

Référence	Désignation	Prix unitaire T.T.C.
<b>PATES ET TERRINES</b>		
101	Paté de volaille 350	6,10 €
102	Paté de cochon 350	5,95 €
103	Paté de canard 350	10,65 €
104	Paté de campagne 350	6,20 €
107	Fritons de canard 350	9,25 €
108	Rillettes de cochon 350	6,70 €
114	Paté de sanglier 350	8,70 €
<b>VIANDES</b>		
201	Bœuf Bourguignon 500	8,95 €
201	Bœuf Bourguignon 1000	16,50 €
202	Coq au vin 500	9,10 €
202	Coq au vin 1000	16,70 €
203	Blanquette de veau 500	11,10 €
203	Blanquette de veau 1000	20,80 €
204	Saucisse de Toulouse 500	8,50 €
204	Saucisse de Toulouse 1000	14,65 €
205	Confit de Canard 1000	12,40 €
207	Veau Marengo 500	11,10 €
207	Veau Marengo 1000	20,75 €
209	Bœuf Provençal 500	8,95 €
209	Bœuf Provençal 1000	16,45 €
212	Poulet Gaston Gérard 500	10,50 €
212	Poulet Gaston Gérard 1000	19,60 €
215	Ragout de cochon moutarde 500	9,00 €
215	Ragout de cochon moutarde 1000	16,40 €
<b>LEGUMES</b>		
301	Flageolets 500	7,50 €
301	Flageolets 1000	14,70 €
303	Petits Pois 500	6,40 €
303	Petits Pois 1000	12,15 €
304	Ratatouille 500	6,60 €
304	Ratatouille 1000	10,75 €
309	Endives 500	7,30 €
309	Endives 1000	11,80 €
312	Trompettes de la mort 500	12,60 €
<b>SAUCES ET FONDS</b>		
411	Sauce tomate 500	7,50 €
411	Sauce tomate 1000	13,40 €
413	Sauce tomate à la viande 500	7,90 €
413	Sauce tomate à la viande 1000	13,90 €
414	Sauce au vin rouge 500	5,90 €
418	Sauce à la moutarde 500	6,95 €
419	Sauce aux morilles 500	19,70 €
421	Sauce aux champignons 500	9,30 €
<b>GARNITURES</b>		
501	Bourguignonne 500	9,40 €
502	Financière 500	12,75 €
503	Quercynoise 500	11,20 €
<b>DIVERS</b>		
701	Tripes 500	7,50 €
701	Tripes 1000	14,20 €
702	Grasdouble 500	7,50 €
702	Grasdouble 1000	14,20 €

703	Escargots à la crème d'ail 500	11,10 €
704	Escargots à la tomate 500	11,10 €
711	Escargots au vin rouge 500	14,70 €
707	Cassoulet 1000	11,10 €
713	Pot au feu 500	9,20 €
713	Pot au feu 1000	16,70 €
601	Graisse de Canard 500	5,80 €

Conserves 500g correspondent à une quantité pour 1 à 2 personnes

Conserves 1000g correspondent à une quantité pour 3 à 4 personnes

Tous les produits cités ci-dessus sont strictement issus d'un savoir faire artisanal, ainsi leur disponibilité peut varier au cours du temps. La viande utilisée pour la fabrication provient d'une boucherie abbatante.

**La méthode de conditionnement en conserve garantit une qualité de conservation irréprochable dans le temps.**

Les prix affichés sont valables jusqu'au 31/07/12 sous réserve de disponibilité.

Franco de port sur Beaune, Dijon et agglomérations, à partir de 40€ d'achat.

En France métropolitaine à partir de 300€

Possibilité de panacher vins et autres produits.

Acompte à la commande et solde à la livraison.

