

BON DE COMMANDE GROUPÉ

(tarif valable jusqu'au 31 décembre 2017)

TARIFS SPECIAUX CE

Profitez en, jusqu'à -20% sur les prix publics

Bon de commande à compléter
et à remettre avec votre chèque :

Date :

À :

Entreprise (à titre informatif) : _____

Nom : _____

Prénom : _____

N° de téléphone : _____



Tous nos produits Gourmet sont
sans conservateurs, ni additifs ni colorants
(3 ans de conservation à température ambiante)

Ref	Désignation	Poids	Prix Public	Votre Prix CE	Quantité	Total
01	Nature - Classique, fondant	400g	61€	49€		
02	Nature - Classique, fondant	200g	33€	26€		
03	Truffé - Raffinement et élégance	200g	52€	45€		
04	Piment d'Espelette - Un parfum délicat du Pays Basque...	400g	61€	49€		
05	Piment d'Espelette - Un parfum délicat du Pays Basque...	180g	33€	26€		
06	Foie Gras et Magret Fumé - Parfumé et puissant	200g	16€	13€		
Promo 1	2 foie gras entier de 400g achetés au choix, 1 apéro gourmet OFFERT	980g	135€	98€		
Promo 2	2 foie gras entier truffé achetés au choix, 1 apéro gourmet OFFERT	580g	117€	90€		
16	Écorces d'Oranges Confites - Une touche sucrée, douce amère	180g	13€	10€		
17	Échalotes Confites - Une alliance étonnante	180g	13€	10€		
18	Cèpes Extra - Goût rustique	180g	13€	10€		
19	Jurançon - Subtile alliance	180g	13€	10€		
20	Armagnac - L'équilibre des saveurs	180g	13€	10€		
21	Piment d'Espelette - Une union piquante et généreuse	180g	13€	10€		
Promo 3	5 Apéros Gourmet au choix, 1 apéro gourmet OFFERT (cocher les 6 choisies)	1,08 kg	78€	50€		
TOTAL						

NOS FOIE GRAS ENTIER DE CANARD CLASSIQUES



NOS APÉROS GOURMET (TARTINABLES)



Nous vous proposons d'excellents produits de Foie Gras Entier du sud-ouest de la France. Tous nos produits sont le résultat fin et équilibré d'un travail artisanal, une combinaison d'un savoir-faire transmis de génération en génération dans le respect rigoureux des consignes d'hygiène, des recettes du terroir et le bien-être des canards. Nos Foies gras entiers de canard sont **sans conservateurs, sans additifs et sans colorants**. Conservation 3 ans à température ambiante !