



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

2022-2023

BON DE COMMANDE

Le canard

Désignation		Poids Nets Conditionnement	Prix Nets TTC en euro Prix au 100 g	Qté.	Total
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER (Foie gras de canard, sel, poivre)	1 part	50 g Bocal	14,00 7,00	x.....	=.....
	3 parts	130 g Bocal	13,46 17,50	x.....	=.....
	4/5 parts	180 g Bocal	13,33 24,00	x.....	=.....
	6/8 parts	300 g Bocal	10,67 35,00	x.....	=.....
	8 parts	400 g Bocal	11,25 45,00	x.....	=.....
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER à l'eau de vie de figes (Foie gras de canard, sel, poivre, eau de vie de fige 2%)	4/5 parts	180 g Bocal	13,89 25,00	x.....	=.....
BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD avec 50% de morceaux (Foie gras de canard, morceaux de foie gras de canard, eau, sel, poivre)	4/5 parts	200 g Boîte	8,25 16,50	x.....	=.....
	8 parts	400 g Boîte	7,25 29,00	x.....	=.....
BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD Reconstitué (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	5,50 22,00	x.....	=.....
MOUSSE DE FOIE DE CANARD aromatisée à l'Armagnac (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.....	=.....
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER (Foie gras de canard, sel, poivre) Conservation 9 mois au réfrigérateur	3 parts	130 g Bocal	13,46 17,50	x.....	=.....
	4/5 parts	180 g Bocal	13,33 24,00	x.....	=.....
	6/8 parts	300 g Bocal	11,67 35,00	x.....	=.....
GÉSIERS DE CANARD CONFITS (Gésiers de canard, graisse de canard, sel, poivre)	3 parts	370 g Boîte	2,43 9,00	x.....	=.....
CONFIT DE CANARD (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.....	=.....
MANCHONS DE CANARD CONFITS (Manchons de canard, graisse de canard, sel)	5/6 manchons	760 g Boîte	1,05 8,00	x.....	=.....
COU DE CANARD FARCI (Viande de porc, peau de cou de canard, Foie gras de canard 30%, œuf, sel, poivre)		400 g Boîte	4,00 16,00	x.....	=.....

Sous-total

1

..... €

BON DE COMMANDE

Les plats cuisinés

Désignation	Poids Nets Conditionnement	Prix Nets TTC en euro Prix au 100 g	Qté.	Total
CASSOULET (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	1,37 11,50	x	=
LENTILLES AUX SAUCISSES (Lentilles 44%, 2 saucisses, 18% sauce : eau, concentré de tomate, sel, oignons, poivre, aromates)	2 parts 810 g Boîte	0,86 7,00	x	=
CIVET DE CANARD (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	1,53 11,50	x	=
MIJOTÉ DE CANARD aux pruneaux (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	1,53 11,50	x	=
3 CAILLES SAUCE RAISINS (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	1,44 11,50	x	=
SAUTÉ DE PORC AUX CHÂTAIGNES (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	1,53 11,50	x	=
ANCHAUD (Rôti de porc confit à la graisse d'oie, ail, sel, poivre)	3 parts 6 parts 350 g Bocal 700 g Bocal	2,57 9,00 2,14 15,00	x	=
LENTILLES cuisinés la graisse d'oie (Lentilles, sauce : oignons, concentré de tomate, graisse d'oie 3% sel, poivre, épices)	660 g Bocal	0,53 3,50	x	=
HARICOTS LINGOT cuisinés la graisse d'oie (Haricots lingot, sauce : oignons, concentré de tomate, graisse d'oie 3%, sel, poivre, épices)	660 g Bocal	0,53 3,50	x	=
HARICOTS LINGOT cuisinés sauce cassoulet (Haricots lingot, sauce : graisse d'oie, concentré de tomate, bouillon de volaille, oignons, (lait et lactose, épices : céleri), sel, poivre)	660 g Bocal	0,53 3,50	x	=
GRAISSE DE CANARD (Graisse de canard 98%, sel, poivre)	650 g 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
PÂTÉ DE FOIE DE CANARD (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	=
GALANTINE DE DINDE 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	=
PÂTÉ DE CAMPAGNE (Chair de porc, oignons, ail, sel, poivre)	200 g Boîte	2,00 4,00	x	=
RILLETES DE CANARD (Chair de canard 70%, viande de porc, sel, poivre)	180 g Bocal	2,94 5,30	x	=
GRATTONS DE CANARD (Chair et graisse de canard 98%, sel, poivre)	180 g Bocal	2,94 5,30	x	=
GRATTONS DE CANARD à l'ail (Chair et graisse de canard 91%, ail 7%, sel, poivre)	180 g Bocal	2,94 5,30	x	=
GRATTONS DE CANARD à l'échalotte et au vin blanc (Chair et graisse de canard 84%, échalotte 8%, vin blanc 6%, sel, poivre)	180 g Bocal	2,94 5,30	x	=
TERRINE DE CANARD au Monbazillac (Chair de canard 50%, viande de porc, sel, poivre, Monbazillac 3%)	180 g Bocal	2,50 4,50	x	=
TERRINE CAMPAGNARDE à l'Armagnac (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	2,50 4,50	x	=
TERRINE DE FOIE DE VOLAILLE au Porto (Chair de porc, foie de volaille 20%, oignons, ail, œufs, Porto 3%, sel, poivre)	180 g Bocal	2,50 4,50	x	=

Sous-total

3

..... €

L'oie

BON DE COMMANDE

Désignation	Poids Nets Conditionnement	Prix Nets TTC en euro Prix au 100 g	Qté.	Total
FOIE GRAS D'OIE ENTIER (Foie gras d'oie, sel, poivre)	3 parts 120 g Bocal	18,33	x	=
	4/5 parts 180 g Bocal	16,60	x	=
	6 parts 300 g Bocal	16,00	x	=
BLOC DE FOIE GRAS D'OIE avec 50% de morceaux (Foie gras d'oie, morceaux de foie gras d'oie 50%, eau, sel, poivre)	4/5 parts 200 g Boîte	11,00	x	=
	8 parts 400 g Boîte	9,50	x	=
BLOC DE FOIE GRAS D'OIE Reconstitué (Foie gras d'oie, eau, sel, poivre)	2/3 parts 100 g Boîte	8,80	x	=
	3/4 parts 130 g Boîte	8,46	x	=
	4/5 parts 200 g Boîte	8,25	x	=
	8 parts 400 g Boîte	7,38	x	=
MOUSSE DE FOIE D'OIE aromatisée à l'Armagnac (Foie d'oie 50%, graisse d'oie, œufs, lait, Armagnac 2%, sel, poivre)	1/2 parts 65 g Boîte	4,15	x	=
	4/5 parts 200 g Boîte	2,75	x	=
PÂTÉ DE FOIE D'OIE (Foie gras d'oie 50%, viande et gras de porc, sel, poivre)	2/3 parts 120 g Boîte	7,50	x	=
	4/5 parts 180 g Boîte	7,22	x	=
GRILLONS D'OIE (Chair et graisse d'oie, sel, poivre)	180 g Bocal	2,95	x	=
COU D'OIE FARCI avec barette de foie (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	4,00	x	=
CONFIT D'OIE (Chair d'oie non désossée, graisse d'oie, sel)	2 cuisses 850 g Boîte	2,18	x	=

Confiseries

CONFIT DE FIGUES (Figues 60%, sucre)	95 g Bocal	3,68	3,50	x	=
CONFIT SALÉ/SUCRÉ D'OIGNONS (Oignons 70%, sucre, vinaigre, sel)	95 g Bocal	3,68	3,50	x	=
CERNEAUX DE NOIX ENROBÉS DE CHOCOLAT	150 g Sachet	3,33	5,00	x	=
CERNEAUX DE NOIX GRILLÉS	150 g Sachet	3,33	5,00	x	=
GATEAUX AUX NOIX DU PÉRIGORD	300 g Sachet	1,73	5,20	x	=
MIEL D'ACACIA	500 g Bocal	1,90	9,50	x	=
MIEL D'ACACIA	250 g Bocal	2,20	5,50	x	=
FIGUES AU FOIE GRAS	Poids variable Sachet	9,20		x	=

Châtaignes de notre production

CHÂTAIGNES PELÉES AU FEU	280 g Bocal	1,79	5,00	x	=
CRÈME DE MARRON (Châtaignes 46%, sucre 40%, eau)	220 g Bocal	1,36	3,00	x	=
	450 g Bocal	0,89	4,00	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
COFFRET DÉCOUVERTE 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.....	=.....
COFFRET DÉGUSTATION 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.....	=.....
COFFRET PÉRIGORD 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.....	=.....
COFFRET PLAISIR À PARTAGER 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.....	=.....

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

Truffes

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 RÈGLMENT

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 :

Form box for shipping fees

TOTAL À PAYER

1 + 2 + 3 + 4 + 5 + 6

Form box for total payment

Empty form box

Colis à envoyer à l'adresse suivante :

Form fields for recipient address: 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

Form boxes for card details

Signature

Form box for signature