

## Nos entrées

### Désignation

**Produit** Prix au kilo **Prix unitaire TTC**

**Garbure** : Ingrédients : eau, pommes de terre, carottes, choux verts, jarret sec (saccharose, conservateur : salpêtre), poitrine de porc fraîche, confit de canard (graisse de canard), haricots tarbais IGP, navets, poireaux, **céleri branche**, oignons, ail, herbes aromatiques, sel, poivres, épices. Origine des viandes : France.

1. **Pot de 700g** 13,14 €/kg **9,20 €**

**Foie Gras de canard entier** : Ingrédients : foie gras de canard IGP Sud-Ouest, sel, poivre. Origine des viandes : France.

2. **Pot de 350g** 111,43 €/kg **39,00 €**

3. **Pot de 180g** 115,56 €/kg **20,80 €**

4. **Pot de 130g** 123,85 €/kg **16,10 €**

**Foie Gras de canard entier à l'Armagnac** :

Ingrédients : foie gras de canard IGP Sud-Ouest, Armagnac 1%, sel, poivre. Origine des viandes : France.

5. **Pot de 350g** 111,43 €/kg **39,00 €**

6. **Pot de 180g** 115,56 €/kg **20,80 €**

**Foie Gras de canard entier à la verveine** :

Ingrédients : foie gras de canard IGP Sud-Ouest, verveine fraîche 1%, sel, poivre. Origine des viandes : France.

7. **Pot de 350g** 111,43 €/kg **39,00 €**

8. **Pot de 180g** 115,56 €/kg **20,80 €**

**Foie Gras de canard** : Ingrédients : foie gras de canard IGP Sud-Ouest, sel, poivre. Origine des viandes : France.

9. **Pot de 130g** 101,54 €/kg **13,20 €**

**Pâté au foie de volaille** : Ingrédients : viande, gorge, foie de porc, foie de volaille 15%, échalotes, **œufs**, **farine de blé**, ail, sel, poivre. Origine des viandes : France.

10. **Pot de 180g** 19,44 €/kg **3,50 €**

**Pâté au confit de canard** : Ingrédients : viande, gorge, foie de porc, magret de canard, confit de canard 15%, (graisse de canard), échalotes, **œufs**, **farine de blé**, ail, sel, poivre, piment d'Espelette. Origine des viandes : France.

11. **Pot de 180g** 27,22 €/kg **4,90 €**

**Pâté au Foie de canard** : Ingrédients : viande, foie, gorge de porc, magret de canard, foie gras de canard 20%, échalotes, **œufs**, **farine de blé**, ail, sel, poivre, piment d'Espelette. Origine des viandes : France.

12. **Pot de 180g** 27,78 €/kg **5,00 €**

**Pâté de campagne pur porc** : Ingrédients : viande, foie, gorge de porc, échalotes, **œufs**, **farine de blé**, ail, sel, poivre, piment d'Espelette. Origine des viandes : France.

13. **Pot de 180g** 18,33 € **3,30 €**

**Graisserons de canard** : Ingrédients : magret de canard, gras de canard, foie gras de canard 20%, ail, sel, poivre, sauge. Origine des viandes : France.

14. **Pot de 180g** 35,00 € **6,30 €**

## Nos Viandes

**Ris de veau cuisinés aux Cèpes et aux**

**Morilles** : Ingrédients : ris de veau 50%, eau, poitrine de porc fraîche, carottes, oignons, poireaux, champignons de Paris, tomates, échalotes, **céleris**, ail, cèpes séchés 1%, morilles séchées 1%, beurre, **farine de blé**, herbes aromatiques, porto, huile d'**arachide**, sel, poivre.

15. **Pot de 500g** 65,00 € **32,50 €**

**Osso bucco cuisiné aux oranges** : Ingrédients : jarret de veau 65%, eau, poitrine de porc fraîche, carottes, champignons de Paris, oignons, poireaux, **céleris**, tomates, ail, oranges 5 %, vin blanc, alcool d'orange, huile d'**arachide**, **farine de blé**, herbes aromatiques, sel, poivre. Origine des viandes : France.

16. **Pot de 700g** 26,43 € **18,50 €**

**Sauté de veau au Curry** : Ingrédients : veau 65%, eau, poitrine de porc fraîche, carottes, oignons, poireaux, champignons de Paris, courgettes, **céleris**, ail, herbes aromatiques, crème fraîche, huile d'**arachide**, **farine de blé**, vin blanc, curry, sel, poivre. Origine des viandes : France.

17. **Pot de 700g** 26,43 € **18,50 €**

**Bœuf Bourguignon** : Ingrédients : Bœuf 65%, eau, poitrine porc fraîche, vin rouge **sulfites**, carottes, oignons, champignons de Paris, tomates, poireaux, **céleris**, ail, herbes aromatiques, huile d'**arachide**, **farine de blé**, sel, poivre, sucre. Origine des viandes : France.

18. **Pot de 700g** 27,00 € **18,90 €**

**Jambonneau confit au thym** : Ingrédients : Jarret de porc désossé 80%, graisse de canard 15%, thym, sel, poivre. Origine des viandes : France.

19. **Pot de 350g** 18,57 € **6,50 €**

**Navarin d'agneau printanier** : Ingrédients : Agneau 65%, eau, poitrine de porc fraîche, carottes, champignons de Paris, navets, tomates, oignons, pommes de terre, **céleris**, poireaux, haricots verts, petits pois, huile d'**arachide**, **farine de blé**, sel, poivre. Origine des viandes : France.

20. **Pot de 700g** 27,86 € **19,50 €**

**Confit de Canard, deux cuisses** : Ingrédients :

Cuisses de canard gras 75%, graisse de canard 20%, sel, poivre, thym, sauge. Origine des viandes : France.

21. **Pot de 700g** 21,29 € **14,90 €**

**Rôti de porc confit à la Graisse de Canard** :

Ingrédients : Longe de porc 80%, graisse de canard 15%, thym, sauge, sel, poivre. Origine des viandes : France.

22. **Pot de 500g** 39,00 € **9,50 €**

## Nos Gourmandises

**Confiture** : Préparée avec 50g de fruits/100g. Teneur totale en sucre : 60g/100g. Ingrédients : fruits 50%, sucre, citron, herbes aromatiques, gélifiant : pectine.

**Confiture Mûre, Mélisse**

23. **Pot de 220g** 17,50 € **3,85€**

**Confiture Abricot, Menthe**

24. **Pot de 220g** 17,50 € **3,85€**

**Confiture Figue, Lavande**

25. **Pot de 220g** 17,50 € **3,85 €**

**Confiture Fraise, Lavande**

26. **Pot de 220g** 17,50 € **3,85 €**

**Confiture Prune, Romarin**

27. **Pot de 220g** 17,50 € **3,85 €**

**Confiture Ananas, Vanille**

28. **Pot de 220g** 17,50 € **3,85 €**

**Confiture Pêche au Thym**

29. **Pot de 220g** 17,50 € **3,85 €**

**Confiture Mangue, Orange, Tilleul**

30. **Pot de 220g** 17,50 € **3,85 €**

**Confiture, Myrtille, Menthe, Mélisse**

31. **Pot de 220g** 20,45 € **4,50 €**

**Confiture Framboise, Hysope**

32. **Pot de 220g** 20,45 € **4,50 €**

**Gelée** : Préparée avec 50g de fruits/100g. Teneur totale en sucre : 60g/100g. Ingrédients : eau, fruits, sucre, citron, herbes aromatiques, gélifiant : pectine.

**Gelée de Cassis, Verveine**

33. **Pot de 220g** 17,50 € **3,85 €**

**Gelée de Groseille, Lavande**

34. **Pot de 220g** 17,50 € **3,85 €**

**Gelée de Framboise, Hysope**

35. **Pot de 220g** 20,45 € **4,50 €**

**Gelée de Mûre, Mélisse**

36. **Pot de 220g** 17,50 € **3,85 €**

### Gourmandise Châtaigne et fleur d'Oranger :

Teneur totale en sucre : 60g pour/100g. Ingrédients : sucre, eau, châtaigne, glucose, fleur d'oranger, zestes d'orange, jus de citron, verveine séchée, gélifiant : pectine.

37. **Pot de 220g** 20,45 € **4,50 €**

**Gourmandise « Fruits rouges, lavande et tilleul »** : Ingrédients : eau, sucre, framboise, mûre, groseille, cassis, myrtille, sirop de glucose, herbes aromatiques, jus de citron, gélifiant : pectine.

38. **Flacon de 220g** 16,82 € **3,70 €**

**Gourmandise « Tilleul, hysope, fleur d'oranger et citronnelle »** : Ingrédients : eau, sucre, sirop de glucose, herbes aromatiques, jus de citron, gélifiant : pectine

39. **Flacon de 220g** 16,82 € **3,70 €**

**Gourmandise « Verveine, menthe, mélisse et vanille »** : Ingrédients : eau, sucre, sirop de glucose, herbes aromatiques, vanille, jus de citron, gélifiant : pectine

40. **Flacon de 220g** 16,82 € **3,70 €**

**Gourmandise à l'Agave « Fruits rouges, lavande et tilleul »** : Ingrédients : sirop d'Agave, framboise, mûre, groseille, cassis, myrtille, eau, herbes aromatiques, jus de citron, gélifiant : pectine.

41. **Flacon de 220g** 21,36 € **4,70 €**

**Gourmandise à l'Agave « Verveine, menthe, mélisse et vanille »** : Ingrédients : sirop d'Agave, herbes aromatiques, eau, vanille, jus de citron, gélifiant : pectine.

42. **Flacon de 220g** 21,36 € **4,70 €**

**Gourmandise à l'Agave « Tilleul, hysope, fleur d'oranger et citronnelle »** : Ingrédients : sirop d'Agave, herbes aromatiques, eau, jus de citron, gélifiant : pectine.

43. **Flacon de 220g** 21,36 € **4,70 €**

**Pruneaux à l'Armagnac** : Ingrédients : pruneaux d'Agen IGP 80% (conservateur : E200), sucre, Armagnac 10%, eau.

**Pot de 150g** 23,33 € **3,50 €**

## Bon de Commande

À réception, nous vous enverrons par mail une confirmation de commande et date de livraison.

NOM.....

PRENOM.....

ADRESSE.....

.....  
CODE POSTAL.....VILLE.....

☎ (obligatoire pour livraison).....

@.....

Conformément à la loi informatique et liberté du 06/01/1978, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification aux données informatiques vous concernant.

N°	QTE	DESIGNATION	POIDS NET TOTAL	PRIX UNITAIRE	PRIX TOTAL
POIDS TOTAL (pour calculer les Frais de port, se reporter aux CGV). Majorer le Poids net total de 50%					kg
MONTANT TTC					
FRAIS DE PORT EN SUPPLÉMENT* (se reporter au CGV) Franco au-delà de 300 euros					
MONTANT TOTAL					

Le colis vous sera expédié à réception de votre confirmation de commande payée. Les articles éventuellement indisponibles vous seront expédiés rapidement.

### Modalités de paiement :

Paiement par chèque, Signature obligatoire

Paiement par Carte Bancaire

N° de votre carte bancaire

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Date d'expiration

--	--	--	--

Inscrivez les 3 derniers chiffres figurant au dos de votre carte bancaire

--	--	--

Signature

### Conditions Générales de Vente en France

#### Métropolitaine :

#### PORT\* : Frais de port en supplément

Minimum de commande 50 euros. Au-delà de 300 euros : franco de port en France Métropolitaine faisant l'objet d'un seul envoi. Pour l'Outre-Mer et l'étranger, nous consulter.

De 0 à 10 kg : + 19 euros

De 11 à 20 kg : + 27 euros

Au-delà, ajouter 1 euro par kg. **Pour calculer les frais de port de votre colis, majorer le poids net total de 50%.**

Toutes nos expéditions sont livrées chez vous, assurées par le transporteur. Si votre colis est endommagé, faites le constat en présence du livreur afin d'indiquer sur le bon de livraison les boîtes manquantes ou cassées. Faute de quoi, nous ne pourrions pas remplacer le produit. Confirmer les réserves par courrier recommandé au transporteur.

### EURL Le Bousquet :

**Le Relais – 55 avenue de La Mongie – 65200 Pouzac**

Téléphone : 05.62.94.97.42

SARL au capital de 12195,92 euros N° de siret : 39096030000049

TVA intracommunautaire : FR7739096030000049