









Cellier du Périgord

BP 39 - Hôtel de Maleville Place de la Liberté 24201 Sarlat cedex

Tél. 05 53 30 81 30

Fax: 05 53 30 81 39

e.mail: cellierduperigord@gmail.com www.foie-gras-sarlat.com

Promotions de printemps





25.65



M536



Millefeuille de Foie gras et Magret de Canard mi-cuit (4-5 parts). . 180 g

Accompagnements pour Foie gras en page 5 (Chutney, Pain d'épice, Confit de Figues...)





Réf.	Désignation	Prix 2013	% Remise	Prix
Les	Confits			
C473	Confit de Canard de Barbarie (ferme et très goûteux) 700 g	15,00	-10 %	13, ⁵⁰
C160	Confit d'Oie du Périgord - 2 Cuisses960 g			. 14,80
C287	Confit d'Oie du Périgord - (Aile et Cuisse) 1050 g	16,80	-10 %	15, ¹²
C367	Confit de Canard - 2 Cuisses	11,50	-10 %	10,31
C368	Confit de Canard - 5 Cuisses	17,90	-10 %	16,11
C483	Confit de Poule - 3 Cuisses	10,90	-10 %	9,81
* C29	8 Caille confite à la royale farce au foie gras 20% 350 g	6,00	-20 %	4 , ⁸⁰
C369	Manchons de Canard confits (3 parts)	7,40	-10 %	6 , ⁶⁶
C370	Gésiers d'Oie confits (4 parts)	8,90	-10 %	8,00
C372	Gésiers de Canard confits (4 parts)	8,20	-10 %	7,38
C373	Confit de Porc (Enchaud) (4 parts)	10,80	-10 %	9,72





	Les	Pâtés au Foie gras	Poids Net	Prix 2013	% Remise	Prix
	C498	Pâté țaçon grand-mère au țoie de canard 20% (3/4 parts)	130 g	4,80	-20 %	3,84
	C420	Pâté de Sarlat 50 % Foie Gras de Canard entier (3/4 parts)	130 g	8,80	-20 %	7,04
	C421	Pâté de Sarlat 50 % Foie Gras de Canard entier (4/5 parts)	200 g	13,00	-20 %	10,40
	C329	Papitou (pâté 30 % foie de canard) (3 parts)	130 g	5,75	-15 %	4,89
	C330	Papitou (pâté 30 % foie de canard) (4-5 parts)	200 g	8,20	-15 %	6, ⁹⁷
	C331	Papitou (pâté 30 % foie de canard) (10 parts)	.400 g	14,30	-15 %	12 , ¹⁶
	C335	La Terrine du Cellier (50 % foie d'oie) (3 parts)	130 g	7,85	-15 %	6 , ⁶⁷
	C478	Pâté Gourmand au Foie d'Oie 25 % (3 parts)	130 g	4,90	-20 %	3,92
2	© -C333	Pâté de Foie de Canard (50 % foie de canard) (4/5 parts) Bood	ıl 190 g	10 ⁵⁰	-30 %	7 , ³⁵
	C332	Pâté de Foie de Canard (50 % foie de canard) (3 parts)	130 g	7,30	-20 %	5 , ⁸⁴
	C334	Pâté de Foie de Canard truffé (3 parts)	130 g	10,20	-10 %	9,18

Les S	Spécialités au Foie gras en conserve 🕞	oids Net	Prix 2013	% Remise	Prix	
C339	Flûteaux de Jambon au Foie de Canard	200 g	9,80	-15 %	8 , ³⁰	
X13051	Le lot de 2 Boîtes de Flûteaux	100 g	19,60	-23 %	15,00	
C159	Magret de Canard fourré au Foie gras 5	500 g	23,00	-10 %	20,70	
C158	Cou de Canard țarci au Foie gras de Canard 20 % 4	100 g	13,60	-10 %	12,24	
C156	Cou d'Oie farci au Foie gras d'Oie 30 % truffé à 1%5	i60 g	19,30	-10 %	17, ³⁷	
Les Spécialités au Foie gras, sous vide (conservation 3 semaines au réfrigérateur, produit expédié emballé en sac isotherme)						
M524	Figues fourrées au Foie gras, (lot de 4)	env.	12,00	-20 %	9,60	
M525	Figues fourrées au Foie gras, (lot de 8) 240 g	env.	19,80	-15 %	16,80	
M526	Cou de Canard de barbarie farci au foie gras 20%, sous vide. 250 g	env			15,80	
M527	Magret de Canard séché, tourré au Foie gras250 g	env			16,90	



Les T	Cerrines et Rillettes	Prix 2013	% Remise	Prix
C348	Terrine rustique au Jus de Truffe (3-4 parts) 130 g	3,20	-15 %	2,72
C349	Terrine de Canard aux Figues (3-4 parts)	3,20	-15 %	2,72
C351	Terrine forestière aux Morilles (3-4 parts)	3,20	-15 %	2,72
C352	<i>Terrine de Canard</i> (3-4 parts)	3,20	-15 %	2,72
C353	Terrine de Campagne (3-4 parts)	3,20	-15 %	2,72
C354	Terrine au Magret ţumé (3-4 parts)	3,20	-15 %	2,72
C355	Terrine de Sanglier à l'Armagnac (3-4 parts)	3,20	-15 %	2,72
C356	Terrine de Lièvre aux Pleurottes (3-4 parts)	3,20	-15 %	2,72
C357	Terrine de Bison du Périgord (4-5 parts)	5,40	-10 %	4,86
C444	Rillettes d'Oie confites (3-4 parts)	3,20	-20 %	2,56
C445	Rillettes d'Oie confites (4-6 parts)	4,80	-20 %	3,84
C361	Rillettes de Canard confites (3-4 parts)	3,20	-15 %	2,72
C362	Rillettes de Canard confites (4-6 parts)	4,50	-15 %	3 ,83
C363	Grillons du Périgord (4-5 parts)	4,90	-20 %	3,92
C418	Fritons de Canard confits (4/5parts)	4,80	-20 %	3,84
C448	Rillettes de canard au foie gras 20 % 5/6 parts 190 g	5,80	-20 %	4,64
C359	Grattons de canard confits 5/6 parts	4,90	-20 %	3,92
C461	Gourmandises de canard aux baies roses 5/6 parts 180 g	4 , ⁹⁰	-20 %	3,92
C360	Pâté de canard au Monbazillac 4 parts	3,20	-20 %	2 , ⁵⁶
C299	Jambonneau à l'ancienne bocal	5,90	-20 %	4,72





Poids net Prix 2013 % Remise Prix





Réf. Désignation

Les Assortiments de Terrines et Rillettes

et rillettes bocaux 180 g 4 bocaux .720 g 20,40 Rillettes de canard au foie gras, grattons de canard, fritons de canard et gourmandise aux baies roses



11,50

Réf. Désignation Poids net Prix 2013 % Remise Prix Les toastinades apéritives

	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
C297	Toastinade de canard au confit de figues et pain d'épices Le bocal	2,90
C290	Toastinade de canard aux tomates et piment d'Espelette Le bocol 90 g	
C482	Toastinade de canard aux cèpes en persillade Le bocal 90 g	2.90
C291	Toastinade de canard au miel et fromage de chèvre Le bocal90 g	
X13049	Assortiment de 4 toastinades de canard	

Les 4 bocaux

. .11,60



Réf. Désignation

Les Plats cuisinés

C289	Cassoulet aux manchons de canard confits et son plat en terre cuite (4 parls)	17,80	-20 %	14,24
C295	Cassoulet gargantuesque aux cuisses de canard (7 parts)2900 g	35,80		30 , ⁴³
C376	Cassoulet gastronome aux manchons de canard (2 parts)840 g	8,50	-10 %	7 ,65
C284	Cassoulet de magret d'oie confit (2 parts)	11,90	-16 %	9,99
C286	Cassoulet aux manchons d'oie confit (4 parts) 1350 g	14,80	-10 %	13, ³²
C380	Coq au vin de Cahors mijoté aux cèpes (2 parts) 400 g .			7, 80
C381	Coq au vin de Cahors mijoté aux cèpes (4 parts)			12,80
C386	Tripoux du Rouergue (4 pièces)			
C383	Civet d'oie au vin de Cahors (4 parts)			
C389	Ris de veau aux morilles et jus de truffes (2/3 parts) 400 g .			25,50
C475	Axoa de canard (4 parts)	9,60	-10 %	8 , ⁶⁴
C484	Choux farcis (2 parts)			8,60
C423	Blanquette d'oie confite (4 parts)	13,40	-10 %	12,06

Les Champignons

	1 3			
C407	Truffes d'hiver du Périgord 1 ^{er} choix 12 g	25,00	-10 %	22 , ⁵⁰
C409	<i>Pelures de truffes noires</i> 12,5 g	15,50	-15 %	13, ¹⁷
C405	Cèpes à l'huile (2 parts) 230 g	12,80	-10 %	11,52
C406	Cèpes à l'huile (4 parts)			. 19,95
C416	Cèpes 1 ^{er} choix (sélection drastique)			
	cuisinés à l'Huile (5 parts)			. 25,00
C485	Morilles séchées extra 25 g			. 16,90
C486	Cèpes secs extra			4,60
C487	Girolles séchées extra			5, ⁵⁰

Poids net Prix 2013 % Remise







Prix 2013 % Remise

Prix 2013 % Remise

Les Légumes et accompagnements

C489	Pâtes aux Truffes (2 parts) 15	0g		8, 00
X13019	Lot de 5 paquets			
	de pâtes artisanales 150 g 75 (Parfumées Cèpes, Noix, Baies Roses Ron			12,95
C415	Pâtes aux cèpes artisanales			
	et régionales (2 parts)	0g 2, ⁷⁰	-15 %	2,29
C392	Haricots blancs cuisinés			
	à la graisse d'Oie (5 parts)	0g		5 , ⁸⁰
C426	Lentilles cuisinées			
	à la graisse d'oie (4 parts)	2 cl		4,60
C437	Purée fine de Petits Pois			
	et asperges bio (2 parts)	0g 4, 50	-10 %	4 , ⁰⁵
C438	Purée fine de champignons			
	au céleri bio (2 parts)	0g 5, 5°	-20 %	4 , ⁴⁰

Les Accompagnements pour Foie gras

A657	Sucré-Salé d'Oignons frais95 g	3,50	-10 %	3 , ¹⁵
A658	Confit de Figues	3,50	-10 %	3 , ¹⁵
A611	Confit d'Oignons au Monbazillac90 g			3 , ⁹⁵
A612	Chutney de Figues	4,60	-15 %	3 , ⁹¹
A613	Chutney de Mangues	4,60	-15 %	3 , ⁹¹
A614	Confit d'Oignons	4,60	-15 %	3 , ⁹¹
A660	Gelée de Confit de Monbazillac au Safran du Périgord Le bocal 50 g			3,00
D772	Pain d'épices artisanal Figues et Noix (6-8 parts) 200 g			6,00



Confitures et Gelées

D753	Gelée artisanale de fraises du Périgord - façon bonbon 230 g	5,80	-10 %	5 , ²²
D779	Gelée de mures artisanale	5,90	-10 %	5 , ³¹
D759	Gelée de framboises et groseilles artisanale	5,90	-10 %	5 , ³¹
D758	Gelée de cassis et groseilles artisanale	5,90	-10 %	5 , ³¹
D757	Confiture melon d'Espagne au citron artisanale	4,90	-10 %	4,41
D755	Confiture extra aux fraises artisanale	4,90	-10 %	4,41
D754	Confiture extra aux figues artisanale	5,90	-10 %	5 , ³¹



Gelée artisanale de fraise du Périgord ţaçon bonbon Réf. D753















N°	Désignation
----	-------------

Prix 2013 % Remise Prix Net

Fruits au Sirop rafraîchis à l'Alcool (4,5° max)

	•			
D715	Mini Poires rațraîchies à l'Eau de Vie de Poire 290 ml	4,95	-20 %	3,96
D718	Clémentines rafraîchies à la Vodka	4,95	-20 %	3,96
D716	Mini Pommes rafraîchies au Calvados 290 ml	4,95	-20 %	3,96
D719	Cerises au Vin de Gascogne	4,95	-20 %	3,96
D717	Pruneaux au Vin d'Orange	4,95	-20 %	3,96
D720	Abricots raţraîchis à la Folle Blanche	4,95	-20 %	3,96
D742	Mirabelles raţraîchies à l'Eau de Vie de Prune 290 ml	4,95	-20 %	3,96
D738	Mini Ananas raţraîchis au Rhum290 ml	4,95	-20 %	3,96



Miels du Périgord Jean-Marc Naillon







Les Huiles et Graisses

	A668	Huile de Noix Tradition Moulin du Val	6,90	-15 %	5,86
	A671	Huile de Noix Vierge 1er pression à froid Bio Gaumerie 25 cl	11,00	-10 %	9 , ⁹⁰
L	A672	Huile de Noisette Vierge 1er pression à froid Bio Gaumerie 25 ${\mbox{cl}}$	11,00	-10 %	9 , ⁹⁰
6	A639	Huile d'Olives arôme Truffe	10,90	-10 %	9,81
1	C394	Graisse d'Oie, bocal	3,30	-10 %	2 , ⁹⁷
	C419	Graisse de Canard, bocal	3,10	-15 %	2,64

D725 Miel toutes Fleurs de Sarlat ...500 g**7,30**

D726 Miel d'Acacia de Sarlat D770 Miel noir de Forêt de Sarlat 500 g . . . 8,20

Désignation

Poids net Prix 2013 % Remise Prix Net

Les Sauces

A601	Sauce Périgueux aux Truțțes10	00 g 3	, ⁹⁵ -1	5 %	3 , ³⁶
A602	Sauce Périgueux aux Truțțes20	00 g 7	,30 -1	5%	5, ²⁰
A603	Sauce aux Cèpes	00 g		3	3, ⁵⁰
A605	Sauce aux Morilles	00 a			5. ⁹⁰

Les Mout

A609 Moutarde à la Truffe 200 g

ardes 📅 🏺	
violette (en grains) 200 g	4
violette de Prive (lisse) 000 a	



		-	
A606	Moutarde violette (en grains) 200 g	4, ⁹⁵ -10 %	4,45
A633	Moutarde violette de Brive (lisse) 200 g		4,30
A607	Moutarde aux Noix 200 g		4,95
A608	Moutarde au Piment doux 200 a		4.95

Désignation Poids net Prix

Les Gourmandises apéritives

C395	Petites Saucisses de Toulouse au Coulis de Tomate et au Piment doux d'Espelette Le bocal (20/22 saucisses)			9,90
C396	Petits Boudins au Foie de Canard Sauce royale au Foie gras Le bocal (20/22 boudins)			11,20
C397	Petites Saucisses de Toulouse truffées 2 % La boîte (16/18 saucisses)200 g			11,50
C398	Petites Saucisses au Magret de Canard La boîte (16/18 saucisses)	9,50	-15 %	7,95
C399	Apéri Truțțe (Caviar de Truțțes à toaster) Le bocal	8,80	-15 %	7, ⁷⁰





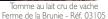
Nouveauté Fromages d'Artisan du Périgord

Le Périgord cache encore bien des découvertes. Nous espérons ici vous proposer d'en déguster quelques joyaux confidentiels, fabriqués ça et là par des artisans locaux passionnés.

Trappe d'Echourgnac attinée à la liqueur de noix

11 appe a	certour great apprinted a ra requeur at moist			
O3100	300 g	9,50	-10 %	8 , ⁵⁵
Tommette	e de chèvre fermière au lait cru jeune			
O3104	+/- 50 g 380 g	$9^{,80}$	-10 %	8 , ⁸²
Tomme de	e chèvre fermière au lait cru affiné 24 m	nois		
O3103	+/- 50 g 380 g	12,00	-10 %	10,80
Tomme de	e vache du Périgord au lait cru			
O310E	1 50 - 600 a	1 P 90	10 0/	16 11









Vieille tomme de chèvre affinée 24 mois - Réf. 03 1 03 Produit trappiste Authentique - Réf. 03 1 00

Charcuterie, viande sèchée

0		The same	1 1
M566	Quart de Jambon noir du Périgord au Genièvre Quart sous-vide 850 g +/-150g	18,00	15, ⁰⁰
M564	Jambon Noir du Périgord aux Baies de Genièvre Entier désossé - Sous-vide . 5 kg +/- 0,5 kg	78,00	69,90
M528	Magret de Canard fumé entier Sous vide		12,50
M529	Magret de Canard séché entier Sous vide		11,90
X13029	Lot de Magrets séché et ţumé Sous vide 2x200 g	24,40	-18 [%] 21, ⁸⁰



		outletoor ordere are current and are some zoo grant p, and are of	
	M561	Saucisse sèche aux cèpesenv. 250 g 8,500 6,00	
	X13055	Lot de 2 saucisses sèches	
		(canard et cèpes)	
	Réf.	Désignation Poids net Prix en €	
9	Toureau	Saucisson sec supérieur	
4		Médaille d'Or CGA 2013	É
	M567	Sous vide280 g 8,5	
	Toureau	te Saucisson au foie gras	
4	WW Co	Médaille d'Or Saucicréor 2013	
	M565	Sous vide 280 g	į





Nouveauté	Pancetta Maison Coudeyrat
M568	Sous vide+/- 50 g 350 g 11,00
Nouveauté M569	Coppa Maison Coudeyrat
M569	Sous vide+/- 50 g 350 g 10,00

	Désignation	Millésime	Р	rix en €	Réf.	Désignation	Millésime	Prix e
Ca	ahors rouge					Vins blancs		
VRCS001B10	Cuvée des Dames (Ancien Pierre Sèche, du Château	Pineraie)			● VBBC00	OGB11 Château Court les Mûts AOC Bergerac sec, 75 cl		6,
ı	AOC Cahors, 75 cl	2010		4,90	● VBBC00	7811 Château la Jaubertie AOC Bergerac sec, 75 cl	2011 .	7,
VRCS001B10	Château la Coustarelle AOC Cahors, 75 cl.	2010		6,50	VBBC00	05B12 Mirabelle du Château La Jaubertie 🥏		
VRCS013B11	Clos la Coutale AOC Cahors, 75 cl.	2011		6,80		AOC Bergerac sec, 75 cl.		15,
VRCS014B10	Prieuré de Cénac AOC Cahors, 75 dl 🥒	2010		9,80	● VBBC00	9		8,
VRCS005B10	Château Lamartine AOC Cahors, 75 cl	2010		7,95	VMCB0	02B12 Château Miaudoux, AOC Côtes de Bergerac blanc moelleux, 75 cl	2012	5,
VRCS011B09	Château Pineraie AOC Cahors, 75 cl			8,80			2012	,
/RCS035B08	Château de Haute Serre AOC Cahors, 75 cl	2008		16, ²⁰		Tariquet		
VRCS034B07	Château de Chambert AOC Cahors, 75 cl 🥏	2007		12 , ⁵⁰	VBCG0	06B11 Domaine du Tariquet les 4 Réserves Vin de Pays des Côtes de Gascogne, moelleux, 78	5 cl 2011 .	7,
/RCS015B07	L'Authentique de La Pineraie AOC Cahors, 75 cl	2007		20 , ⁰⁰	- VMCGC	vin de Pays des Coles de Gascogne, moeileux, 73 201813 Domaine du Tariquet «Premières Grives») CI	
/RCS002B09	Château Lamartine «Expression»				VIVICO	Vin de Pays des Côtes de Gascogne moelleux, 75	ocl	7
	AOC Cahors, 75 cl	2009		23 , ⁶⁰	VMCG0	002B10 Domaine du Tariquet «Dernières Grives»		
	Château Lamartine «Cuvée Particulière»	0010		11 50		Vin de Pays des Côtes de Gascogne liquoreux, 75	cl	16,
	AOC Cahors, 75 cl	2010		11,50	● VBCG0	O1B12 Domaine du Tariquet «Côté Tariquet» Vin de Pays des Côtes de Gascogne sec, 75 cl		7
Be	ergerac rouge				■ VBCG0	02B13 Domaine du Tariquet «Chardonnay»		
	Château Court les Mûts				13000	Vin de Pays des Côtes de Gascogne sec, 75 cl		5
,	AOC Côtes de Bergerac, 75 cl	2009		9,40	● VBCG0	03B12 Domaine du Tariquet «Sauvignon»		_
'RBC004B10	Château Cluzeau AOC Bergerac, 75 cl	2010		. 8, ⁶⁰	0.1/0.000	Vin de Pays des Côtes de Gascogne sec, 75 cl.		5
RBC002B11	l'Empyrée de Cluzeau AOC Bergerac, 75 cl 🥏 🗆	2011		14 , ⁵⁰	● ARCEN	O4B13 Domaine du Tariquet «Ugni-Blanc/Colombard» le Vin de Pays des Côtes de Gascogne sec, 75 cl	Classic	5
RBC008B08	Mirabelle du Château La Jaubertie				● VBCG0	05B10 Domaine du Tariquet Chardonnay tête de cu		
,	AOC Bergerac, 75 cl	2008		15, ⁵⁰		Vin de Pays des Côtes de Gascogne, sec 75 cl		14
RBC012B11	Château Barouillet AOC Bergerac, 75 cl	2011		5 ,90		Les Alcools		
RBC011B10	Lilas de Coquelicot AOC Bergerac, 75 cl 🥒	2010		10, ⁵⁰	F000			37
'RBC010B11	Chant de Coquelicot AOC Bergerac, 75 cl	2011		6,90	F822 F823	Vieille Prune Louis Roque - 42°, 70 cl		39
/RCB004B09	Château Tour des Gendres «La Gloire de mon Père	?»		-	F835	Pousse Rapière liqueur orange-Armagnac - 24°, 75	cl	
	AOC Bergerac, 75 cl	2009		11,50	F883	Cognac Napoléon 20 ans Tanguide - 45°, 75 cl		41
	Domaine de l'Ancienne Cure	0010		≠ 80			-	-
	AOC Bergerac, 75 cl	2010		6 , ⁸⁰			The sales	A
	Château La Jaubertie AOC Bergerac, 75 cl	2009		7 , ⁴⁰		\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \		826
	Château Beauportail AOC Pécharmant, 75 cl	2010		10,50		Les Apéritifs		
	Château la Renaudie AOC Pécharmant, 75 cl	2008		9,50	F801	Sarlanoix - 16°		
	Château de Tiregand AOC Pécharmant, 75 cl	2010		11,00	F802	Ratafia (apéritif à la prune) - 15° 70 c	ĺ	
RPT005B08	Château Champarel AOC Pécharmant, 75 cl	2008		11,50	F806	Apéritiț à la Pêche de Vigne - 15° 70 c	1	'
	Vins rosés				F807	Apéritiț à la Châtaigne - 16° 70 c	1]
SBC009B12	Château Miaudoux AOC Bergerac rosé, 75 cl	2012		5 , ⁵⁰	F810	Apéritif à la Figue - 16°		
	Château Court les Mûts AOC Bergerac rosé, 75 cl	2012		6,90	F813 F839	Apéritif Artisanal Gratte-Cul 11,5°75 c		
	Domaine de l'Ancienne Cure AOC Bergerac rosé, 75 cl	2012		6,80	F809	Quinquinoix 17° (Apéritit aux Noix)75 c Apéritit artisanal à la Trutte - 16°75 c		
	Château de la Jaubertie AOC Bergerac rosé, 75 cl	_		7, ⁴⁰	F815	Apéritif Sangria blanche 11,5°		
					F818	Hypocras Apéritif médiéval 11,5°		
	Château de Panisseau AOC Bergerac rosé, 75 cl	2013		5 ,95	F808	Floc de Gascogne rosé M. Expert 17° 75 o	1	1
	Clos des Verdots AOC Bergerac rosé, 75 cl	2012		7,80	F896	Vieux Pineau des Charentes 7 ans70 c	1	1
SBC005BNM	Mirabelle de la Jaubertie AOC Bergerac rosé, 75 cl	. NM		9,95	X13028	Lot de 3 apéritifs 37,5 cl		
	Château Barouillet AOC Bergerac rosé, 75 cl	2012		5 , ⁵⁰		(figues, noix et gratte cul) 3x37,5 c	1770	-22%. 1

Spécial Pâques









Les chocolats d'Artisans pour fêter Pâques sous le signe de l'originalité

D710 Chocolats à la Vieille Prune de Souillac Louis Roque	coffret	. 200 g	18, ⁹⁰
(Chocolat au cœur coulant de vieille Prune)			
D708 Noix au Chocolat de Rocamadour	sachet	. 200 g	6,00
D762 Noix du Périgord Noir au Chocolat Blanc	sachet	. 120 g	5 ,80
D701 Nogaillous Domaine de Béquignol - 18 pièces	coffret	80 g	9,50



Pâtes à tartiner Artisanales Bovetti (sans huile de palme) avec 40% de fruits (noisette et noix)

C764 Pâte à tartiner Véritable Chocolat Noir Noisette	4, ⁹⁵
C763 Pâte à tartiner Véritable Chocolat Lait Noisette	4, ⁹⁵
C706 Pâte à tartiner Véritable Chocolat Lait Noix du Périgord 200 g	4,95







X13087 Lot de 6 bouteilles de jus d	de raisin artisanal	
6 x 75cl soit 4,5 L	23, ⁴⁰	17,90

Nouveautés 2014

Bières de chez nous :

X13089 - Bières Artisanales du Quercy - Brasserie Christophe Ratz

Pack de 6 bouteilles - I blonde - I Ambrée

I Blanche - I Brune - I St Patrick - I Pépita de Lemon







Le Pantagruélique Canard Entier de Barbarie farci

Enorme boite (diamètre 10cm par 22 cm de haut) d'un canard de Barbarie ENTIER (sans foie) désossé et farci. Le Pantagruélique se déguste froid coupé en tranches de 1,5cm d'épaisseur, agrémenté d'une salade verte. C'est le compagnon idéal des repas improvisés.

Ingrédients :

Valisette de Printemps

- I Foie gras de Canard Entier 130 g et son Confit de Figues 50 g
- I Vin Blanc AOC Côtes de Bergerac Moelleux Château Miaudoux 75 cl
- I Terrine Fine à l'Armagnac 100 g
- I Cochonnaille en Persillade 100 g
- I Mitonnée de Canard aux Vendanges Tardives 600 g
- I Vin Rouge AOC Cahors Domaine Lafon 75 cl
- I Sablé artisanal aux Myrtilles et Chocolat blanc 50 g
- I Douceur d'Ananas et Kiwi en méli-mélo 100 g
- I Douceur de Chocolat aux éclats de Noisettes 90 g
- I Ballotin de Truffes au Chocolat et aux Pépites de Poires 100 g
- I Mug en Céramique Violet / Blanc avec cuillère



BON DE COMMANDE PRINTEMPS 2014

CADEAU de Rapidité*

COMMANDEZ SANS ATTENDRE!

les 500 premières commandes recevront cette Délicieuse Gourmandise de Canard Confit aux Baies Roses 180g

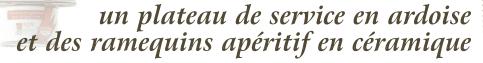


...et bien d'autres cadeaux

des Foies gras...



ou



Vos cadeaux

• Pour 119 € vous recevrez en plus 65 g de Bloc de Foie gras

Pour 149€ vous recevrez 100 g de Bloc de Foie gras ou 1 Plateau apéritif en ardoise naturelle Plus vos frais de port offerts - ("Franco de Port" et d'emballage livraison France métropolitaine)

- Pour 199 € vous recevrez 130 g de Bloc de Foie gras ou 1 Plateau en ardoise et 1 Ramequin en céramique
- Pour 249 € vous recevrez 200 g de Bloc de Foie gras ou 1 Plateau en ardoise et 2 Ramequins en céramique
- Pour 299 € vous recevrez 300 g de Bloc de Foie gras ou 1 Plateau en ardoise et 3 Ramequins en céramique
- Pour 399 € vous recevrez 400 g de Bloc de Foie gras ou 1 Plateau en ardoise et 4 Ramequins en céramique Les cadeaux sont réservés à la vente par correspondance. Ils ne sont pas cumulables (sauf cadeau de rapidité)

FRAIS DE PORT EXCEPTIONNELS DE 5,99 € pour les achats en dessous de 149 €.

Port offert pour un montant supérieur à 149 €.

Frais de port Europe* 15 € (*Pays frontaliers France, autres nous consulter)

Studio 8 - F. Lasfargues - Conception et impression M.G.D. Imprimeurs - C

BON DE COMMANDE PRINTEMPS 2014

Valable jusqu'au 12 mai 2014

Commander c'est facile - par courrier :

Le Cellier du Périgord - BP 39 - 24201 Sarlat cedex par téléphone : 05 53 30 81 30 - par fax : 05 53 30 81 39

Par e-mail: cellierduperigord@gmail.com

ou sur notre site internet : www.foie-gras-sarlat.com

Les cadeaux ne sont pas cumulables (sauf cadeau de rapidité). *Merci de préciser les cadeaux choisis en cochant la case correspondante*

Adresse de livraison (Si elle est différente) Adresse de facturation Nom: Nom: Etage: Code: Etage: Code: Code Postal: Ville: Code Postal: Ville:(OBLIGATOIRE pour la livraison du colis) .(OBLIGATOIRE pour la livraison du colis) Adresse e-mail : Adresse e-mail: \Box Je souhaite recevoir les réductions par e-mail (maxi. 2 par mois) A expédier □ dès réception □ ou après le : ☐ Je ne souhaite pas, tant pis pour les promos Prix unitaire **TOTAL** Cadeau : Gourmandise de Canard aux Baies Roses 180g offerte* CAD083 CADEAU pour un minimum de 48€ Reçu le N° de Commande Frais de port Acompte 5.99 € Cadre réservé (Gratuit à partir de 149 €) à nos services TOTAL (1) Choisissez vos cadeaux MONTANT DE LA COMMANDE en fonction de votre montant de commande TOTAL (1)+ (2) (voir au dos). NET À PAYER Mode de réglement : ☐ Chèque bancaire joint à la commande ☐ Carte bancaire - expire à fin : ____/___ N° de carte : | | | | | | | | | | | | | | □ Plateau ardoise et □ Foie gras de Canard ramequins apéritifs Notez les 3 numéros inscrits :

au dos de votre carte bancaire

Commandez sur internet

1 Terrine Fine

à l'Armagnac 180g

et gagnez un cadeau supplémentaire