

## Les corbeilles cadeaux

### Corbeille Plaisir

dans une corbeille en bambou tressé gris cérusé • **18 €**

Vin rouge du Comté Tolosan {bouteille 37,5 cl}, Terrine de Campagne aux Cèpes {verrine 180 g}, Terrine Gourmande aux Myrtilles {verrine 180 g}, 2 papillotes.

Quantité

### Corbeille Pause Gourmande

dans un banneton carton plaisir d'offrir • **20 €**

Vin blanc moelleux du Comté Tolosan {bouteille 37,5 cl}, Bloc de Foie Gras de Canard {verrine 90 g}, Confit de Figues Violettes cuisiné à l'ancienne {pot 45 g}, 2 papillotes.

### Corbeille Tentation des Gourmets

dans un plateau rectangle zinc coloré • **25 €**

Vin blanc moelleux Côtes de Bergerac Les Caves de Roxane & Cyrano {bouteille 37,5 cl}, Terrine de Canard au Foie de Canard - 20 % foie gras - {verrine 90 g}, Terrine Gourmande aux Myrtilles {verrine 90 g}, Confiture de Fraise cuite au chaudron {pot 28 g}, Truffes au chocolat {ballotin 40 g}, Verseauur inox avec bouchon.

### Corbeille Tour de France

dans un plateau carton forme « Tour de France » • **25 €**

Terrine rustique au Bleu d'Auvergne {verrine 90 g}, Terrine Gourmande au Cidre de Bretagne {verrine 90 g}, Terrine Traditionnelle au Piment d'Espelette {verrine 180 g}, Terrine de Campagne à la Provençale {verrine 90 g}, Terrine vigneronne au Riesling {verrine 90 g}, Terrine Paysanne au Maroilles {verrine 180 g}, Fleur de Sel de l'Île de Noirmoutier - {dosette 1 g - {2 dosettes, soit 2 g}.

### Corbeille Partage

dans un plateau carton plaisir d'offrir • **30 €**

Vin blanc moelleux du Comté Tolosan {bouteille 37,5 cl}, Vin rouge du Comté Tolosan {bouteille 37,5 cl}, Terrine rustique au Bleu d'Auvergne {verrine 180 g}, Terrine vigneronne au Riesling {verrine 180 g}, Terrine Gourmande aux Myrtilles {verrine 180 g}, Confiture de Pêche cuite au chaudron {pot 28 g}, Confiture de Fraise cuite au chaudron {pot 28 g}, Truffes au chocolat {ballotin 40 g}.

### Corbeille Prestige

dans un plateau bois et ardoise • **45 €**

Vin blanc moelleux du Comté Tolosan {bouteille 37,5 cl}, Vin rouge du Comté Tolosan {bouteille 37,5 cl}, Bloc de Foie Gras de Canard {verrine 90 g}, Confit d'Oignons doux cuisiné à l'Ancienne {pot 45 g}, Terrine de Canard aux pruneaux et Armagnac {verrine 180 g}, Terrine Gourmande aux Myrtilles {verrine 180 g}, Croquant de Poire saveur Caramel {bocal 100 g}, Truffes au chocolat {ballotin 40 g}, 3 papillotes.

**SOUS-TOTAL CORBEILLES = ..... €**



## BON DE commande

### Vos coordonnées

Nom, Prénom :

Adresse :

Téléphone :

**SOUS-TOTAL SAUCISSONS-TERRINES = ..... €**

**SOUS-TOTAL TERRINES BIO = ..... €**

**SOUS-TOTAL FUETS = ..... €**

**SOUS-TOTAL SPÉCIALITÉS = ..... €**

**SOUS-TOTAL CORBEILLES = ..... €**

Nom, Prénom du vendeur :

Signature client :

**TOTAL COMMANDE =**

€

[www.saucisson-france-terroir.fr](http://www.saucisson-france-terroir.fr)

## Les saucissons et les terrines

Des vrais saucissons d'Auvergne respectant les méthodes de fabrication artisanale avec 27 saveurs différentes et des terrines longue conservation élaborées dans le Limousin, un goût authentique avec l'alliance de tradition et d'originalité. A déguster été comme hiver autour d'un apéritif festif ou comme entrée.

1 pièce au choix = **4,50 €**

Lot de 3 pièces au choix = **11 €**

Lot de 6 pièces au choix = **20 €**

Les saucissons 150 g		Les terrines 180 g	
Nature	<input type="checkbox"/>	Camembert	<input type="checkbox"/>
Poivre	<input type="checkbox"/>	Comté	<input type="checkbox"/>
5 Baies <small>Poivres noir, blanc, vert, rose et de Jamaïque</small>	<input type="checkbox"/>	Fromage de chèvre	<input type="checkbox"/>
Herbes	<input type="checkbox"/>	Bleu d'Auvergne	<input type="checkbox"/>
Provençal <small>Enrobage tomates et épices</small>	<input type="checkbox"/>	Beaufort	<input type="checkbox"/>
Curry	<input type="checkbox"/>	Cantal <b>NOUVEAU</b>	<input type="checkbox"/>
Fumé	<input type="checkbox"/>	Piment	<input type="checkbox"/>
Noix	<input type="checkbox"/>	Chorizo	<input type="checkbox"/>
Noisettes	<input type="checkbox"/>	Oignon	<input type="checkbox"/>
Figues	<input type="checkbox"/>	Sanglier	<input type="checkbox"/>
Châtaigne <b>NOUVEAU</b>	<input type="checkbox"/>	Taureau	<input type="checkbox"/>
Cèpes	<input type="checkbox"/>	Lardons fumés <b>NOUVEAU</b>	<input type="checkbox"/>
Tomates séchées	<input type="checkbox"/>	Chevreuil	<input type="checkbox"/>
		Canard	<input type="checkbox"/>
		Campagne	<input type="checkbox"/>
		Campagne aux cèpes	<input type="checkbox"/>
		Canard au magret	<input type="checkbox"/>
		Cerf à l'Armagnac	<input type="checkbox"/>
		Sanglier au Genièvre	<input type="checkbox"/>
		Lièvre au romarin	<input type="checkbox"/>
		Chevreuil aux champignons	<input type="checkbox"/>
		Canard poivre vert	<input type="checkbox"/>
		Confit de foie de volaille à l'Armagnac	<input type="checkbox"/>

**N'HÉSITEZ PAS À CONGELER VOS SAUCISSONS POUR EN AVOIR EN PERMANENCE À DISPOSITION POUR TOUTES VOS OCCASIONS.**



**UN LOT PEUT CONTENIR DES SAUCISSONS ET DES TERRINES.**

**NOMBRES PIÈCES À L'UNITÉ = ..... x 4,50 € = ..... €**

**NOMBRES DE LOTS 3 PIÈCES = ..... x 11 € = ..... €**

**NOMBRES DE LOTS 6 PIÈCES = ..... x 20 € = ..... €**

## Les terrines bio 180 g 1 pièce au choix = **5 €** | Lot de 3 pièces au choix = **12 €**

Campagne <b>NOUVEAU</b>	<input type="checkbox"/>	Canard aux 2 olives <b>NOUVEAU</b>	<input type="checkbox"/>	Paysanne aux tomates <b>NOUVEAU</b>	<input type="checkbox"/>
-------------------------	--------------------------	------------------------------------	--------------------------	-------------------------------------	--------------------------

**NOMBRES PIÈCES À L'UNITÉ = ..... x 5 € = ..... €**

**NOMBRES DE LOTS = ..... x 12 € = ..... €**

## Les fuets 150 g

Cette saucisse sèche est une charcuterie typique de la gastronomie Catalane élaborée avec de la viande extra maigre de porc, assaisonnée et embossée dans un fin boyau naturel.

1 pièce au choix = **3,50 €**

Lot de 5 pièces au choix = **15 €**

Nature	<input type="checkbox"/>	Figues	<input type="checkbox"/>	Taureau	<input type="checkbox"/>
Basilic	<input type="checkbox"/>	Cèpes	<input type="checkbox"/>	Canard	<input type="checkbox"/>
Noix	<input type="checkbox"/>	Fromage de chèvre	<input type="checkbox"/>	Ail <b>NOUVEAU</b>	<input type="checkbox"/>
Noisettes	<input type="checkbox"/>	Sanglier	<input type="checkbox"/>	Piquant <b>NOUVEAU</b>	<input type="checkbox"/>

**NOMBRES PIÈCES À L'UNITÉ = ..... x 3,50 € = ..... €**

**NOMBRES DE LOTS = ..... x 15 € = ..... €**

## Les jambons et spécialités catalanes

**Rosette 400 g • 10 € **NOUVEAU****

Gros saucisson sec traditionnel recette façon lyonnaise.

Quantité

**Chorizo 500 g • 10 €**

Un classique parmi les classiques, un chorizo très goûteux, pour le plaisir de tous.

Quantité

**Lomo Nature 300 g • 10 €**

Charcuterie Espagnole élaborée avec un filet de porc séché 100 % maigre.

Quantité

**Quart de jambon 800 g • 20 €**

Goûtez un jambon sans os, sous vide séché et affiné.

Quantité

**Buchettes 500 g • 15 €**

Le mini saucisson en buchette est le compagnon idéal à grignoter à l'apéritif.

Quantité

**Filet mignon séché 250 g • 10 €**

Le filet mignon est la pièce la plus noble du porc, il ravira les fins gourmets.

Quantité

**Lomo Nature 900 g • 25 €**

Charcuterie Espagnole élaborée avec un filet de porc séché 100 % maigre.

Quantité

**Noix d'épaule 800 g • 20 €**

Cédez à un jambon extra maigre dans l'épaule, embossé dans un boyau naturel.

Quantité

**SOUS-TOTAL SPÉCIALITÉS = ..... €**