigérateur				
Entier au naturel 285 g (6-8 parts)		4,00€	<b>11,40€</b>	
Entier roulé aux herbes 285 g (6-8 parts)		4,38€	<b>12,50€</b>	
Tranché, plaque de 100 g (3-4 parts)		6,20€	<b>6,20€</b>	
Conservation 3 mois au réfrigérateur				
<b>Magrets en gelée</b>				
Bocal 950 g - 2 magrets (4 parts)		1,73€	<b>16,50€</b>	
Bocal 600 g - (2 parts)		1,84€	<b>11,00€</b>	
<b>Grattons de canard</b> Conservation 1 an - 250 g				
Saucisses de canard confites		1,28€	<b>3,20€</b>	
Conservation 6 mois - poche de 300 g		2,50€	<b>7,50€</b>	

**Plats cuisinés «Parfum et Ambiance »**

<b>Confit de canard</b>				
2 cuisses - Bocal 730 g (2 parts)		1,78€	<b>13,00€</b>	
5 cuisses - Toupine 1550 g (5 parts)		1,67€	<b>26,00€</b>	
<b>Magrets de canard confits à l'ail de Garonne</b>				
1 magret avec manchon - Bocal 700g (2-3 parts)		1,78€	<b>12,50€</b>	
2 magrets avec manchon - Bocal 1300 g (5-6 parts)		1,53€	<b>20,00€</b>	
<b>Cassoulet au confit de canard flambé à l'Armagnac aux haricots de Castelnaudary</b>				
Bocal 780 g (1-2 parts)		1,21€	<b>9,50€</b>	
Bocal 1450 g (3 parts)		1,10€	<b>16,00€</b>	
Bocal 2000 g (5 parts)		1,05€	<b>21,00€</b>	
<b>Civet de canard confit flambé à l'Armagnac</b>				
Bocal 910 g (3-4 parts)		1,42€	<b>13,00€</b>	
En toupine 1600 g (6-8 parts)		1,37€	<b>22,00€</b>	
<b>Canard aux olives</b> Bocal 950 g (3-4 parts)				
		1,36€	<b>13,00€</b>	
<b>Lentilles au confit de canard</b>				
Bocal 780 g (2 parts)		1,08€	<b>8,50€</b>	
<b>La Ratatouille au confit de canard et aux légumes de l'été</b>				
Bocal 700 g		1,36€	<b>9,50€</b>	

**Nouveau** **Sauce au Foie Gras**  
 Bocal 140 g 3,57€ **5,00€**  
 Les 5 pots de sauce 140 g + 1 offert le lot **25,00€**

**Sauce Souleillèse au Magret de canard**  
 Bocal 200 g (2 parts) 2,25€ **4,50€**  
 Bocal 400 g (6 parts) 1,87€ **7,50€**  
 Les 5 pots de sauce 200g + 1 offert le lot **22,50€**

**Haricots de Castelnaudary cuisinés à la graisse de canard**  
 Bocal 780 g 0,71€ **5,60€**

**Graisse fine de canard** Bocal 500 g 0,76€ **3,80€**

**Confiture de prunes de Souleilles** Conservation 2 ans  
 Pot 350 g 1,29€ **4,50€**

**Confiture de figues de Souleilles** Conservation 2 ans  
 Pot 350 g 1,29€ **4,50€**

**L'idée sucrée :** le lot **18,00€**  
 2 confitures de prunes + 2 confitures de figues + 1 confiture de prunes offerte

**Soupes et Potages**

**Garbure paysanne** Bocal 910 g (2 parts) 0,93€ **8,50€**

**Velouté à la châtaigne et au foie gras**  
 Bocal 680 g 1,46€ **9,90€**

**Nouveau** **Pot au feu de canard** Bocal 1000 g 0,99€ **9,90€**

**Coffrets cadeaux**

**La corbeille Adiussiat** la pièce **29,90€**

**Le coffret Dégustation** la pièce **37,60€**

**Le coffret Prestige Musée du Foie Gras** la pièce **94,00€**

**L'idée :** Nous expédions le coffret de votre part au destinataire de votre choix (cf. au dos)

**Commandes spéciales**

Pour les commandes de frais, merci de nous contacter

SOUS TOTAL \_\_\_\_\_

**Participation aux frais de port (Cochez une seule case)**

Livraison sous 8 jours - Colis remis contre signature

Ma commande n'atteint pas 300€ 13,00€

Ma commande est supérieure à 300€ 0,00€ **Offert**

Cette commande est un cadeau **TOTAL**

à expédier à l'adresse précisée ci-dessus

Je souhaite recevoir ma commande sous 24 h (Chronopost)

Je souhaite être livré hors France Métropolitaine

Merci de nous contacter pour convenir ensemble des modalités et frais d'expédition

**MODE DE PAIEMENT**

- Je joins mon chèque à la commande à l'ordre de : Souleilles Foie Gras
- Je paie avec ma carte bancaire : Carte Bleue, Visa, Eurocard

Inscrire son N° \_\_\_\_\_ Signature obligatoire : \_\_\_\_\_

Sa date d'expiration \_\_\_\_\_ 3 derniers numéros figurant au dos de la carte \_\_\_\_\_

**Pratique : Notre boutique en ligne avec paiement sécurisé.**  
[www.souleilles-foiegras.com](http://www.souleilles-foiegras.com)

\* Tarif valable pour la vente à distance. Pour la vente à la Boutique de Souleilles ou sur les foires et les marchés, merci de vous référer aux prix au kilo.

**Nos produits frais**

Sur commande uniquement et sous réserve de disponibilité.  
 Conditionnés sous vide et à conserver au réfrigérateur entre 2°C et 4°C.  
 Tous nos produits sont frais et peuvent être congelés.

<b>Foie gras frais</b>  <b>21,50€</b> environ la pièce (43€ le kilo) DLC 10 jours	<b>Magret de canard</b>  <b>6€</b> environ la pièce (14,90€ le kilo) DLC 15 jours	<b>Aiguillettes</b>  <b>9€</b> environ la poche de 12 (17,60€ le kilo) DLC 15 jours	<b>Tournedos de magret</b>  <b>4,30€</b> environ la pièce (17,50€ le kilo) DLC 15 jours	<b>Côtelettes de canard</b>  <b>5,50€</b> environ la poche de 2 (18,50€ le kilo) DLC 10 jours
<b>Saucisses de canard</b>  <b>4,90€</b> environ la poche de 4 (11,90€ le kilo) DLC 10 jours	<b>Confit de canard à l'ancienne</b>  2 cuisses <b>9,90€</b> 4 cuisses <b>18€</b> DLC 6 mois	<b>Jambon de canard</b>  <b>13€</b> environ la pièce (43,20€ le kilo) DLC 2 mois	<b>Saucisse sèche de canard</b>  <b>41€</b> le kilo DLC 3 mois	<b>Foie gras cuit au sel</b>  <b>12€</b> la pièce 100g DLC 15 jours

Les produits sont issus des canards élevés sur notre ferme nourris avec des céréales non OGM garantie de qualité.  
 Expédiés en Chronopost ou Chronorelais uniquement. Modalités de commande et d'expédition voir au dos.