



Spécialités Artisanales
Canard et Oie
Foie Gras
Cuisine de Qualité

**Auberge
DE LA VALLÉE DU JEU**

Maison BÉDUNEAU
"TERRE-GATTE"
49120 LA JUMELLIÈRE
Tél. 02 41 64 33 50 - Fax. 02 41 64 33 97
www.domainedeterregatte.com

BON DE COMMANDE







Bon de commande à remplir et à nous retourner avec votre règlement, une facture sera jointe à votre colis

Date de livraison souhaitée :

Produits	Prix Unitaire	Quantité	total
Foie-gras cru lobe environ 500 gr <i>retrait en magasin</i>	52 € / kg
Foie-gras de canard au torchon (spécial Noël) 300 gr 600 gr 400 gr 700 gr 500 gr 800 gr	31.50 € 63.00 € 42.00 € 73.50 € 52.50 € 84.00 €
Foie-gras de canard semi conserve. 180 gr 270 gr 400 gr	18.90 € 28.35 € 42.00 €
Mousse de foie-gras. 90 gr	5.00 €
Rillettes de canard. 180 gr 270 gr	4.50 € 7.00 €
Rillettes de canard et citron confit 120 gr	4.50 €
Nouveau Rillettes de volailles (Mélange de viande de dinde, poulet et pintade) 120 gr	4.00 €
Nouveau Rillettes au Chorizo 120 gr	4.00 €
Pâté de canard. 180 gr 270 gr	4.50 € 7.00 €
Terrine de canard et 30 % foie-gras. 180 gr 270 gr	6.80 € 10.50 €
Terrine de lapin au magret fumé. 180 gr	5.00 €
Terrine au Jambon de Vendée. 180 gr	5.00 €
Terrine de canard à la provençale (poivre vert et tomates confites) 180 gr	5.00 €
Duo angevin (gésiers et minis rillauds) 180 gr	5.00 €
		Total page 1	

Produits	Prix Unitaire	Quantité	total
Cassoulet au confit de canard. <i>2 parts (1 cuisse de canard, 1 saucisse de canard)</i>	8.00 €
Confit de canard (2 cuisses)	10.00 €
Gésiers de canard confits. <i>350 gr</i>	8.00 €
Mijoté de canard à la tomate. <i>400 gr</i>	5.70 €
Saucisses de canard aux lentilles. <i>2 parts (2 saucisses de canard, poitrine fumé)</i>	7.50 €
Couscous de Canard (pour 4 personnes)	18.00 €
Sauté de Canard à l'Anjou rouge (pour 2 personnes)	7.50 €
Poulet « label rouge » à la crème de Coteaux du Layon et truffes 2 parts	12.50 €
Tajine de canard au citron confit 2 parts	10.50 €
Magret de canard fumé. (la pièce environ 250 gr)	8.75 €
Saucisson de canard (environ 200 gr)	5.00€
Blanquette de canard (pour 4 personnes)	18.00 €
Préparation pour Cookies	5.00 €
		Total page 2

Collection colis cadeaux 2020.

	<p style="text-align: center;"><u>Composition 1 : 22 €</u></p> <p>1 sac cartonné avec fenêtre 1 Rillettes de canards 120 gr 1 Terrine de lapin et magrets fumés 120 gr 1 Pâté de canard 120 gr Nouveau 1 Rillettes de volailles 120 gr</p>	<p style="text-align: center;">Compo 1</p> <p style="text-align: center;">.....</p>
	<p style="text-align: center;"><u>Composition 2 : 25 €</u></p> <p>1 plateau cartonné Nouveau 1 Rillettes au chorizo 120 gr 1 Pâté de canard 120 gr 1 Mousse de foie-gras 90 gr 1 Rillettes de poissons 90 gr 1 préparation pour Cookies Nouveau Assortiment de truffes de chez Mathez</p>	<p style="text-align: center;">Compo 2</p> <p style="text-align: center;">.....</p>
	<p style="text-align: center;"><u>Composition 3 : 35 €</u></p> <p>1 cagette en bois 1 foie-gras de canard 120 gr 1 Rillettes de canards 180 gr 1 Pâté de canard 120 gr Nouveau 1 Rillettes de volailles 120 gr Nouveau 1 Sachet de truffes Mathez 100 gr</p>	<p style="text-align: center;">Compo 3</p> <p style="text-align: center;">.....</p>
	<p style="text-align: center;"><u>Composition 4 : 40 €</u></p> <p>1 plateau cartonné 1 Rillettes oies et canards 180 gr 1 Pâté de canard 180 gr 1 Mousse de foie gras de canard 90 gr 1 rillettes de poissons 90 gr 1 kit pour Cookies 1 Sauté de canard 2 parts Nouveau 1 Boîte de Sardine millésimée Perles des Dieux 115 gr</p>	<p style="text-align: center;">Compo 4</p> <p style="text-align: center;">.....</p>
	<p style="text-align: center;"><u>Composition 5 : 50 €</u></p> <p>1 plateau déco 1 Rillettes de canard 120 gr 1 Mousse de foie-gras 90 gr 1 Terrine au jambon de Vendée 120gr 1 Terrine de lapin et magret fumé 120 gr Nouveau 1 Rillettes de volailles 120gr 1 rillettes de poissons 90 gr Nouveau 1 sachet de truffes de chez Mathez 100 gr Nouveau 1 boîte de sardines millésimée Perles de Dieux 115 gr</p>	<p style="text-align: center;">Compo 5</p> <p style="text-align: center;">.....</p>
	<p style="text-align: center;"><u>Composition 6 : 60 €</u></p> <p>1 panier avec anses en bois 1 Foie-gras de canard 120 gr Nouveau 1 sachet de truffes Cointreau de chez Mathez 100 gr 1 Pâté de canard 180 gr 1 Rillettes de canards 180 gr 1 kit pour Cookies 1 Cassoulet au confit de canard 1 bouteille de Crémant de Loire Nouveau 1 boîte de sardine millésimé Perles de Dieux 115 græ</p>	<p style="text-align: center;">Compo 6</p> <p style="text-align: center;">.....</p>

Total page 1		Calcul des frais de port : <u>-1 à 100 € = 10€</u> <u>-de 101 à 200 € = 15 €</u> <u>-+ de 200 € = 20 €</u> <u>-retrait magasin : 0 €</u>
Total page 2		
Total colis		
Frais de port		
Total TTC		

N'hésitez pas à nous consulter pour toutes modifications ou compositions sur mesure.

Merci de nous communiquer votre commande par téléphone, par mail ou retour de courrier à l'adresse suivante :

Votre adresse :

**Maison Béduneau
Terre Gatte
49120 La Jumellière**

Nom :

Prénom :

Adresse :

Code postal :

Ville :

Tel :

Mail :

Tel : 02 41 64 33 50

Mail : maisonbeduneaujum@orange.fr