



Palme d'or
du foie gras
de canard entier
mi-cuit



La Petite
Périgourdine 

"La Borie" - 24110 Saint-Astier
06 32 54 97 26 - 05 53 54 02 65
helenemudry@orange.fr
www.foiegrashelenemudry.com

Label des produits
certifiés origine
Périgord



Rillettes au
foie gras



Rillettes pur
canard



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 - indiquer votre N° de téléphone :

Chèque joint à l'ordre de : EURL Hélène Mudry

Carte Bancaire N° :

Crypto 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.	130 g 180 g 320 g	3/4p 4/5p 6/8p	19,00 € 25,00 € 41,00 €		
<i>à conserver au réfrigérateur (1 an)</i>					
 	65 g 100 g 130 g 200 g 250 g 400 g	2p 2/3p 3/4p 4/5p 5/6p 8/10p	11,00 € 15,00 € 19,00 € 26,00 € 31,00 € 47,00 €		
FOIE GRAS D'OIE ENTIER MI-CUIT DU PÉRIGORD - Bocal 98% foie gras d'oie, sel, poivre	130 g 180 g 320 g	3/4p 4/5p 6/8p	23,50 € 31,00 € 50,00 €		
<i>à conserver au réfrigérateur (1 an)</i>					
 	70 g 100 g 130 g	2p 2/3p 3/4p	14,00 € 19,00 € 23,00 €		
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 70% foie gras entier, 30% farce porc et volaille, œuf, sel, poivre	130 g 200 g	3p 5p	11,50 € 15,00 €		
 PÂTÉ PETITE PÉRIGOURDINE - Boite 49% foie gras de canard, 49% farce de porc et volaille, 2% de truffe, sel, poivre	100 g 130 g 200 g	2/3p 3/4p 4/5p	6,70 € 7,80 € 11,00 €		
 GALANTINE DE CAILLE AU FOIE GRAS - Boite 50% caillies, 50% foie gras, sel, poivre	100 g	2p	8,50 €		
RILLETES AU FOIE GRAS DE CANARD - Boite 30% foie gras, 70% rillettes de canard, sel, poivre	130 g 200 g	3/4p 4/5p	6,70 € 9,00 €		
RILLETES PUR CANARD - Boite 70% cuisses de canard, 30% graisse de canard, sel, poivre	130 g 200 g	3p 5p	4,50 € 6,00 €		
PÂTÉ DE CANARD - Boite 45% cuisses de canard, 45% viande de porc, œuf, échalote, ail, épices, sel, poivre	130 g 200 g	3p 5p	4,30 € 5,50 €		
GRATTONS DE CANARD - Boite Viande de canard, échalote, ail, sel, poivre	130 g 200 g	3p 5p	4,30 € 5,50 €		
TERRINE DE SANGLIER AUX CHÂTAIGNES - Boite 40% viande de sanglier, 50% viande de porc, eau de vie, 10% châtaignes, épices, sel, poivre	130 g 200 g	3p 5p	4,30 € 5,50 €		
TERRINE DE CHEVREUIL AUX NOISETTES - Boite 40% viande de chevreuil, 54% viande de porc, eau de vie, 6% noisettes, épices, sel, poivre	130 g 200 g	3p 5p	4,30 € 5,50 €		
TERRINE DE CAMPAGNE - Boite 45% viande de porc, 45% foie de porc, 10% oignons, sel, poivre	130 g 200 g	3p 5p	4,30 € 5,50 €		
GÉSÏERS DE CANARD CONFITS - Boite Noix de gésiers confits, graisse de canard, sel	200 g 280 g	2/3p 4/5p	4,80 € 6,30 €		
CŒURS DE CANARD CONFITS - Boite cœurs de canard, graisse de canard, sel, poivre	200 g	2p	4,80 €		

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
CONFITS DE CANARD DU PÉRIGORD - Boite 60% cuisses de canard, graisse de canard, sel	650 g 750 g 1200 g	2 cuisses 3 cuisses 5 cuisses	13,00 € 15,00 € 22,00 €		
COU DE CANARD FARCÏ AU FOIE GRAS - Boite 20% foie gras de canard, farce, 2% cognac, épices	400 g	4/6p	14,50 €		
CASSOLET TRADITIONNEL AU CONFIT DE CANARD - Bocal 50% manchons canard et saucisses, haricots lingots, tomate, oignons, ail, épices, sel, poivre	750 g 1000 g	2p 3p	12,50 € 15,00 €		
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	2p	13,50 €		
CANARD À L'ORANGE - Bocal 50% de canard, vin blanc sec, 10% oranges, fond de sauce, farine, oignons, épices, sel, poivre	400 g	2p	9,00 €		
CANARD AU PRUNEAUX - Bocal 50% de canard, vin de Bergerac rouge, carottes, 5% pruneaux, farine, fond de sauce, oignons, sel, poivre	400 g	2p	9,00 €		
MANCHONS DE CANARD CONFITS - Boite Manchons de canard, graisse de canard, sel, poivre	560 g	2p	6,50 €		
ANCHAUD DE PORC - Boite Epaule de porc, gelée de canard, sel, poivre	400 g	2/3p	7,50 €		
RÔTI DE PORC CONFIT - Boite Filet de porc, graisse de canard, ail, sel poivre	480 g	2p	7,00 €		
CAILLES FARCÏES - Bocal (2) 40% caillies, vin blanc, 10% farce avec foie gras de canard, sauce : fond brun, farine, persil, ail, oignons, sel, poivre	750 g	2p	12,00 €		
GIBELLOTTE DE LAPIN CUISINÉE AU VIN BLANC 50% cuisses et rable de lapin, vin blanc, crème, - Bocal fond brun, épices, sel, poivre	400 g	2p	10,00 €		
CIVET DE CHEVREUIL CUISINÉ AU BERGERAC - Bocal 50% viande de chevreuil, vin rouge, carottes, fond brun, épices	400 g	2p	13,50 €		
GRAISSE DE CANARD - Boite	250 g 650 g		2,80 € 4,20 €		

FILET DÉCOUVERTE DE 3 TERRINES - Boite 1 Bloc de foie gras de canard, 1 Rillette de canard, 1 Terrine de canard	65 g/bte		12,00 €		
DÉLICE DE FOIE GRAS DE CANARD AUX FIGUES 70% foie gras de canard entier, 30% de figues - Bocal à conserver au réfrigérateur (1 an)	65 g 115 g	1/2p 3/4p	9,50 € 15,00 €		

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 : 13 €

Franco de port au dessus de 170 € de commande

Total N° 2

Total N° 1 + 2

Remise ou participation au port éventuel

TOTAL NET TTC