

Confitures

Désignation	Prix € 100g	Ingrédients	Poids Net	Prix €	Qté	Total
FRAISE	1,19	Fruits 50%, sucre	420g	5,00		
FRAMBOISE	1,19	Fruits 50%, sucre	420g	5,00		
PÊCHE DE VIGNE	1,19	Fruits 50%, sucre	420g	5,00		
FIGUE	1,19	Fruits 75%, sucre	420g	5,00		
TOTAL 5						
Gelées						
COING	1,48	Fruits 50%, sucre	270g	4,00		
GROSEILLE	1,19	Fruits 50%, sucre	420g	5,00		
MÛRE	1,19	Fruits 50%, sucre	420g	5,00		
TOTAL 6						
Apéritifs						
PECHE DE VIGNE	La bouteille de 70 cl			15,00		X
FRAMBOISE	Non expédiable			15,00		X
MÛRE				15,00		X
NOIX				15,00		X
PRUNE				15,00		X
TOTAL 7						

Votre récapitulatif de commande

Sous total 1	
Sous total 2	
Sous total 3	
Sous total 4	
Sous total 5	
Sous total 6	
Sous total 7	Non expédiable
Frais de port	
TOTAL Général	, €

Règlement:

- Chèque
 Carte bancaire

Paiement avec votre CB (*inscrire le N° et signer*):

Rajouter les 3 derniers chiffres au dos de la CB

Date d'expiration : ____ / ____

Vos coordonnées:

M.et/ou Mme _____

Adresse: _____

Code postal: _____

Ville: _____

N° de tél.: _____

Portable : _____

Email : _____

Tarif à partir de Octobre 2016

Ce tarif annule et remplace les précédents

SARL COUSTOU
Les Fontilles
24330 LA DOUZE

Tél/Fax: 05.53.06.71.43

AUBERGE DES FONTILLES



www.auberge-des-fontilles.fr

Page sur Facebook : Auberge DES Fontilles

e-mail: aubergefontilles@wanadoo.fr

GPS: 0°86'546 E 45°06'972 N

SARL au Capital de 7 750€
RC 3314960188500010

Magret séché : à la pièce
Magret fourré au foie gras : à la pièce

D É S I G N A T I O N	P R I X € 100g	I N G R É D I E N T S	P O I D S N E T	P R I X €	Q T É	T O T A L
C A N A R D						TOTAL 1 :
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER	16,84	<i>Foie gras de canard 98%, sel, poivre</i>	190g	32,00		
	15,40		250g	38,50		
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER TRUFFÉ	20,80	<i>Foie gras de canard, truffé 3%, sel poivre</i>	250g	52,00		
FOIE GRAS DE CANARD SÉCHÉ	10,00	<i>Foie gras de canard frais séché, sel, poivre</i>	Environ 500g	Selon poids		
CONFIT DE CANARD	2,05	<i>Canard 55% (2cuisses), graisse, sel, poivre</i>	585g	12,00		
RILLETES PUR CANARD		<i>Canard 97%, ail, sel, poivre</i>				
	3,16		190g	6,00		
CASSOULET AU CONFIT DE CANARD	1,20	<i>Haricots lingots, confit de canard 12%, saucisses, lard, tomate, oignons, sel, poivre, épices</i>	840g	10,00		
GÉSIERS DE CANARD	2,00	<i>gésiers de canard 55%, graisse de canard, sel, poivre</i>	400g	8,00		
GRAISSE DE CANARD	0,86	Graisse de canard	700g	6,00		
O I E						TOTAL 2 :
FOIE GRAS D'OIE ENTIER	22,30	Foie gras d'oie 98%, sel, poivre	65g	14,50		
	21,15		130g	27,50		
	18,68		190g	35,50		
	17,20		250g	43,00		
FOIE GRAS D'OIE ENTIER TRUFFÉ	24,62	<i>Foie gras d'oie truffé 3%, sel, poivre</i>	130g	32,00		
	21,60		250g	54,00		
CONFIT D'OIE (CUISSÉ)	1,57	<i>Oie 55%, graisse d'oie, sel, poivre</i>	765g	12,00		
RILLETES PURE OIE		<i>Oie 97%, ail, sel, poivre</i>				
	3,16		190g	6,00		
GÉSIERS D'OIE	2,00	<i>Gésiers d'oie 55%, graisse d'oie, sel, poivre</i>	400g	8,00		
COU D'OIE FARCI	2,88	<i>Graisse d'oie, porc, foie gras d'oie, œufs, peau de cou 8%, sel, pelures de truffes, poivre</i>	765g	22,00		
P O R C						TOTAL 3 :
CONFIT DE PORC	1,88	<i>Porc 96%, graisse, ail, sel, poivre</i>	585g	11,00		
PÂTÉ DE FOIE DE PORC	2,63	<i>Porc, foie de porc 30%, œufs, sel, poivre</i>	190g	5,00		
PÂTÉ DE CAMPAGNE	2,63	<i>Viande de porc, œufs, ail, sel, poivre, épices</i>	190g	5,00		
PÂTÉ DE LAPIN	2,63	<i>Viande de porc, viande de lapin marinée 30%, œufs, sel, poivre</i>	190g	5,00		
PÂTÉ AUX NOIX	2,63	<i>Viande et foie de porc. Noix 15%, œufs, sel, poivre</i>	190g	5,00		
PÂTÉ AUX CÈPES	2,63	<i>Viande et foie de porc. Cèpes 15%, œufs, sel, poivre</i>	190g	5,00		
PÂTÉ FORESTIER	2,63	<i>Viande et foie de porc. Champignons des bois 15%, œufs, sel, poivre</i>	190g	5,00		
A U T R E S S P É C I A L I T É S						TOTAL 4 :
SOUPE PAYSANNE	0,61	<i>Bouillon, pomme de terre, haricots lingots, carottes, poireaux, chou, ail, sel poivre</i>	820g	5,00		
TOURAIN BLANCHI	0,63	<i>Bouillon, farine, ail 2%, graisse de canard, sel, poivre</i>	800g	5,00		
CONFIT DE POULE	1,71	<i>Poule 96% ,graisse de canard, ail, sel, poivre</i>	585g	10,00		
COQ AU VIN	1,63	<i>Coq 75%, vin, eau, farine, oignons, sel, poivre, thym, laurier</i>	800g	13,00		
SAUCISSES- LENTILLES	0,94	<i>Lentille vertes 70%, jus cuisiné, saucisses, lardons, oignons, carottes, graisse de canard, sel, poivre, thym, laurier</i>	850g	8,00		
CÈPES	5,50	<i>Cèpes émincés, cuisinés à la graisse de canard, sel, poivre</i>	400g	22,00		