

2023

## BON DE COMMANDE

### Le canard

Désignation	Poids Nets Conditionnement	Prix Nets TTC en euro		Qté.	Total
		Prix au 100 g			
<b>FOIE GRAS DE CANARD ENTIER</b> (Foie gras de canard, sel, poivre)	1 part 50 g Bocal	15,00	7,50	x .....	= .....
	3 parts 130 g Bocal	14,23	18,50	x .....	= .....
	4/5 parts 180 g Bocal	13,89	25,00	x .....	= .....
	6/8 parts 300 g Bocal	12,00	36,00	x .....	= .....
	8 parts 400 g Bocal	11,50	46,00	x .....	= .....
<b>FOIE GRAS DE CANARD ENTIER à l'eau de vie de figues</b> (Foie gras de canard, sel, poivre, eau de vie de figue 2%)	4/5 parts 180 g Bocal	14,45	26,00	x .....	= .....
<b>BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD avec 50% de morceaux</b> (Foie gras de canard, morceaux de foie gras de canard, eau, sel, poivre)	4/5 parts 200 g Boîte	8,50	17,00	x .....	= .....
	8 parts 400 g Boîte	7,38	29,50	x .....	= .....
<b>BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD Reconstitué</b> (Foie gras de canard, eau, sel, poivre)	1 part 65 g Boîte	7,70	5,00	x .....	= .....
	3 parts 130 g Boîte	6,92	9,00	x .....	= .....
	4/5 parts 200 g Boîte	7,00	14,00	x .....	= .....
	8 parts 400 g Boîte	6,00	24,00	x .....	= .....
<b>MOUSSE DE FOIE DE CANARD aromatisée à l'Armagnac</b> (Foie de canard 50%, graisse de canard, œufs, lait, Armagnac 2%, sel, poivre)	1 part 65 g Boîte	3,85	2,50	x .....	= .....
	3 parts 130 g Boîte	3,08	4,00	x .....	= .....
	4/5 parts 200 g Boîte	2,75	5,50	x .....	= .....
<b>FOIE GRAS DE CANARD ENTIER</b> (Foie gras de canard, sel, poivre) <b>Conservation 9 mois au réfrigérateur</b>	3 parts 130 g Bocal	14,23	18,50	x .....	= .....
	4/5 parts 180 g Bocal	13,89	25,00	x .....	= .....
	6/8 parts 300 g Bocal	12,00	36,00	x .....	= .....
<b>GÉSISERS DE CANARD CONFITS</b> (Gésiers de canard, graisse de canard, sel, poivre)	3 parts 370 g Boîte	2,43	9,00	x .....	= .....
<b>CONFIT DE CANARD</b> (Chair de canard non désossée, graisse, sel, poivre)	2 cuisses 700 g Boîte	1,86	13,00	x .....	= .....
	4 cuisses 1200 g Boîte	1,59	19,00	x .....	= .....
<b>MANCHONS DE CANARD CONFITS</b> (Manchons de canard, graisse de canard, sel)	5/6 manchons 760 g Boîte	1,18	9,00	x .....	= .....
<b>COU DE CANARD FARCI</b> (Viande de porc, peau de cou de canard, Foie gras de canard 30%, œuf, sel, poivre)	400 g Boîte	4,13	16,50	x .....	= .....

Sous-total

1

€



Votre satisfaction porte un Nom

La Bouyssonnie - La Chapelle Aubareil

24290 MONTIGNAC-LASCAUX

05 53 50 72 30

contact@foie-gras-mercier.com

www.foie-gras-mercier.com

## BON DE COMMANDE

### Les plats cuisinés

Désignation	Poids Nets Conditionnement	Prix Nets TTC en euro Prix au 100 g	Qté.	Total
<b>CASSOULET</b> 2 parts (Haricots lingots, 2 saucisses de Toulouse, 2 manchons de canard, graisse de canard, bouillon de volaille, (lait et lactose, épices : céleri), bouquet garni, sel, poivre, aromates)	<b>840 g</b> Boîte	1,37 11,50	x .....	= .....
<b>LENTILLES AUX SAUCISSES</b> 2 parts (Lentilles 44%, 2 saucisses, 18% sauce : eau, concentré de tomate, sel, oignons, poivre, aromates)	<b>810 g</b> Boîte	0,86 7,00	x .....	= .....
<b>CIVET DE CANARD</b> 2 parts (Viande de canard avec os, carotte, sauce : vin rouge, amidon de maïs, bouillon de volaille, (lait et lactose, épices : céleri), bouquet garni, sel, poivre, aromates)	<b>750 g</b> Bocal	1,60 12,00	x .....	= .....
<b>MIJOTÉ DE CANARD aux pruneaux</b> 2 parts (Viande de canard avec os, carotte, pruneaux 5%, sauce : vin rouge, amidon de maïs, bouillon de volaille, (lait et lactose, épices : céleri), bouquet garni, sel, poivre, aromates)	<b>750 g</b> Bocal	1,60 12,00	x .....	= .....
<b>3 CAILLES SAUCE RAISINS</b> 3 parts (3 cailles 400g, raisins secs, bouillon de volaille, (lait et lactose, épices : céleri), oignons, tomates, amidon de maïs, rhum, sel, poivre))	<b>800 g</b> Boîte	1,44 11,50	x .....	= .....
<b>SAUTÉ DE PORC AUX CHÂTAIGNES</b> 2/3 parts (viande de porc 33%, châtaignes 13%, carottes, sauce : (eau, vin rouge, amidon de maïs, bouillon de volaille, (lait et lactose, épices : céleri), bouquet garni, sel, poivre, aromates)	<b>750 g</b> Bocal	1,53 11,50	x .....	= .....
<b>ANCHAUD</b> 3 parts (Rôti de porc confit à la graisse d'oie, ail, sel, poivre)	<b>350 g</b> Bocal	2,57 9,00	x .....	= .....
	<b>700 g</b> Bocal	2,29 16,00	x .....	= .....
<b>LENTILLES cuisinés la graisse d'oie</b> (Lentilles, sauce : oignons, concentré de tomate, graisse d'oie 3% sel, poivre, épices)	<b>660 g</b> Bocal	0,53 3,50	x .....	= .....
<b>HARICOTS LINGOT cuisinés la graisse d'oie</b> (Haricots lingot, sauce : oignons, concentré de tomate, graisse d'oie 3%, sel, poivre, épices)	<b>660 g</b> Bocal	0,53 3,50	x .....	= .....
<b>HARICOTS LINGOT cuisinés sauce cassoulet</b> (Haricots lingot, sauce : graisse d'oie, concentré de tomate, bouillon de volaille, oignons, (lait et lactose, épices : céleri), sel, poivre)	<b>660 g</b> Bocal	0,53 3,50	x .....	= .....
<b>GRAISSE DE CANARD</b> (Graisse de canard 98%, sel, poivre)	<b>650 g</b> Boîte	0,85 5,50	x .....	= .....

Sous-total

2

€



Votre satisfaction porte un Nom

La Bouyssonnie - La Chapelle Aubareil  
24290 MONTIGNAC-LASCAUX  
**05 53 50 72 30**  
contact@foie-gras-mercier.com  
www.foie-gras-mercier.com

## BON DE COMMANDE

### Les pâtes et terrines

Désignation	Poids Nets Conditionnement	Prix Nets TTC en euro Prix au 100 g	Qté.	Total
<b>PÂTÉ DE FOIE DE CANARD</b> (Foie gras de canard 50%, chair de porc, sel, poivre)	2/3 parts 120 g Boîte	5,83 7,00	x .....	= .....
	4/5 parts 180 g Boîte	5,56 10,00	x .....	= .....
<b>GALANTINE DE DINDE</b> au bloc de foie gras de canard (Dinde 40%, chair de porc 30%, bloc de foie gras de canard 20%, œufs, lait, sel, poivre)	4/5 parts 200 g Boîte	3,00 6,00	x .....	= .....
<b>PÂTÉ DE CAMPAGNE</b> (Chair de porc, oignons, ail, sel, poivre)	200 g Boîte	2,00 4,00	x .....	= .....
<b>RILLETES DE CANARD</b> (Chair de canard 70%, viande de porc, sel, poivre)	180 g Bocal	3,05 5,50	x .....	= .....
<b>GRATTONS DE CANARD</b> (Chair et graisse de canard 98%, sel, poivre)	180 g Bocal	3,05 5,50	x .....	= .....
<b>GRATTONS DE CANARD à l'ail</b> (Chair et graisse de canard 91%, ail 7%, sel, poivre)	180 g Bocal	3,05 5,50	x .....	= .....
<b>GRATTONS DE CANARD à l'échalotte et au vin blanc</b> (Chair et graisse de canard 84%, échalotte 8%, vin blanc 6%, sel, poivre)	180 g Bocal	3,05 5,50	x .....	= .....
<b>TERRINE DE CANARD au Monbazillac</b> (Chair de canard 50%, viande de porc, sel, poivre, Monbazillac 3%)	180 g Bocal	2,78 5,00	x .....	= .....
<b>TERRINE CAMPAGNARDE à l'Armagnac</b> (Chair de porc, bloc de foie gras de canard mélangé à la farce 15%, œufs, lait, sel, poivre, Armagnac 2%, oignons, persil, fleur de maïs)	180 g Bocal	2,78 5,00	x .....	= .....
<b>TERRINE DE FOIE DE VOLAILLE au Porto</b> (Chair de porc, foie de volaille 20%, oignons, ail, œufs, Porto 3%, sel, poivre)	180 g Bocal	2,78 5,00	x .....	= .....

Sous-total

3

..... €



Votre satisfaction porte un Nom

La Bouyssonnie - La Chapelle Aubareil

24290 MONTIGNAC-LASCAUX

05 53 50 72 30

contact@foie-gras-mercier.com

www.foie-gras-mercier.com

## BON DE COMMANDE

### L'oie

Désignation	Poids Nets Conditionnement	Prix Nets TTC en euro <small>Prix au 100 g</small>	Qté.	Total
<b>FOIE GRAS D'OIE ENTIER</b> (Foie gras d'oie, sel, poivre)	3 parts <b>120 g</b> Bocal	18,33 <b>22,00</b>	x .....	= .....
	4/5 parts <b>180 g</b> Bocal	16,60 <b>30,00</b>	x .....	= .....
	6 parts <b>300 g</b> Bocal	16,00 <b>48,00</b>	x .....	= .....
<b>BLOC DE FOIE GRAS D'OIE avec 50% de morceaux</b> (Foie gras d'oie, morceaux de foie gras d'oie 50%, eau, sel, poivre)	4/5 parts <b>200 g</b> Boîte	11,00 <b>22,00</b>	x .....	= .....
	8 parts <b>400 g</b> Boîte	9,50 <b>38,00</b>	x .....	= .....
<b>BLOC DE FOIE GRAS D'OIE Reconstitué</b> (Foie gras d'oie, eau, sel, poivre)	2/3 parts <b>100 g</b> Boîte	9,00 <b>9,00</b>	x .....	= .....
	3/4 parts <b>130 g</b> Boîte	9,23 <b>12,00</b>	x .....	= .....
	4/5 parts <b>200 g</b> Boîte	8,50 <b>17,00</b>	x .....	= .....
	8 parts <b>400 g</b> Boîte	7,50 <b>30,00</b>	x .....	= .....
<b>MOUSSE DE FOIE D'OIE aromatisée à l'Armagnac</b> (Foie d'oie 50%, graisse d'oie, œufs, lait, Armagnac 2%, sel, poivre)	1/2 parts <b>65 g</b> Boîte	4,15 <b>2,70</b>	x .....	= .....
	4/5 parts <b>200 g</b> Boîte	2,75 <b>5,50</b>	x .....	= .....
<b>PÂTÉ DE FOIE D'OIE</b> (Foie gras d'oie 50%, viande et gras de porc, sel, poivre)	2/3 parts <b>120 g</b> Boîte	7,50 <b>9,00</b>	x .....	= .....
	4/5 parts <b>180 g</b> Boîte	7,22 <b>13,00</b>	x .....	= .....
<b>GRILLONS D'OIE</b> (Chair et graisse d'oie, sel, poivre)	<b>180 g</b> Bocal	2,06 <b>5,50</b>	x .....	= .....
<b>CONFIT D'OIE</b> (Chair d'oie non désossée, graisse d'oie, sel)	2 cuisses <b>850 g</b> Boîte	2,18 <b>18,50</b>	x .....	= .....

### Confiseries

<b>CONFIT DE FIGUES</b> (Figues 60%, sucre)	<b>95 g</b> Bocal	3,68 <b>3,50</b>	x .....	= .....
<b>CONFIT SALÉ/SUCRÉ D'OIGNONS</b> (Oignons 70%, sucre, vinaigre, sel)	<b>95 g</b> Bocal	3,68 <b>3,50</b>	x .....	= .....
<b>MIEL D'ACACIA</b>	<b>500 g</b> Bocal	1,90 <b>9,50</b>	x .....	= .....
<b>MIEL D'ACACIA</b>	<b>250 g</b> Bocal	2,20 <b>5,50</b>	x .....	= .....

### Châtaignes de notre production

<b>CHÂTAIGNES PELÉES AU FEU</b>	<b>280 g</b> Bocal	1,79 <b>5,00</b>	x .....	= .....
<b>CRÈME DE MARRON</b> (Châtaignes 46%, sucre 40%, eau)	<b>220 g</b> Bocal	1,59 <b>3,50</b>	x .....	= .....
	<b>450 g</b> Bocal	1,00 <b>4,50</b>	x .....	= .....

Sous-total

4

..... €



Votre satisfaction porte un Nom

La Bouyssonnie - La Chapelle Aubareil  
24290 MONTIGNAC-LASCAUX  
**05 53 50 72 30**  
contact@foie-gras-mercier.com  
www.foie-gras-mercier.com

## BON DE COMMANDE

### Nos Coffrets

Désignation	Prix Nets TTC en euro	Qté.	Total
<b>COFFRET DÉCOUVERTE</b> 1 Terrine de canard au Monbazillac 180g 1 Terrine de canard à l'Armagnac 180g 1 Terrine de canard au Porto 180g 1 Gattons de canard 180g	21,80	x .....	= .....
<b>COFFRET DÉGUSTATION</b> 1 Foie gras de canard entier 180g 1 Confit de figues 95g, 1 confit d'oignons 95g 1 Vin blanc moelleux Monbazillac 75cl	43,50	x .....	= .....
<b>COFFRET PÉRIGORD</b> 1 Bloc de foie gras de canard 200g 1 Rillettes de canard 180g 1 Gattons de canard 180g 1 Foie gras de canard entier 180g	52,10	x .....	= .....
<b>COFFRET PLAISIR À PARTAGER</b> 1 Cou de canard farci 400g 1 Confit de canard 2 cuisses 700g 1 Confit de figues 95g, 1 confit d'oignons 95g 1 Pâté de campagne 180g 1 Grattons de canard 180g 1 Rillettes de canard 180g 1 Foie gras de canard entier 180g	83,60	x .....	= .....



**Vous pouvez aussi composer vous-même vos coffrets au 05 53 50 72 30**  
**Prix spéciaux pour C.E. et cadeaux de direction**

### Truffles

TRUFFES NOIRES DU PÉRIGORD (melanosporum)	1000 g	Bocal	130	1300,00	x .....	= .....
---	--------	-------	-----	---------	---------	---------



Sous-total

5

.....	€
-------	---



Votre satisfaction porte un Nom

La Bouyssonnie - La Chapelle Aubareil  
24290 MONTIGNAC-LASCAUX  
05 53 50 72 30  
contact@foie-gras-mercier.com  
www.foie-gras-mercier.com

# BON DE COMMANDE

## TOTAL GÉNÉRAL ET RÈGLEMENT

**Frais de port :** jusqu'à 100 € de commande : 15 € / de 101 € à 200 € de commande : 20 € de 201 € à 500 € de commande : 25 € / Au delà de 500 € de commande : offert.

Les colis voyagent aux risques et périls du client, bien contrôler les colis en présence du transporteur. si colis détérioré, bien le préciser sur le bordereau de transport et vérifier si produits manquants ou cassés.

Frais de port, Sous-total **6** :

TOTAL À PAYER **1** + **2** + **3** + **4** + **5** + **6**

### Colis à envoyer à l'adresse suivante :

Nom : ..... Prénom : .....

Adresse : .....

Code postal : ..... Ville : .....

Tél. : ..... Port. ....

E-mail : .....

Fait à : ..... Le ..... / ..... / .....

### AVEC VOTRE CARTE DE PAIEMENT

(N'oubliez pas d'inscrire son n° et de signer)

Date validité

Code vérification  
verso carte

### Signature



**Paiement par CHÈQUE possible**