

BON DE COMMANDE



Les Domaines Qui Montent

A déposer au plus tard au magasin:

Jeudi 9 décembre pour Noël

Jeudi 16 décembre pour le Nouvel An

Magasin: Cardinet Voltaire Ballu

Nom:.....

Mail:.....

Téléphone:.....

A retirer en magasin le /..... /.....

Montant acompte versé:.....

Signature:

| VOS PRODUITS | TARIF € TTC | CONDITIONNEMENT | VOTRE COMMANDE |
|---|------------------------|---------------------------------|----------------|
| LES HUITRES Grands Crus de NORMANDIE Calibre n°3 | | | |
| Patrick Liron en Cotentin | | | |
| Plaine Mer Côte Ouest | 1,00 € l'huître | la douzaine | |
| Spéciale Saint Vaast | 1,20 € l'huître | la douzaine | |
| Spéciale Isigny | 1,20 € l'huître | la douzaine | |
| Spéciale Utah Beach | 1,50 € l'huître | la douzaine | |
| LE SAUMON FUME D'ECOSSE | | | |
| LOCH FYNE 1er Prix du Queen's Award | | | |
| Le "Classique" fumé 12 heures 200g tranché | 17,50 € | la plaque traiteur | |
| Bradán Orach fumé 24 heures 200g tranché | 19,50 € | la plaque traiteur | |
| Bradán Rost - Rôti au four et fumage long 500g entier | 31,50 € | la plaque traiteur, non tranché | |
| Cœur de Saumon fumé - Filet Kinglas 250g entier | 35,00 € | la plaque traiteur, non tranché | |
| Mariné aux zestes d'agrumes et Gin 200g tranché | 22,50 € | la plaque traiteur | |
| Mariné au Whisky Single Malt 21 ans 200g tranché | 22,50 € | la plaque traiteur | |
| <i>Interrogez-nous pour des bandes entières tranchées d'environ 1,3 kg</i> | | | |
| LA TRUITE FUMÉE DES PYRENNÉES | | | |
| Ferme Aquacole Hautes Pyrénées | | | |
| Filet de Truite tranchée 180g | 9,90 € | la pièce | |
| Filet de Truite tranchée 400g | 20,50 € | la pièce | |
| Oeufs de truite 80g | 9,90 € | le pot | |
| TARAMA BIO sans colorants ni additifs | | | |
| SAFA fabricant du meilleur tarama au monde | | | |
| Tarama Brut Blanc Bio 450g | 12,50 € | le pot | |
| Tarama Brut Blanc Bio 180g | 5,50 € | le pot | |
| Tarama aux œufs de truite Bio 100g | 4,50 € | le pot | |
| Grands blinis par 4 pièces | 3,00 € | le sachet | |
| LE CAVIAR de PRODUCTEUR | | | |
| PERLE NOIRE en Périgord | | | |
| Caviar Authentique affinage court 20g | 40,00 € | la boîte | |
| Caviar Authentique affinage court 50g | 95,00 € | la boîte | |
| Caviar Classique affinage long 30g | 71€ 64 € | la boîte | |
| Caviar Classique affinage long 50g | 114€ 102 € | la boîte | |
| Caviar Classique affinage long 100g | 228€ 205 € | la boîte | |
| LES ESCARGOTS DE BOURGOGNE | | | |
| JACOT BILLEY dans le Jura | | | |
| Croquettes d'escargot - Bouchées apéritives 1 douzaine | 8,50 € | l'assiette | |
| Escargots français en persillade belle grosseur 1 douzaine | 9,50 € | l'assiette | |
| Escargots français en persillade belle grosseur 2 douzaines | 20,00 € | le sac | |
| LES TRUFFES brossées à sec | | | |
| En direct producteur de Richerenches | | | |
| Truffes noires fraîches, Tuber melanosporum 50 grammes | 75,00 € | sous vide | |
| LES FOIES GRAS DU SUD OUEST | | | |
| MICHEL MONTEIL dans le Quercy | | | |
| Foie gras de canard entier mi-cuit au poivre sauvage 200g | 26,90€ 23 € | la barquette | |
| Foie gras de canard entier mi-cuit au Jurançon 230g | 29€ 24,50 € | la terrine | |
| Foie gras de canard entier mi-cuit au Cahors 230g | 29€ 24,50 € | la terrine | |
| FERME SAINT ORENS dans les Landes | | | |
| Tourte au foie gras et aux pommes 130g | 13,50 € | la pièce | |
| Escalopes de foie gras poelées aux raisins 130g | 17,50 € | la barquette | |
| Foie gras de canard mi-cuit nature lobe entier environ 500 à 600g | 95,00 € | le kilo | |
| Foie gras de canard mi-cuit nature 1/2 lobe environ 250g | 95,00 € | le kilo | |
| Foie gras de canard cru devéiné extra pour préparer vous-même votre terrine | 65,00 € | le kilo | |
| LES CHARCUTERIES FESTIVES | | | |
| MAISON HARDOUIN en Touraine | | | |
| Boudin Blanc Tradition nature 2 pièces | 5,00 € | la poche de 2 | |
| Boudin Blanc aux morilles 2 pièces | 5,80 € | la poche de 2 | |
| Boudin Blanc à la truffe noire 2% - 2 pièces | 9,90 € | la poche de 2 | |
| Poulet au vin jaune plat cuisiné à réchauffer 250g pour 1 personne | 11,00 € | la poche | |
| Ecrasé de pomme de terre aux cèpes 500g pour 2 à 3 personnes | 9,50 € | la poche | |
| LES GIBIERS Prêts à cuire | | | |
| PICARDIE VENAISON à Compiègne | | | |
| Perdrix grise environ 250g pour 1 personne | 10,00 € | la pièce | |
| Canard Colvert environ 500g pour 2 personnes | 14,00 € | la pièce | |
| Faisan Coq environ 800g pour 2 personnes | 15,00 € | la pièce | |
| Cerf pavé environ 150g par personne | 7 € x 2 | par lot de 2 | |
| Sanglier sauté supérieur sans os 800g | 14,00 € | la poche | |
| Chevrouil rôti de cuissot bardé environ 1,2 kg pour 6 à 8 personnes | 49,50 € | la pièce | |
| LES DESSERTS GLACES BIO | | | |
| TERRE ADELICE en Ardèche | | | |
| Bûche glacée Caramel-Poire 1 litre pour 8 à 10 personnes | 33,00 € | la pièce | |
| Bûche glacée Châtaigne-Vanille cœur Myrtille 1 litre pour 8 à 10 personnes | 33,00 € | la pièce | |
| Bûche glacée Framboise-Nougat 1 litre pour 8 à 10 personnes | 33,00 € | la pièce | |
| Bûche glacée Mangue-Noix de coco cœur Citron vert 1 litre pour 8 à 10 pers. | 33,00 € | la pièce | |