

L'Auberge La Source de Peyssou



LISTE DES PRODUITS EN MI-CUIT ET CONSERVES

MI-CUIT EN BARQUETTE EN SOUS-VIDE DLC 3 MOIS !

	PRIX D'UNITÉ	COMMANDE	TOTAL
• Foie gras nature 120gr	17.00 €		€
• Foie gras nature 250gr	33.00 €		€
• Foie gras nature 600gr	79.00 €		€
• Foie gras nature 1kg	130.00 €		€
• Foie gras avec du Jambon Iberique 120 gr	17.00 €		€
• Foie gras avec du Jambon Iberique 250 gr	33.00 €		€
• Foie gras avec du Jambon Iberique 600 gr	79.00 €		€
• Foie gras avec du Jambon Iberique 1 kg	130.00 €		€



FOIE GRAS, RILLETES, PÂTÉS EN BOCEAUX OU CONSERVES

	PRIX D'UNITÉ	COMMANDE	TOTAL
En Boceaux (twist-off)			
• Foie gras nature 80 gr	15.00 €		€
• Foie gras nature 130 gr	20.00 €		€
En Boceaux (WECK)			
• Foie gras nature 190 gr	26.00 €		€
• Foie gras nature 250 gr	35.00 €		€
En conserves			
• Foie gras nature 130 gr	18.00 €		€
• Foie gras nature 180 gr	24.00 €		€
• Foie gras nature 250 gr	33.00 €		€
• Foie gras nature sans alcool 250 gr	33.00 €		€
• Rillettes de canard et pommes 130 gr	7.00 €		€
• Rillettes de canard et pommes 180 gr	9.00 €		€
• Rillettes de canard 130 gr	7.00 €		€
• Rillettes de canard 180 gr	9.00 €		€
• Rillettes de dinde aux petites légumes 130 gr	3.50 €		€
• Rillettes de dinde aux petites légumes 180 gr	5.00 €		€
• Pâté de canard 130 gr	7.00 €		€
• Pâté de canard 180 gr	9.00 €		€
• Pâté Périgourdin 30% foie gras	9.00 €		€
• 8 demi-gésiers de canard confits	5.50 €		€
• 18 à 20 demi-gésiers de canard confits	12.00 €		€



Le goût
du terroir
dans votre
assiette !
♥

PLATS PRÉPARER EN CONSERVES

	PRIX D'UNITÉ	COMMANDE	TOTAL
• Langue de boeuf - 200gr	13.00 €		€
• Boeuf Bourguignon - 400gr	16.00 €		€
• Carbonnade Flamande - 400gr	16.00 €		€
• 2 Cuisses de canard confites	16.00 €		€
• Civet de Sanglier	16.00 €		€
• Civet de Chevreuil	16.00 €		€
• Civet de Cerf	16.00 €		€



Naam - Nom :

TOTAL :

Téléfoon - téléphone :

Mi-cuit : maximum 3 mois à conserver dans le frigo

Vous pouvez faire vos commandes pour les fêtes de fin d'année avant 20 novembre

Envoyer par la poste pour la France, fin novembre

Livrer au domicile avant les fêtes à Paris, Lille, Belgique, Hollande

Pour vos commandes par mail : lasourcedepeyssou@gmail.com

Pour paiement par virement bancaire : FR76 1333 5003 0108 0027 1279 011

La Source de Peyssou

1822, Route du Recteur Capelle, Grand Peyssou

24440 St-Avit Sèniour

05.53.61.64.19

Produits de qualité
et saveurs authentiques !

