



HELENE MUDRY



Palme d'or
Du Foie Gras
de Canard entier
mi-cuit



“La Borie” 24110 Saint-Astier
Tél. 05 53 54 02 65 - Port. 06 32 54 97 26
E-Mail : helenemudry@orange.fr

Label des produits
certifiés origine Périgord



Site : www.foiegrashelenemudry.com



foie gras de canard
entier mi-cuit



rillettes au
foie gras

Vous ne pouvez pas vous déplacer : faites vos achats en ligne sur notre site :

www.foiegrashelenemudry.com

Ou tout simplement commandez par courrier en utilisant le bon de commande au verso
et en indiquant votre mode de règlement au choix :

Obligatoire - Indiquez votre N° de tél. fixe ou mobile :

Chèque joint à l'ordre de : EURL Hélène Mudry

Carte Bancaire N° :

Cryptogramme visuel (3 derniers chiffres au dos de la carte) :

Date d'expiration :

Signature :

Colis expédié par la Poste, en colissimo suivi



<i>Nos foie gras</i>	Poids net	Portion	Prix unitaire TTC	Quantité	Total	
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT DU PÉRIGORD - Bocal 98% foie gras de canard, sel, poivre. <i>à conserver au réfrigérateur (1 an)</i>	130 g	3/4p	18,50 €			
	Bocal 180 g	4/5p	24,50 €			
	Bocal 320 g	6/8p	39,00 €			
	Boite 65 g	2p	10,00 €			
	Boite 100 g	2/3p	14,50 €			
	Boite 130 g	3/4p	18,00 €			
	Boite 200 g	4/5p	25,50 €			
 	Boite 250 g	5/6p	30,50 €			
	Boite 400 g	8/10p	46,00 €			
	FOIE GRAS D'OIE ENTIER MI-CUIT DU PÉRIGORD - Bocal	120 g	3/4p	22,30 €		
	Bocal 180 g	4/5p	30,60 €			
	Bocal 320 g	6/8p	49,80 €			
<i>à conserver au réfrigérateur (1 an)</i>	Boite 70 g	2p	13,20 €			
	Boite 100 g	2/3p	18,10 €			
	Boite 130 g	3/4p	22,50 €			
	A déguster avec le foie gras					
Confit de figues - Bocal	50 g		1,50 €			
Confit d'oignons - Bocal	50 g		1,50 €			
Gelée au Monbazillac - Bocal	50 g		2,50 €			
Nos entrées						
PAPITON - Boite	130 g	3p	10,50 €			
70% foie gras entier, 30% farce porc et volaille, œuf, sel, poivre	200 g	5p	14,00 €			
PÂTÉ PETITE PÉRIGOURDINE - Boite	100 g	2/3p	6,70 €			
	130 g	3/4p	7,80 €			
	200 g	4/5p	10,50 €			
50% foie gras de canard, 50% farce de porc et volaille, 6% jus de truffe, sel, poivre						
RILLETTES AU FOIE GRAS DE CANARD - Boite	130 g	3/4p	6,70 €			
	200 g	4/5p	9,00 €			
30% foie gras, 70% rillettes de canard, sel, poivre						
RILLETTES PUR CANARD - Boite	130 g	3p	4,20 €			
	200 g	5p	5,60 €			
70% viande de canard, 30% graisse de canard, sel, poivre						
PÂTÉ DE CANARD - Boite	130 g	3p	4,00 €			
	200 g	5p	5,00 €			
45% viande de canard, 45% viande de porc, œuf, échalote, ail, épices, sel, poivre						
GRATTONS DE CANARD - Boite	130 g	3p	4,00 €			
	200 g	5p	5,00 €			
Viande de canard, échalote, ail, sel, poivre						
TERRINE DE SANGLIER AUX CHÂTAIGNES - Boite	130 g	3p	4,00 €			
	200 g	5p	5,00 €			
40% viande de sanglier, 50% viande de porc, eau de vie, 10% châtaignes, épices, sel, poivre						
TERRINE DE CHEVREUIL AUX NOISETTES - Boite	130 g	3p	4,00 €			
	200 g	5p	5,00 €			
40% viande de chevreuil, 54% viande de porc, eau de vie, 6% noisettes, épices, sel, poivre						
TERRINE DE CAMPAGNE - Boite NOUVEAUTE	130 g	3p	4,00 €			
	200 g	5p	5,00 €			
60% viande de porc, 35% foie de porc, 10% oignons, sel, poivre						
GÉSRIERS DE CANARD CONFITS - Boite	200 g	2/3p	4,50 €			
	280 g	4/5p	6,00 €			
Noix de gésriers confits, graisse de canard, sel						
CŒURS DE CANARD CONFITS - Boite NOUVEAUTE	200 g	2p	4,50 €			
CONFITS DE CANARD DU PÉRIGORD - Boite	650 g	2 cuisses	11,00 €			
	750 g	3 cuisses	13,00 €			
	1200 g	5 cuisses	20,00 €			
	50% cuisses de canard, graisse de canard, sel					

Faites vos achats sur www.foiegrashelenemudry.com

Total N° 1 _____

<i>Nos plats mijotés, confits et accompagnements</i>	Poids net	Portion	Prix unitaire TTC	Quantité	Total
COU DE CANARD FARCI AU FOIE GRAS - Boite 20% foie gras de canard, farce, 2% cognac, épices	400 g	4/6p	14,00 €		
HARICOTS CUISINÉS À LA GRAISSE DE CANARD Haricots lingots, 3% graisse de canard, tomate, oignons, ail, épices, sel, poivre	750 g	2/3p	5,00 €		
- Bocal					
CASSOULET AUX SAUCISSES CONFITES - Bocal 50% saucisses, haricots lingots, oignons, ail, tomate, épices, sel, poivre	750 g	2p	8,50 €		
CASSOULET TRADITIONNEL AU CONFIT DE CANARD - Bocal 50% de canard et saucisses, haricots lingots, tomate, oignons, ail, épices, sel, poivre	750 g 1000 g	2p 3p	10,50 € 13,50 €		
COQ AU VIN cuisiné au vin de BERGERAC - Bocal 40% coq, 30% vin de Bergerac, oignons, carottes, champignons, poireaux, lardons, épices, sel, poivre	750 g 1000 g	2p 3p	11,00 € 13,00 €		
CANARD À L'ORANGE - Bocal 50% de canard, vin blanc sec, 10% oranges, fond de sauce, farine, oignons, épices, sel, poivre	400 g	2p	8,00 €		
CANARD AU PRUNEAUX - Bocal 50% de canard, vin de Bergerac rouge, carottes, 5% pruneaux, farine, fond de sauce, oignons, sel, poivre	400 g	2p	8,00 €		
MANCHONS DE CANARD CONFITS - Boite NOUVEAUTE manchons de canard, graisse de canard, sel, poivre	560 g	2p	6,50 €		
ANCHAUD DE PORC - Bocal Viande de porc, graisse de canard, sel, poivre	400 g	2/3p	8,00 €		
RÔTI DE PORC CONFIT - Boite NOUVEAUTE longe de porc, graisse de canard, ail, sel, poivre	480 g	2p	6,50 €		
CAILLES FARCIES AU FOIE GRAS - Bocal 40% cailles, vin blanc, 10% farce avec foie gras de canard, sauce : fond brun, farine, persil, ail, oignons, sel, poivre	750 g	2p	11,00 €		
GIBELLOTTE DE LAPIN CUISINÉE AU VIN BLANC 50% de lapin, vin blanc, crème, fond brun, - Bocal épices, sel, poivre	400 g	2p	8,10 €		
CIVET DE CHEVREUIL CUISINÉ AU BERGERAC - Bocal 50% de chevreuil, vin rouge, carottes, fond brun, épices	400 g	2p	10,50 €		
GRAISSE DE CANARD - Boite	250 g 650 g		2,20 € 3,80 €		
FILET DÉCOUVERTE DE 3 TERRINES - Boite 1 Bloc de foie gras de canard, 1 Rilette de canard, 1 Terrine de canard	65 g/bte		11,00 €		
DÉLICE DE FOIE GRAS DE CANARD AUX FIGUES 70% foie gras de canard entier, 30% de figues - Bocal <i>à conserver au réfrigérateur (1 an)</i>	65 g	1/2p	9,00 €		
	115 g	3/4p	14,50 €		

Vos avantages : des remises
 - 3% au dessus de 180 € commandés
 - 5% au dessus de 300 € commandés
 - 10% au dessus de 450 € commandés
 Frais de port : 10 €
 Franco de port au dessus de 150 € de commande

Total N° 2 _____

Total N° 1 + 2 _____

Remise ou participation au port éventuel _____

TOTAL NET TTC _____