



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM

LA SOURCE DES GOURMANDISES

ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

NOM :
TÉLÉPHONE :

ADRESSE MAIL :
ADRESSE :

PAYER : OUI NON

Les Foies gras	Prix	Commande	Total
Terrine de foie gras nature, sous-vide			
250 gr	22,50 €		
300 gr	27,00 €		
500 gr	45,00 €		
Terrine de foie gras jambon fumé - sous-vide			
250 gr	23,75 €		
300 gr	28,50 €		
500 gr	47,50 €		
Foie gras en conserves			
150 gr conserve	14,25 €		
180 gr bocal	17,10 €		
300 gr bocal	28,50 €		
Pâté Périgourdin avec Foie gras (25%) 150 gr	3,75 €		
Pâté Périgourdin avec Foie gras (25%) 200 gr	5,00 €		
Rillettes de canard 150 gr	3,60 €		
Pâté de canard 150 gr	3,60 €		
Pâté de canard 200 gr	4,80 €		
Pâté de Chevreuil 150 gr	4,43 €		
Pâté de Cerf 150 gr	4,43 €		
Les plats cuisinés à emporter			
Graisse de canard 150gr	2,00 €		
4 aiguillettes de canard à l'oranges	9,00 €		
Bœuf Bourguignon, lardons, oignons, champ - 1 pers	7,00 €		
Bœuf Bourguignon, lardons, oignons, champ - 2 pers	13,50 €		
Goulasch à la Hongroise – 2 pers	10,00 €		
Carbonnade à la flamande - 2 pers	13,50 €		
Enchaud confit à la graisse de canard 400gr	6,00 €		
Rôti de porc à la Basquaise avec de pigment d'Espelette et légumes 1 pers	6,00 €		
Rôti de porc à la Basquaise avec de pigment d'Espelette et légumes 2 pers	11,00 €		
Coq au vin 1p, lardons, oignons grelots, champignons	6,00 €		
Coq au vin 2p, lardons, oignons grelots, champignons	11,00 €		
1 Cuisse de canard confite - 1 pers	5,00 €		
2 Cuisses de canard confite – 2 pers	10,00 €		
Cassoulet de Canard – 2 pers	15,00 €		
Civet de chevreuil aux girolles – 2 pers	16,00 €		
Jambon persillé, en gelée et cornichons 180gr	6,50 €		
Langue de bœuf Sauce Madère – 1 pers	9,50 €		
Rognons de porc, sauce Madère, échalotes, ails - 1 pers	5,00 €		
Pied de cochon en gelée au naturel 200gr	4,00 €		
Tête de veau en gelée au naturel – 1 pers	5,00 €		
Tendrons de veau – 1pers	5,00 €		
Ventre de veau à l'ancienne – 1 pers	5,00 €		