

## Nos coffrets



### Coffret découverte

2 Foies gras de canard entier 50g,  
1 Confit de figues 95g,  
1 Vin blanc moelleux Bergerac 37,5 cl



### Coffret dégustation

1 Bloc de Foie gras de canard 130g, 1 Mousse de canard 130g,  
1 Terrine de canard au Monbazillac 180g, 1 Grattons de canard 180g.



### Coffret Périgord

1 Terrine de canard au Monbazillac 180 g,  
1 Bloc de Foie gras de canard 200 g,  
1 Grattons de canard 180 g,  
1 Sachet d'Arlequines 150 g,  
1 Vin blanc Monbazillac 75 cl.



### Coffret plaisirs à partager

1 Confit de canard 3 cuisses 760 g,  
1 Foie gras de canard entier 180 g,  
1 Confit de figues 95 g, 1 Confit d'oignons 95 g,  
1 Grillons d'oie 180g, 1 Rillettes de canard 180 g,  
1 Terrine de campagne à l'Armagnac 180 g.

Coffret découverte	19,50	x.....=
Coffret dégustation	22,50	x.....=
Coffret Périgord	35,70	x.....=
Coffret plaisirs à partager	59,00	x.....=

Nos coffrets,  
sous-total **2** :

..... €

**Frais de port :** Jusqu'à 100€ de commande : 10€ / De 101€ à 200€ de commande 15€  
De 201€ à 500€ de commande 20€ / 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 **3** : .....

TOTAL A PAYER, **1** + **2** + **3** : .....

.....

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

Nom : ..... Prénom : .....

Adresse : .....

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

Tél. : ..... Portable : .....

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

FOIE GRAS  
**Mercier**

La Bouyssonnie - La Chapelle Aubareil - 24290 Montignac-Lascaux

Tél. 05 53 50 72 30

E-mail : contact@foie-gras-mercier.com

[www.foie-gras-mercier.com](http://www.foie-gras-mercier.com)

Tarifs 2021/2022

FOIE GRAS  
**Mercier**

Votre satisfaction porte un Nom



[www.foie-gras-mercier.com](http://www.foie-gras-mercier.com)

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

Désignation	Poids Nets Conditionnement	Prix Nets TTC	Qté.	Total
<b>Le canard</b>				
<b>FOIE GRAS DE CANARD ENTIER</b> (Foie gras de canard, sel, poivre)	1 part 50 g Bocal	13,00	6,50	x =
	3 parts 130 g Bocal	12,30	16,00	x =
	4/5 parts 180 g Bocal	12,22	22,00	x =
	6/8 parts 300 g Bocal	10,66	32,00	x =
	8 parts 400 g Bocal	10,50	42,00	x =
<b>FOIE GRAS DE CANARD ENTIER à l'eau de vie de figes</b> (Foie gras de canard, sel, poivre, eau de vie de figue 2%)	4/5 parts 180 g Bocal	12,77	23,00	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	7,50	15,00	x =
	8 parts 400 g Boîte	6,75	27,00	x =
<b>BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD Reconstitué</b> (Foie gras de canard, eau, sel, poivre)	1 part 65 g Boîte	6,92	4,50	x =
	3 parts 130 g Boîte	6,15	8,00	x =
	4/5 parts 200 g Boîte	6,00	12,00	x =
	8 parts 400 g Boîte	5,00	20,00	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	3,38	2,20	x =
	3 parts 130 g Boîte	2,69	3,50	x =
	4/5 parts 200 g Boîte	2,50	5,00	x =
<b>FOIE GRAS DE CANARD ENTIER mi-cuit</b> (Foie gras de canard, sel, poivre) <i>Conservation 9 mois au réfrigérateur</i>	3 parts 130 g Bocal	12,30	16,00	x =
	4/5 parts 180 g Bocal	12,22	22,00	x =
	6/8 parts 300 g Bocal	10,67	32,00	x =
<b>GÉSÍERS DE CANARD CONFITS</b> (Gésiers de canard, graisse de canard, sel, poivre)	3 parts 370 g Boîte	2,17	8,00	x =
<b>CONFIT DE CANARD</b> (Chair de canard non désossée, graisse, sel, poivre)	3 cuisses 760 g Boîte	1,98	15,00	x =
	5 cuisses 1340 g Boîte	1,35	18,00	x =
<b>MANCHONS DE CANARD CONFITS</b> (Manchons de canard, graisse de canard, sel)	5/6 manchons 760 g Boîte	0,79	6,00	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	3,50	14,00	x =
<b>Les plats cuisinés</b>				
<b>CASSOULET</b> (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)	2 parts 840 g Boîte	1,25	10,50	x =
<b>LENTILLES AUX SAUCISSES</b> (Lentilles 44%, 2 saucisses, 18% sauce : eau, concentré de tomate, sel, oignons, poivre, aromates)	2 parts 810 g Boîte	0,74	6,00	x =
<b>CIVET DE CANARD</b> (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)	2 parts 750 g Bocal	1,40	10,50	x =
<b>MIJOTÉ DE CANARD aux pruneaux</b> (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)	2 parts 750 g Bocal	1,40	10,50	x =

<b>3 CAILLES SAUCE RAISINS</b> (3 cailles 400g, raisins secs, bouillon de volaille, (lait et lactose, épices : céleri), oignons, tomates, amidon de maïs, rhum, sel, poivre)	3 parts 800 g Boîte	1,32	10,50	x =
<b>SAUTÉ DE PORC AUX CHÂTAIGNES</b> (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)	2/3 parts 750 g Bocal	1,40	10,50	x =
	6 parts 700 g Bocal	2,00	14,00	x =
<b>ANCHAUD</b> (Rôti de porc confit à la graisse d'oie, ail, sel, poivre)	3 parts 350 g Bocal	2,28	8,00	x =
	6 parts 700 g Bocal	2,00	14,00	x =
<b>LENTILLES cuisinés la graisse d'oie</b> (Lentilles, sauce : oignons, concentré de tomate, graisse d'oie 3% sel, poivre, épices)	660 g Bocal	0,45	3,00	x =
<b>HARICOTS LINGOT cuisinés la graisse d'oie</b> (Haricots lingot, sauce : oignons, concentré de tomate, graisse d'oie 3%, sel, poivre, épices)	660 g Bocal	0,45	3,00	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)	660 g Bocal	0,45	3,00	x =
<b>GRAISSE DE CANARD</b> (Graisse de canard 98%, sel, poivre)	650 g Boîte	0,45	3,00	x =
<b>Les pâtes et terrines</b>				
<b>PÂTE DE FOIE DE CANARD</b> (Foie gras de canard 50%, chair de porc, sel, poivre)	2/3 parts 120 g Boîte	5,42	6,50	x =
	4/5 parts 180 g Boîte	5,28	9,50	x =
<b>GALANTINE DE DINDE au bloc de foie gras de canard</b> (Dinde 40%, chair de porc 30%, bloc de foie gras de canard 20%, œufs, lait, sel, poivre)	4/5 parts 200 g Boîte	2,75	5,50	x =
<b>PÂTE DE CAMPAGNE</b> (Chair de porc, oignons, ail, sel, poivre)	200 g Boîte	1,50	3,00	x =
<b>RILLETES DE CANARD</b> (Chair de canard 70%, viande de porc, sel, poivre)	180 g Bocal	2,50	4,50	x =
<b>GRATTONS DE CANARD</b> (Chair et graisse de canard 98%, sel, poivre)	180 g Bocal	2,50	4,50	x =
<b>GRATTONS DE CANARD à l'ail</b> (Chair et graisse de canard 91%, ail 7%, sel, poivre)	180 g Bocal	2,50	4,50	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	2,50	4,50	x =
<b>TERRINE DE CANARD au Monbazillac</b> (Chair de canard 50%, viande de porc, sel, poivre, Monbazillac 3%)	180 g Bocal	2,22	4,00	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	2,22	4,00	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	2,22	4,00	x =
<b>L'oie FOIE GRAS D'OIE ENTIER</b> (Foie gras d'oie, sel, poivre)	3 parts 120 g Bocal	16,67	20,00	x =
	4/5 parts 180 g Bocal	15,56	28,00	x =
	6 parts 300 g Bocal	15,33	46,00	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 200 g Boîte	10,00	20,00	x =
	8 parts 400 g Boîte	9,25	37,00	x =
<b>BLOC DE FOIE GRAS D'OIE Reconstitué</b> (Foie gras d'oie, eau, sel, poivre)	2/3 parts 100 g Boîte	8,00	8,00	x =
	3/4 parts 130 g Boîte	7,70	10,00	x =
	4/5 parts 200 g Boîte	7,50	15,00	x =
	8 parts 400 g Boîte	6,75	27,00	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 65 g Boîte	3,85	2,50	x =
	4/5 parts 200 g Boîte	2,50	5,00	x =
<b>PÂTE DE FOIE D'OIE</b> (Foie gras d'oie 50%, viande et gras de porc, sel, poivre)	2/3 parts 120 g Boîte	6,66	8,00	x =
	4/5 parts 180 g Boîte	6,66	12,00	x =
<b>GRILLONS D'OIE</b> (Chair et graisse d'oie, sel, poivre)	180 g Bocal	2,50	4,50	x =
<b>COU D'OIE FARCI avec barette de foie</b> (Farce 80% : viande et gras de porc, chair et graisse d'oie, bloc de foie gras d'oie mélangé à la farce, graisse d'oie, peau de cou d'oie désossé 18%, sel, poivre)	500 g Boîte	3,60	18,00	x =
<b>CONFIT D'OIE</b> (Chair d'oie non désossée, graisse d'oie, sel)	2 cuisses 850 g Boîte	2,00	17,00	x =
<b>Confiseries</b>				
<b>CONFIT DE FIGUES</b> (Figues 60%, sucre)	95 g Bocal	3,16	3,00	x =
<b>CONFIT SALÉ/SUCRÉ D'OIGNONS</b> (Oignons 70%, sucre, vinaigre, sel)	95 g Bocal	3,16	3,00	x =
<b>CERNEAUX DE NOIX ENROBÉS DE CHOCOLAT</b>	150 g Sachet	3,14	4,70	x =
<b>CERNEAUX DE NOIX GRILLÉS</b>	150 g Sachet	3,14	4,70	x =
<b>Châtaignes de notre production</b>				
<b>CHÂTAIGNES PELÉES AU FEU</b>	280 g Bocal	1,61	4,50	x =
<b>CRÈME DE MARRONS</b> (Châtaignes 46%, sucre 40%, eau)	220 g Bocal	1,27	2,80	x =
	450 g Bocal	0,84	3,80	x =

Sous-total 1 :  €