



Nicole Templier & François

Maitre Artisan à Cahors - St Cirq Lapopie

TARIFS FOIE GRAS 2025

Les Foies gras que je vous propose sont de qualité EXTRA issus d'élevages du Sud Ouest (Quercy Périgord) garantie **IGP** (identité géographiquement protégée). Ils sont préparés par petites quantités à la fois, au gré des abattages afin de garantir leur fraîcheur.

Les Foies gras sont coupés en lobes suivant le poids voulu, d'où leur appellation **foie gras entier**, salés, poivrés, cuits sous vide à basse température ce qui leur permet d'obtenir une qualité gustative inimitable et une conservation (DLC) de 3 mois au frais $(0 \text{ et } 4^\circ)$ sans colorant ni conservateur.

Conserves en bocal DLC 4 ans

Foie gras de canard entier tradition 120 gr	29.00€
Foie gras de canard entier tradition 180 gr	33.00€
Le pâté du hameau au foie gras 50% 180 gr	12.90 €
L'authentique pâté du Quercy (foie gras 20 %) 180 gr	10.90 €
Rillettes de canard au foie gras 180 gr	10.90 €
Le pâté du dimanche au foie gras et cèpes 180 gr	10.90 €
Foie gras de canard extra entier mi-cuit sous vide DLC 3 mois	
Foie gras de canard extra entier sous vide 250 gr	34.00 €
Foie gras de canard extra entier à l'ail noir sous vide 250 gr	35.00 €
Foie gras de canard extra entier au sel fumé sous vide 250 gr	35.00 €
Foie gras de canard extra entier fourré aux figues moelleuses sous vide 250 gr	35.00 €
Foie gras de canard extra entier fourré à la pomme sous vide 250gr	35.00 €
Foie gras de canard extra entier truffé sous vide 250 gr	59.00€
Foie gras de canard extra entier nature sous vide 500 gr	59.00€
Foie gras de canard extra entier sous vide nature 1 kg	110.00 €
Magret de canard séché et poivré sous vide DLC 3 mois env. 250 gr	16.00 €
Cou farci au Foie gras sous vide DLC 3 mois environ 300 gr. à 340 gr.	16.00 €
Cuisses de canard confits sous vide DLC 3 mois 4 pièces	27.00 €
Figues fourrées au foie gras DLC 1 mois 3 pièces	16.00€

Frais de port :

Coliposte (48h) 20 €

Chronopost (24h): France métropolitaine 30 € - offerts pour toute commande supérieure à 300 €

Spécifique île de la Réunion participation aux frais d'envoi selon commande

Règlement : à la commande par chèque à l'ordre de Mme TEMPLIER

Nicole Templier - 264 rue des combes 46090 Laroque des Arcs Tél : 06.23.79.47.89 E-mail : <u>nicole.templier@gmail.com</u>

Bon de commande foie gras 2025

Nom:	
Numéro de téléphone :	
Adresse mail de contact :	

Conserves en bocal DLC 4 ans	Tarif	Quantité	Total
Foie gras de canard entier tradition 120 gr	29.00 €		
Foie gras de canard entier tradition 180 gr	33.00 €		
Le pâté du hameau au foie gras 50% 180 gr	12.90 €		
L'authentique pâté du Quercy (foie gras 20 %) 180 gr	10.90 €		
Rillettes de canard au foie gras 180 gr	10.90 €		
Le pâté du dimanche au foie gras et cèpes 180 gr	10.90 €		
Foie gras de canard extra entier mi-cuit sous vide DLC 3 mois			
Foie gras de canard extra entier sous vide 250 gr	34.00 €		
Foie gras de canard extra entier à l'ail noir sous vide 250 gr	35.00 €		
Foie gras de canard extra entier au sel fumé sous vide 250 gr	35.00 €		
Foie gras de canard extra entier fourré aux figues moelleuses sous vide 250 gr	35.00 €		
Foie gras de canard extra entier fourré aux pommes sous vide 250 gr	35.00 €		
Foie gras de canard extra entier truffé sous vide 250 gr	59.00 €		
Foie gras de canard extra entier nature sous vide 500 gr	59.00 €		
Foie gras de canard extra entier sous vide nature 1 kg	110.00 €		
Magret de canard séché et poivré DLC 3 mois 250 gr environ	16.00 €		
Cou farci au Foie gras sous vide DLC 3 mois 300 gr. à 340 gr.	16.00 €		
Cuisses de canard sous vide confits 4 pièces	27.00 €		
Figues fourrées au Foie gras DLC 1 mois 3 pièces	16.00 €		
TOTAL GENERAL (y compris frais de port)	1	1	

Frais de port :

Coliposte (48h) 20€

Chronopost (24h): France métropolitaine 30 € - offerts pour toute commande supérieure à 300 €

Spécifique île de la Réunion participation aux frais d'envoi selon commande

Règlement : à la commande par chèque à l'ordre de Mme TEMPLIER

Nicole Templier - 264 rue des combes 46090 Laroque des Arcs Tél: 06.23.79.47.89 E-mail: nicole.templier@gmail.com