

Tarifs valables jusqu'au 30 septembre 2010

BON DE COMMANDE

Désignation du produit	Prix Unit	Quantité	Montant total
Confit de canard 2 magrets - 650 g	€ 15.00		
Confit de canard 2 cuisses - 600 g	9.60		
Confit de canard 2 cuisses - 600 g x 2	16.25		
5 Manchons de canard confits - 600 g	8.00		
Foie gras entier - 320 g.	30.60		
Foie gras entier - 180 g.	18.35		
Foie gras entier - 120 g.	12.25		
Fritons - 180 g.	3.60		
Rillettes - 180 g.	5.05		
Pâté de canard - 180 g.	6.15		
Préparation pour salade composée - 180 g.	6.35		

Total produits
Participation
frais de port

14*

TOTAL T.T.C.

Adresse de livraison :

NOM : _____ Prénom : _____

Adresse _____

Code postal : _____ Ville : _____

Tél. _____ Date, signature, _____

Conseils de dégustation

pour mieux apprécier mes produits

- *Le Foie Gras, faites de fines tranches à l'aide d'un couteau à lame chaude puis ôtez la graisse qui entoure le foie.*

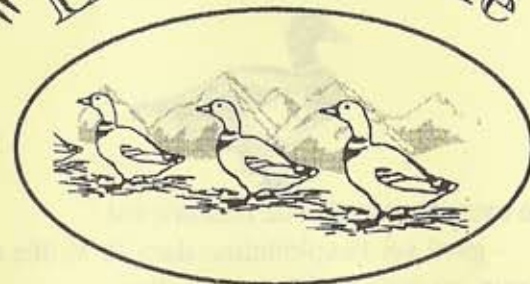
- *Les Confits et Magrets de canard sont à rissoler à la poêle côté peau.*

- *Les Manchons, même façon de procéder que pour les confits et peuvent être servis chauds ou froids à votre convenance.*

- *Les Fritons servis tels quels à l'apéritif, avec un bon pain de campagne ou sur du pain grillé.*



"La Gouarde"



Saveurs à base de canards



Michel DUCUING

"La Gouarde"
65250 IZAUX

Tél. 05 62 98 90 83
06 74 75 02 25

courriel : la.gouarde@orange.fr
site : www.lagouarde.com



**Vente directe et par correspondance
de canards gras fermiers,
frais et conserves**

Bienvenue à "La Gouarde"



où le canard mulard et de barbarie est :

- gavé sur l'exploitation dans la Vallée de la Neste, au maïs 100 % grain entier

- cuisiné dans une conserverie dans le respect des normes sanitaires européennes en vigueur.

Il n'est employé ni conservateur, ni additif de synthèse.

TARIFS "FRAIS"

Disponible uniquement sur réservation
d'octobre à mars

CANARD GRAS EN FRAIS	Prix T.T.C. €
Canard entier avec foie.....	5.50 le kg
Canard entier sans foie.....	3.00 le kg
Possibilité de découpe sur demande préalable.....	€ le canard
Foie frais (sous vide).....	30.00 le kg
Magret frais (sous vide).....	15.00 le kg
Cuisses (sous vide).....	5.00 le kg

TARIFS CONSERVES

valables jusqu'au 30 septembre 2010

CONSERVES (bocaux)	Poids	Parts	Prix au 100 g €	Prix T.T.C. €
2 Magrets <i>magrets et graisse de canard, sel, poivre</i>	650 g	4	2.31	15.00
2 Cuisses <i>cuisses et graisse de canard, sel, poivre</i>	600 g	2	1.60	9.60
2 bocaux de 2 Cuisses <i>cuisses et graisse de canard, sel, poivre</i>	600 g x 2	4	1.25	16.25
5 Manchons de canard <i>manchons et graisse de canard, sel, poivre</i>	600 g	3	1.33	8.00
Foie Gras entier <i>foie gras de canard, sel, poivre</i>	320 g	6	9.56	30.60
Foie Gras entier <i>foie gras de canard, sel, poivre</i>	180 g	3/4	10.20	18.35
Foie Gras entier <i>foie gras de canard, sel, poivre</i>	120 g	2/3	10.21	12.25
Fritons <i>viande de canard, sel, poivre</i>	180 g	3/4	2.00	3.60
Rillettes <i>viande et graisse de canard, sel, poivre</i>	180 g	3/4	2.81	5.05
Pâté de canard <i>viande de canard 50 %, viande de porc, foie de porc, sel, poivre</i>	180 g	3/4	3.42	6.15
Préparation pour salade composée <i>gésiers, coeurs tranchés, sel, poivre, ail</i>	180 g	2	3.53	6.35

PANIER DECOUVERTE :

Foie gras entier 120 g. + Fritons 180 g.
+ Rillettes 180 g.+ Pâté de canard 180 g
+ Préparation salade composée 180 g.

37.60 €

CONDITIONS DE VENTE

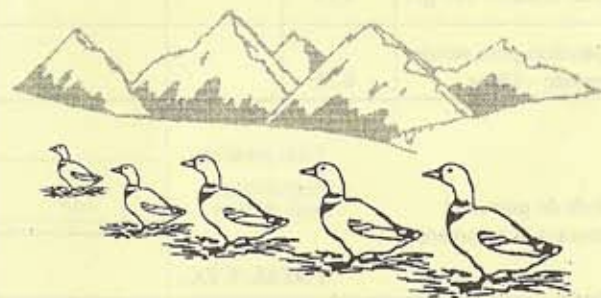
Les conserves sont garanties 3 ans (dans un endroit frais à partir de la date indiquée sur le couvercle) et livrables dans la limite des stocks disponibles.

- Les prix s'entendent T.T.C., départ de l'exploitation, port en sus.

Règlement de la commande par courrier et chèque bancaire ou postal à l'ordre de Michel DUCUING.

Toute commande non accompagnée du paiement correspondant sera expédiée en contre-remboursement majorée des taxes en vigueur.

Vente de conserves sur place
le mercredi de 15 h à 18 h
ou sur rendez-vous



**PARTICIPATION
AUX FRAIS D'EXPÉDITION**
(COLISSIMO)
(France métropolitaine)

Emballage et acheminement dans un délai d'une semaine environ.