

BON DE COMMANDE FERME LOUPRET

150 rue du Moulin, 40250 Toulouzette

05 58 97 90 42 - 06 29 88 70 28

Regroupez vos commandes avec celles de vos amis, voisins, ou membres de votre famille, vous réaliserez ainsi des économies sur les frais de port

	Désignations	Prix au 100g	Prix unitaire TTC	Qté	Montant TTC
Foie Gras de canard entier conserve	<i>Foie de canard, sel, poivre</i>				
	Foie gras Privilège Bocal 500 g (pièce intacte)	10 pers.	12,70	63,50	
	Bocal 350g	6/7 pers	11,71	41,00	
	Boite 270g	5 pers.	10,92	29,50	
	Bocal 200g	4 pers.	12,25	24,50	
	Bocal 135g	2/3 pers.	12,96	17,50	
	Boite 100g	2 pers	12,50	12,50	

Foie Gras de canard entier mi-cuit	<i>Foie de canard, sel, poivre</i>				
	Foie gras Privilège Bocal 700g (pièce intacte)	14 pers.	12,07	84,50	
	Foie gras Privilège Bocal 500g (pièce intacte)	10 pers.	12,70	63,50	
	Bocal 500g	9/10 pers.	11,10	55,50	
	Bocal 350g	6/7 pers.	11,71	41,00	
	Boite 380g	6/7 pers.	10,79	41,00	
	Bocal 200g	4 pers.	12,25	24,50	
	Bocal 135g	2/3 pers.	12,96	17,50	

Confit de canard et gésiers	<i>Viande de canard, graisse, sel</i>				
	Boite demi-canard 1000g (cuisse, magret, manchon)	3/4 pers.	1,45	14,50	
	Boite 2 cuisses 700g	2 pers.	1,50	10,50	
	Boite 4 cuisses 1400g	4 pers	1,36	19,00	
	Boite 10 cuisses 4000g	10 pers.	1,04	41,50	
	Boite 6 manchons 1000g	3 pers.	0,80	8,00	
	Boite 5 gésiers de canard confits 400g		2,37	9,50	
	Boite 1 magret avec manchon 700g	2 pers.	1,50	10,50	
	Boite 1 magret sans manchon 400g	2 pers	2,37	9,50	
	Boite 2 magrets avec manchon 1400g	4/5 pers.	1,28	18,00	
	Boite 6 magrets avec manchon 4000g	12 pers.	1,00	40,00	

Rillettes	<i>Pur canard (maigre et gras de canard, sel, poivre)</i>				
	Boite 130g		2,15	2,80	
	Boite 200g		1,90	3,80	
	<i>Au foie de canard (maigre et gras de canard, 50% foie gras, sel, poivre)</i>				
	Boite 130g		4,46	5,80	
	Boite 190g		4,21	8,00	
	<i>Au piment d'Espelette (maigre et gras de canard, ail, piment d'Espelette, sel, poivre)</i>				
Boite 190g		2,10	4,00		

	Désignations		Prix au 100g	Prix unitaire TTC	Qté	Montant TTC
Pâté au foie	<i>Viande de canard, foie gras de canard 30%, œuf, sel, poivre</i>					
	Boite 130g		4,23	5,50		
	Boite 270g		3,52	9,50		
Magret fourré au foie gras	<i>Magret de canard 70%, foie gras de canard 25%, graisse, sel, poivre</i>					
	Boite 190g	4 parts	4,47	8,50		
	Boite 400g	7 parts	4,00	16,00		
Cou farci au foie de canard	<i>Viande de canard 72%, foie gras de canard 23%, œuf, sel, poivre</i>					
	Boite 380g	6 parts	3,81	14,50		
	Boite 550g	10 parts	3,18	17,50		
Spécialités	Magret aux herbes de Provence - Boite 380g <i>(magret de canard, herbes de Provence, sel, poivre)</i>	6 parts	2,50	9,50		
	Magret à l'ail - Boite 380g <i>(magret de canard, ail, sel, poivre)</i>	6 parts	2,50	9,50		
	Magret à l'ail et au piment d'Espelette - Boite 380g <i>(magret de canard, ail, piment, sel)</i>	6 parts	2,50	9,50		
	Confit aux haricots tarbais – Boite 1200g <i>(manchons/cuisses, haricots tarbais, bouillon, coulis de tomate, carottes, oignons, bouquet garni, graisse de canard, sel, poivre)</i>	3 pers.	1,16	14,00		
	Confit de canard aux lentilles – Boite 850 g <i>(4 manchons de canard, lentilles, lardons fumés, carottes, oignons, bouquet garni, bouillon, graisse de canard, sel, poivre)</i>	2 pers.	1,06	9,00		
	Daube de canard – boite 850 g <i>(manchons et magrets de canard, bouillon, graisse de canard, maizena, oignons, lardons, ail, persil, bouquet garni, carottes, champignons de Paris, vin rouge, sucre, sel, poivre)</i>	3 pers	1,69	13,50		
	Axoa de canard <i>(magret de canard, oignons, poivrons rouges et verts, bouquet garni, ail, piment d'Espelette, bouillon, graisse de canard, sel)</i>	4 pers. 2 pers	1,87 2,12	15,00 8,50		
Coffrets cadeaux	Valise canard complet : 2 bocaux de 200g foie gras de canard entier + 2 boites 1000g confit de canard (cuisse, magret, manchon) + 2 boites 200g rillettes pur canard			77,00		
	Valise dégustation : 1 bocal 135g foie gras de canard entier + 1 boite 130g rillettes pur canard + 1 boite 190g magret fourré au foie gras + 1 boite 380g magret à l'ail – ou herbes de Provence – ou à l'ail et piment d'Espelette – + 1 bouteille 75cl moelleux "Douceur de Chalosse" <i>(ne pas oublier de cocher la case de votre choix pour le magret)</i>			40,50		
	Valise 1/2 canard + vin N°1 : 1 bocal de 135g foie gras de canard entier + 1 boite 1000g confit de canard (cuisse, magret, manchon) + 1 boite 200g rillettes pur canard + 1 bouteille 75cl moelleux "Douceur de Chalosse"			38,50		
	Valise 1/2 canard + vin N°2 : 1 bocal de 200g foie gras de canard entier + 1 boite 1000g confit de canard (cuisse, magret, manchon) + 1 boite 200g rillettes pur canard + 1 bouteille 75cl moelleux "Douceur de Chalosse"			45,00		
	Valise 1/2 canard : 1 bocal de 200g foie gras de canard entier + 1 boite 1000g confit de canard (cuisse, magret, manchon) + 1 boite 200g rillettes pur canard			38,50		
	Valise Duo chalossais : 1 bocal 135g foie gras de canard entier + 1 boite 700g confit de canard (1 magret avec manchon) + 1 boite 200g rillettes pur canard + 1 bouteille 37,5cl moelleux "Douceur de Chalosse"			33,50		
Coffrets cadeaux	Sac en jute N°1 : 1 bocal 135g foie gras de canard entier + 1 boite 130g rillettes pur canard + 1 bouteille 37,5cl moelleux " Douceur de Chalosse"			28,00		

Désignations	Prix au 100g	Prix unitaire TTC	Qté	Montant TTC
Sac en jute N°2 : 1 bocal 135g foie gras de canard entier + 1 boîte 130g rillettes pur canard + 1 boîte confit 1 magret sans manchon		33,00		
Sac en jute N°3 : 1 bocal 135g foie gras de canard entier + 1 boîte 130g pâté au foie de canard + 1 magret à l'ail ou magret aux herbes ou magret à l'ail et au piment d'Espelette		35,50		

Total commande TTC en € :	
+ ou - port et emballage, franco de port ou remise suivant total de la commande : - en dessous de 200 € : port = 14 € - entre 201 et 400 € : port = 17 € - entre 401 et 800 € = franco de port - plus de 800€ = franco de port et remise de 5% - hors métropole : nous consulter	
Total paiement TTC en € :	

Date de livraison souhaitée et précisions éventuelles :

PAIEMENT : Chèque CCP ou mandat

Carte bancaire. Numéro :

3 chiffres au dos de la carte : Date d'expiration :

Date : Signature :

Établi par :

Nom : Prénom :

Adresse :

Code postal : Ville :

Tél. 1 : Tél. 2 : Email :

Adresse de livraison si différente :

Nom : Prénom :

Adresse :

Code postal : Ville :

Tél. 1 : Tél. 2 : Email :

SOYEZ VIGILANT !

Ouvrir impérativement le colis en présence du livreur. Si problème (dégradation, vol), indiquer vos réserves sur les récépissés du transporteur et le vôtre. Nous avertir aussitôt : nous vous indiquerons les démarches à suivre. Ne jamais jeter l'emballage du colis avant de l'avoir pris en photo, cette dernière est indispensable pour l'enquête. Si vous déléguez la réception à une autre personne (cas d'une entreprise), demandez à cette personne de noter sur les récépissés « sous réserve de déballage ». Aucune réclamation ne pourra être prise en compte sans ces réserves.