

Bon de commande « Spécial Fêtes » à détacher et à renvoyer à Saveurs Paysannes

Votre NOM :

PRENOM :

ADRESSE :

TEL :

Mail :

Produits	PU €	Quantité	Total
Légumes de fête 3-4 kg salsifis, céleris, brocolis, salade, noix	15		
Légumes de fête 3-4 kg topinambours, endives, brocolis, salade, noix	15		
Légumes d'hiver 3-4 kg - 4 légumes de saison, salade	10		
Escargots en coquilles, la douzaine	6.50		
Escargots, bouchées, feuilletés, la douzaine	7.10		
Escargots, bouchées, pâte à choux, la douzaine	7.10		
Lapin (1.70 kg pièce environ) entier, la pièce	16		
Lapin (1.70 kg pièce environ) découpé, la pièce	18		
Œufs plein air, les 6	1.30		
Œufs plein air, les 20	3.50		
Fuseau lorrain fumé, la pièce	5		
Fuseau chorizo, la pièce	5		
Fuseau taureau, la pièce	5		
Fuseau fines herbes, la pièce	5		
Lard fumé, 250 g	2.50		
Pâté à l'ancienne, 150 grammes	3.50		
Pâté de campagne 150 grammes	3.50		
Terrine d'agneau 150 grammes	3.50		
Terrines aux fines herbes 150 grammes	3.50		
Terrine forestière 150 grammes	3.50		
Terrine de taureau 150 grammes	3.50		
Fromage de tête 150 grammes	3.50		
Pâté paysan 150 grammes	3.50		
Terrine à la mirabelle 150 grammes	3.50		
Rillettes de porc 150 grammes	3.50		
Pain paysan semi complet - 450 g	1.85		
Pain aux quatre graines – 500 g	2.60		
Tortilles – sachet de 500 g	2		
Farine de blé T80 – sachet de 2 kg	3		
Farine de blé T80 – sachet de 5 kg	7.10		
Farine de seigle T110- sachet de 2 kg	3.40		
Farine de seigle T110- sachet de 5 kg	7.60		
Farine d'épautre T110 - sachet de 2 kg	5.40		
Farine d'épautre T110 - sachet de 5 kg	12.50		
Foie gras de canard entier (consève) 180 g	24.70		
Foie gras de canard entier (consève) 300 g	38.10		
Foie gras de canard entier (mi cuit) 180 g	23.10		
Foie gras de canard entier (mi cuit) 300 g	36.50		
Confit de canard : 1 magret, 1 cuisse, 1 manchon (650 g env)	16		
Terrine de canard au foie gras 180 g	8.70		

Rillettes de canard 180 g	7.30		
Saucisson de canard – la pièce	5.50		
Vin gris « Mystic » Côtes de Toul – Médaille d’argent – btl	5		
Vin rouge « Paradoxe » Côtes de Toul – Gamay- btl	5.50		
Vin blanc « Etincelle » Côtes de Toul – btl	6		
Vin effervescent blanc « Enigme » médaille d’or - btl	6.50		
Vin effervescent rosé « Prose » - btl	7		
Vin effervescent rouge « Eruption » - btl	7.50		
Vin gris biologique Côtes de Toul– btl	6.20		
Vin blanc biologique Côtes de Toul– btl	5.90		
Vin rouge biologique Côtes de Toul– btl	8.70		
Vin effervescent biologique brut (non sucré)« Aubeline » - btl	8.10		
Vin effervescent biologique sec (léger sucré)« Aubeline » - btl	8.10		
Mirabelling (Aubeline avec liqueur de mirabelle) biologique-btl	9.40		
Délice de cassis biologique 50 cl	5.50		
Jus de pommes biologique – litre -	2.70		
Mirabelles séchées biologiques - 250 g	4.30		
Mirabelle de Lorraine traditionnelle-eau de vie biologique- 45% - 70 cl	31		
Mirabelle de Lorraine traditionnelle-eau de vie biologique- 45% - 35 cl	17.50		
Mirabelle de Lorraine vieillie en fût-eau de vie biologique- 45% - 70 cl	31		
Mirabelle de Lorraine vieillie en fût -eau de vie biologique- 45% - 35 cl	17.50		
Liqueur de mirabelle biologique - 23 % - 70 cl	18.50		
Liqueur de mirabelle biologique -23 % - 35 cl	11.20		
Liqueur de bergamote biologique - 23 % - 70 cl	18.50		
Liqueur de bergamote biologique -23 % - 35 cl	11.20		
Miel de fleurs - 500 g	3.50		
Miel de printemps – 500 g	3.50		
Miel d’acacia – 500 g	4.50		
Miel de tilleul – 500 g	4.50		
Miel de montagne – 500 g	5.50		
Pain d’épices – 280 g -	3		
Pain d’épices - 480 g	4.50		
Confiture rhubarbe – 250 g	3.10		
Confiture mirabelle – 250 g	3.10		
Confiture mirabelle aromatisée à l’eau de vie – 250 g	3.25		
Confiture potiron acidulé – 250 g	3.25		
Confiture potiron vanillé – 250 g	3.25		
Huile de colza – bouteille de 75 cl	4.50		
Huile de tournesol – bouteille de 75 cl	4.50		
Huile de chanvre – bouteille de 50 cl	5		
Huile de cameline – bouteille de 25 cl	8		
Centre de table - composition florale à p. de plants d’hellébore	12		
Forfait panier (gestion commande, préparation, emballage, ...)	4		4
Total – Montant à régler par chèque à l’ordre de Saveurs Paysannes			