


## Les saucissons et les terrines

Des vrais saucissons d'Auvergne respectant les méthodes de fabrication artisanale et des terrines longue conservation élaborées dans le Limousin. A déguster été comme hiver autour d'un apéritif festif ou comme entrée.

<b>Les saucissons • 150G</b>		Quantité	1 pièce au choix • 4,50 €
Nature	<input type="text"/>	Quantité	Lot de 3 pièces au choix • 12 €
Saucisse sèche (Courbée)	<input type="text"/>	Quantité	Lot de 6 pièces au choix • 21 €
Poivre	<input type="text"/>	Quantité	
Herbes	<input type="text"/>	Quantité	<b>Les terrines • 180G</b>
Provençal (Enrobage tomates et épices)	<input type="text"/>	Quantité	Campagne
Fumé	<input type="text"/>	Quantité	Campagne aux cépes
Noix	<input type="text"/>	Quantité	Canard au magret
Noisettes	<input type="text"/>	Quantité	Gourmande au cidre
Figues	<input type="text"/>	Quantité	Sanglier au genièvre
Tomates séchées	<input type="text"/>	Quantité	Rustique au Bleu d'Auvergne
Cépes	<input type="text"/>	Quantité	Chevreuil aux champignons
Piment d'Espelette	<input type="text"/>	Quantité	Canard poivre vert
Chorizo (Courbée)	<input type="text"/>	Quantité	Confit de foie de volaille à l'Armagnac
Oignon	<input type="text"/>	Quantité	

 N'hésitez pas à congeler vos saucissons pour en avoir en permanence à disposition pour toutes vos occasions.

UN LOT PEUT CONTENIR DES SAUCISSONS ET DES TERRINES

NOMBRE PIÈCES À L'UNITÉ = ..... X 4,50 € = ..... €  
 NOMBRE DE LOTS 3 PIÈCES = ..... X 12 € = ..... €  
 NOMBRE DE LOTS 6 PIÈCES = ..... X 21 € = ..... €

## Les jambons et spécialités catalanes

<b>Filet Mignon Séché • 250G</b> Pièce noble du porc pour les fins gourmets.	Quantité	<b>Como Nature • 300g</b> Filet de porc séché 100 % maigre.	Quantité
12 € la pièce	<input type="text"/>	12 € la pièce	<input type="text"/>
34 € les 3 pièces	<input type="text"/>	34 € les 3 pièces	<input type="text"/>
<b>Rosette 400 g • 10 €</b> Gros saucisson sec traditionnel façon lyonnaise	Quantité	<b>Chorizo 500 g • 10 €</b> Le classique espagnol.	Quantité
22 €	<input type="text"/>	22 €	<input type="text"/>
<b>Quart de jambon 800 g • 22 €</b> Jambon sans os, sous vide séché et affiné	Quantité	<b>Noix d'Épaulé 800 g • 22 €</b> Jambon extra maigre embossé dans un boyau naturel	Quantité
	<input type="text"/>		<input type="text"/>

SOUS-TOTAL SPÉCIALITÉS = ..... €

## Les fuetts • 150G

Cette saucisse sèche est élaborée avec de la viande extra maigre de porc, assaisonnée et embossée dans un fin boyau naturel.

Nature	Quantité	Sanglier	Quantité
Noisettes	<input type="text"/>	1 pièce au choix • 4 €	<input type="text"/>
Figues	<input type="text"/>	Lot de 6 pièces au choix • 20 €	<input type="text"/>
	<input type="text"/>		<input type="text"/>
	<input type="text"/>		<input type="text"/>
	<input type="text"/>		<input type="text"/>

À L'UNITÉ = ..... X 4 € = ..... € / NOMBRE DE LOTS = ..... X 20 € = ..... €

## Les tartinables • 180 g

1 pièce au choix • 5 € / Lot de 3 pièces au choix • 12 €

<b>Bio</b> Terrine de campagne	Quantité	<b>Bio</b> Terrine paysanne aux tomates	Quantité
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<b>Bio</b> Terrine de canard aux 2 olives	Quantité	<b>Bio</b> Mélimélo de légumes au magret fumé	Quantité
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
		<b>Bio</b> Délice de saumon à la crème de ciboulette	Quantité
		<input type="text"/>	<input type="text"/>
		<b>Bio</b> Mousseline aux petits pois, miel et romain	Quantité
		<input type="text"/>	<input type="text"/>

À L'UNITÉ = ..... X 5 € = ..... € / NOMBRE DE LOTS = ..... X 12 € = ..... €

## Les Foies Gras

<b>Bloc de Foies Gras</b> 90 g • 8 €	Quantité	<b>Rillettes de Canard au Foie Gras (20%)</b> 180 g • 8 €	Quantité
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
		<b>Foie Gras de Canard entier</b> 180 g • 25 €	Quantité
		<input type="text"/>	<input type="text"/>

SOUS-TOTAL FOIES GRAS = ..... €