

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

- Le règlement doit être effectué par chèque joint à la commande.
- Toute commande reçue sans chèque sera expédiée contre-remboursement.
- Vos produits seront transportés par colissimo.
- Participation aux frais de port (en France Métropolitaine):

pour calculer le poids de votre commande, utiliser le poids du bocal verre noté sur ce tarif.

Frais de port : de 0 à 5 kg = 14,90 €

de 5 à 10 kg = 22,70 €

de 10 à 30 kg = 35,55 €

Franco de port au-delà d'une commande de 385 €.

- Pour sauvegarder vos droits, nous vous demandons de faire toutes réserves auprès des transporteurs si le ou les colis présentent la moindre trace de détérioration.
- Aucune expédition de produits périssables.
- Ce tarif annule le précédent et est valable uniquement pour la France métropolitaine.

Nos manifestations

PORTES OUVERTES 3^e week-end d'octobre

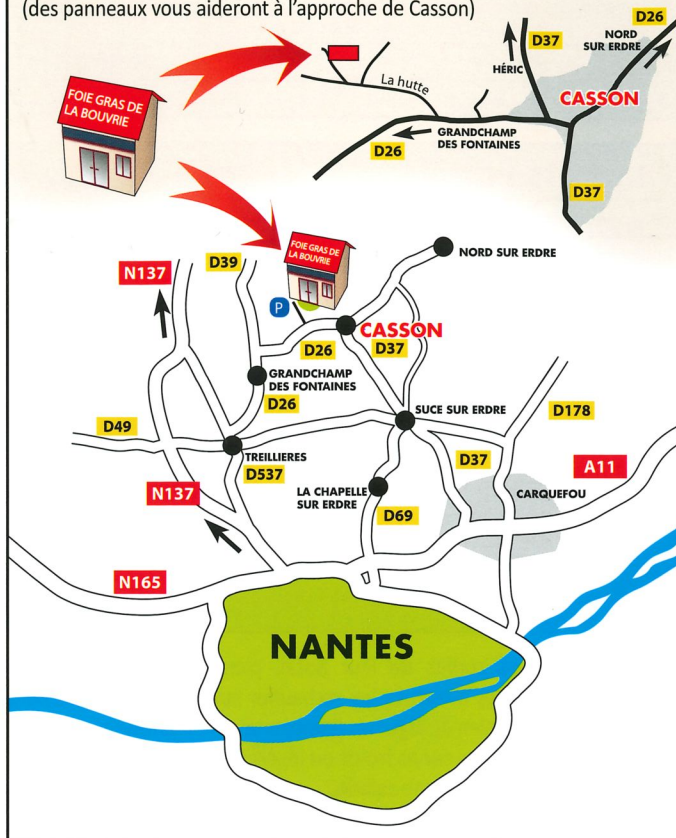
Retrouvez nos actualités sur Facebook 

Comité d'entreprise

- Colis cadeau à disposition
- Tarifs sur demande
- Carte CEZAM et carte des AINÉS RURAUX DE LA LOIRE-ATLANTIQUE acceptées (remise -5 %)

Foie gras de La Bouvrie

(des panneaux vous aideront à l'approche de Casson)



Horaires d'ouverture

Toute l'année

DU LUNDI AU VENDREDI :

9 h 00 à 12 h 00 ET DE 14 h 30 à 17 h 30

SAMEDI :

9 h 00 à 12 h 00

Fermeture le samedi en juillet et août.

Du 1^{er} au 23 Décembre

DU LUNDI AU VENDREDI :

9 h 00 à 12 h 00 ET DE 14 h 30 à 18 h 00

SAMEDI :

9 h 00 à 12 h 00 ET DE 14 h 30 à 17 h 30

Siret : 527 789 630 00011

Foie gras de La Bouvrie

L'Hébergement – 44390 CASSON

Tél. : 02 40 77 62 14

email : delabouvrie.joseph@orange.fr

MAGASIN OUVERT TOUTE L'ANNÉE

Il était une fois un foie gras...



Retrouvez nos actualités sur :

www.foie-gras-nantes.com

Joseph de la Bouvrie
Il était une fois un Foie Gras...

Appliqués à partir du 1^{er} Octobre 2024

Foie gras	Bocal verre	Prix unit. €
Foie gras de canard entier	90 g	13,50 €
Foie gras de canard entier	180 g	23,90 €
Foie gras de canard entier	300 g	38,60 €
Ballotin de foie gras mi-cuit sous vide (sur commande)	122,90 € /kg	
Bloc de foie gras de canard	120 g	13,90 €
Bloc de foie gras de canard	180 g	20,50 €

Produits avec foie gras	Bocal verre	Prix unit. €
Délice de canard Terrine avec 25 % de foie gras	90 g	4,95 €
Délice de canard Terrine avec 25 % de foie gras	180 g	9,70 €
Magret fourré au foie gras (sur commande)		56,90 €
Boudin blanc de canard au foie gras (sur commande)		46,20 €

Informations

Afin de conserver toutes les qualités gustatives du foie gras, nous n'utilisons ni conservateur, ni alcool, pour sa fabrication. Pour bien apprécier le foie gras, nous vous conseillons de le sortir 1/2 heure avant de le consommer. Utilisez un couteau dont la lame a été trempée dans l'eau chaude pour obtenir de belles tranches.

Les Terrines	Bocal verre	Prix unit. €
Rillettes de canard	90 g	4,40 €
Rillettes de canard	180 g	6,70 €
Rillettes de canard	300 g	9,80 €
Gratons de canard	180 g	6,70 €
Terrine de canard, au muscadet, au poivre vert, aux câpes, aux noisettes ou à l'orange	90 g	3,90 €
Terrine de canard, au muscadet, au poivre vert, aux câpes, aux noisettes ou à l'orange	180 g	6,10 €
Rillettes au magret fumé	90 g	5,20 €
Rillettes au magret fumé	180 g	7,30 €
Rillettes pur canard traditionnelles	90 g	5,40 €
Rillettes pur canard traditionnelles	180 g	7,70 €
Rillettes pur canard traditionnelles	300 g	10,80 €

Avant de consommer les terrines, il est préférable de les mettre au frais.

Produits Frais	Prix en € /Kg
Foie gras de canard entier cru Supplément déveiné : 3,00 € par pièce	67,95 € /Kg
Magrets de canard	24,20 € /Kg
Aiguillettes de canard	24,20 € /Kg

Magrets Fumés		Prix unit. €
Magrets fumés tranchés	100 g	6,30 €
Magrets fumés entiers	32,80 € /Kg	

Les Confits	Bocal verre	Prix unit. €
Bocal de 2 magrets confits	700 g	22,50 €
Bocal de 2 cuisses confites	700 g	15,50 €
Bocal de 4 manchons confits	700 g	9,90 €
Bocal de gésiers confits	300 g	6,90 €
Graisse de canard	300 g	4,90 €
Graisse de canard sous vide (sur commande)	11,30 € /Kg	
Cuisses confites vrac sous vide (sur commande)	22,10 € /Kg	

Avant de sortir les confits de leur bocal, plongez celui-ci dans l'eau chaude. Dégraissez-les avant de les réchauffer sur feu doux. Les confits s'accompagnent fort bien de légumes (haricots verts, pommes rissolées...). Les gésiers peuvent être servis froids ou légèrement tièdes ; dans ce cas, ils relèvent agréablement une salade.

Les Plats Cuisinés	Bocal verre	Prix unit. €
Potée de canard	300 g	7,00 €
Mijoté de canard à la normande	300 g	7,00 €
Cassoulet de canard	300 g	7,30 €
Parmentier de canard	300 g	7,60 €
Blanquette de canard	300 g	7,60 €
Colombo d'aiguillettes de canard	300 g	8,20 €
Carbonade de canard	300 g	9,00 €
Manchons de canard aux lentilles	700 g	10,90 €
Cuisses de canard à l'orange, au poivre vert ou aux cèpes	700 g	16,50 €
Cassoulet de canard	720 g	17,50 €
Cassoulet de canard	1500 g	28,00 €
Choucroute au confit de canard	720 g	17,50 €
Choucroute au confit de canard	1500 g	28,00 €

BON DE COMMANDE

Mme, M.

Adresse :

Code postal : Ville :

Tél. : Fax :

Adresse mail :

DÉSIGNATION	Qté	PRIX UNITAIRE	PRIX TOTAL
Frais de port :			
TOTAL :			

Date : Signature :

Joseph de la Bouvrie

Il était une fois un Foie Gras...

L'Hébergement – 44390 CASSON
Tél. : 02 40 77 62 14

