Conditions de Vente

PAIEMENT

❏ Par chèque bancaire établi à l'ordre de :
La Déesse des Gourmets

❏ Par virement bancaire, RIB sur demande

ADRESSE DE LIVRAISON:

M./Mme/Mlle .....

Adresse .....

.....

Code postal: ..... Ville .....

e-mail : .....

Téléphone : .....

Le :
Signature

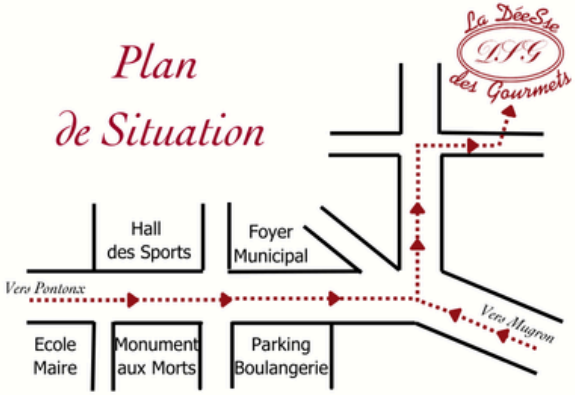
Date de livraison souhaitée

.....

Nos marchandises voyagent sous la responsabilité du transporteur.
Vérifier le colis en présence du livreur et indiquez «sous réserve de déballage» sur l'accusé de réception.
Si problème, confirmez les réserves sous 48 heures, auprès du transporteur.

CONTENTIEUX : Relèvent du Tribunal de Dax

Plan de Situation



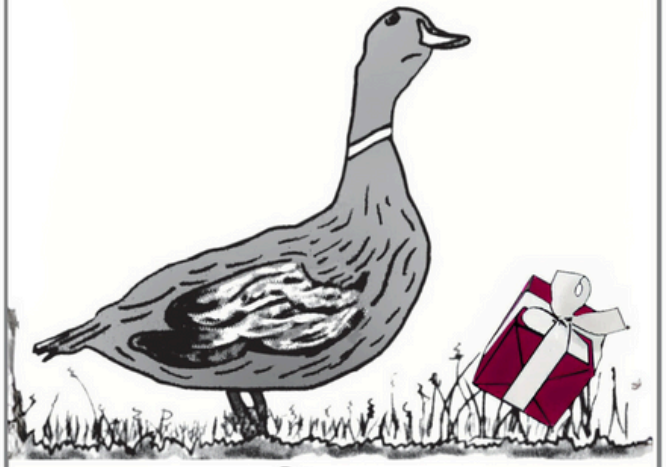
Ferme Auberge

Gîte rural 3 épis

Chambre d'hôtes

Imprimé par nos soins. Ne pas jeter sur la voie publique

Foie Gras et Confits de Canards Fermiers



La DéeSse D.S.G des Gourmets

Didier et Sophie GAUGEACQ
Au Barbé - 65 Route de Bordes
40380 CASSEN
Tél. 05 58 98 92 87
e-mail : deessedesgourmets@gmail.com
Site : www.deessedesgourmets.fr

TARIF 2024-2025
annule et remplace le précédent

Les produits que nous vous proposons, proviennent de canards de souche mulard qui sont élevés et gavés traditionnellement Voici quelques conseils afin d'apprécier le foie gras et le confit à leur juste valeur.

Le foie gras mi-cuit

Ce foie gras a été cuit moins longtemps et à une température inférieure à celle d'une conserve traditionnelle. C'est ce qui lui donne un goût parfumé et un mœlleux incomparable. Vous le conserverez 6 mois au réfrigérateur (de 0° à + 2°).

Le foie gras entier

Dans notre Pays Landais, il est utilisé frais, soit nature, soit accompagné de jambon de Bayonne, de pruneaux, ou de tranches de pain grillé. Il s'accorde parfaitement avec un vin blanc doux (Sauternes, Bordeaux, Jurançon, Coteaux de Chalosse...).

Le foie gras se garde des années au frais et se bonifie avec le temps.

Le confit de canard

Après avoir déshabillé les morceaux de confits de la graisse qui les entoure, les poser côté peau dans une poêle. Faire dorer à feu doux, enlever la graisse fondue et servir lorsqu'ils sont chauds, la peau légèrement craquante. Les accompagner de pommes rissolées ou, plaisir extrême, les présenter avec des cèpes, à la manière gasconne.

Le magret de canard

Nos spécialités à base de magret sont des entrées froides prêtes à consommer; vous n'avez plus qu'à les trancher et à les accommoder à votre convenance.

DÉSIGNATION			PRIX AU KG	PRIX UNITAIRE	QTÉ	MONTANT
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT						
Bocal 180gr		4/5 parts	116,67 €	**21,00 €**	.....	.....
Bocal 400gr		8/10 parts	112,50 €	**45,00 €**	.....	.....
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER CONSERVE						
Boite ronde 240gr		4/5 parts	104,24 €	**25,00 €**	.....	.....
Boite ronde 380gr		6/8 parts	102,72 €	**39,00 €**	.....	.....
Boite ronde 500gr		8/10 parts	100,00 €	**50,00 €**	.....	.....
BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD CONSERVE						
Boite ronde 70gr		1/2parts	84,38 €	**5,90 €**	.....	.....
CONFITS DE CANARD CONSERVE						
Boite 1Aile(et magret) - 1 Cuisse	750gr	2/3 parts	19,33 €	**14,50 €**	.....	.....
Boite 2 Cuisses	600gr	2 parts	15,85 €	**9,50 €**	.....	.....
Boite 4 Cuisses	1200gr	4 parts	14,59 €	**17,50 €**	.....	.....
Boite 6 Cuisses	1800gr	6 parts	13,34 €	**24,00 €**	.....	.....
Boite 4 Manchons	400gr	4 parts	10,00 €	**4,00 €**	.....	.....
Boite 6 Gésiers	375gr	3parts	20,75 €	**7,80 €**	.....	.....
RILLONS DE CANARD						
Boite ronde 180gr		3/4 parts	22,45 €	**4,00€**	.....	.....
PÂTÉ AU FOIE GRAS TRADITION FERMIÈRE						
Boite ronde 180gr		3/4 parts	27,79 €	**5,00€**	.....	.....
MAGRET FOURRÉ AU FOIE GRAS						
Ingrédients :magret de canard, foie gras de canard 25%, assaisonnement, ... Cuit en poche sous vide, date limite de conservation 4 semaines à +2°, +4°		400gr / 500gr	49,35 €	**env. 22,00€**	.....	.....
MAGRET DE CANARD FUME TRANCHE						
Ingrédients : Magret de canard séché, assaisonement Présenté sous vide, date limite de conservation 2 mois à +4°		plaquette env. 100gr	55,78 €	**env. 5,50 €**	.....	.....
LOT CANARD ENTIER						
2 Foies gras 240gr + 2 confits 1aile-1cuisse +1 Rillons de canard			.....	**80,00 €**	.....	.....
LOT DEMI CANARD						
1 Foie gras 240gr + 1 Confit aile-cuisse + 1 Rillons de canard			.....	**43,00 €**	.....	.....
LOT CAMPAGNE						
1 Confit 2 cuisses + 1 Confit 4 Manchons +1 Rillons de canard 1 Pâté tradition fermière + 1 Bloc de foie gras 70gr			.....	**28,00 €**	.....	.....

FRAIS DE PORT

- De 0 à 50 €..... 17,00€
- De 50 à 150 € ..... 20,00 €
- De 150 à 400€ ..... 24,00€
- De 400 à 600€ ..... 30,00€
- A partir de 600€..... franco de port

TOTAL COMMANDE	.....
FRAIS DE PORT	.....
NET A PAYER	_____