

Le Manoir Alexandre



BON DE COMMANDE AU 1^{er} JUILLET 2009

Pour toutes vos envies, vos budgets, vos goûts & pour chacun d'entre vous, Le Manoir Alexandre vous propose de découvrir ou de redécouvrir :

- sa gamme de produits, ses nouveautés, sa sélection de produits aveyronnais,
- et enfin, toujours plus de cadeaux ...

CADEAU SURPRISE

pour toute commande
supérieure à
200€ et passée
du **01/10/09**
au **26/11/09**

Alors laissez-vous séduire...

*Au Manoir Alexandre,
rien n'est trop bon...*

*Au Manoir Alexandre,
rien n'est trop beau...*

REMISES
QUANTITATIVES
de **5 à 9 %**
DÈS **600€**
d'ACHATS

CADEAU GOURMAND

dans chacune de vos
commandes à partir de

100 €
d'ACHAT

50 %

DE REMISE

sur la participation
aux frais de transport
6,90€ au lieu de 13,80€


*Vous souhaitez venir nous
rencontrer sur les salons
mentionnés au dos
de notre catalogue,
pensez à nous demander
des invitations !*

Nous vous souhaitons d'Excellentes Fêtes de fin d'année !!!

Village artisanal - Avenue d'Estaing - 12500 ESPALION - Tél. 05 65 48 05 01 - Fax 05 65 48 37 37

E-mail : contact@manoir-alexandre.fr - Site internet : www.manoir-alexandre.fr

PRODUITS MI-CUITS GAMME TRAITEUR

DÉSIGNATIONS	Réf.	Durée de conservation	Poids net	Nbre pers.	Prix 100 g €	Qté	P.U. T.T.C. €	TOTAL
NOS FOIES GRAS GARANTIS ORIGINE FRANCE								
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT <small>INGRÉDIENTS : Foie gras de canard, sel de Guérande, poivre.</small>		Bocal Parfait	MFGREN 120	8 mois	0,190 kg	4-5	12,47	23,70
	Bocal Parfait	MFGREN 125	8 mois	0,350 kg	6-8	11,37	39,80	
LOBE DE FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT <small>INGRÉDIENTS : Foie gras de canard, sel de Guérande, poivre, conservateurs : ascorbate de sodium.</small>	Sous-vide	MFGREN 138	30 jours	0,450 kg + ou - 30 g	7-9	12,22	55,00	
	Sous-vide	MFGREN 199	30 jours	0,200 kg + ou - 20 g	2-3	13,50	27,00	
FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT "cuit en terrine" <small>INGRÉDIENTS : Foie gras de canard, Porto, sel, conservateurs : sel nitrité et ascorbate de sodium, gélatine, poivre.</small>	Terrine plastique operculée	MFGREN 144	60 jours	0,450 kg	8-10	10,67	48,00	
		MFGREN 134	90 jours	1,000 kg	16-20	9,25	92,50	
FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT AUX POMMES "cuit en terrine" <small>INGRÉDIENTS : Foie gras de canard, pommes 20 %, caramel, sel, conservateurs : sel nitrité et ascorbate de sodium, gélatine, poivre.</small>	Terrine plastique operculée	MFGREN 145	60 jours	0,450 kg	8-10	11,56	52,00	
		MFGREN 131	60 jours	1,000 kg	16-20	9,85	98,50	
FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT AUX FIGUES "cuit en terrine" <small>INGRÉDIENTS : Foie gras de canard, figues 20 %, Monbazillac, sel, conservateurs : sel nitrité et ascorbate de sodium, gélatine, poivre.</small>	Terrine plastique operculée	MFGREN 146	60 jours	0,450 kg	8-10	11,78	53,00	
		MFGREN 141	60 jours	1,000 kg	16-20	9,90	99,00	
NOS PLATS CUISINÉS								
CUISSE DE CANARD GRAS CONFITE	PROMOTION	Sous-vide	MCONCO 135	60 jours	0,200 kg et +	1	1,80	3,60 2,80
<small>INGRÉDIENTS : Viande de canard, sel, poivre.</small>								
MAGRET DE CANARD FOURRÉ AU FOIE GRAS DE CANARD "30 % foie gras de canard"		Sous-vide	MPLAMA 199	30 jours	0,350 kg + ou - 30 g	4-6	5,09	17,80
<small>INGRÉDIENTS : Magret de canard, foie gras de canard 30 %, sel, poivre, conservateur : ascorbate de sodium.</small>								
ALIGOT		Terrine plastique operculée	MTALIG 960	18 jours	0,500 kg	2-3	1,40	7,00
<small>Préparation à base de purée et de fromage.</small> <small>INGRÉDIENTS : Pommes de terre déshydratées (E471, E304, E300, E330), tome fraîche, eau, crème fraîche (carraghénanes E472b), ail, sel (E535, E536), beurre (crème fraîche, ferments lactiques) E301.</small>								
CONFIT-ALIGOT		Terrine plastique operculée	MTALIG 999	18 jours	0,470 kg	1	1,38	6,80
<small>Préparation à base de purée et de fromage.</small> <small>INGRÉDIENTS : Pommes de terre déshydratées (E471, E304, E300, E330), tome fraîche, eau, crème fraîche (carraghénanes, E472b), ail, sel (E535, E536), beurre (crème fraîche, ferments lactiques) E301.</small> Une cuisse de canard. <small>INGRÉDIENTS : Viande de canard, sel, poivre.</small>	NOUVEAU							
FARÇOUS - 3 pièces -		Terrine plastique operculée	MTFARC 970	18 jours	0,300 kg + ou - 30 g	2-3	1,33	4,00
<small>Préparation à base de viande de porc, œufs et blettes.</small> <small>INGRÉDIENTS : Viande de porc, blettes, œufs, pain, lait, ail, persil, oignons, sel, poivre, farine, graisse de canard.</small>								
BRANDADE PARMENTIÈRE		Terrine plastique operculée	MTBRAN 970	18 jours	0,500 kg	2-3	1,40	7,00
<small>INGRÉDIENTS : Pommes de terre, morue salée, œufs, lait, persil, sel (E535, E536), poivre, graisse de canard, huile, fumet de poisson (sel, farine de blé, poudre de poisson, arômes et épices, matière végétale, extrait de vin blanc, gomme de guar), eau, E301.</small>								

TOTAL 1
A reporter

€

DÉSIGNATIONS	Réf.	Durée de conservation	Poids net	Nbre pers.	Prix 100 g €	Qté	P.U. T.T.C. €	TOTAL
NOS ENTRÉES								
TERRINE DE FILETS DE CAILLE Terrine plastique operculée INGRÉDIENTS : Filets de caille, foie gras de canard 15 %, gélatine, sel, poivre.	MPATGI 210	45 jours	0,400 kg	8-10	4,73		18,90	
COU D'OIE FARCI Sous-vide INGRÉDIENTS : Viande de porc, viande gros grains de canard, foie gras de canard 15 %, peau de cou d'oie, foie maigre de volaille, œufs, lait, sel, poivre.	MCOUCO 126	60 jours	0,300 kg + ou - 30 g	4-6	3,23		9,70	
SAUCISSE DE CANARD Sous-vide INGRÉDIENTS : Viande maigre de canard 52 %, viande et gras de porc, sel, poivre, salpêtre.	MPLASA 102	60 jours	0,300 kg + ou - 40 g	4	2,73		8,20	
MAGRET DE CANARD GRAS SÉCHÉ FUMÉ PRÉ-TRANCHÉ Plaquette sous-vide INGRÉDIENTS : Viande de canard, sel, poivre, conservateur : sel nitrité.	MSECMA 104	40 jours	0,080 kg + ou - 5 g	3-4	5,88		4,70	

Ces produits doivent être conservés IMPÉRATIVEMENT AU RÉFRIGÉRATEUR DÈS LEUR RÉCEPTION.
La participation forfaitaire aux frais d'expédition en dessous de 180 euros de commande sera de 12 euros si vous ne commandez que des produits mi-cuits de cette gamme. Nous vous informons que nous n'expédions pas nos produits mi-cuits à l'étranger, dans les DOM-TOM et en Corse pour des raisons de conservation.

En nous indiquant votre numéro de téléphone portable ou votre adresse e-mail, vous serez informés du départ de votre commande

PRODUITS CONSERVES - COFFRETS CADEAUX - SELECTIONS

DÉSIGNATIONS	Réf.	Poids net	Nbre pers.	Prix 100 g €	Qté	P.U. T.T.C. €	TOTAL
NOS FOIES GRAS GARANTIS ORIGINE FRANCE							
FOIE GRAS D'OIE ENTIER INGRÉDIENTS : Foie gras d'oie, sel, sel de Guérande, poivre.	Bocal Parfait	MFGREN 135	0,190 kg	4-5	15,26	29,00	
	Bocal Parfait	MFGREN 140	0,350 kg	6-8	14,00	49,00	
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER INGRÉDIENTS : Foie gras de canard, sel, sel de Guérande, poivre. <i>Médaille à plusieurs reprises au Concours Général de Paris ainsi qu'au Salon National du Foie Gras de Dax</i>	Bocal	MFGREN 100	0,090 kg	2	12,78	11,50	
	Bocal Parfait	MFGREN 105	0,130 kg	3	12,54	16,30	
	Bocal Parfait	MFGREN 110	0,190 kg	4-5	12,47	23,70	
	Bocal Parfait	MFGREN 115	0,350 kg	6-8	11,39	39,85	
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER AUX FIGUES INGRÉDIENTS : Foie gras de canard, Figues 15 %, Monbazillac, sel de Guérande, poivre.	Bocal Parfait	MFGREN 112	0,190 kg	4-5	12,58	23,90	
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER AUX 5 POIVRES INGRÉDIENTS : Foie gras de canard, sel de Guérande, poivre (5 baies) 0,005 %.	Bocal Parfait	MFGREN 113	0,190 kg	4-5	12,58	23,90	
FOIE GRAS DE CANARD AU PAIN D'ÉPICES INGRÉDIENTS : Foie gras de canard, pain d'épices 10%, sel de Guérande, poivre.	NOUVEAU Bocal Parfait	MFGREN 109	0,180 kg	4-5	11,58	23,90 22,00	
BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD INGRÉDIENTS : Foie gras de canard reconstitué, eau, sel, poivre, conservateur : sel nitrité.	Boîte	MFGRBL 100	0,070 kg	1-2	10,00	7,00	
	Boîte	MFGRBL 105	0,100 kg	2-3	9,10	9,10	
	Boîte	MFGRBL 110	0,130 kg	3	8,92	11,60	
	Boîte	MFGRBL 115	0,200 kg	4-5	8,60	17,20	
	Boîte	MFGRBL 120	0,400 kg	8-10	8,08	32,30	

TOTAL 2
A reporter

€

DÉSIGNATIONS	Réf.	Poids net	Nbre pers.	Prix 100 g €	Qté	P.U. T.T.C. €	TOTAL
POUR ACCOMPAGNER NOS FOIES GRAS							
FIGES CONFITES INGRÉDIENTS : Figes, sucre, citron, pectine de pommes.	NOUVEAU Bocal	MCONFI 003	0,210 kg	4	3,38	7,10	
CONFIT D'OIGNONS INGRÉDIENTS : Oignons (58 %), sucre, vin blanc de Bergerac AOC, vinaigre de vin, épices.	Bocal	MLEGUM 029	0,045 kg	4	5,44	2,45	
DOUCEUR DE MONBAZILLAC INGRÉDIENTS : Monbazillac AOC (37 %), sirop de sucre, gélifiant : pectine de fruits.	Bocal	MCONFI 029	0,050 kg	4	5,00	2,50	
FIGES ALANGUIES INGRÉDIENTS : Figes 53 %, vinaigre de cidre, sucre de canne, épices.	Bocal	MLEGUM 043	0,390 kg	6	1,90	7,40	
NOTRE SPÉCIALITÉ							
CAILLE FOURRÉE AU FOIE GRAS DE CANARD INGRÉDIENTS : Caille partiellement désossée, foie gras de canard 30 %, gélatine, Porto, sel, poivre.	Boîte	MCAICA 100	0,130 kg	1-2	6,46	8,40	
INGRÉDIENTS : Caille partiellement désossée, foie gras de canard 40 %, gélatine, Porto, sel, poivre.	Boîte	MCAICA 110	0,190 kg	2	6,26	11,90	
NOS ENTRÉES A BASE DE FOIE GRAS							
FOIE DE CANARD EN SAUCE AUX RAISINS INGRÉDIENTS : Foie gras de canard 50 %, sauce 47 % : eau, Porto, amidon modifié, fond brun lié déshydraté (amidon, sel, farine de blé, fécule de pommes de terre, arômes, huile végétale, E 150 c, extrait de bœuf, poudre de tomates, matières grasses végétales non hydrogénées, dioxyde de silicium, lactose), raisins secs 3 %, sel, poivre.	Bocal	MPLAFO 100	0,180 kg	2	5,44	9,80	
FOIE DE CANARD EN SAUCE AU CIDRE ET AUX POMMES INGRÉDIENTS : Foie gras de canard 50 %, sauce : eau, cidre 16 %, amidon modifié, caramel, fond brun lié déshydraté (amidon, sel, farine de blé, fécule de pommes de terre, huile végétale, E 150 c, extrait de bœuf, poudre de tomates, matières grasses végétales non hydrogénées, lactose), pommes Golden 15 %, crème fraîche, sel, poivre.	Bocal	MPLAFO 130	0,180 kg	2	5,67	10,20	
VELOUTÉ AU FOIE GRAS INGRÉDIENTS : Eau, émulsion de foie gras 13 % (foie gras, sel, poivre, jus de canard [dextrose, saccharose, lactose, arôme, matière grasse et viande de canard, chlorure de potassium, extrait de vin blanc, extrait de levure, épaississant : E415, colorant : E150c]), vin blanc 4,8 % (sulfites), crème, carottes, poireaux, flocons de pommes de terre, fond brun (amidon modifié de maïs, farine de blé [gluten], graisse végétale durcie, assaisonnement, saccharose, sel, glutamate de sodium, épices, arômes), navets, oignons, sel, amidon modifié de maïs, céleri, échalotes, beurre, poivre. Présence de soja.	Bocal	MREVSO 099	0,400 kg	2	1,55	6,20	
MOUSSE AU FOIE DE CANARD AU PORTO "25 % Foie gras de canard" INGRÉDIENTS : Foie maigre de canard, foie gras de canard 25 %, graisse de pochage de foie gras, lait, œufs, Porto 3 %, sel, poivre, conservateur : sel, nitrité.	Boîte	MMOUMO 095	0,130 kg	2	3,15	4,10	
MOUSSE DE FOIE DE CANARD "50 % Foie gras de canard" INGRÉDIENTS : Foie gras de canard 50 %, foie maigre de canard, graisse de pochage de foie gras, lait, œufs, sel, poivre, conservateur : sel, nitrité.	Boîte	MMOUMO 105	0,190 kg	4-6	3,26	6,20	
GALANTINE DE DINDE AU FOIE DE CANARD "20 % Foie gras de canard" INGRÉDIENTS : Viande de dinde 25 %, foie gras de canard 20 %, viande de porc, foie maigre de canard, lait, œufs, graisse de pochage de foie gras, sel, poivre, arôme échalote, conservateur : sel nitrité.	Boîte	MPATGA 095	0,190 kg	4-6	3,37	6,40	
GALANTINE DE LAPIN AU FOIE DE CANARD "20 % Foie gras de canard" INGRÉDIENTS : Viande de porc, foie gras de canard 20 %, viande de lapin 18 %, foie maigre de canard, lait, œufs, graisse de pochage de foie gras, sel, poivre, arôme échalote, conservateur : sel nitrité.	Boîte	MPATGA 096	0,190 kg	4-6	3,42	6,50	

TOTAL 3
A reporter

€



DÉSIGNATIONS	Réf.	Poids net	Nbre pers.	Prix 100 g €	Qté	P.U. T.T.C. €	TOTAL
GALANTINE AU FOIE DE CANARD "25 % Bloc de foie gras de canard" INGRÉDIENTS : Viande de porc, bloc de foie gras de canard reconstitué 25 %, viande de canard, eau, sel, amidon modifié, poivre, Armagnac, conservateur : sel nitré.	Boîte MPATGA 100	0,400 kg	6-8	2,83		11,30	
MÉDAILLON DE FOIE DE CANARD "50 % Bloc de foie gras de canard" INGRÉDIENTS : Bloc de foie gras de canard reconstitué 50 %, viande de porc, viande de canard, eau, sel, poivre, Armagnac, conservateur : sel nitré.	Boîte MPATME 105	0,400 kg	6-8	3,88		15,50	
PÂTÉ AU FOIE DE CANARD "20 % Foie gras de canard" INGRÉDIENTS : Viande de canard, viande de porc, foie gras de canard 20 %, foie maigre de volailles, lait, œufs, farine de blé, sel, Armagnac, poivre, conservateur : sel nitré.	Boîte MPATFG 100	0,190 kg	3-4	3,32		6,30	
PÂTÉ DE FOIE DE CANARD "50 % Foie gras de canard" INGRÉDIENTS : Foie gras de canard 50 %, viande de canard, viande de porc, foie maigre de volailles, lait, œufs, farine de blé, sel, Armagnac, poivre, conservateur : sel nitré.	Boîte MPATFG 105	0,190 kg	3-4	5,37		10,20	
COU D'OIE FARCI Cou d'oie farci : 90 %. INGRÉDIENTS : Viande de porc, viande gros grains de canard, foie gras de canard 15 %, peau de cou d'oie, foie maigre de volailles, œufs, lait, farine de blé, sel, poivre, conservateur : sel nitré. Graisse de canard : 10 %.	Boîte MCOUCO 100	0,565 kg	3-4	2,04		11,50	
NOS ENTRÉES CHARCUTERIE							
PÂTÉ DE CAILLE INGRÉDIENTS : Viande de porc, viande de caille 35 %, foie de volailles, marinade (vin blanc, carottes, oignons, thym, laurier), œufs, farine de blé, sel, épices.	Boîte MPATGI 100	0,130 kg	3	2,08		2,70	
PÂTÉ DE LAPIN INGRÉDIENTS : Viande de porc, viande de lapin 30 %, foie de volailles, marinade (vin blanc, carottes, oignons, thym, laurier), œufs, farine de blé, sel, épices.	Boîte MPATGI 105	0,130 kg	3	2,08		2,70	
PÂTÉ DE LIÈVRE INGRÉDIENTS : Viande de porc, viande de lièvre 30 %, foie de volailles, marinade (vin rouge, carottes, oignons, thym, laurier), œufs, farine de blé, sel, épices.	Boîte MPATGI 110	0,130 kg	3	2,08		2,70	
PÂTÉ DE CHEVREUIL INGRÉDIENTS : Viande de porc, viande de chevreuil 35 %, foie de volailles, marinade (vin rouge, carottes, oignons, thym, laurier), œufs, farine de blé, sel, épices.	Boîte MPATGI 115	0,130 kg	3	2,08		2,70	
PÂTÉ DE SANGLIER INGRÉDIENTS : Viande de porc, viande de sanglier 35 %, foie de volailles, marinade (vin rouge, carottes, oignons, thym, laurier), œufs, farine de blé, sel, épices.	Boîte MPATGI 120	0,130 kg	3	2,08		2,70	
PÂTÉ DE CANARD INGRÉDIENTS : Viande de porc, viande gros grains de canard 18 %, viande de canard 17 %, foie de volailles, marinade (vin blanc, carottes, oignons, thym, laurier), œufs, farine de blé, sel, épices.	Boîte MPATGI 125	0,130 kg	3	2,08		2,70	
PÂTÉ DE PINTADE AU SAUTERNES INGRÉDIENTS : Viande de porc, viande de pintade 35 %, foie de volailles, Sauternes 3 %, œufs, farine de blé, sel, épices.	Boîte MPATGI 135	0,130 kg	3	2,08		2,70	
LOT DE 3 BOÎTES DE PÂTÉ 130 g (sanglier, pintade au Sauternes et campagne)	PROMOTION	MLOTPAT100		1,69		8,10 6,60	
FRICANDEAU INGRÉDIENTS : Epaule de porc 40 %, foie de porc 20 %, poitrine de porc 19 %, crépine de porc, œufs, sel, poivre.	NOUVEAU	Bocal MPATFR 200		0,180 kg	4	1,56	2,80
PÂTÉ DE CAMPAGNE INGRÉDIENTS : Viande de porc, foie de porc, œufs, lait, farine de blé, sel, épices, Armagnac.	Boîte MPATGI 140	0,190 kg	4	1,47		2,80	
FRITONS DE CANARD INGRÉDIENTS : Viande de canard 63 %, cœurs de canard 20 %, graisse de canard 15 %, sel, poivre.	Boîte MPATFR 100	0,190 kg	4	1,68		3,20	
JAMBONNEAU DE CANARD INGRÉDIENTS : Cuisse de canard, sel, poivre, gélatine.	Bocal MPATJA 100	0,200 kg	4	1,95		3,90	
RILLETES DE CANARD INGRÉDIENTS : Viande de canard, assaisonnement.	Boîte MREVRI 000	0,200 kg	4	2,05		4,10	

TOTAL 4
A reporter

€

DÉSIGNATIONS	Réf.	Poids net	Nbre pers.	Prix 100 g €	Qté	P.U. T.T.C. €	TOTAL
PÂTE DE TÊTE INGRÉDIENTS : Masque de porc, sel, poivre noir, persil.	Bocal	MPATTE 100	0,180 kg	4	1,75	3,15	
CONFIT DE FOIE DE PORC INGRÉDIENTS : Foie de porc 45%, gras et viande de porc, sel, poivre.	Bocal	MREVFO 100	0,180 kg	4	1,83	3,30	
JAMBONNEAU INGRÉDIENTS : Jarret de porc, couenne de porc, sel, poivre.	Boite	MREVJA 100	0,190 kg	4	2,16	4,10	
JAMBONNEAU INGRÉDIENTS : Maigre de jambonneau de porc, couenne de porc, sel, poivre.	Boite	MREVJA 105	0,400 kg	7	2,00	8,00	
SAUCISSE SÈCHE A L'HUILE INGRÉDIENTS : Saucisse sèche : 52 % (maigre de porc, gras de porc, sel, poivre, sucre, conservateur : salpêtre), huile d'arachide, grains de poivre, laurier.	Bocal Parfait	MPLASA 101	0,550 kg	3	2,00	11,00	
BOUDIN A L'AIL DE LAUTREC INGRÉDIENTS : Tête de porc, estomac de porc, couenne de porc, langues de porc, sang de porc, sel, poivre, ail de Lautrec 4%, thym, laurier.	Bocal	MLEGUM 033	0,180 kg	4	2,64	4,75	
TERRINE AUX POIREAUX INGRÉDIENTS : Epaule de porc 60%, poireaux 33%, beurre, sel, ail déshydraté, gélatine, 4 épices, sel nitrité, poivre.	Bocal	MPATTE 110	0,180 kg	4	1,94	3,50	
TERRINE AVEYRONNAISE AU ROQUEFORT INGRÉDIENTS : Foie de porc, gorge de porc, Roquefort, lactose, protéines de lait, sel, poivre.	Bocal	MREVTE 100	0,180 kg	4	1,92	3,45	
TERRINE AU BLEU D'Auvergne INGRÉDIENTS : Viande et foie de porc, bleu d'Auvergne 15%, lait, sel, farine de blé, œuf, poivre.	Bocal	MREVTE 084	0,180 kg	4	1,75	3,15	
TERRINE AUVERGNATE AU JAMBON DE PAYS INGRÉDIENTS : Maigre et gras de porc, foie de porc, jambon de pays 17 %, vin rouge, crème, oignons, œufs, sel, farine de blé, ail, poivre.	Bocal	MREVTE 099	0,180 kg	4	1,75	3,15	
TERRINE AUX CHÂTAIGNES INGRÉDIENTS : Viande et foie de porc, châtaignes 15%, lait, sel, œuf, farine de blé, poivre.	Bocal	MREVTE 085	0,180 kg	4	1,75	3,15	
TERRINE DE CANARD AUX ORANGES CONFITES INGRÉDIENTS : Viande de canard 30 %, gorge de porc, foie de volailles, oranges confites 3%, protéines de lait, arôme naturel d'orange, sel, poivre, E450.	Bocal	MREVTE 105	0,180 kg	4	1,83	3,30	
TERRINE A L'AIL ROSE DE LAUTREC INGRÉDIENTS : Maigre et gras de porc, foie de volailles, foie de porc, lait, ail rose de Lautrec 2 %, farine de blé, œufs, sel, échalotes, poivre.	Bocal	MREVTE 102	0,180 kg	4	1,72	3,10	
LOT DE 6 BOCAUX DE TERRINES 90 g NOUVEAU PROMOTION (Terrine auvergnate au jambon de pays, forestière, aux châtaignes, au bleu d'Auvergne, de canard aux figues et à l'ail rose de Lautrec).		MLOTB0C 102			1,85	12,00 10,00	
LOT DE 3 BOCAUX 180 g PROMOTION (pâté de tête, terrine aux poireaux, terrine aux châtaignes).		MLOTB0C 100			1,52	9,80 8,20	
POUR ACCOMPAGNER NOS ENTRÉES CHARCUTERIE							
VOLVAIRES AU VINAIGRE INGRÉDIENTS : Volvaires (Volvaria volvacea), liquide de couverture : eau, vinaigre d'alcool, sel, sucre.	Bocal	MLEGUM 096	0,180 kg	4	2,19	3,95	
GIROLLES AU VINAIGRE INGRÉDIENTS : Girolles (cantharellus cibarius), oignons blancs, graines de moutarde (claires et foncées), liquide de couverture : eau, vinaigre d'alcool, sel, sucre.	Bocal	MLEGUM 091	0,280 kg	4	2,11	5,90	
PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE							
TERRINE AUX LÉGUMES D'ÉPINARDS ET POIVRE ROSE INGRÉDIENTS : Gorge et foie de porc, épinards 20 %, œufs, sel, poivre, poivre rose 0,1 %.	Bocal	MREVBIO 104	0,160 kg	4	2,75	4,40	
TERRINE A LA TAPENADE D'OLIVES DE NYONS INGRÉDIENTS : Gorge et foie de porc, tapenade 11 % (purée d'olives de Nyons, huile d'olives, câpres, thym, romarin et sel), œufs, sel, poivre.	Bocal	MREVBIO 100	0,160 kg	4	2,75	4,40	



TOTAL 5
A reporter

€

Y

DÉSIGNATIONS	Réf.	Poids net	Nbre pers.	Prix 100 g €	Qté	P.U. T.T.C. €	TOTAL
TERRINE DE CAMPAGNE AUX OIGNONS DOUX INGRÉDIENTS : Gorge et foie de porc, oignons doux 11 %, œufs, sel, poivre.	Bocal	MREVBIO 102	0,160 kg	4	2,63	4,20	
TERRINE DE MONTAGNE AUX CHÂTAIGNES INGRÉDIENTS : Gorge et foie de porc, châtaignes 8 %, œufs, sel, poivre.	Bocal	MREVBIO 101	0,160 kg	4	2,63	4,20	
TERRINE AU FROMAGE DE CHÈVRE AU THYM INGRÉDIENTS : Gorge et foie de porc, caillé de chèvre 20 %, œufs, sel, thym 0,3 %, poivre.	Bocal	MREVBIO 103	0,160 kg	4	2,75	4,40	
TERRINE DE CANARD AUX FIGUES INGRÉDIENTS : Parure de volaille et foie de volaille, viande de canard 20 %, figues 4 %, œufs, sel, poivre.	Bocal	MREVBIO 105	0,160 kg	4	2,81	4,50	
TERRINE DE CANARD AUX CHANTERELLES INGRÉDIENTS : Parure de volaille et foie de volaille, viande de canard 20 %, chanterelles 4 %, raisons secs 2 %, œufs, sel, poivre.	Bocal	MREVBIO 106	0,160 kg	4	3,00	4,80	
CRÈME DE TOMATES SÉCHÉES - Terrine végétale INGRÉDIENTS : Tomates séchées réhydratées* (36,2%), pois chiches réhydratés*, huile de tournesol*, basilic*, sucre*, vinaigre de vin**, sel, jus concentré de citron*.	NOUVEAU Bocal	MREVBIO 200	0,100 kg	2	2,50	2,50	
POIS CHICHES ET BASILIC - Terrine végétale INGRÉDIENTS : Basilic* (31,8%), pois chiches réhydratés* (20%), huile de tournesol*, ail*, pommes de terre*, sucre*, sel, jus concentré de citron*, vinaigre de vin**.	NOUVEAU Bocal	MREVBIO 201	0,100 kg	2	2,70	2,70	
CONFIT ABRICOT AMANDE - Terrine végétale INGRÉDIENTS : Abricots* (47%), pois chiches réhydratés* (20,5%), amande* (10%), huile de tournesol*, sucre*, jus concentré de citron*, sel.	NOUVEAU Bocal	MREVBIO 202	0,100 kg	2	2,80	2,80	
COMPOTÉE OLIVES POIS CHICHES - Terrine végétale INGRÉDIENTS : Pois chiches réhydratés* (28%), olives noires* (20%), huile de tournesol*, ail*, sucre*, vinaigre de vin**, herbes de Provence*, jus concentré de citron*, sel.	NOUVEAU Bocal	MREVBIO 203	0,100 kg	2	3,15	3,15	
COMPOTÉE PROVENÇALE - Terrine végétale INGRÉDIENTS : Aubergines* (15%), poivrons 3 couleurs* (15%), tomates*, pois chiches réhydratés* (14,7%), huile de tournesol*, basilic*, ail*, sucre*, vinaigre de vin**, sel, jus concentré de citron*.	NOUVEAU Bocal	MREVBIO 204	0,100 kg	2	2,60	2,60	
NOS ENTRÉES POISSON							
FOIE DE LOTTE À LA WAKAMÉ INGRÉDIENTS : Foie de lotte (180g), Wakamé (20g), sel, poivre.	NOUVEAU Bocal Parfait	MREVFO 105	0,200 kg	4-5	8,45	16,90	
VELOUTÉ DE TRUITE AUX LÉGUMES INGRÉDIENTS : Légumes 75 % (pommes de terre, carottes, haricots verts, petits pois, poireaux, oignons), chair de truite 15 %, bouillon de poisson, crème fraîche, huile d'olives, sel, amidon modifié, ail et épices naturelles.	Bocal	MREVTR 050	0,485 kg	2	1,05	5,10	
RILLETES DE TRUITE INGRÉDIENTS : Truite (80 %), huile végétale, eau, blanc d'œuf, sel, concentré de tomate, protéines de lait, arôme saumon, poivre, paprika.	Bocal	MREVTR 051	0,200 kg	4	2,60	5,20	
FILET DE TRUITE MARINÉ AU CITRON INGRÉDIENTS : Filet extra de truite (95 %), citron, huile d'olives, sel, poivre, baies roses.	Bocal	MREVTR 052	0,200 kg	3	3,45	6,90	
NOS GÉSIERS CONFITS							
GÉSIERS ÉMINCÉS DE DINDE CUITS DANS LA GRAISSE DE CANARD INGRÉDIENTS : Gésiers de dinde 52 %, graisse de canard, sel, poivre.	Boîte	MGESGE 130	0,191 kg	2-3	1,88	3,60	
GÉSIERS CONFITS DE CANARD INGRÉDIENTS : Gésiers de canard 56 %, graisse de canard, sel, poivre.	Boîte	MGESGE 100	0,383 kg	4-5	1,70	6,50	
LOT DE 3 BOÎTES DE GÉSIERS CONFITS DE CANARD 383 g		MLOTGES 100			1,35	19,50 15,50	
	PROMOTION						
GÉSIERS CONFITS D'OIE INGRÉDIENTS : Gésiers d'oie 56 %, graisse d'oie, sel, poivre.	Boîte	MGESGE 115	0,383 kg	4-5	1,72	6,60	

*Produits issus de l'agriculture biologique

**Issu de raisins de l'agriculture biologique

TOTAL 6
A reporter

€

DÉSIGNATIONS		Réf.	Poids net	Nbre pers.	Prix 100 g €	Qté	P.U. T.T.C. €	TOTAL
NOS PLATS CUISINÉS								
CONFIT DE CANARD	1 cuisse	Boîte	MCONCO 100	0,383 kg	1	1,62	6,20	
INGRÉDIENTS : Cuisses de canard 56 %, graisse de canard, sel, poivre.	2 cuisses	Boîte	MCONCO 110	0,765 kg	2	1,31	10,00	
	4 cuisses	Boîte	MCONCO 113	1,345 kg	4	1,28	17,20	
	5, 6 ou 7 cuisses	Boîte	MCONCO 120	1,900 kg	6-8	1,21	23,00	
MANCHONS DE CANARD CUIITS DANS LA GRAISSE		Boîte	MCONMA 100	0,765 kg	3	0,92	7,00	
INGRÉDIENTS : Manchons de canard 56 %, graisse de canard, sel, poivre.								
MAGRET DE CANARD FOURRÉ AU FOIE GRAS DE CANARD								
"20 % Foie gras de canard"		Boîte	MPLAMA 150	0,383 kg	2-4	4,18	16,00	
INGRÉDIENTS : Magret de canard, foie gras de canard 20 %, huile végétale, sel, poivre.								
CUISSES DE CAILLE CUITES DANS LA GRAISSE DE CANARD		Boîte	MCAICA 599	0,383 kg	2-3	2,22	8,50	
INGRÉDIENTS : Cuisses de caille 70 %, graisse de canard, sel, poivre.								
CASSOULET AU CONFIT DE CANARD		Boîte	MPLACA 100	0,420 kg	1	1,19	5,00	
INGRÉDIENTS : Haricots lingots 340 g (ou 170 g), saucisses de Toulouse 120 g (ou 60 g), manchons de canard 120 g (ou 60 g), poitrine de porc salée 20 g (ou 10 g), sauce : eau, vin blanc, carottes, oignons, amidon modifié, concentré de tomates, tomates, sel, poivre, aromates.		Boîte	MPLACA 105	0,840 kg	2	1,07	9,00	
CHOUCROUTE DE CANARD		Bocal	MPLACH 200	0,720 kg	2	1,92	13,80	
INGRÉDIENTS : Choucroute 58% (saindoux, vin blanc 2%), saucisse de canard 22% (viande de porc, maigre de canard, sel, poivre), maigre de canard 19%, graisse de canard, sel, poivre, baies de genièvre, garniture : oignons, carottes, poitrine de porc salée.								
MORCEAUX DE CUISSES DE CHAPON CONFITS AUX MARRONS		Bocal	MPLACH 105	0,560 kg	2-3	2,20	12,30	
INGRÉDIENTS : Morceaux de cuisses de chapon 52 %, sauce 34 % : eau, vin blanc, oignons, fond brun déshydraté (amidon de blé, sel, amidon modifié, farine de blé, arômes extrait de levure, extrait de vin blanc, colorant E150c, viande de poulet, épices), marrons 14 %, sel, poivre.								
BOUDIN BLANC AUX MORILLES		Bocal	MPLABO 100	0,560 kg	2-3	2,29	12,80	
INGRÉDIENTS : Boudin blanc 57 % (viande de porc, lait, œufs, assaisonnement), sauce 37 % : (eau, Porto, bouillon de volaille déshydraté, crème fraîche, amidon modifié, sel, poivre), morilles 6 %.								
CUISSES DE CANARD A L'ORANGE		Bocal	MPLAOR 105	0,560 kg	2-3	2,00	11,20	
INGRÉDIENTS : Morceaux de cuisses de canard 52 %, sauce 43 % : eau, jus d'orange, amidon modifié, fond de volaille (concentré de poulet, sel, matière grasse de poulet, extraits de levures, fécule, arômes naturels), tranches d'oranges fraîches et d'oranges confites 5 %, sucre, vinaigre, sel, poivre.								
COQ AU VIN DE MARCILLAC		Bocal	MPLACO 100	0,560 kg	2-3	1,82	10,20	
INGRÉDIENTS : Morceaux de cuisses de volaille 52 %, sauce 36 % : vin de Marcillac, amidon modifié, fond brun lié déshydraté (amidon, sel, farine de blé, fécule de pommes de terre, huile végétale, E150 c, extrait de bœuf, poudre de tomates, matières grasses végétales non hydrogénées, lactose), carottes, oignons 12 %, sel, poivre, laurier, thym.								
CIVET DE CANARD AU VIN DE CAHORS		Bocal	MPLACI 105	0,560 kg	2-3	2,04	11,40	
INGRÉDIENTS : Morceaux de cuisses de canard 52 %, sauce 32 % : vin de Cahors, lardons, carottes, oignons 16 %, fond brun déshydraté (amidon, sel, farine de blé, fécule de pommes de terre, huile végétale, E150 c, extrait de bœuf, poudre de tomates, matières grasses végétales non hydrogénées, lactose), amidon modifié, sel, poivre, thym, laurier.								
BRAISÉ DE CANETTE AU JUS DE TRUFFE		Bocal	MREVCA 000	0,600 kg	2-3	1,52	9,10	
INGRÉDIENTS : Manchons de canette 50 %, sauce (eau, crème, oignons, carottes, jus de truffes 4 % (truffes d'importation, variété TUBER INDICUM), mélange forestier, amidon de maïs, bouillon de volaille (sel iodé, maltodextrine, exhausteur de goût E621, E627, E631, arômes, graisse et viande de poule, épices, E330, acide citrique, E150, caramel), huile de tournesol, sel, graisse de canard, sucre, poivre). Allergènes : gluten, lactose, céleri.								
POUNTI AUX PRUNEAUX		Bocal	MREVPO 000	0,350 kg	2	2,14	7,50	
INGRÉDIENTS : Maigre et gras de porc, blettes, pruneaux, oignons, lait, farine de blé, œufs entiers, sel, poivre, ail. Allergènes : gluten de blé, lactose, œufs.								
SOUPE AU FROMAGE		Bocal	MREVSO 000	0,380 kg	2	1,29	4,90	
INGRÉDIENTS : Tourin 63% : eau, oignons, graisse de canard, sucre, plante aromatique, fécule de pommes de terre, aromates, sel, aromates et extrait d'aromate, graisse végétale, tomate, viande de veau, maltodextrine, gluten. Pain, fromages 10% (emmental, cantal), chou 7%, sel, poivre. Traces possibles de céleri, moutarde, œufs et soja.								

TOTAL 7
A reporter

€



DÉSIGNATIONS	Réf.	Poids net	Nbre pers.	Prix 100 g €	Qté	P.U. T.T.C. €	TOTAL
CHOU FARCI INGRÉDIENTS : Farce 40 % (viande de porc, foies de volailles, lait UHT, lard, œufs, pain, farine, feuilles de blettes, salade, persil, oignons, sel, poivre, ail, correcteur d'acidité E262, anti-oxydant E316 et E551), choux verts 30 %. Garniture : carottes, oignons, poitrine fumée, graisse de canard, sel, poivre. Allergènes présents : lait, œufs, blé, peut contenir du soja.	Boîte MREVCH 100	0,370 kg	1-2	1,86		6,90	
TRIPOUS INGRÉDIENTS : Pansettes de veau et d'agneau, menu de porc, jambon, persil. Sauce : vin blanc, eau, carottes, gélatine, sel, pulpe d'ail et d'oignons, arômes, épices et plantes aromatiques, céleri, gluten, soja, sulfites. Traces possibles de lait, moutarde et œufs.	Boîte MREVTR 100	0,410 kg	2-3	1,90		7,80	
	Boîte MREVTR 105	0,760 kg	4-5	1,78		13,50	
BOUDIN NOIR INGRÉDIENTS : Sang de porc, gorge de porc, gras de porc, ail, oignons, persil, œufs, crème fraîche, sel, poivre.	Boîte MREVBO 100	0,550 kg	4	1,51		8,30	
TARTIFLETTE AU REBLOCHON FERMIER INGRÉDIENTS : Pommes de terre, reblochon fermier, crème, lardons, oignons. Allergène : produits à base de lait.	Bocal MREVTA 000	0,450 kg	2	2,13		9,70	
POUR ACCOMPAGNER NOS PLATS CUISINÉS							
GRAISSE DE CANARD INGRÉDIENTS : Graisse de canard, sel.	Boîte MGRAGR 100	0,360 kg		0,69		2,50	
SAUCE AU POIVRE VERT INGRÉDIENTS : Bouillon de viande (céleri), vin blanc (sulfites), graisse d'oie, farine de blé (gluten), crème fraîche, huile, beurre, Porto (sulfites), poivre vert 1 %, sel, poivre.	Boîte MREVSA 000	0,200 kg	4	2,20		4,40	
SAUCE AU FOIE GRAS INGRÉDIENTS : Bouillon et réduction de canard (céleri), foie gras d'oie et de canard 20 %, graisse d'oie, farine de blé (gluten), lait, crème fraîche, beurre, Armagnac, échalotes, sel, poivre.	Boîte MREVSA 001	0,200 kg	4	2,90		5,80	
GIROLLES A L'HUILE INGRÉDIENTS : Morceaux de girolles 66%, huile de tournesol, sel poivre.	Bocal MLEGUM 035	0,180 kg	3	3,67		6,60	
FRICASSÉE DE CÈPES À L'HUILE INGRÉDIENTS : Morceaux de cèpes 66%, huile de tournesol, sel, poivre.	Bocal MLEGUM 031	0,350 kg	4	3,64		12,75	
GIROLLES SÈCHES INGRÉDIENTS : Cantharellus Cibarius.	Sachet MLEGUM 045	0,040 kg	4	27,50		11,00	
CÈPES SECS EXTRA INGRÉDIENTS : Boletus Edulis origine Lozère.	Sachet MLEGUM 047	0,070 kg	4	23,57		16,50	
MORILLES SÉCHÉES INGRÉDIENTS : Conica.	Sachet MLEGUM 046	0,050 kg	4	60,00		30,00	
CHÂTAIGNES EN PERSILLADE INGRÉDIENTS : Châtaignes 55%, huile de tournesol, ail, persil.	Bocal MLEGUM 069	0,200 kg	2	1,80		3,60	
PÂTES AUX CÈPES ET BOLETS "CUISSON EXPRESS 2-4 mn" INGRÉDIENTS : Semoule de blé dur de qualité supérieure, cèpes et bolets 1,7%, arôme naturel de champignons.	Sachet MLEGUM 061	0,125 kg	2	1,76		2,20	
TRUFFES BROSSÉES 1^{ER} CHOIX "TUBER MELANOSPORUM" INGRÉDIENTS : Truffes, eau, sel.	Bocal MREVTR 002	0,014 kg		207,14		29,00	
SÉLECTION DE PRODUITS AVEYRONNAIS - À DÉCOUVRIR ABSOLUMENT							
RATAFIA ROUGE 15.5% Vol.	Bouteille MVINLI095	75 cl		1,87		14,00	
RATAFIA DE GENTIANE 16% Vol.	Bouteille MVINLI089	75 cl		1,87		14,00	
PUR JUS DE POMMES Sans colorant ni conservateur ni sucre ajouté conformément à la législation.	Bouteille MJUSPO100	100 cl		0,38		3,80	
PUR JUS DE POIRES Sans colorant ni conservateur ni sucre ajouté conformément à la législation.	Bouteille MJUSPO101	100 cl		0,44		4,40	
SIROP DE CERISE GRIOTTE INGRÉDIENTS : Sirop de sucre, cerise griotte, arôme cerise, amande, citron. Teneur en sucre : 50 à 60%.	Bouteille MSIRCE100	50 cl		1,50		7,50	

TOTAL 8
A reporter

€

DÉSIGNATIONS		Réf.	Poids net	Nbre pers.	Prix 100 g €	Qté	P.U. T.T.C. €	TOTAL
SIROP DE FRAMBOISE INGREDIENTS : Sirop de sucre, fruits, citron. Teneur en sucre : 50 à 60%.	Bouteille	MSIRFR101	50 cl		1,50		7,50	
CONFITURE BRUGNON CASSIS INGREDIENTS : Brugnon, sucre, cassis, agar-agar. Teneur en sucre : 40 à 60%.	Bocal	MCONFI006	0,320 kg		1,84		5,90	
CONFITURE POIRE PAPAYE PASSION INGREDIENTS : Poire, sucre, papaye, fruit de la passion, agar-agar. Teneur en sucre : 40 à 60%.	Bocal	MCONFI005	0,320 kg		1,84		5,90	
CONFITURE KIWI NOIX DE COCO INGREDIENTS : Kiwi, sucre, noix de coco, agar-agar. Teneur en sucre : 40 à 60%.	Bocal	MCONFI004	0,320 kg		1,84		5,90	
OIGNONS GRELOTS CONFITS AU RATAFIA DE MARCILLAC INGREDIENTS : Oignons grelots, ratafia, jus de raisin, sucre, vinaigre d'alcool, agar-agar, poivre. Teneur en sucre : 20 à 30%.	Bocal	MLEGUM021	0,110 kg		3,82		4,20	
GELÉE COING BERGAMOTE INGREDIENTS : Sirop de sucre, coing, Bergamote, agar-agar. Teneur en sucre : 40 à 60%.	Bocal	MLEGUM020	0,120 kg		3,82		4,20	
TAPENADE CONFITE INGREDIENTS : Olives noires, tomates séchées, ail, huiles olive, tournesol, colza, sel, vinaigre d'alcool, agar-agar, piment de Cayenne, poivre.	Bocal	MLEGUM019	0,100 kg		3,70		3,70	
TAPENADE VERTE INGREDIENTS : Olives vertes, câpres, ail, vinaigre d'alcool, sel, poivre, agar-agar.	Bocal	MLEGUM018	0,090 kg		4,11		3,70	
HUILE DE NOISETTE VIERGE 1^{ERE} PRESSION	Bouteille	MCONDI994	25 cl		5,60		14,00	
MARRONS DE L'AVEYRON INGREDIENTS : Marrons cuits.	Bocal	MLEGUM024	0,430 kg		1,77		7,60	
CRÈME DE MARRONS DE L'AVEYRON INGREDIENTS : Marrons 51%, eau, sucre. 51g. de fruits pour 100g. Teneur totale en sucres : 60g. pour 100g.	Bocal	MCONFI008	0,360 kg		1,28		4,60	
GÂTEAU A LA BROCHE VANILLE PUR BEURRE INGREDIENTS : Beurre 24%, œufs, sucre, farine de blé, sucre inverti, rhum, poudres à lever : pyrophosphate de sodium – carbonate acide de sodium – amidon de froment, arôme vanille, sel.	Etui	MCONFI056	0,250 kg		3,46		8,65	
ESCARGOTS CONFITS INGREDIENTS : Escargots (Hélix Aspersa Maxima), graisse de canard.	Bocal	MLEGUM070	0,080 kg		7,50		6,00	
ESCARGOTINE INGREDIENTS : Escargots (Hélix Aspersa Maxima), beurre, échalote, persil, épices.	Bocal	MLEGUM057	0,080 kg		8,50		6,80	
CHOCOLATS DE L'ABBAYE DE BONNEVAL ASSORTIMENT Noisettes et Nougats enrobés, petits Rochers pralinés, Napolitains au chocolat noir surfin, Bonbons crème (arômes variés) INGREDIENTS : sucre, noisettes, cacao, beurre de cacao, amandes, glucose, miel, blanc d'œuf, pain azyme. Emulsifiant : lécithine de soja.	Sachet	MCONFI072	0,225 kg		5,11		11,50	
JAMBON SEC SUPERIEUR DÉSOSSÉ RECONSTITUÉ 9 MOIS D'ÂGE INGREDIENTS : Jambon de porc, sel, sucres : saccharose et dextrose, conservateur : E252 (nitrate de potassium), extraits d'épices et de végétaux.	Sous-vide	MREVJA503	1,2 à 1,5 kg		1,60		24,00	
SAUCISSON SEC SUPÉRIEUR INGREDIENTS : Maigre de porc ou de coche (85%), gras de porc (15%), sel, sucres : lactose, dextrose et saccharose, épices, conservateur E252 (nitrate de potassium) : salpêtre, boyau naturel, ferments de maturation et flore de surface.	Pièce	MREVSA101	0,300 kg + ou - 30 g		2,00		6,00	
CONFITURE EXTRA FIGUES ET NOIX "PROVENANCE DE DORDOGNE" INGREDIENTS : Figs 45%, noix 10%, sucre, gélifiant : pectine de fruits.	Bocal	MCONFI007	0,450 kg		1,47		6,60	

TOTAL 9
A reporter

€

Y

DÉSIGNATIONS	Réf.	Poids net	Nbre pers.	Prix 100 g €	Qté	P.U. T.T.C. €	TOTAL
SÉLECTION DE CONDIMENTS							
FLEUR DE SEL DE GUÉRANDE Sachet	MLEGUM 058	0,125 kg		3,84		4,80	
VINAIGRE À LA PULPE DE POIVRON ROUGE NOUVEAU							
PARFUMÉ AU PIMENT D'ESPELETTE Bouteille	MCONDI 991	0,100 ml		4,10		4,10	
INGRÉDIENTS : Vinaigre d'alcool 8° 41%, pulpe de tomate 20%, pulpe de poivron rouge 20%, sucre, pectine de pomme, poudre de piment d'Espelette 0,1%.							
VINAIGRE À LA PULPE DE FIGUE NOUVEAU Bouteille	MCONDI 990	0,100 ml		3,90		3,90	
INGRÉDIENTS : Vinaigre d'alcool 8° 41%, pulpe de figue 41%, sucre cristal, pectine de pomme.							
HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA AROMATISÉE BASILIC Bouteille Spray	MCONDI 989	0,200 ml		3,15		6,30	
INGRÉDIENTS : Huile d'olive (CE) de catégorie supérieure obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques, arôme naturel basilic 0,5%. NOUVEAU							
AIL CONFIT À L'OLIVE NOIRE NOUVEAU Bocal Parfait	MCONDI 988	0,160 kg		3,84		6,15	
INGRÉDIENTS : Ail 56%, huile d'olive, vinaigre d'alcool 8°, pulpe de tomate, olives noires 10%, sucre, piment, pectine de pomme, sel, poivre.							
MOUTARDE AU PIMENT NOUVEAU Bocal	MCONDI 986	0,090 kg		5,06		4,55	
INGRÉDIENTS : Vinaigre de cidre, eau, graines de moutarde, piment d'Espelette en pulpe, sel de Bayonne 1,8%, citron.							
CRÈME DE CORNICHON NOUVEAU Bocal	MCONDI 985	0,090 kg		4,11		3,70	
INGRÉDIENTS : Cornichons, vinaigre d'alcool, eau, graines de moutarde, estragon, agar agar.							
SÉLECTION D'APÉRITIFS ET DIGESTIFS							
VIN DE NOËL AUX ÉPICES 10,3 % Vol. Bouteille	MVINLI 050	50 cl		1,38		6,90	
INGRÉDIENTS : Vin 75%, sucre, extrait naturel de fruit et épices 2,5 % (orange, cannelle, clou de girofle), stabilisant : sorbate de potassium. Contient des sulfites. Peut contenir des traces d'amande, de noix et de produit laitier.							
APÉRITIF A LA FIGUE 17 % Vol. Carafon	MVINLI 049	37,5 cl		2,67		10,00	
INGRÉDIENTS : Vin de liqueur, figues sèches (23 %), alcool. Contient des sulfites. Peut contenir des traces d'amande, de noix et de produit laitier.							
APÉRITIF FRUITÉ, LÉGER EN ALCOOL, FIGUE, NOIX 9,5% Vol. NOUVEAU Bouteille	MVINLI 051	75 cl		1,60		12,00	
INGRÉDIENTS : Vin blanc, sucre, eau, jus de noix verte vieux (2,8%), arôme naturel figue (1,5%), stabilisant : sorbate de potassium.							
POIRE DU VERGER 45 % Vol. PROMOTION Carafe	MVINLI 045	55 cl		5,45		35,00 30,00	
SÉLECTION DE VINS							
MÉTHODE GAILLACOISE BARON THOMIÈRES 10% VOL. Bouteille	MVINBL059	75 cl		1,47		11,00	
LES DERNIÈRES GRIVES							
CÔTES DE GASCogne DOMAINE DU TARIQUET Blanc doux Bouteille	MVINBL061	75 cl		2,67		20,00	
LES PREMIÈRES GRIVES							
CÔTES DE GASCogne DOMAINE DU TARIQUET Blanc doux Bouteille	MVINBL095	75 cl		1,08		8,10	
FRISSON D'AUTOMNE							
GAILLAC TERRA DEL GALLO 12% VOL. Blanc doux Bouteille	MVINBL055	75 cl		0,67		5,00	
MARCILLAC							
DOMAINE LAURENS 12% VOL. Rouge Bouteille	MVINRO135	75 cl		0,83		6,20	
SEIGNEURS DE PEYREVIEL							
CÔTES DE MILLAU 12.5% VOL. Rouge Bouteille	MVINRO140	75 cl		0,64		4,80	

TOTAL 10
A reporter

€

DÉSIGNATIONS	Réf.	Qté	P.U. T.T.C. €	TOTAL
SÉLECTION D'OBJETS (dans la limite des stocks disponibles)				
Couteau à foie gras bois inox	MDECO 033		3,50	
Tire bouchon bois inox arrondi	MDECO 034		4,50	
Duo amoureux Salière/Poivrière	MDECO 0099		6,20	
Plateau en porcelaine blanche bords arrondis	MDECO 0054	NOUVEAU	7,40	
Plateau en porcelaine blanche et sa mise en bouche avec cuillère	MDECO 0053	NOUVEAU	8,30	
2 mises en bouche avec cuillère sur son plateau	MDECO 0052	NOUVEAU	3,90	
Lot de 2 bols bords relevés sur plateau bois noir 22 x 11 x 6,5	MDECO 0094		5,40	
Lot de 3 bols ronds sur plateau bois noir 24 x 8 x 5	MDECO 0095		4,50	
Lot de 4 tasses sur plateau bois noir 15 x 15 x 7,5	MDECO 0096		7,20	
Lot de 4 ramequins sur plateau bois noir 30 x 17 x 3,5	MDECO 0097		10,00	
Plat à foie gras et ses 2 coupelles sur plateau bois noir 34 x 16,5 x 4	MDECO 0090		12,00	
Planche en bois carré + hachoir acier inox dans sa boîte 21 x 21 x 4,5	MDECO 0086		11,00	
Dessous de plat et/ou Corbeille à fruits à ressorts en acajou, bois précieux exotique	MDECO 0098		30,00	
NOS COFFRETS CADEAUX (dans la limite des stocks disponibles)				
TERROIR en 90 g - Panier ajouré chocolat.	09TERROIR	NOUVEAU	14,80	
1 bocal de terrine à l'ail rose de Lautrec 90 g, 1 bocal de terrine auvergnate au jambon de pays 90 g, 1 bocal de terrine de canard aux figues 90 g, 1 bocal de terrine forestière 90 g, 1 bocal de terrine au bleu d'Auvergne 90 g, 1 bocal de terrine aux châtaignes 90 g.				
MÉDAILLÉ sur vague - Support en verre forme vague type cuillère à égoutter.	08MEDAILLE		19,30	
1 bocal de foie gras de canard entier 130 g.				
TERRINES sur plat - Plat bords arrondis en porcelaine.	09TERRINE	NOUVEAU	23,25	
1 bocal de Volvaires au vinaigre 180 g, 1 bocal de terrine de campagne 180 g, 1 bocal de terrine aux poireaux 180 g, 1 bocal de pâté de tête 180 g, 1 bocal de fritons de canard 180 g.				
VIADUC du 130 g - Coffret carton Bordeaux 2 compartiments.	09VIADUC	NOUVEAU	25,20	
1 boîte de pâté de lapin 130 g, 1 boîte de pâté de chevreuil 130 g, 1 boîte de pâté de sanglier 130 g, 1 boîte de pâté de campagne 130 g, 1 boîte de pâté de pintade au Sauternes 130 g, 1 boîte de pâté de lièvre 130 g, 1 bouteille de Côtes de Millau Seigneurs de Peyreviel rouge 37,5 cl.				
PÉTANQUE détente - Coffret en bois à charnières et fermoir avec poignée en cuir.	07PETANQUE		26,50	
1 bocal de terrine de lapin aux raisins de Corinthe 180 g, 1 bocal de terrine de campagne 180 g, 1 bocal de terrine de pintade au Sauternes 180 g, 1 bocal de terrine de sanglier 180 g, 1 bocal de terrine de chevreuil 180 g.				
ÉCRIN douceur - Coffret carton cube 2 compartiments.	09ECRIN	NOUVEAU	31,60	
1 bocal de foie gras de canard entier 190 g, 1 bocal de gelée coing bergamote 120 g.				
SOUVENIRS d'enfance - Paire de chaussures en rotin sauvage et métal.	07SOUVENIRS		36,10	
1 boîte de caille fourrée au foie gras de canard "40 % foie gras de canard" 190 g, 1 bocal de foie gras de canard entier 130 g.				

TOTAL 11
A reporter

€

Y

DÉSIGNATIONS	Réf.	Qté	P.U. T.T.C. €	TOTAL
SAVEURS en coffret - Coffret carton ivoire avec nœud marron. 1 bocal de foie gras de canard entier 130 g, 1 boîte de fritons de canard 190 g, 1 bocal de terrine de canard aux oranges confites 180 g, 1 bocal de terrine Aveyronnaise au Roquefort 180 g, 1 boîte de gésiers émincés de dinde cuits dans la graisse de canard 191 g.	NOUVEAU	09SAVEUR	37,25	
UNION d'ambre et d'argent - Coffret en métal gris. 1 bocal de foie gras de canard entier 190 g, 1 bouteille de Gaillac doux Frisson d'Automne Terra Del Gallo 75 cl.		08UNION	38,30	
SERVICE gourmand Plat à foie gras et ses deux coupelles en faïence sur plateau en bois noir. 1 bocal de foie gras de canard entier 130 g, 1 boîte de caille fourrée au foie gras de canard "30 % foie gras de canard" 130 g, 1 bocal de douceur au Monbazillac 50 g, 1 bocal de confit d'oignons 45 g.		07SERVICE	40,75	
CHAPEAU le MANOIR - Boîte à chapeau rouge. 1 bocal de foie gras de canard entier 130 g, 1 bocal de terrine de pintade au Sauternes 180 g, 1 boîte de mousse au foie de canard au Porto "25% foie gras de canard" 130 g, 1 bocal de confit d'oignons 45 g, 1 boîte de cassoulet au confit de canard 420 g, 1 bouteille de Gaillac doux Baron Thomières flûte 37,5 cl.	NOUVEAU	09CHAPEAU	45,55	
CANARD en finesse Dessous de plat et/ou Corbeille à fruits à ressorts en acajou. 1 bocal de foie gras de canard entier 130 g, 1 boîte de caille fourrée au foie gras de canard "30 % foie gras de canard" 130 g.		07CANARD	49,70	
JMD "Je Me Détends... MERCI" - Rafrâchisseur. 1 bocal Eurocap de foie gras de canard entier 130 g, 1 bocal d'oignons grelots confits au Ratafia de Marcillac 110 g, 1 bouteille de Champagne Devenoge Brut 37,5 cl.	NOUVEAU	09JMD	53,90	
CARTE POSTALE du Manoir - Boîte en zinc. 1 bocal de foie gras de canard entier 130 g, 1 boîte de caille fourrée au foie gras de canard « 40% foie gras de canard » 190 g, 1 boîte de magret de canard fourré au foie gras de canard « 20% foie gras de canard » 383 g.		08CARTE	55,70	
BALANCE régime - Balance alimentaire rouge 3 kg maxi. 1 bocal de foie gras de canard entier 90 g, 1 boîte de caille fourrée au foie gras de canard "30% foie gras de canard" 130 g, 1 boîte de mousse au foie de canard au Porto "25% foie gras de canard" 130 g, 1 boîte de pâté au foie de canard "20% foie gras de canard" 190 g, 1 bocal de terrine de canard aux figues 90 g, 1 bocal de terrine au bleu d'Auvergne 90 g, 1 bocal de terrine aux châtaignes 90 g.	NOUVEAU	09BALANCE	57,85	
SURPRISE en boîte - Boîte ronde bleu. 1 bocal de foie gras de canard entier 130 g, 1 boîte de caille fourrée au foie gras de canard « 40% foie gras de canard » 190 g, 1 boîte de mousse au foie de canard au Porto « 25% foie gras de canard » 130 g, 1 bocal de cuisses de canard à l'orange 560 g, 1 bocal de fritons de canard 180 g, 1 boîte de jambonneau 190 g.		08SURPRISE	64,00	
LA NANA de JEAN MI - Coupe en verre et sa louche. 1 bocal de foie gras de canard entier 130 g, 1 bocal d'Ananas punch exotique 18° vol. 850 ml.	NOUVEAU	09LANANA	67,50	
ARDOISE gourmande Plateau ardoise naturelle (alimentaire), poignées inox brossé et patins antidérapants. 1 bocal de foie gras de canard entier 130 g, 1 boîte de cou d'oie farci 565 g, 1 boîte de pâté de campagne 190 g, 1 boîte de gésiers émincés de dinde cuits dans la graisse de canard 191 g, 1 bocal de terrine de canard aux oranges confites 180 g, 1 bocal de terrine Auvergnate au jambon de pays 90 g, 1 bocal de terrine Aveyronnaise au Roquefort 180 g, 1 boîte de rillettes de canard 200 g.	NOUVEAU	09ARDOISE	69,90	

TOTAL 12
A reporter

€

DÉSIGNATIONS	Réf.	Qté	P.U. T.T.C. €	TOTAL
BALADE d'ÉTÉ - Sac en lamelles rouge et marron. 1 boîte de caille fourrée au foie gras de canard "40% foie gras de canard" 190 g, 1 bocal de foie gras de canard entier 130 g, 1 boîte de mousse au foie de canard au Porto "25% foie gras de canard" 130 g, 1 boîte de gésiers confits de canard 383 g, 1 boîte de pâté au foie de canard "20% foie gras de canard" 190 g, 1 bocal de terrine aux châtaignes 180 g, 1 bocal de terrine de pintade au Sauternes 180 g, 1 bocal de braisé de canette au jus de truffe 600 g, 1 sachet de pâtes aux cèpes et bolets 125 g.	NOUVEAU	09BALADE	78,85	
MANOIR sur le grill - Barbecue en acier vernis. 1 bocal de foie gras de canard entier 130 g, 1 boîte de cuisses de caille cuites dans la graisse de canard 383 g, 1 boîte de manchons de canard cuits dans la graisse 765 g, 1 bocal de terrine Auvergnate au jambon de pays 90 g, 1 bocal de terrine au bleu d'Auvergne 90 g, 1 bocal de terrine aux châtaignes 90 g, 1 boîte de gésiers émincés de dinde cuits dans la graisse de canard 191 g, 1 bouteille de Côtes de Millau Seigneurs de Peyreviel rouge 37,5 cl.	NOUVEAU	09GRILL	87,55	
POUSSETTE du marché - Poussette du marché décor canard. 1 bocal de foie gras de canard entier 130 g, 1 boîte de cassoulet au confit de canard 840 g, 1 boîte de galantine de dinde au foie de canard "20% foie gras de canard" 190 g, 1 boîte de pâté de sanglier 130 g, 1 boîte de pâté de campagne 130 g, 1 boîte de pâté de pintade au Sauternes 130 g, 1 boîte de gésiers émincés de dinde cuits dans la graisse de canard 191 g, 1 bocal de braisé de canette au jus de truffe 600 g, 1 sachet de pâtes aux cèpes et bolets 125 g, 1 bocal de terrine à l'ail rose de Lautrec 90 g, 1 bocal de terrine Auvergnate au jambon de pays 90 g, 1 bocal de terrine de canard aux figues 90 g, 1 bocal de terrine forestière 90 g, 1 bocal de terrine au bleu d'Auvergne 90 g, 1 bocal de terrine aux châtaignes 90 g, 1 bouteille de Côtes de Millau Seigneurs de Peyreviel rouge 75 cl.	NOUVEAU	09POUSSETTE	106,90	
100% AVEYRONNAIS - Panier en rotin. 1 bocal de foie gras de canard entier 130 g, 1 boîte de caille fourrée au foie gras de canard « 30% foie gras de canard » 130 g, 1 boîte de tripous 410 g, 1 boîte de chou farci 370 g, 1 bocal de terrine aveyronnaise au Roquefort 180 g, 1 bocal de crème de marrons de l'Aveyron 360 g, 1 jambon sec supérieur désossé reconstitué 9 mois d'âge 1.2 kg – 1.5 kg, 1 saucisson sec supérieur 300 g, 1 bouteille de Marcillac rouge Domaine Laurens 75 cl.		08AVEYRON	133,65	
PARIS-MÉTRO-AVEYRON - Valise bois, poignée et bords simili cuir, dessin Paris. 1 boîte de rillettes de canard 200 g, 1 boîte de pâté au foie de canard "20 % foie gras de canard" 190 g, 1 bocal de foie gras de canard entier 190 g, 1 bocal de cuisses de canard à l'orange 560 g, 1 boîte de cou d'oie farci 565 g , 2 boîtes de caille fourrée au foie gras de canard "40 % foie gras de canard" 190 g, 1 boîte de galantine de dinde au foie de canard "20 % foie gras de canard" 190 g, 1 bocal de terrine de campagne 180 g, 1 bocal de terrine de pintade au Sauternes 180 g, 1 bocal de terrine de sanglier 180 g, 1 bocal de terrine de chevreuil 180 g, 1 boîte de magret de canard fourré au foie gras de canard "20 % foie gras de canard" 383 g.		07PARIS	147,80	
MÉMOIRE d'explorateur - Coffre en bois teinté et simili cuir. 1 bocal de girolles à l'huile 180 g, 1 bocal Douceur au Monbazillac 50 g, 1 boîte de caille fourrée au foie gras de canard "40 % foie gras de canard" 190 g, 1 bocal de foie gras de canard entier 350g, 1 boîte de magret de canard fourré au foie gras de canard "20 % foie gras de canard" 383 g, 1 boîte de gésiers confits de canard 383 g, 1 boîte de galantine au foie de canard "25 % bloc de foie gras de canard" 400 g, 1 bocal de boudin blanc aux morilles 560 g, 1 bocal de terrine de pintade au Sauternes 180 g, 1 bouteille Côtes de Gascogne Domaine du Tariquet Premières Grives blanc doux 75 cl.		07MEMOIRE	168,35	

TOTAL 13
A reporter

€



DÉSIGNATIONS	Réf.	Qté	P.U. T.T.C. €	TOTAL
L'ÉPICURIEN - <i>Panier en rotin.</i> 1 bocal de foie gras de canard entier 350 g, 2 boîtes de caille fourrée au foie gras de canard « 40% foie gras de canard » 190 g, 1 boîte de cou d'oie farci 565 g, 1 boîte de gésiers confits d'oie 383 g, 1 boîte de cuisses de caille cuites dans la graisse de canard 383 g, 1 boîte de magret de canard fourré au foie gras de canard « 20% foie gras de canard » 383 g, 1 boîte de confit de canard 4 cuisses 1345 g, 1 bocal de fricassée de cèpes à l'huile 350 g, 1 bocal de fritons de canard 180 g, 1 bocal de terrine de campagne 180 g, 1 bocal de terrine de chevreuil 180 g, 1 bocal de terrine de pintade au Sauternes 180 g, 1 bocal de terrine de lièvre 180 g, 1 bouteille de Bordeaux rouge Château Langel Mauriac 150 cl.	08EPICURIEN		222,30	
BISTROT des délices - <i>Bar en bois.</i> 2 boîtes de caille fourrée au foie gras de canard "40 % foie gras de canard" 190 g, 1 boîte de confit de canard 4 cuisses 1 345 g, 1 bocal de fricassée de cèpes à l'huile 350 g, 1 bocal de foie gras d'oie entier 190 g, 1 bocal de foie gras de canard entier 350 g, 1 bocal de morceaux de cuisses de chapon confits aux marrons 560 g, 1 boîte de magret de canard fourré au foie gras de canard "20 % foie gras de canard" 383 g, 1 boîte de gésiers confits d'oie 383 g, 1 bouteille Côtes de Gascogne Domaine du Tariquet Premières Grives blanc doux 75 cl, 1 bouteille Côtes de Gascogne Domaine du Tariquet Dernières Grives blanc doux 75 cl, 1 bouteille Côtes de Gascogne Domaine du Tariquet Apéritif Tariquet 17°, 75 cl, 1 bouteille Côtes de Gascogne Domaine du Tariquet Ugni-Blanc-Colombard blanc sec 75 cl, 1 bouteille Côtes de Gascogne Domaine du Tariquet Le Rosé de Pressée 75 cl, 1 bouteille Côtes de Gascogne Domaine du Tariquet Domaine du Mage rouge 75 cl.	07BISTROT		314,90	
NOS COFFRETS VIDES (dans la limite des stocks disponibles)				
TERROIR en 90 g Panier ajouré chocolat.	MCOFVI 767		2,50	
MÉDAILLÉ sur vague Support en verre forme vague type cuillère à égoutter.	MDECO 0067		2,00	
VIADUC du 130 g Coffret carton Bordeaux 2 compartiments.	MCOFVI 766		4,80	
PÉTANQUE détente Coffret en bois à charnières et fermoir avec poignée en cuir.	MCOFVI 786		15,00	
ÉCRIN douceur Coffret carton cube 2 compartiments.	MCOFVI 765		2,70	
SOUVENIRS d'enfance Paire de chaussures en rotin sauvage et métal.	MCOFVI 797		8,00 6,50	
SAVEURS en coffret Coffret carton ivoire avec nœud marron.	MCOFVI 764		6,20	
UNION d'ambre et d'argent Coffret en métal gris.	MCOFVI 776		8,00	
CHAPEAU le MANOIR Boîte à chapeau rouge.	MCOFVI 763		9,50	
JMD "Je Me Détends... MERCI" Rafraichisseur.	MDECO 0061		17,00	
CARTE POSTALE du Manoir Boîte en zinc.	MCOFVI 774		13,00	
BALANCE régime Balance alimentaire rouge 3 kg maxi.	MDECO 0060		25,60	
SURPRISE en boîte Boîte ronde bleu.	MCOFVI 773		14,50	
LA NANA de JEAN MI Coupe en verre et sa louche.	MDECO 0059		26,50	
ARDOISE gourmande Plateau ardoise naturelle (alimentaire), poignées inox brossé et patins antidérapants.	MDECO 0058		22,50	
Son assiette Plateau ardoise naturelle (alimentaire) et patins antidérapants.	MDECO 0057		8,00	
BALADE d'ÉTÉ Sac en lamelles rouge et marron.	MCOFVI 762		15,00	
MANOIR sur le grill Barbecue en acier vernis.	MDECO 0056		52,00	
POUSSETTE du marché Poussette du marché décor canard.	MDECO 0055		38,50	
PARIS-MÉTRO-AVEYRON Valise bois, poignée et bords simili cuir, dessin Paris.	MCOFVI 778		29,00 26,00	
MÉMOIRE d'explorateur Coffre en bois teinté et simili cuir.	MCOFVI 787		55,00 50,00	
L'ÉPICURIEN Panier en rotin.	MCOFVI 768		60,00	
BISTROT des délices Bar en bois.	MCOFVI 777		108,00	

TOTAL 14
A reporter

€

RECAPITULATIF DE VOTRE BON DE COMMANDE

Merci de compléter de façon très précise votre adresse, ainsi que votre n° de téléphone pour éviter tout problème de livraison.

Le _____ M _____

Adresse _____

_____ Code porte _____

C. P. _____ Ville _____

Tél. _____ Portable _____

E-mail : _____

Adresse de livraison si différente

C'est un cadeau : OUI - NON si OUI joindre carte.

Si absence laisser le colis :

voisin gardien

Indiquer nom et adresse ci-dessous.

En nous indiquant votre numéro de téléphone portable ou votre adresse e-mail,
vous serez informés du départ de votre commande

M _____

Adresse _____

_____ Code porte _____

C. P. _____ Ville _____

Tél. _____ Portable _____

Frais de livraison : FRANCO DE PORT pour une commande supérieure à 180 €. En dessous participation forfaitaire de 6,90 € pour une seule et même adresse en France Métropolitaine. Pour une commande avec plusieurs adresses ou pour des expéditions hors France Métropolitaine : nous consulter. La participation forfaitaire aux frais d'expédition en dessous de 180 euros de commande sera de 12 euros si vous ne commandez que des produits mi-cuits de cette gamme.

Mode de règlement

Chèque bancaire à l'ordre du "Manoir Alexandre"

Carte bancaire

n° carte

date d'expiration

INDISPENSABLE : 3 derniers chiffres du numéro

se trouvant au dos de la carte

SIGNATURE OBLIGATOIRE

Remise quantitative :

5 % de 600 € à 900 €

7 % de 901 € à 1400 €

9 % au-delà de 1400 €

TOTAL 1

TOTAL 2

TOTAL 3

TOTAL 4

TOTAL 5

TOTAL 6

TOTAL 7

TOTAL DE LA COMMANDE

Remise quantitative

Frais de port et d'emballage si
commande inférieure à 180 €

TOTAL COMMANDE

TOTAL 8

TOTAL 9

TOTAL 10

TOTAL 11

TOTAL 12

TOTAL 13

TOTAL 14

6,90 €

€

Merci de votre commande