

SPÉCIALITÉS – CONSEILS DE PRÉPARATION

Le **foie gras entier** est servi accompagné de pain de campagne grillé. Pensez à le sortir du réfrigérateur au moins 30 à 40 minutes avant de le servir. Compter 50g/personne.

Les **blocs de foie gras** sont composés de foies gras mixés. Mettre au réfrigérateur 12h avant sa consommation. Une heure avant, ouvrir des 2 côtés, trancher en médaillon (30g/pers.) et remettre au frais.

Le **pâté 20% foie gras**, le **pâté au poivre vert** et le **pâté aux figues** sont composés de magret de canard (50%) et de viande de porc.

Le **pâté du Sud-Af'** est composé de 50% de magret, de 40% de viande de porc et de 10% de chutney maison suivant la recette familiale de mon gendre, sud-africain.

Le **pâté de campagne** (100% porc) est issu d'une recette traditionnelle de mes grands-mères.

Tous les pâtés seront meilleurs mis au frigo 12 h avant de les ouvrir.

Le **cou farci** est constitué de la peau du cou farcie avec le pâté 20% foie gras. Servir froid en tranches et accompagnez-le d'une salade verte. Délicieux pour 6 à 8 personnes.

Les **confits** composés d'une cuisse et d'un manchon de canard sont à réchauffer sous le grill du four et seront accompagnés de pommes de terre rissolées à la graisse de canard contenue dans la boîte.

Le **cocktail salade** : il s'agit d'un duo de cœurs et gésiers confits. Couper en fines lamelles, faire réchauffer à la poêle dans un peu de graisse de la boîte et quelques gouttes de vinaigre. Servir tiède dans une salade verte. Pour 5 à 6 personnes.

Le **cassoulet au confit** et les **lentilles au confit** sont pour 3 personnes.

A consommer réchauffés sous le grill du four et servir à la limite de l'ébullition.

**Tous ces produits sont garantis sans colorant ni conservateur.
Stocker les boîtes dans un endroit sec.**

ACCUEIL – VENTE DIRECTE

Au magasin : sur rendez-vous au 06.70.41.08.35
1188 route de Marnaves (Lieu-dit La Guytane)
81170 Vindrac-Alayrac.

BON DE COMMANDE (2023)

DÉSIGNATION	Poids net	Quantité	Poids brut	Total poids brut	Prix unit.	Prix total
FOIES GRAS						
Foie gras entier	190 g	610 g	29,50 €
Bloc de foie gras	125 g	160 g	14,50 €
Bloc de foie gras	190 g	240 g	18,50 €
PÂTÉS						
Pâté 20% foie gras	185 g	220 g	7,50 €
Pâté poivre vert	185 g	220 g	6,00 €
Pâté aux figues	185 g	220 g	6,00 €
Pâté du Sud-Af'	185 g	220 g	6,50 €
Pâté de campagne	185 g	220 g	5,00 €
SPÉCIALITÉS						
Cou farci	500 g	650 g	19,00 €
Cocktail salade	350 g	450 g	9,00 €
Confit de canard	800 g	860 g	12,50 €
Lentilles au confit	1200 g	1300 g	15,00 €
Cassoulet au confit	1200 g	1300 g	16,00 €
Signature :	TOTAUX :	 g (total poids brut)	 €	
			Frais de port : (Voir au dos).		<input type="checkbox"/> Colissimo € <input type="checkbox"/> Mondial Relay* €	
			TOTAL NET A PAYER :	 €	

*merci de préciser le nom et l'adresse du relais au dos

MODE DE PAIEMENT

- A la commande, par chèque bancaire libellé au nom de TRANIER Bernard
- A la commande, par virement bancaire à l'ordre de TRANIER Bernard
IBAN : FR76 1120 6200 1536 1271 7510 071 – BIC : AGRIFRPP812
(merci d'indiquer votre nom en référence du virement)

COMMANDE DE :

Prénom : Nom :

Adresse :

Code postal : Ville :

Tél. :

E-mail :

MODE DE LIVRAISON :

- Colissimo : à domicile à l'adresse ci-dessus
 Mondial Relay* : Nom du relais :
Adresse du relais :
* Choisissez votre point relais sur : www.mondialrelay.com

CONDITIONS DE VENTE PAR CORRESPONDANCE (2022)

- Toute commande non accompagnée de son règlement ne sera pas expédiée.
- Les ventes sont effectuées dans la limite du stock disponible.
- Les envois sont pris en compte en fonction de leur ordre d'arrivée.
- Les marchandises voyagent aux risques et périls du destinataire. N'hésitez pas à faire toutes les réserves en présence du transporteur.

FRAIS DE PORT (2023)

- Les frais d'envoi sont à la charge du client et sont établis au départ de La Guytane.
- Les colis seront envoyés à l'adresse indiquée sur le bon de commande.
- Choisissez votre mode de livraison puis calculez vos frais de port en fonction du poids :

Colissimo (livré par La Poste)		Mondial Relay (Livré en point relais)	
De 0 à 4,5 kg (poids brut)	11 €	De 0 à 4,5 kg (poids brut)	7 €
De 4,6 à 9 kg (poids brut)	18 €	De 4,6 à 9 kg (poids brut)	11 €
De 9,1 à 14 kg (poids brut)	21 €	De 9,1 à 14 kg (poids brut)	16 €
De 14,1 à 26 kg (poids brut)	27 €	De 14,1 à 26 kg (poids brut)	19 €

FRANCO DE PORT POUR 500 €.

(Groupez vos commandes, boîtes cadeau en supplément).

La Guytane - Bernard TRANIER 1188 route de Marnaves - 81170 VINDRAC
06.70.41.08.35 - laguytane@gmail.com - <https://laguytane.wixsite.com/website>

La Guytane

Canards Gras



Bernard TRANIER

1188 route de Marnaves
81170 Vindrac-Alayrac
(à 5 km de Cordes-sur-Ciel)

06.70.41.08.35 laguytane@gmail.com
<https://laguytane.wixsite.com/website>

