

A LA DÉCOUVERTE DU FOIE GRAS...

• LE FOIE GRAS ENTIER :

FABRIQUÉ AVEC LES PLUS BEAUX FOIES. UN SEUL FOIE ENTIER OU DES LOBES ISSUS DU MÊME FOIE ENTIER ASSAISONNÉS AVANT CUISSON. SIGNE D'UN PRODUIT AUTHENTIQUE, SA TRANCHE EST IRRÉGULIÈRE CAR FORMÉE PAR LES CONTOURS DU FOIE.

La meilleure façon de l'apprécier : en entrée, servi seul avec du pain de campagne grillé et décoré (salade verte, fruits colorés ; kiwis, fruits rouges, pommes vertes) .

• LE BLOC DE FOIE GRAS :

LE FOIE GRAS EST FINEMENT HÂCHÉ ET ASSAISONNÉ. IL EST ENSUITE RECONSTITUÉ EN ÉMULSION. SON ASPECT EST HOMOGENE, SA TRANCHE LISSE ET RÉGULIÈRE.

Idéal pour les toasts et canapés en apéritif. Facile à tartiner et d'une belle présentation lisse et homogène.

ET DU CONFIT

DEPUIS LES ANNÉES 1900, LES VIANDES DE CANARD SONT CONSERVÉES DANS LA GRAISSE DANS DES POTS DE GRÈS, DANS UNE PIÈCE À L'ABRI DE LA LUMIÈRE, DANS UN ENDROIT FRAIS.

LE CONFISAGE, AUJOURD'HUI PRATiqué EN BOÎTE, APPORTE AINSI UN LÉGER ATTENDRISSMENT DE LA VIANDE ET UN GOÛT SPÉCIFIQUE.

Après ouverture de la boîte, enlever la graisse qui l'entoure, réchauffer à feu doux, faire dorer côté peau et servir avec des pommes de terre sautées ou d'autres légumes.

CONSEIL DE GRAND-MÈRE :

NE JETEZ PAS LA GRAISSE DE CANARD.

CONSERVEZ-LA DANS UN RÉCIPIENT FERMÉ PLUSIEURS SEMAINES AU RÉFRIGÉRATEUR.

VOUS POURREZ ALORS L'UTILISER DANS DES RECETTES TELLES QUE POMMES DE TERRE SAUTÉES, HARICOTS BLANCS CUISINÉS, RAGOÛTS...

CONDITIONS DE VENTE

Expédition :

- FRANCO DE PORT POUR TOUTE COMMANDE SUPÉRIEURE À 430 € ET GROUPÉE À UNE SEULE ADRESSE.
- PARTICIPATION AUX FRAIS D'EMBALLAGE ET D'EXPÉDITION :
COMMANDE INFÉRIEURE À 79 €
→ 15,50 €.
COMMANDE DE 80 € À 190 €
→ 20,30 €.
COMMANDE DE 191 € À 475 €
→ 24,80 €.
COMMANDE SUPÉRIEURE À 475 €
→ FRANCO DE PORT.
- LES COMMANDES PAR TÉLÉPHONE SERONT EXPÉDIÉES CONTRE REMBOURSEMENT (MAJORÉES DES FRAIS DE REMBOURSEMENT).
- HORS MÉTROPOLÉ : NOUS CONSULTER.

Vos AVANTAGES :

- CONDITIONS PARTICULIÈRES DE VENTE AUX ENTREPRISES, COMITÉS D'ENTREPRISE, RESTAURATION... NOUS CONSULTER.

PAIEMENT :

- PAR CHÈQUE À LA COMMANDE.
- CONTRE REMBOURSEMENT (MAJORÉ DES TAXES EN VIGUEUR).

GARANTIES

EN CAS D'AVARIES DU COLIS, FAIRE LES RÉSERVES D'USAGES AUPRÈS DU TRANSPORTEUR LORS DE LA RÉCEPTION.

LIVRAISON SOUHAITÉE POUR LE :

Adresse d'Expédition :

NOM :

PRÉNOM :

ADRESSE :

VILLE :

Code Postal : Tél :

Adresse mail :

J'ai créé "La Bastide Gourmande" afin de valoriser les produits agricoles de notre Rouergue Occidental.

Les exploitations agricoles de la région sont spécialisées dans l'élevage dont l'aspect traditionnel a été sauvegardé.

Les canards que nous transformons sont élevés et nourris à l'herbe et au grain. Ils sont ensuite gavés "à l'ancienne" avec du maïs.

Cà c'est la tradition.

Afin de s'assurer de la meilleure qualité, les foies gras sont triés à la main et tous nos produits sont cuisinés sans additif chimique, ni colorant.

Cà, c'est encore la tradition.

J'ai l'ambition de vous faire retrouver les délices de notre enfance et les vertus gastronomiques du terroir Rouergat.

J'espère vous régaler prochainement et je vous dis à bientôt.

Joseph Vabre

la Bastide Gourmande



TARIFS ET

BON DE COMMANDE

Valables à compter du 1^{er} novembre 2016

Montbressous
12200 Labastide-l'Évêque
Tél. : 05 65 29 91 59
Fax : 05 65 29 66 30

Email : labastide.gourmande@free.fr
Site : www.labastide-gourmande.fr

B O N D E C O M M A N D E

Désignation	Prix TTC Euro	Qté	Prix Total
POUR offrir : Nos Assortiments			
qui peuvent être modifiés selon vos désirs. (Coffrets pliés).			
* LE SOLO FOIE GRAS 1 bocal foie gras entier, 180 g 1 bocal foie gras entier, 350 g	20,10 € 36,30 €		
* LE COFFRET FOIE GRAS 2 bocaux foie gras entier, 180 et 350 g 2 bocaux foie gras entier, 180 et 350 g et 2 blocs de foie gras 65 et 200 g	55,90 € 78,80 €		
* LE COFFRET ROUERGAT (4 spécialités) 1 bloc foie gras, 65 g 1 cou de canard farci, 320 g 1 pâté pur canard au foie gras (20 % foie gras), 190 g 1 rillettes pur canard, 190 g	23,90 €		
* LE COFFRET SEGALA (4 spécialités) 1 bloc foie gras, 200 g 1 pâté pur canard au foie gras (20 % foie gras), 130 g 1 friton de canard, 200 g 1 rillettes pur canard, 190 g 1 vin de Gaillac AOC	35,70 €		
* LE COFFRET GOURMAND (8 spécialités) 1 bocal foie gras entier, 180 g 1 bloc foie gras, 65 g 1 confit 2 cuisses 1 cou de canard farci, 320 g 1 galantine de dinde, 200 g 1 pâté pur canard au foie gras (20 % foie gras), 130 g 1 rillettes pur canard, 190 g 1 friton de canard, 200 g	56,90 €		
Report 1			

Désignation	Prix TTC Euro	Qté	Prix Total
Nos Foies Gras de Canard			
* FOIE GRAS ENTIER DE CANARD <i>Ingrédients : Foie gras entier, sel, poivre.</i> Bocal "Le Parfait" 180 g net 350 g net	19,20 € 35,60 €		
* BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD <i>Ingrédients : Foie gras reconstitué, sel, poivre.</i> Boîte 65 g net 200 g net 320 g net	5,90 € 16,90 € 26,10 €		
Nos Confits de Canard			
<i>Ingrédients : Viande de canard, graisse de canard, sel.</i> • Boîte 1 aile (magret avec manchon), 385 g net • Boîte 2 ailes (2 magrets avec manchons), 770 g net • Boîte 2 cuisses, 420 g net • Boîte 3 cuisses, 630 g net • Boîte 1 aile (magret avec manchon) + 1 cuisse, 600 g net • Boîte 1 magret, 300 g net • Boîte 4 manchons, 440 g net	8,90 € 17,10 € 9,40 € 13,00 € 13,10 € 7,90 € 5,80 €		
Nos Pâtés Fins			
* "LE BASTIDOU" Pâté pur canard au foie de canard (20 % foie gras) <i>Ingrédients : Viande de canard, 20 % foie gras, œufs, sel, poivre.</i> Boîte 130 g net Boîte 190 g net	4,90 € 6,10 €		
* MOUSSE AU FOIE DE CANARD (25 % foie gras) <i>Ingrédients : Foie gras de canard (25 %), foie de porc, bardière de porc, œufs, lait, sel, poivre.</i> Boîte 130 g net Boîte 190 g net	3,60 € 4,70 €		
Report 2			

Désignation	Prix TTC Euro	Qté	Prix Total
Nos Plats Cuisinés			
* MANCHONS DE CANARD aux carottes <i>Ingrédients : Carottes (50 %), 3 manchons (28 %), jus de volaille cuisiné, sel, poivre.</i> Boîte 840 g net	5,50 €		
* CONFITS DE CANARD aux flageolets <i>Ingrédients : Flageolets (50 %), cuisses de canard 3 parts (28 %), jus de volaille cuisiné, sel, poivre.</i> Boîte 840 g net	6,50 €		
* CONFITS DE CANARD aux lentilles <i>Ingrédients : Lentilles (50 %), cuisses de canard 3 parts (28 %), jus de volaille cuisiné, sel, poivre.</i> Boîte 840 g net	6,00 €		
Nos Autres Spécialités			
* GÉSIERS DE CANARD CONFITS <i>Ingrédients : Gésiers de canard, graisse de canard, sel.</i> Boîte 200 g net	6,20 €		
* CŒURS DE CANARD CONFITS <i>Ingrédients : Cœurs de canard, graisse de canard, sel.</i> Boîte 200 g net	5,10 €		
* COU DE CANARD FARCI au foie gras (20 % foie gras) <i>Ingrédients : Viande de canard, viande de porc, foie gras de canard (20 %), peau de cou de canard, œufs, sel, poivre.</i> Boîte 320 g net	10,70 €		
* COU DE CANARD FARCI <i>Ingrédients : Viande de canard, viande de porc, peau de cou de canard, œufs, sel, poivre.</i> Boîte 320 g net	7,60 €		
* FRITON DE CANARD <i>Ingrédients : Maigre et gras de canard, sel, poivre.</i> Boîte 200 g net Boîte 400 g net	3,40 € 6,20 €		
Report 3			

Désignation	Prix TTC Euro	Qté	Prix Total
* GALANTINE DE DINDE <i>Ingrédients : Viande de dinde, œufs, sel, poivre.</i> Boîte 200 g net Boîte 400 g net	3,60 € 6,40 €		
* RILLETES DE CANARD <i>Ingrédients : Maigre et gras de canard, sel, poivre.</i> Boîte 190 g net Boîte 280 g net	3,30 € 4,40 €		
* SAUCISSE SECHE A L'HUILE <i>Ingrédients : Maigre et gras de porc, sel, poivre.</i> Bocal 550 g	9,40 €		
* PATE DE FOIE PUR PORC <i>Ingrédients : Maigre et gras de porc, foie de porc (33 %), sel, poivre.</i> Boîte 190 g	2,50 €		
* FRITONS PUR PORC <i>Ingrédients : Maigre et gras de porc, sel, poivre.</i> Boîte 190 g	2,40 €		
* JAMBONNEAU PUR PORC <i>Ingrédients : Maigre d'épaulle, jarret, couenne, sel, poivre.</i> Boîte 280 g	4,40 €		
* BOUDIN NOIR <i>Ingrédients : Sang, gorge de porc, abats, piments et épices, sel, poivre.</i> Boîte 200 g	3,00 €		
* SUPREME DE LIEVRE <i>Ingrédients : Maigre et gras de porc, maigre de lievre (33 %), sel, poivre.</i> Boîte 130 g	4,30 €		
TOTAL			
Report 1			
Report 2			
Report 3			
TOTAL Commande			
PORT			
TOTAL A PAYER			

Pour vos commandes de :
*** PRODUITS FRAIS :** magrets de canard, saucisse de porc, côtes de porc...
*** PRODUITS SÉCHÉS :** magrets pré-tranchés, jambon, saucisse et saucisson de porc...
 Nous consulter en passant à la ferme ou en téléphonant.

Bon de commande à renvoyer à :
LA BASTIDE GOURMANDE
 Montbressous - 12200 Labastide-l'Evêque
 Tél. : 05 65 29 91 59 - Fax : 05 65 29 66 30
 Email : labastide.gourmande@free.fr