

## Bon de commande

<b>Report du montant total</b> des produits commandés	
<b>Frais de port</b> forfait de 15 € <small>France métropolitaine, offerts dès 450 € d'achat</small>	
forfait de 20 € <small>Zone UE, offerts dès 450 € d'achat</small>	
Forfait de 30 € <small>Hors zone UE</small>	
<b>Total de la commande</b>	

## Modes de paiement

### Carte bancaire

N°

Expire le

Signature

Code de sécurité

(au dos de la carte)

En direct par téléphone : +33 (0)3 88 85 52 96

En ligne sur notre site : [www.foie-gras-vignoble.fr](http://www.foie-gras-vignoble.fr)

Paiement sécurisé.

### Chèque

Joint au bon de commande

## Coordonnées

Préfixe +  Téléphone

e-mail

Adresse de facturation

Adresse de livraison

Code d'entrée pour le livreur

Fait le

Signature

Toute commande non accompagnée de son règlement ne pourra être prise en compte. Date limite pour les commandes de fin d'année : 15 décembre.

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



**FOIE GRAS DU  
VIGNOBLE**

*Le plaisir authentique dans votre assiette*



*Produit qualité France*



*Producteur de foie gras en vente directe.  
Dégustation sur place.*

## À EPFIG

*le Domaine & la 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)

Les foies gras en verrine ou à la coupe		Poids	Non truffé		Truffé 3 %		Total
			Prix	Quantité	Prix	Quantité	
<b>Les verrines</b> Semi-conserve - Servir frais. Nos foies gras entiers, déveinés à la main, sont des produits haut de gamme, à ne pas confondre avec les blocs qui sont de qualité inférieure. Les foies gras semi-conserve se gardent 9 mois au réfrigérateur entre +2°C et +6°C.	<b>Foie gras d'oie</b>	100 g	19,50 €		23 €		
		150 g	29,50 €		35 €		
		200 g	39 €		46 €		
		300 g	59 €		70 €		
	<b>Foie gras de canard</b>	100 g	15 €		19 €		
		150 g	22 €		28,50 €		
200 g		29,50 €		38 €			
	300 g	44 €		57 €			
<b>À la coupe, forme trapèze</b> Servir frais. Se conservent 21 jours dans leur emballage d'origine, au réfrigérateur entre +2°C et +6°C. Tranchés sur demande : veuillez indiquer le poids et le nombre de tranches souhaités.	<b>Foie gras d'oie frais</b> Sous vide - forme trapèze.	le kg	199 €	Poids Tranches	230 €	Poids Tranches	
	<b>Foie gras de canard frais</b> Sous vide - forme trapèze.	le kg	152 €	Poids Tranches	194 €	Poids Tranches	
<b>Forme trapèze petit format en barquette</b> Dans son emballage de cuisson sous vide ce qui permet une conservation longue, 9 mois au réfrigérateur entre +2°C et +6°C. Servir frais !	<b>Foie gras d'oie</b>	150 g	29,50 €	Petit lingot	35 €		
	<b>Foie gras d'oie</b>	225 g	44 €				
	<b>Foie gras de canard</b>	150 g	22 €	Petit lingot	28,50 €		
	<b>Foie gras de canard</b>	225 g	35 €				
<b>Les créations au foie gras</b>		<b>Poids</b>	<b>Prix</b>	<b>Quantité</b>		<b>Total</b>	
Se dégustent avec une salade Servir frais. Se conservent 21 jours dans leur emballage d'origine, au réfrigérateur entre +2°C et +6°C.	<b>Magret de canard au foie gras</b> 50 % foie gras. Entrée froide, mille feuilles de magret de canard et de foie gras.	le kg	73,50 €				
<b>Magret de canard au foie gras (trapèze petit format) en barquette</b> Dans son emballage de cuisson sous vide ce qui permet une conservation longue, 9 mois au réfrigérateur entre +2°C et +6°C. Servir frais !		300 g	23 €				
<b>Les verrines en conservation longue - Se gardent 3 ans</b>		<b>Poids</b>	<b>Prix</b>	<b>Quantité</b>		<b>Total</b>	
<b>Rillettes d'oie</b> - Servir frais.		180 g	6,50 €				
<b>Rillettes de canard</b> - Servir frais.		180 g	6 €				
<b>Rillettes de canard à l'effiloché de magret fumé</b> - Servir frais.		180 g	8 €				
<b>Rillettes de canard au foie gras</b> (30 % foie gras) - Servir frais.		180 g	8 €				
<b>Assortiment de nos 4 rillettes, coffret cadeau</b>		4 x 180 g	33 €				
<b>Terrine de canard au pinot noir</b> (70 % viande de canard, porc) - Servir frais.		180 g	7 €				
<b>Civet d'oie</b> 500 g de viande égouttée sauce au vin d'Alsace.		500 g	14,50 €				
<b>Choucroute à l'oie</b> 500 g de chou, 1 cuisson fumée, 1 cuisson confite.		-	20,50 €				
<b>Baeckeoffe au canard</b> 700 g de légumes, 2 cuisses de canard confites.		-	18,50 €				
<b>Le canard en confit</b>	2 cuisses	-	15 €				
	4 cuisses	-	25 €				
	2 magrets	-	24 €				
	250 g de gésiers	-	8,50 €				
<b>L'oie en confit</b>	2 cuisses	-	20,50 €				
	2 filets	-	24 €				
<b>Fumaisons artisanales - Pièces prétranchées à la main</b>		<b>Poids</b>	<b>Prix</b>	<b>Quantité</b>		<b>Total</b>	
<b>Magret de canard fumé</b> (pièce de 300-400 g)		le kg	41 €				
<b>Filet d'oie fumé</b> (pièce de 300 g environ)		le kg	41 €				

Tarifs applicables au 1<sup>er</sup> octobre 2022 et susceptibles d'être modifiés.