

Sylvain JAVOY

"Mioudre" - 24370 SAINTE-MONDANE

Tél. : 05 53 28 92 42 - Portable : 06 85 64 72 57

www.dordogne-foiegras.com

E-mail : javoy@dordogne-foiegras.com

## Conditions de vente

**Règlement :** Toutes nos expéditions sont faites après règlement par chèque libellé à notre nom joint à la commande, daté et signé, ou contre remboursement.

**Transport :** Vérifiez votre commande à réception et faites les réserves d'usage auprès du transporteur si le colis présente la moindre détérioration.

**Participation forfaitaire aux frais d'emballage et de transport :** 10 € pour toutes commandes jusqu'à 125 €\* et 15 € pour toutes commandes de 125 € jusqu'à 230 €.\* Franco de port au-delà de 230 €.\*

\* Quel que soit le montant de la commande, les frais de contre remboursement et d'envoi rapide (Poste Éclair, Chronopost...) restent à la charge du client.

**Les commandes sont honorées dans la limite des stocks disponibles.**

**Paiement :**

à la commande

contre remboursement + supplément

**Délai souhaité :** .....

**Date de la commande :** .....

**Signature :** .....

**Nom, Prénom :** .....

**Adresse :** .....

**N° de Tél. (souhaité) :** .....

## Notre démarche IGP



La dénomination IGP certifie la traçabilité complète des produits et garantit qu'ils sont issus de canards nourris au maïs, élevés dans une ferme du Périgord, abattus, découpés et préparés par un producteur de la région. L'IGP vous assure ainsi un produit "intégralement" du terroir et vous protège des imitations et des usurpations de dénomination.



Pour aller au bout de notre démarche, nous avons souhaité mentionner sur nos produits non certifiables IGP la provenance du canard utilisé dans la recette. La marque collective « produit à base de canard à foie gras du Périgord » permet de tracer ces produits. Ainsi, lorsque ce logo est présent sur l'un de nos produits, il garantit l'utilisation exclusive de canards issus de la démarche IGP.

Tous nos produits sont stérilisés de façon à pouvoir être conservés (à l'abri de l'humidité et à température constante), pendant une durée de 4 ans minimum.



## Quelques conseils de préparation

- **Foie gras entier et bloc de foie gras :** mettre au réfrigérateur au moins une demi-journée à l'avance. Un quart d'heure avant de servir, sortir le produit et le trancher (utilisation d'un fil à fromage recommandée). NB : le foie gras aime le bon pain, oubliez le pain de mie.

- **Mousse de foie gras :** elle peut être dégustée comme le bloc. Rendra vos apéritifs agréables sur de fines tranches de pain de campagne.

- **Cuisson des confits :** faire revenir les confits à la poêle, côté peau, dans un peu de graisse contenue dans la boîte. Lorsque la peau est bien dorée, servir immédiatement.

- **Enchaud périgourdin :** traditionnellement, l'enchaud se mange froid, accompagné de pommes de terre sarladaises ou d'une salade.

- **Cou farci :** se déguste frais et finement tranché en entrée.

- **Pommes de terre sarladaises :** Dans une poêle, faites revenir avec 3 à 4 cuillères à soupe de graisse de canard de belles tranches de pommes de terre jusqu'à obtention d'une couleur dorée. Salez, poivrez. Au moment de servir, ajoutez de l'ail écrasé et du persil haché.

## Où nous trouver ?

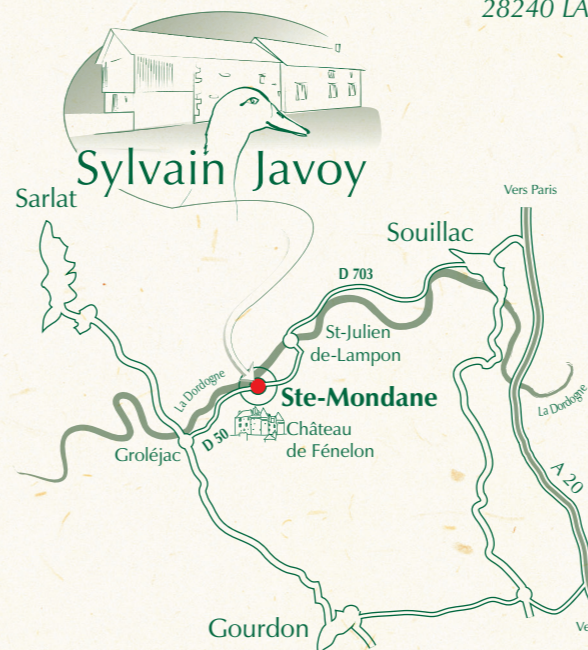
Départementale 50 - "Mioudre"

24370 SAINTE-MONDANE

Notre exploitation se situe dans la vallée de la Dordogne, en "Périgord Noir" et aux portes du Quercy, au centre d'un triangle formé par les villes de Sarlat, Souillac et Gourdon, au pied du château de Fénelon.

## Retrouvez nos produits

- A la boulangerie de Bou (Loiret) chez Angélique et Richard Henry  
Place de l'Eglise  
45430 BOU
- "Au Clos de l'Atelier" à Cour-Cheverny chez Elisabeth et Damien Mérigot  
viticulteurs  
73 route de Blois  
41700 COUR-CHEVERNY
- Au Val Frais  
29 rte de Chateaufort-s/Loire  
45110 ST-MARTIN D'ABBAT
- La Cave Loupéenne  
Nicolas Javoy  
12 rue du 17 Juin 1944  
28240 LA LOUPE



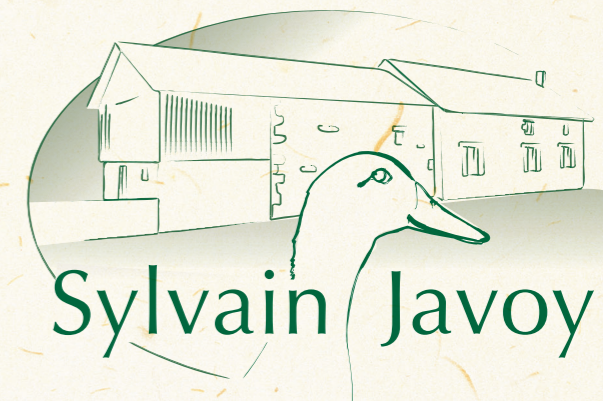
Tél. : 05 53 28 92 42

Portable : 06 85 64 72 57

www.dordogne-foiegras.com

E-mail : javoy@dordogne-foiegras.com

## Foie Gras Conserves Fermières



## Tarif

valable jusqu'au  
31 décembre 2014

Tous nos produits sont issus de canards nés et élevés en Dordogne. Ces canards sont gavés et transformés par nos soins.

Afin de vous garantir la qualité de nos produits, nous ne gavons que des canards adultes et n'utilisons que du maïs en grain comme le veut la méthode traditionnelle.



Sylvain JAVOY

"Mioudre"

24370 SAINTE-MONDANE

Tél.: 05 53 28 92 42

Portable : 06 85 64 72 57

www.dordogne-foiegras.com

E-mail : javoy@dordogne-foiegras.com



Désignation de nos produits en conserves  
Conservation : 4 ans minimum



**Foie gras de canard entier du Périgord en bocal**  
98 % de foie gras, sel, poivre.



**Bloc de foie gras de canard du Périgord**  
Foie gras, eau, sel, poivre.

**Mousse de foie gras de canard**

51 % minimum de foie gras, graisse, lait, œufs, sel, poivre.

**Pâté au foie de canard**

50 % minimum de foie gras, maigre et gras de porc, sel, poivre.



**Confit de canard du Périgord**

Cuisses de canard gras, graisse, sel.

**2 cuisses**

**4/5 cuisses**



**Magrets confits de canard du Périgord**

Magrets de canard gras, graisse, sel.

**2 magrets**

**4/5 magrets**

**Gésiers confits de canard**

Gésiers de canard, graisse, sel.



**Rillettes pur canard**

Viande de canard, sel, poivre.



**Grillons pur canard**

Chair de canard, sel, poivre.

**Cou farci**

Peau de canard, foie gras, magret, maigre et gras de porc, sel, poivre.

**Enchaud périgourdin** (se déguste froid)

Longe de porc, graisse, sel, poivre.



**Cassoulet de canard**

Haricots blancs, chair de canard, charcuterie, sauce tomate.

**Cœurs de canard aux deux poivres**

Cœurs de canard, sauce au vin blanc et deux poivres, oignons, carottes.

**Graisse de canard**

**Magret séché tranché sous-vide**

Magret de canard gras, sel, poivre.

	Poids net	Nombre de parts	Prix 100 g	Prix unitaire
Foie gras de canard entier du Périgord en bocal	180 g	4	12,22 €	<b>22,00 €</b>
	320 g	6	11,25 €	<b>36,00 €</b>
Bloc de foie gras de canard du Périgord	95 g	2 à 3	7,68 €	<b>7,30 €</b>
	190 g	4 à 5	7,37 €	<b>14,00 €</b>
Mousse de foie gras de canard	90 g	2 à 3	5,56 €	<b>5,00 €</b>
	200 g	4 à 5	4,25 €	<b>8,50 €</b>
Pâté au foie de canard	240 g	4 à 5	3,96 €	<b>9,50 €</b>
	500 g	2	2,00 €	<b>10,00 €</b>
Confit de canard du Périgord	900 g	4 à 5	2,00 €	<b>18,00 €</b>
	650 g	2 à 3	2,00 €	<b>13,00 €</b>
Magrets confits de canard du Périgord	900 g	4 à 5	2,00 €	<b>18,00 €</b>
	200 g	4	3,10 €	<b>6,20 €</b>
Rillettes pur canard	140 g	2	2,35 €	<b>3,30 €</b>
	240 g	4 à 5	1,87 €	<b>4,50 €</b>
	360 g	6 à 7	1,66 €	<b>6,00 €</b>
Grillons pur canard	140 g	2	2,35 €	<b>3,30 €</b>
	240 g	4 à 5	1,87 €	<b>4,50 €</b>
	360 g	6 à 7	1,66 €	<b>6,00 €</b>
Cou farci	550 g	4 à 5	2,54 €	<b>14,00 €</b>
Enchaud périgourdin	650 g	4 à 6	2,15 €	<b>14,00 €</b>
Cassoulet de canard	1 260 g	2	0,75 €	<b>9,50 €</b>
Cœurs de canard aux deux poivres	570 g	3 à 4	1,31 €	<b>7,50 €</b>
Graisse de canard	550 g		0,72 €	<b>4,00 €</b>
Magret séché tranché sous-vide	min 90 g	2 à 3	4,56 €	<b>4,10 €</b>

Pour faire plaisir...

**Nos Coffrets**

**33,00 €** Coffret n°1 :  
"Colis découverte"

- 1 bloc de foie gras de 95 g
- 1 confit de 2 magrets de canard de 650 g
- 1 boîte de grillons pur canard de 240 g
- 1 mousse de foie gras de 200 g

**Coffret n°2 :**  
"Un canard entier !"

- 1 foie gras entier de 180 g
- 1 bloc de foie gras de 190 g
- 1 mousse de foie gras de 90 g
- 1 confit de 2 magrets de canard de 650 g
- 1 confit de 2 cuisses de canard de 500 g
- 1 boîte de grillons pur canard de 240 g

**68,50 €**



**Colis ou Coffrets personnalisés :**

Vous pouvez nous demander de composer des colis ou coffrets personnalisés.

N'hésitez pas à nous contacter pour vos cadeaux de fin d'année.

Comités d'entreprises, associations, .... contactez-nous, de nombreuses solutions sont possibles.

**Bon de commande**

Sylvain JAVOY " Mioudre " 24370 SAINTE-MONDANE

Désignation	Quantité	Prix unitaire	Total
Foie gras entier 180 g		22,00 €	
Foie gras entier 320 g		36,00 €	
Bloc de foie gras 95 g		7,30 €	
Bloc de foie gras 190 g		14,00 €	
Mousse de foie gras 90 g		5,00 €	
Mousse de foie gras 200 g		8,50 €	
Pâté au foie de canard 240 g		9,50 €	
Confit 2 cuisses 500 g		10,00 €	
Confit 4/5 cuisses 900 g		18,00 €	
Magrets confits 650 g		13,00 €	
Magrets confits 900 g		18,00 €	
Gésiers confits 200 g		6,20 €	
Rillettes pur canard 140 g		3,30 €	
Rillettes pur canard 240 g		4,50 €	
Rillettes pur canard 360 g		6,00 €	
Grillons pur canard 140 g		3,30 €	
Grillons pur canard 240 g		4,50 €	
Grillons pur canard 360 g		6,00 €	
Cou farci 550 g		14,00 €	
Enchaud périgourdin 650 g		14,00 €	
Cassoulet de Canard 1260 g		9,50 €	
Cœurs de canard 570 g		7,50 €	
Graisse de canard 550 g		4,00 €	
Magret séché tranché mini 90 g		4,10 €	
Coffret n° 1		33,00 €	
Coffret n° 2		68,50 €	
TOTAL conserves et coffrets			
FRAIS DE PORT	10,00 € ou 15,00 €		
TOTAL			

N'oubliez pas de remplir votre formulaire au verso →