

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 ce bon de commande, daté et signé, ou contre remboursement.

Transport : Nous expédions nos colis par l'intermédiaire de Mondial Relay.

Choisissez un point de livraison en allant sur www.mondialrelay.fr et en sélectionnant "point relay"



Participation forfaitaire aux frais d'emballage et de transport :

10€ pour toutes commandes jusqu'à 125€

15€ pour toutes commandes de 125€ jusqu'à 300€

20€ pour toute commande de 300€ jusqu'à 500€

franco de port au delà de 500€

Nous ne pouvons honorer nos commandes que dans la limite de notre production.

ADRESSE DU POINT RELAIS

Nom du point relais :

Rue :

Code Postal, Ville :

VOS COORDONNÉES

Nom, Prénom :

Adresse :

Code Postal, Ville :

N° de mobile (sms livraison) :

Date de la commande :

Délai souhaité :

Signature :

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.



Sur les marchés

• **St Julien de Lampon**

Tous les jeudis matin de Pâques à Toussaint

• **Carsac-Aillac**

Tous les dimanches matin de mi-juin à mi-septembre

• **Ste Mondane - Château de Fénelon**

Marché festif - restauration sur place

Tous les jeudis soir (à partir de 19 h) en juillet et août

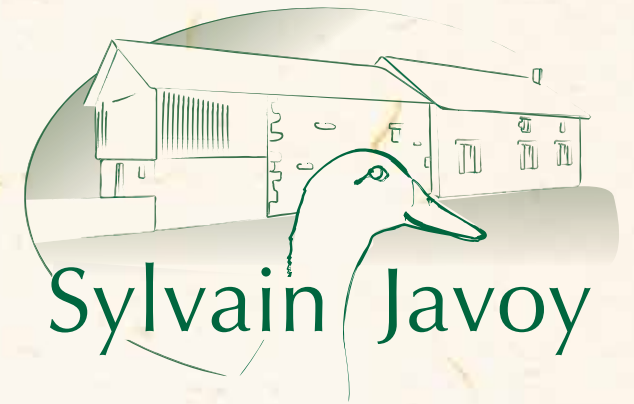
Retrouvez nos produits

Au Val Frais 2 magasins

5 rue Jean Bertin
ZAC La Guignardière
45430 CHECY
02 38 45 49 71

29 rte de Chateaufort-s/Loire
45110 ST-MARTIN D'ABBAT
02 38 55 61 07

Foie Gras Conserves Fermières



Sylvain Javoy



Tarif

valable jusqu'au
31 décembre 2019

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

	Poids net	Nombre de parts	Prix 100 g	Prix unitaire
Foie gras de canard entier du Périgord en bocal 98 % de foie gras, sel, poivre.	180 g	4	12,78€	23,00€
	320 g	6	11,56€	37,00€
Bloc de foie gras de canard du Périgord Foie gras, eau, sel, poivre.	95 g	2 à 3	7,89€	7,50€
	190 g	4 à 5	7,68€	14,50€
Mousse de foie gras de canard du Périgord 51 % minimum de foie gras, graisse, lait, œufs, sel, poivre.	90 g	2 à 3	5,56€	5,00€
	200 g	4 à 5	4,25€	8,50€
Pâté au foie de canard du Périgord 50 % minimum de foie gras, maigre et gras de porc, sel, poivre.	240 g	4 à 5	3,96€	9,50€
Confits de canard du Périgord Cuisses de canard gras, graisse, sel.	2 cuisses 500 g	2	2,20€	11,00€
	4/5 cuisses 900 g	4 à 5	2,00€	18,00€
Confits de magrets de canard du Périgord Magrets de canard gras, graisse, sel.	2 magrets 650 g	2 à 3	2,20€	14,30€
	4/5 magrets 900 g	4 à 5	2,00€	18,00€
Confits de Gésiers de canard du Périgord Gésiers de canard, graisse, sel.	200 g	4	3,75€	7,50€
Rillettes pur canard du Périgord Viande de canard, sel, poivre.	140 g	2	2,50€	3,50€
	240 g	4 à 5	2,00€	4,80€
	360 g	6 à 7	1,81€	6,50€
Grillons pur canard du Périgord Chair de canard, sel, poivre.	140 g	2	2,50€	3,50€
	240 g	4 à 5	2,00€	4,80€
	360 g	6 à 7	1,81€	6,50€
Cou farci Peau de canard, foie gras, magret, maigre et gras de porc, sel, poivre.	550 g	4 à 5	2,54€	14,00€
Enchaud périgourdin (se déguste froid) Longe de porc, graisse, sel, poivre.	650 g	4 à 6	2,15€	14,00€
Cassoulet de canard Haricots blancs, chair de canard, charcuterie, sauce tomate.	1 260 g	2	0,75€	9,50€
Cœurs de canard aux deux poivres Cœurs de canard, sauce au vin blanc et deux poivres, oignons, carottes.	570 g	3 à 4	1,49€	8,50€
Graisse de canard	550 g		0,72€	4,00€

Pour faire plaisir... Nos Coffrets

34,80 €

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

72,60 €



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		23,00€	
Foie gras entier 320 g		37,00€	
Bloc de foie gras 95 g		7,50€	
Bloc de foie gras 190 g		14,50€	
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€	
Cuisses confites 2 cuisses 500 g		11,00€	
Cuisses confites 4/5 cuisses 900 g		18,00€	
Magrets confits 2 magrets 650 g		14,30€	
Magrets confits 4/5 magrets 900 g		18,00€	
Confits de Gésiers 200 g		7,50€	
Rillettes pur canard 140 g		3,50€	
Rillettes pur canard 240 g		4,80€	
Rillettes pur canard 360 g		6,50€	
Grillons pur canard 140 g		3,50€	
Grillons pur canard 240 g		4,80€	
Grillons pur canard 360 g		6,50€	
Cou farci 550 g		14,00€	
Enchaud périgourdin 650 g		14,00€	
Cassoulet de Canard 1260 g		9,50€	
Cœurs de canard 570 g		8,50€	
Graisse de canard 550 g		4,00€	
Coffret n° 1		34,80€	
Coffret n° 2		72,60€	
TOTAL conserves et coffrets			
FRAIS DE PORT		10,00€, 15,00€ 20,00€ ou franco	
TOTAL			

N'oubliez pas de remplir votre formulaire au verso →