THE MASTERCOOKS OF BELGIUM

LA SOURCE DES GOURMANDISES

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

bon de commande / bon de livraison

NOM : ADRESSE MAIL :

TÉLÉPHONE : ADRESSE :

Payement : cheque virement

Les Foies gras	Prix	Commande	Total
Terrine de foie gras nature, sous-vide			
250 gr	25		
400 gr	40		
600 gr	60		
Terrine de foie gras pommes caramélisée - sous-vide			
250 gr	25		
400 gr	40		
600 gr	60		
Terrine de foie gras compotée de pommes & coing - sous-vide			
250 gr	25		
400 gr	40		
600 gr	60		
Foie gras en conserves			
250 gr conserve	26		
200 gr bocal	22.5		
300 gr bocal	32.5		
Pâté Périgourdin avec Foie gras (25%) 200 gr conserves	6.5		
Rillettes de canard 180 gr conserves	5.5		
Pâté de canard 150 gr conserves	5		
Pâté de canard 180 gr conserves	6		
Pâté de canard 200 gr conserves	6.5		
Pâté de Chevreuil aux champignons Trompette de la mort 130 gr conserves	5		
Pâté de Cerf aux champignons, Trompette de la mort 130 gr conserves	5		
Graisse de canard 120 gr	2		
Graisse de canard 200 gr	4		

Banque Caisse d'Epargne : FR76 1333 5003 0108 0027 1279 011 – CEPAFRPP333

La Source de Peyssou - Grand Peyssou – FR-24440 Saint Avit Sénieur - 0033 (0)6.75.68.37.48
lasourcedepeyssou@gmail.com

THE MASTERCOOKS OF BELGIUM

LA SOURCE DES GOURMANDISES

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

bon de commande / bon de livraison

NOM : ADRESSE MAIL :

TÉLÉPHONE : ADRESSE :

Payement : cheque virement

Les plats cuisinés à emporter en conserves			
Bœuf Limousin Bourguignon, lardons, oignons, champ - 1 pers	10		
Bœuf Limousin Bourguignon, lardons, oignons, champ - 2 pers	18		
Goulash à la Hongroise avec du Bœuf Limousin – 2 pers	18		
Carbonnade à la flamande avec du Bœuf Limousin - 2 pers	18		
Enchaud 400gr	6		
Tagine d'agneau, miel, abricots – 2 pers	13		
Navarin d'agneau aux curry et légumes – 2 pers	13		
Coq au vin 1p, lardons, oignons grelots, champignons	7		
Coq au vin 2p, lardons, oignons grelots, champignons	12		
Poulet au curry, ananas, pommes 2 pers	12		
Poularde aux asperges blanches 2 pers	12		
1 Cuisse de canard confite - 1 pers	5		
2 Cuisses de canard confite – 2 pers	10		
Cassoulet de Canard – 2 pers	16		
4 aiguillettes de canard à l'oranges	9.5		
Civet de chevreuil aux cèpes – 2 pers	17		
Civet de cerf aux cèpes, châtaignes – 2 pers	18.5		
Jambon persillé, en gelée et cornichons 150gr	7		
Langue de bœuf Sauce Madère – 1 pers	9.5		
Rognons de porc, sauce Madère, échalotes, ails - 1 pers	6		
Pied de cochon en gelée au naturel 200gr	5.5		
Tendrons de veau – 1pers	6		
Ventre de veau à l'ancienne – 1 pers	6		

Banque Caisse d'Epargne : FR76 1333 5003 0108 0027 1279 011 – CEPAFRPP333

La Source de Peyssou - Grand Peyssou – FR-24440 Saint Avit Sénieur - 0033 (0)6.75.68.37.48
lasourcedepeyssou@gmail.com