

## Bestellschein

Gesamt Preis		
Porto	20 € EU Zone, frei Haus ab 450 €	
	Pauschale 30 € Außer der EU	
Gesamt Summe		

## Zahlungsbedingungen

Zahlung bei Bestellung nur mit Kreditkarte

N°

Verfalldatum

Unterschrift

Kennnummer (CVC)   
(die 3 Nummern auf der Rückseite)

Direkt per Telefon + 33 (0) 3 88 85 52 96

Per Online auf [www.foie-gras-vignoble.fr](http://www.foie-gras-vignoble.fr)

## Lieferung

Telefon (wichtig)  Vorwahl +

e-mail

Name/Vorname

Anschrift

Datum

Unterschrift

Ohne beiliegende Zahlung wird keine Bestellung  
angenommen. Für Jahresende Bestelldatum  
spätestens zum : 15/12.

Siret : 37928502600017. Ne pas jeter sur la voie publique. Conception [www.filetgraff.com](http://www.filetgraff.com).  
Pour votre santé évitez de manger trop gras, trop salé, trop sucré. [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr).



*Der echte Genuss in Ihrem Teller*



*französische Qualität*



*Erzeug und Direktverkauf von Gänse und Enten Leber  
Kostprobe vor Ort*

## In EPFIG

*das Kerngebiet und die Boutique*

2 Rue de Nothalten

67680 EPFIG

Tél. +33 (0)3 88 85 52 96

[info@foie-gras-vignoble.fr](mailto:info@foie-gras-vignoble.fr)

[www.foie-gras-vignoble.fr](http://www.foie-gras-vignoble.fr)

Entenleber und Gänseleber im Glas oder in Barren		Gewicht	Ohne Truffel		Getruffelt 3 %		Total
			Preis	Menge	Preis	Menge	
<b>Im Glas</b> Halbkonserve (kühl servieren) Unsere Leber sind «entier», von Hand entnervt, sind Spitzenqualität, nicht zu verwechseln mit « bloc » die von einer minderen Qualität sind. Die Produkte in Halbkonserven bewahren sich 9 Monate im Kühlschrank, Temperatur zwischen + 2° C und + 6° C.	<b>Gänseleber</b>	100 g	19,50 €		23 €		
		150 g	29,50 €		35 €		
		200 g	39 €		46 €		
		300 g	59 €		70 €		
	<b>Entenleber</b>	100 g	15 €		19 €		
		150 g	22 €		28,50 €		
		200 g	29,50 €		38 €		
	300 g	44 €		57 €			
<b>Am Stück (Trapez Form)</b> Kühl servieren ! Bewahren sich 21 Tage in ihrer Verpackung in dem Kühlschrank zwischen + 2°C und +6°C. Kann auf Anfrage geschnitten und so direkt in Tranchen geliefert werden : in diesem Fall bitte Scheiben Zahl angeben	<b>Gänseleber</b> Wakuum - trapez Form.	le kg	199 €	Gewicht Scheiben	230 €	Gewicht Scheiben	
	<b>Entenleber</b> Wakuum - trapez Form.	le kg	152 €	Gewicht Scheiben	194 €	Gewicht Scheiben	
<b>Trapez Form, kleinere Grösse in seinem Behälter</b> Unter vakuum aus dem Autoklav, erlaubt eine lange Bewahrung, 9 Monate im Kühlschrank zwischen +2°C und + 6°C. Kühl servieren !	<b>Gänseleber</b>	150 g	29,50 €	Kleiner barren	35 €		
	<b>Gänseleber</b>	225 g	44 €				
	<b>Entenleber</b>	150 g	22 €	Kleiner barren	28,50 €		
	<b>Entenleber</b>	225 g	35 €				
<b>Unsere Kreationen mit Entenleber (Foie Gras)</b>		<b>Gewicht</b>	<b>Preis</b>	<b>Menge</b>		<b>Total</b>	
(kühl servieren) Bewahren sich 21 Tage in Ihrer Verpackung zwischen +2°C / +6°C. Als Vorspeise oder als Hauptgericht mit einem grünen Salat.	<b>Entenbrust mit Foie-Gras</b> 50 % Entenbrust, 50 % Foie -Gras	le kg	73,50 €				
<b>Entenbrust mit Foie Gras (Trapez Form, kleinere Grösse) in seinem Behälter</b> Unter vakuum aus dem Autoklav, erlaubt eine lange Bewahrung, 9 Monate im Kühlschrank zwischen +2°C und + 6°C. Kühl servieren !		300 g	23 €				
<b>Die Vollkonserven im Glas</b>		<b>Gewicht</b>	<b>Preis</b>	<b>Menge</b>		<b>Total</b>	
<b>Rillettes von der Gans</b> - Kühl servieren !		180 g	6,50 €				
<b>Rillettes von der Ente</b> - Kühl servieren !		180 g	6 €				
<b>Rillettes von der Ente mit geräucherter Entenbrust</b> - Kühl servieren !		180 g	8 €				
<b>Rillettes von der Ente mit Foie-Gras</b> (Foie Gras 30%) - Kühl servieren !		180 g	8 €				
<b>Schöne Box mit der Zusammenstellung unserer 4 Rilletten</b>		4 x 180 g	33 €				
<b>Ententerrine zu Elsässischem Pinot Noir Wein</b> - Kühl servieren !		180 g	7 €				
<b>Gänsepfefter</b> 500 g Fleisch in Weinsauce.		500 g	14,50 €				
<b>Sauerkraut mit Gänsefleisch</b> Besonderheit ! 500 g Sauerkraut, 1 geräucherte Keule, 1 gebratene Keule.		-	20,50 €				
<b>Baeckeffe mit Entenfleisch</b> Besonderheit ! 700 g Gemüse, 2 gebratene Entenkeulen.		-	18,50 €				
<b>Gekochtes Entenfleisch</b>	2 Keulen	-	15 €				
	4 Keulen	-	25 €				
	2 Brüste	-	24 €				
	250 g Entenmägen	-	8,50 €				
<b>Gekochtes Gänsefleisch</b>	2 Keulen	-	20,50 €				
	2 Brüste	-	24 €				
<b>Geräuchertes (leicht geräuchert nach traditioneller Art) - Von Hand vorgeschnitten</b>		<b>Gewicht</b>	<b>Preis</b>	<b>Menge</b>		<b>Total</b>	
<b>Entenbrust</b> (300 bis 400 g)		le kg	41 €				
<b>Gänsebrust</b> (300 g ungefähr)		le kg	41 €				