

Nom : Prénom :  
Adresse :

Tel : Fax :  
Mode de paiement :  
 à la commande  
 contre remboursement + frais

**Règlement par chèque  
à l'ordre de Madame Merlou**

Date de la commande Date de livraison  
souhaitée

Signature



Bon de Commande à retourner à

**Domaine Merlou**  
32 400 Viella  
05 62 69 76 58

### *Conseils et Recettes de Maité*

*Pour Déguster le Foie Gras  
Mettre le bocal au réfrigérateur la  
veille au soir pour le consommer le  
lendemain.*

*Démoulez le foie gras une heure  
avant de le servir. Le couper en tran-  
ches fines avec une lyre ou un couteau  
trempé dans l'eau chaude.*

### *Confits de Canard*

*Mettre à chauffer au bain marie pour  
fondre la graisse et sortir les mor-  
ceaux.*

*Les réchauffer dans une poêle, la  
peau côté métal, dix minutes environ.  
La peau doit devenir croustillante et  
dorée.*

*Servir accompagnés de pommes de  
terre sautées, persillées, petits pois,  
haricots blancs ou avec un cassoulet.*

*Utiliser la graisse pour des pommes  
sautées, haricots, choucroute, crê-  
pes, etc ...*

# Produits de la Ferme Merlou



vous propose

## Foie gras et confits

**Domaine Merlou**  
32 400 Viella  
05 62 69 76 58

IPNS, ne pas jeter sur la voie publique



einucent@mxl87.com

produits

poids net

prix au Kg

prix TTC

**Foie gras de Canard entier**

Foie gras de Canard,	180 g	111,11 €	20,00 €
sel, poivre	320 g	100,00 €	32,00 €
	420 g	95,24 €	40,00 €

**Nos Confits de Canard****Confit de Canard**

Aile* + Cuisse	900 g	15,60 €	17,33 €
2 Ailes*	1 Kg	16,50 €	16,50 €
3 Cuisse	750 g	16,50 €	22,00 €
4 Cuisse	1 Kg	22,00 €	22,00 €

**5 Gésiers de Canard Confits**

55% de viande de Canard, graisse, sel, poivre	450 g	18,44 €	8,30 €
--	-------	---------	--------

**6 Manchons de Canard Confits**

55% de viande de Canard, graisse, sel, poivre	780 g	11,41 €	8,90 €
--	-------	---------	--------

**La ronde des Patés****Rillettes pur Canard**

Viande et graisse de Canard,	180 g	20,27 €	3,65 €
sel, poivre	300 g	18,33 €	5,50 €

**Pâté au foie gras**

Viande de canard 50%			
Foie gras de canard 30%	180 g	27,77 €	5,00 €
Viande de porc 20% sel, poivre			

**Nos Coffrets**

<b>Dégustation</b>	35 €	<b>Prestige</b>	70 €
--------------------	------	-----------------	------

Foie gras 180g	Foie gras 180g + 320g
Aile* + Cuisse 900g	Aile* + Cuisse, 2 x 900g
Rillettes 180g	Rillettes 300g
Pâté de foie gras 180g	

\* Une Aile se compose du Magret et du Manchon

**Très important**

Les marchandises voyagent sous la responsabilité des transporteurs. En cas de casse, de manquant ou d'avaries constatés sur le colis, faire les réserves d'usage sur le bordereau du transporteur et lui confirmer ces réserves par lettre recommandée dans les deux jours en joignant un double de la facture.

**Conditions de vente**

Toute commande non accompagnée de son règlement par chèque vous sera envoyée contre remboursement + frais.

**Frais de port**

à la charge du client, contactez nous.



Nos conserves sont à mettre à l'abri de la lumière.

Tous nos produits sont issus de canards élevés à la ferme et gavés au maïs blanc suivant la méthode traditionnelle.

Nos conserves sont préparées par nos soins dans un atelier agréé par les services vétérinaires.

**Bon de Commande**

produits	Quantité	prix unitaire	prix total
<b>Foie gras de Canard entier</b>			
	180 g	20,00 €	
	320 g	32,00 €	
	420 g	42,00 €	
<b>Confit de Canard</b>			
Aile* + Cuisse	900 g	17,33 €	
2 Ailes*	1 Kg	16,50 €	
3 Cuisse	750 g	22,00 €	
4 Cuisse	1 Kg	22,00 €	
<b>5 Gésiers de Canard Confits</b>			
	450 g	8,30 €	
<b>6 Manchons de Canard Confits</b>			
	780 g	8,90 €	
<b>Rillettes pur Canard</b>			
	180 g	3,65 €	
	300 g	4,30 €	
<b>Pâté au foie gras</b>			
	180 g	5,00 €	
<b>Pâté au foie gras</b>			
Dégustation		35 €	
Prestige		70 €	
Montant de la commande		.....	
Frais de port		.....	
<b>Net à payer</b>		.....	

Tarifs valables jusqu'au