Maison Forces-Raix

70 rue Pré Poma, LD Graulière 19360 COSNAC — 05 55 88 17 21 — maison-forces-raix@orange.fr — foiegras-brivelagaillarde.fr

Le foie gras sous toutes ses formes

Merci de bien préciser votre choix à la pièce (p) ou bien au kilo (kg)

Le foie gras frais : à cuisiner					**DLC 15 jours**
Foie gras de canard extra	≈ 400g le foie	*sous vide/en vrac*	49,50 € / kg	=	
Foie gras de canard **déveiné**	≈ 400g le foie	*sous vide/en vrac*	53,50 € / kg	=	
Le foie gras mi-cuit nature : prêt à toaster					**DLC 30 jours**
Terrine de foie gras de canard **mi-cuit** *Quantité conseillée : 50 à 60g par pers*	250g	*mis sous vide*	23,00 € / Pièce	=	
	500g	*mis sous vide*	45,00 € / Pièce	=	
	1000g	*mis sous vide*	89,00 € / Pièce	=	
Le foie gras mi-cuit en conserve froide					**DLC 6 mois**
Bloc de foie gras de canard **mi-cuit**	400g	*Boîte ronde à conserver au frigo*	24,00 € / Pièce	=	
Le foie gras entier en conserve					**DLC 4 ans**
Foie gras de canard entier *Quantité conseillée : 50 à 60g par pers*	125g	*Bocal*	15,20 € / Pièce	=	
	190g	*Bocal*	21,10 € / Pièce	=	
	300g	*Bocal*	31,60 € / Pièce	=	
	425g	*Bocal*	42,60 € / Pièce	=	
Bloc de foie gras de canard (avec morceaux)	200g	*Boîte ronde*	14,60 € / Pièce	=	
Les fruits frais farcis au foie gras					**DLC 30 jours**
Figue farcie au foie gras de canard	≈ 25 fruits pour 1 kg	*mis sous vide*	49,60 € / kg	=	
Pruneau farci au foie gras de canard	≈ 25 fruits pour 500g	*mis sous vide*	49,60 € / kg	=	
Abricot farci au foie gras de canard	≈ 25 fruits pour 500g	*mis sous vide*	49,60 € / kg	=	
Les produits frais au foie gras					**DLC 15 jours**
Magret & foie gras de canard façon tournedos	≈ 250g	*Poche de 2 sous vide*	39,00 € / kg	=	
Les produits frais cuisinés au foie gras					**DLC 30 jours**
Cou de canard farcis au foie gras	≈ 500g	*mis sous vide*	32,00 € / kg	=	
Pâté au foie gras de canard en terrine	Pain de 2kg	*en tranche ou entier mis sous vide*	26,00 € / kg	=	

***Pour une livraison chez vous en Colissimo ou en Chronofresh**

- Nous expédions nos produits frais en *Chronofresh* (Transport Frigorifique Express) et nos conserves en *Colissimo* . Si votre commande concerne les deux, l'envoi se fera en *Chronofresh* .
- Les commandes sont préparées et pesées le jour de l'expédition. Les frais de livraison étant calculés selon le poids du colis, leur montant ne peut être déterminé à l'avance. Une estimation peut toutefois être fournie sur demande.
- Le jour de la livraison, retrouvez votre facture dans votre colis avec un feuillet que vous pouvez nous retourner pour un règlement en chèque par voie postale, ou bien nous faire un virement bancaire, à votre convenance. Demandez notre RIB par courriel ou bien par voie postale.

Le canard sous toutes ses formes

Merci de bien préciser votre choix à la pièce (p) ou bien au kilo (kg)

Côté Boucher				**DLC 15 jours**
Magret de canard frais	*≈ 400g le magret*	19,90 € / kg	=	
Aiguillettes de canard fraîches	*comptez 4 par pers minimum*	19,90 € / kg	=	
Manchon de canard	*≈ 6/7 par kilo*	6,00 € / kg	=	
Cœur de canard	*≈ 40 par kilo*	14,00 € / kg	=	
Cuisse de canard fraîche	*≈ 400g la cuisse*	3,30 € / Pièce	=	
Le Frais à Cuisiner & Spécialités	à réserver au minimum 8 jours avant			**DLC 15 jours**
Parure de canard		5,50 € / kg	=	
Paletot de canard	*≈ 2,2kg*	13,70 € / kg	=	
Canard éviscéré	*≈ 3,5kg sans le foie*	8,30 € / kg	=	
Saucisse de canard (50% de canard)	*≈ 8/9 par kilo*	17,80 € / kg	=	
Gésiers d'oie	*≈ 6/7 par kilo*	11,00 € / kg	=	
Côté Traiteur				**DLC 30 jours**
Gésiers d'oie confits	*Poche sous vide de 2 gésiers pesant entre 160 et 200g*	16,90 € / kg	=	
Rillette pur canard	*Barquette de 250g*	2,90 € / Pièce	=	
Graisse de canard	*Barquette de 600g*	4,00 € / Pièce	=	
Côté Traditions & Salaisons				**DLC 60 jours**
Magret de canard fumé	*≈ 300g le magret*	31,50 € / kg	=	
Saucisse de canard sèche	*≈ 300g la pièce*	31,50 € / kg	=	
Cuisse de canard confite	*≈ 200g la cuisse*	4,10 € / Pièce	=	

NOM PRÉNOM : _____

TÉLÉPHONE : _____

EMAIL : _____

>> POUR UNE LIVRAISON* ADRESSE POSTALE COMPLÈTE :

_____

_____

** Livraison gratuite possible en Ile-de-France, merci de nous contacter.*

>> POUR UNE COMMANDE EN RETRAIT *cochez la case correspondante à votre choix* :

☐ **ATELIER À COSNAC** du lundi au vendredi
☐ **MARCHÉ DE BRIVE** mardi, jeudi et samedi
☐ **MARCHÉ DE TULLE** samedi

MERCI DE NOUS PRÉCISER LA DATE SOUHAITÉE : _____

Nos conserves artisanales

Choix unique à la pièce (p) pour les conserves

Apéritifs, Entrées & Charcuteries Fines					**DLC 4 ans**
Pâté de foie gras de canard (50% de foie gras)	130g	*Boîte*	8,30 € / Pièce	=	
	200g	*Boîte*	10,90 € / Pièce	=	
Pâté au Monbazillac	130g	*Boîte*	3,50 € / Pièce	=	
	200g	*Boîte*	5,00 € / Pièce	=	
Pâté de canard à l'orange	130g	*Boîte*	4,40 € / Pièce	=	
	200g	*Boîte*	6,40 € / Pièce	=	
Rillette pur canard	130g	*Boîte*	4,10 € / Pièce	=	
	200g	*Boîte*	5,90 € / Pièce	=	
	800g	*Boîte*	15,50 € / Pièce	=	
Cou de canard farci (20% de foie gras)	500g	*Boîte*	18,20 € / Pièce	=	
Les Confits, incontournables des repas					**DLC 4 ans**
Confit de canard "deux cuisses"		*Boîte*	11,90 € / Pièce	=	
Confit de canard "quatre cuisses"		*Boîte*	21,90 € / Pièce	=	
Confit de canard "douze cuisses"		*Boîte*	48,40 € / Pièce	=	
Confit de porc "enchaud"	400g	*Boîte*	9,00 € / Pièce	=	
Les Cassoulets, délices du terroir					**DLC 4 ans**
Cassoulet au confit de manchons de canard	425g	*Boîte 1 part*	6,90 € / Pièce	=	
	520g	*Boîte 1 part +*	7,90 € / Pièce	=	
	850g	*Boîte 2 parts*	11,80 € / Pièce	=	
	825g	*Bocal 2 parts*	13,90 € / Pièce	=	
	2100g	*Boîte 5 parts*	27,50 € / Pièce	=	
Bases & Garnitures, les essentiels					**DLC 4 ans**
Graisse de canard	480g	*Bocal*	6,50 € / Pièce	=	
Gésiers de canard confits	385g	*Boîte*	9,50 € / Pièce	=	
	765g	*Boîte*	14,80 € / Pièce	=	
Manchons de canard confits	765g	*Boîte*	9,20 € / Pièce	=	