



Commande :

Date de livraison souhaitée : _____

Nom, prénom : _____

Adresse : _____

Téléphone : _____

Email : _____

Conditions de vente :

Participation de 18€

> Pour toute commande d'un montant inférieur à 150€ TTC

Participation de 24€

> Pour toute commande d'un montant compris entre 150€ et 600€ TTC

▲ **Produits frais** : livraison 24h (supplément 15€)

Bien préciser vos nom, adresse, et numéro de téléphone

Commande supérieure à 600€

> Franco de port (faisant l'objet d'un seul envoi)

Nous contacter pour la livraison

Règlement :

- Nos produits sont calculés toutes taxes comprises
- Paiement à la commande
- Délai de livraison : une semaine (15 jours pour les fêtes de fin d'année)

- Chèque
- Paiement par carte bancaire : nous contacter
- Espèces

Comment commander ?

Lionel CAPDEBOSCQ
 FERME GOURGOUSSA
 1300 Chemin Chay
 40320 LAURET
 Tél: 05 58 79 90 75

Site : www.fermegourgoussa.com
 E-mail : contact@fermegourgoussa.com

Comment DÉGUSTER ?

LES FOIES GRAS ENTIERS

Une fois dégraissé, le servir frais, sur des toasts de pain.
 Grillé ou accompagné, selon votre goût, de salade, de pruneaux, etc.
 Un vin blanc moelleux vous fera apprécier cette douceur.
 Le foie gras frais coupé en tranches se consomme poêlé, accompagné de raisins ou de pommes.
 Il peut être également apprécié en terrine.

LES CONFITS

Enlever les morceaux de leur graisse. Faire dorer la peau à la poêle ou au four.
 On peut également les consommer refroidis sur une salade.

LES GÉSIERS

Dégraisser et couper en tranches fines.
 (indispensable pour préparer une salade landaise !)

LES COUS FARCIS

Ouvrir la boîte des deux côtés et dégraisser.
 A consommer en entrée, frais.

LES RILLETES

Servir froides sur une tranche de pain grillé chaud.

HARICOTS BLANCS AU CONFIT

Préparation à base de haricots blancs.
 Réchauffer au four et votre repas est prêt.

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière.
 Pour plus d'informations, rendez-vous sur www.mangerbouger.fr



Création/Impression ALBEMA - www.albema.net - Ne pas jeter sur la voie publique.




Ferme Gourgoussa
 FOIE GRAS - CONFITS - SPÉCIALITÉS - COFFRETS

Vente à la ferme

Lionel CAPDEBOSCQ

05 58 79 90 75

40320 Lauret - Landes



contact@fermegourgoussa.com

www.fermegourgoussa.com

Coffrets CADEAUX



Caprice

18€

- 1 Pâté au foie gras (135 g)
- 1 Confit (1 magret)
- 1 Rillettes (135g)



Toi & Moi

23€

- 1 Pâté au foie gras (135 g)
- 1 Confit (1 magret)
- 1 Rillettes (135g)
- 1 Boutelle de Turson (37,5cl)



Découverte

30€

- 1 Foie gras entier (100 g)
- 1 Confit (1 magret)
- 1 Rillettes (135g)
- 1 Boutelle de Turson (75cl)



Dégustation

44€

- 1 Foie gras entier (130 g boîte)
- 1 Confit (2 cuisses)
- 1 Confit (1 magret)
- 1 Pâté au foie gras (135g)
- 1 Rillettes (135g)



Gourmand

55€

- 1 Foie gras entier (190 g bocal)
- 1 Confit (1 magret+1 cuisse)
- 1 Rillettes (190g)
- 1 Pâté au foie gras (200g)
- 1 Boutelle de Louplac (75cl)



Prestige

82€

- 1 Foie gras entier (190 g bocal)
- 1 Foie gras entier (205g)
- 1 Confit (1 magret+1 cuisse)
- 1 Haricot blanc au confit (580g)
- 1 Rillettes (190g)
- 1 Pâté au foie gras (200g)
- 1 Boutelle de Louplac (75cl)

Coffret selon stock.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

BON DE COMMANDE

	Poids	Prix au kilo	Prix unitaire TTC	Quantité	Prix TOTAL TTC
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER					
Boîte foie gras > 1 part	60 G	125 €	7,50 €		
Boîte foie gras > 2 parts	100 G	120 €	12 €		
Boîte foie gras > 3 parts	130 G	126 €	16,50 €		
Boîte foie gras > 4 parts	205 G	117 €	24 €		
Boîte foie gras > 6 parts	270 G	103 €	28 €		
Boîte foie gras > 8 parts	400 G	100 €	40 €		
Bocal foie gras > 4 parts	190 G	126 €	24 €		
Bocal foie gras > 6 parts	320 G	109 €	35 €		
Bocal foie gras > 8 parts	420 G	100 €	42 €		

LE CANARD ENTIER CUISINÉ (LOT DE 8 BOÎTES)

1 FOIE GRAS DE CANARD ENTIER (270G) + 1 FOIE GRAS DE CANARD ENTIER (205G) + 2 CONFITS (1 MAGRET+1 CUISSE) (800G) + 3 RILLETES (190G) + 1 ABAT (950G)			75 €		
--	--	--	------	--	--

LES CONFITS

1 Magret + 1 cuisse > 3 parts	800 G	17 €	14 €		
2 Magrets > 4 parts	800 G	21 €	17 €		
1 Magret > 2 parts	400 G	22 €	9 €		
4 Cuisses > 4 parts	1150 G	17 €	20 €		
2 Cuisses > 2 parts	800 G	15 €	12 €		
1 Cuisse > 1 part	380 G	15 €	6 €		
Abats (2 ailes + 1 cou + 1 gésier) > 3 parts	950 G	8 €	7,50 €		
Rillettes pur canard > 10 parts	400 G	15 €	6 €		
Rillettes pur canard > 4 parts	190 G	21 €	4 €	} par 10, la 11 ^{ème} est GRATUITE	
Rillettes pur canard > 3 parts	135 G	26 €	3,50 €		
3 Gésiers	280 G	23 €	6 €		
7 Manchons > 3 parts	950 G	9 €	9 €		
Graisse	1000 G	4 €	4 €		

NOS SPÉCIALITÉS

Cou farci au foie gras (35%)	430 G	42 €	18 €		
Pâté au foie de canard (35%)	400 G	25 €	10 €		
Pâté au foie de canard (35%)	200 G	30 €	6 €	} par 10, la 11 ^{ème} est GRATUITE	
Pâté au foie de canard (35%)	135 G	33 €	4,50 €		
Haricots blancs au confit (magret + manchons + cou)	1150 G	8,50 €	10 €		
Haricots blancs au confit (magret + manchons + cou)	580 G	12 €	7 €		
Haricots blancs cuisinés > 4 parts	800 G	7,50 €	6 €		
Haricots blancs cuisinés > 2 parts	420 G	9,50 €	4 €		

NOS PRODUITS FRAIS SOUS VIDE (VOIR AU DOS)

Foie-gras de canard mi-cuit	} DATE DE LIMITE DE CONSOMMATION : 6 MOIS	= 400 G	100 €	40 €	
Foie-gras de canard mi-cuit		= 250 G	100 €	25 €	
1 Magret > 2 parts		450 G	18 €		
8 Aiguillettes > 2 parts		330 G	18 €		
Magret séché		320 G	43 €	16 €	

COFFRETS CADEAUX

VENTE DIRECTE À LA FERME
DU LUNDI AU VENDREDI DE 9H À 18H
SAMEDI ET DIMANCHE : NOUS CONTACTER.

CAPRICE	18 €		
TOI & MOI	23 €		
DÉCOUVERTE	30 €		
DÉGUSTATION	44 €		
GOURMAND	55 €		
PRESTIGE	82 €		

Tarifs valables jusqu'au 31 Août 2023. Ce dépliant annule et remplace les précédents.

FRAIS DE PORT :

TOTAL TTC :