

VOTRE BON DE COMMANDE 2025 :

CODE	DESIGNATION	POIDS	PRIX UNITAIRE En euros	QUANTI- TÉ	TOTAUX
NOS FOIES GRAS					
MCSD	Magret de canard séché, demi magret	100	6,10		
MCST	Magret de canard séché, tranché	100	8,00		
FGCMN120	Foie gras de canard entier mi-cuit nature (barquette transparente)	120	17,50		
FGCMN200	Foie gras de canard entier mi-cuit nature (barquette transparente)	200	28,65		
FGCMP120	Foie gras de canard entier mi-cuit au 3 poivres (barquette transparente)	120	17,50		
FGCMP200	Foie gras de canard entier mi-cuit au 3 poivres (barquette transparente)	200	28,65		
FGCMP200	Foie gras de canard entier mi-cuit au 3 poivres (poche sous vide)	400	51,30		
FCE450	Foie gras de canard entier (bocaux)	450	59,00		
FCE190	" " "	300	42,50		
FCE190	" " "	190	25,90		
FCE120	" " "	120	19,70		
FCE90	" " "	90	16,90		
FCE3P190	Foie gras de canard entier aux trois poivres (bocaux)	190	26,50		
FCET180	Foie gras de canard entier truffé (bocaux)	180	49,70		
FCET120	" " "	120	35,30		
BCM400	Bloc de foie gras de canard avec 30 % de morceaux (boite ronde)	400	32,50		
BCM190	Bloc de foie gras de canard avec 30 % de morceaux (bocaux)	190	19,00		
BCR200	Bloc de foie gras de canard reconstitué (boite ronde)	200	14,40		
BCR130	" " " " (bocal rond)	130	10,30		
BCR100	" " " " (boite ronde)	100	7,50		
BCR65	" " " " "	65	5,30		
BCT200	Bloc de Foie gras de canard truffé (boite ronde)	200	47,70		
BCT130	" " " " "	130	31,50		
BCT65	" " " " "	65	15,90		
FOE180	Foie gras d'oie entier (bocaux)	180	40,70		
FOE120	" " "	120	28,60		
FOET120	Foie gras d'oie entier truffé (bocaux)	120	40,20		
BOR200	Bloc de Foie gras d'oie reconstitué (boite ronde)	190	35,80		
BOR130	" " " " "	130	26,00		
BOR65	" " " " "	65	13,10		
NOS ENTRÉES FROIDES					
PPT190	Papitou (50 % de bloc foie gras de canard) (bocal)	190	9,60		
PPT90	" (20 % de bloc foie gras de canard) (bocal)	90	5,60		
MMCFCG100	Médailon de magret de canard au foie de canard	100	3,60		
MMCFCG200	Médailon de magret de canard au foie de canard	200	6,50		
TANC130	Terrine à l'ancienne (17 % de bloc de foie gras de canard)	130	7,20		
PFC130	Pâté au foie de canard (20 % de bloc foie gras de canard) ((boite)	130	5,80		
REPORT					

REPORT					
RFG190	Rillettes au foie gras de canard 20 % de foie gras de canard (boite)	190	8,50		
CFG200	1 caille désossé farcie au foie gras (boite rectangle)	200	23,70		
FFFGP140	4 Figues fourrées au foie gras (bocal)	140	15,90		
CAF400	Cou de canard farci 20 % de foie gras de canard (boite ronde)	400	18,40		
MFG190	Magret fourré au Foie de canard (boite ronde)	190	17,80		
FJAMB200	Fluteau de Jambon au foie gras de canard	200	9,50		
RIOC200	Rillettes d'oie et de canard (boite ronde)	200	6,60		
RIOC100	" "	100	3,60		
RIC190	Rillettes de canard (bocaux)	190	4,90		
FRC190	Fritons de canard (bocaux)	190	4,10		
FRC90	Fritons de canard (bocaux)	90	2,40		
TCEPES90	Toastinades de canard aux cèpes en persillade (bocaux)	90	3,20		
TMIEL90	Toastinades de canard miel et fromage de chèvre (bocaux)	90	3,20		
TFIGUES90	Toastinades de canard aux figues et pain d'épices (bocaux)	90	3,20		
TTOMA90	Toastinades de canard aux tomates et piment d'Espelettes (bocaux)	90	3,20		
TPPR90	Terrine de pintade au Pineau et ses raisons (bocaux)	90	3,50		
GBAIE90	Gourmandise de canard aux Baies roses (bocaux)	90	3,50		
GBAIE180	Gourmandise de canard aux Baies roses (bocaux)	180	5,50		
TMONB130	Terrine de canard au Monbazillac	130	3,20		
TTRUF130	Terrine de canard au jus de truffe	130	3,90		
TPIM130	Terrine de canard au piment du Périgord	130	3,20		
GCC180	Gourmandise de confit de canard (bocaux)	180	5,50		
GCC90	Gourmandise de confit de canard (bocaux)	90	3,50		
NOS CONFITS					
CNU600	Confit de canard 2 cuisses (boite ronde)	770	13,60		
CN41350	" " " "	1350	21,00		
COU750	Confit d'oie 2 cuisses (boite ronde)	750	27,40		
GE380	Gésiers de canard confits (boite ronde)	380	9,70		
GE200	Gésiers de canard confits (boite ronde)	200	5,50		
GO380	Gésiers d'oie confits (bocaux)	380	9,90		
GRC350	Graisse de canard	340	5,20		
GR360	Graisse d'oie (boite)	360	6,90		
JAMB380	Jambonneau cuit en gelée à l'ancienne (bocaux)	380	8,40		
ROTI700	Rôti de porc confit « Enchaud » prétranché (bocaux)	700	19,90		
ROTI350	Rôti de porc confit « Enchaud » (boite)	300	11,50		
HN50CL	Huile de noix (bidon rond)	50	14,20		
HN25CL	Huile de noix (bidon rond)	25	9,30		
HNO25CL	Huile de noisette (bidon rond)	25	10,60		
NOS PLATS CUISINÉS					
CCC840	Cassoulet au Confit de canard (boite)	840	20,90		
CCC1550	" " " "	1500	31,00		
CMC700	Cassoulet au manchons de canard (bocaux)	700	12,60		
CMC1550	" " " "	1550	26,00		
SCG400	5 Saucisses de canard en gelée au vin blanc (bocaux)	400	11,20		
BCA750	Blanquette de Canard à l'ancienne	750	17,50		
CHC780	Choucroute au confit de canard (bocaux)	780	22,60		
CHC1530	" " " "	1530	28,80		
SPE90	Sauce Périgueux truffée à 1 % (boite)	90	4,20		
CIC820	Civet de canard au vin de Bergerac (bocaux)	700	12,70		
REPORT					

		REPORT			
UNE SÉLECTION DE NOTRE CAVE					
VDD2019	Vin de Domme rouge fût de chêne 2020 (vin rouge)	750	9,90		
PCDR2019	Château ROOY 2021 ou 2022 (AOC PECHARMANT ROUGE)	750	12,40		
MCHP2021	Château Haut Pezaud 2022 ou 2023 (MONBAZILLAC : Vin Blanc liquoreux)	750	12,90		
APDN17	Apéritif aux noix 16 % vol : LE GATINOIX	750	17,50		
CDNGEC150	Cerneaux de noix grillés enrobés de chocolat (sachet cellophane)	150	8,20		
COCAR100	Crocarlou un intérieur croquant (biscuit) enrobé de chocolat noir et couvert de morceaux de noisette grillés (boite kraft)	100	6,20		
CFNOEL	Confiture de Noël (bocaux)	325	6,60		
NOS TRUFFES					
TBE125	Truffes extra (bocaux)	12,5	29,50		
MDT125	Morceaux de truffes (bocaux)	12,5	20,50		
PT125	Pelures de truffes (boite)	12,5	12,80		
NOS PRESENTATIONS CADEAUX					
CTOAST	LOT POUR TOAST A L'APERITIF	200	9,90		
LOBCM100D	UN BLOC DE FOIE GRAS 100 GR AVEC UNE DEMI BOUTEILLE MONBAZILLAC DE 37,5 CL	885	12,50		
LOTDEG	LOT POUR DEGUSTATION	455	15,60		
COFCLAS	COFFRET CLASSIQUE	2200	26,50		
COFPIQU	COFFRET PIQUE NIQUE	2300	24,90		
COFTER	COFFRET TERROIR	3000	38,90		
COFGAST	COFFRET GASTRONOMIQUE	4300	57,60		
	(1)				

	TOTAL commande		
	FRAIS DE PORT (2) : - Commande inférieure à 290 € - Commande supérieure à 290 €	14 € Port Gratuit	
	TOTAL A REGLER		

(1) : Vous nous avez acheté des produits en magasin qui ne figurent pas sur le tarif vous pouvez les commander en utilisant les lignes vides. Pour obtenir les prix vous pouvez nous téléphoner (05-53-29-50-63) ou consulter notre site internet www.foiegrasjouve.com

(2) : Ces conditions d'envoi sont valables pour la France métropolitaine, pour d'autres destinations veuillez nous consulter. Ces conditions s'appliquent pour les produits figurant sur le tarif et sur le site internet. Des offres spéciales sur les conditions d'envoi pourront vous être proposées en octobre ou novembre.

(3) : Votre numéro de téléphone est indispensable pour convenir d'un jour de livraison si vous commandez des foies gras mi-cuits.

MODE DE REGLEMENT :

☐ Chèque à la commande à l'ordre de Maison Jouve.

☐ Carte bancaire

N° / / / / date de validité : / / signature :

Les trois derniers chiffres du numéro imprimé au dos de votre carte bancaire : / / /

Pour ce qui concerne les règlements si vous avez des demandes particulières n'hésitez pas à nous contacter.

ADRESSE DE LIVRAISON :

NOM , prénom

Adresse (pour fiabiliser la livraison veuillez indiquer un maximum d'informations : code entrée, étage ...):

Code postal : Ville :

☎ : / / / / (numéro de téléphone portable ou adresse Email indispensables)

Adresse Email :

Désirez vous qu'une copie de votre bon de commande soit jointe à votre colis ?

OUI OU NON

Si vous le désirez vous pouvez récupérer votre colis dans un relais colis TNT, veuillez le mentionner en observation..Quelques conseils pour une livraison réussie : Nous vous garantissons une livraison sous 10 jours après réception de votre bon de commande, en cas de retard n'hésitez à nous joindre. Dans le cas où le colis vous serait présenté abîmé faites des réserves sur le bon de transport et contactez-nous au plus vite pour que nous puissions rattraper le désagrément occasionné.

BON DE COMMANDE A RETOURNER A :

Maison Jouve

Lou Pape

Grand rue

24250 Domme

TEL : 05-53-29-50-63 Email : maisonjouve@orange.fr

Vos observations :

Si vous désirez davantage de renseignements, par exemple sur les conditions que nous proposons aux comités d'entreprise ou pour des cadeaux d'entreprises, n'hésitez pas à nous consulter, veuillez contacter Jean Christophe Jouve.