

<b>BON DE COMMANDE NOEL 2024</b>				
			<b>LES TREILLES GOURMANDES</b>	
			La Vez, Route de Candé	
			49220 Lion d'Angers	
			<b>Date limite de commande 14 novembre 2024</b>	
Nom et Prénom :				
Service ou Adresse :			<b>Date de livraison semaine 50</b>	
Numéro de téléphone :				
<b>Informations qualité produits :</b>				
L'entreprise familiale débute en 1986, Les treilles Gourmandes est spécialisée dans la production de foie gras et de plats cuisinés longue conservation. « Notre satisfaction première nous vient de la confiance renouvelée par nos clients »				
<b><u>Le tarif définitif vous sera communiqué à la livraison (réduction accordée en fonction du montant total de la commande groupée ATSCAF 49)</u></b>				
<b>LES PRODUITS</b>			<b>TARIF</b>	<b>QUANTITÉ</b>
<b>Foie gras à conserver entre 0° et 4°</b>				
Foie gras mi-cuit de canard entier à la fleur de sel, Terrine operculée – 330 gr			42,25 €	
Foie gras de canard entier fleur de sel, bocal le parfait – semi-conserve – 180 gr			26,90 €	
Foie gras de canard entier fleur de sel, bocal le parfait – semi-conserve – 125 gr			19,90 €	
<b>Les conserves à conserver à température ambiante</b>				
Bloc de foie gras de canard au coteaux du Layon – 50 gr			4,95 €	
Gourmandise de bloc de foie gras de canard aux morilles – 50 gr			4,95 €	
Rillettes pur canard au magret fumé – 180 gr			5,10 €	
Cuisse de canard confites par 2 – 740 gr			13,20 €	
Gésiers de canard émincés confits – 350 gr			10,15 €	
<b>Les coffrets cadeaux</b>				
<b>J. Ambroise Monprofit</b> (présentation sur planche bambou) : Émiétés de canard au miel caramélisé 50 gr, Gourmandise de bloc de foie gras de canard aux morilles 50 gr, Bloc de foie gras de canard au Coteaux du Layon 50 gr			14,00 €	
<b>Jules Eugène LENEVUE</b> (présentation dans une valisette carton) : Émiétés de canard 25 % foie gras 90 gr, Terrine de canard au poivre vert 90 gr, Émiétés de volaille fermière aux pommeau de normandie 180 gr, Confiture 125 gr, Bloc de foie gras de canard au Coteaux du Layon 90 gr			26,00 €	
<b>René d'ANJOU</b> (Présentation dans corbeille bois) : Foie de gras de canard entier à la fleur de sel 50 gr, Terrine de sanglier à la myrte 90 gr, confiture 125 gr, Griottines au cointreau 3 cl, Terrine de canard aux écorces d'orange et cointreau 50 gr, Rillettes pur canard au magret fumé 90 gr			30,00 €	
<b>Gaston ALLARD</b> ( Dans son coffret rond) : Terrine de canard aux écorces d'orange et cointreau 180 gr, Bloc de foie gras de canard au cointreau 125 gr, Terrine d'oie aux fruits rouges 125 gr, Émiétés de canard au miel caramélisé 180 gr, Confiture 125 gr, Tablette de nougat 100 gr			40,00 €	
<b>Les règlements seront à transmettre à l'ATSCAF (chèque ou virement)</b>				