

BON DE COMMANDE

Désignation du produit	Quantité	Prix	Total
		Sous-Total	
Participation aux frais de port et d'emballage, voir CGV au verso. Pour le Figuiers et les produits frais nous contacter.			
TOTAL À PAYER			

COORDONNÉES

M Mme Mlle

Nom : _____

Prénom : _____

Adresse : _____

Code Postal : _____

Ville : _____

Tél / Port : _____

Mail : _____

Merci d'envoyer votre règlement par chèque à :
Mr Joël Valentin «Au Cousteau» 32360 PEYRUSSE-MASSAS
Tél. 05 62 65 59 95 / Port. 06 83 57 89 07

NOS PARTENAIRES

VINS DES CÔTES DE GASCogne, FLOC DE GASCogne, ARMAGNAC

Domaine d'Embidoure : EARL Menegazzo Filles,
32390 RÉJAUMONT
Tél. 05 62 65 28 92 / Fax : 05 62 65 27 40 E-mail : menegazzo.embidoure@wanadoo.fr Site : www.domaine-embidoure.com

Domaine du Tucoulet : Sébastien Lopez,
32000 AUCH
Tél. 06 07 42 26 60 / Fax : 05 62 05 15 98 Site : domainedutucoulet.free.fr

HÉBERGEMENTS

Maison de Location saisonnière
Danfous Céline,
Au Dours 32260 ORNÉZAN
Tél. 05 62 59 20 19
A 17 km d'Auch, piscine

Domaine Le Castagné
Chambres d'Hôtes, Location de salles Gîtes et Camping,
910, Chemin de Naréoux
Rte de Toulouse 32000 AUCH
Tél. 06 88 10 25 15 / 05 62 63 32 56
Site : <http://www.domainelecastagne.com>



LA FERME

A 12km d'Auch, Joël Valentin et sa compagne Bernadette vous reçoivent sur leur exploitation et vous font connaître leurs produits issus de leur production personnelle artisanale de canards et foies gras, ainsi que de viande bovine. Depuis plus de 30 ans, nous vous faisons partager notre passion pour ce métier de tradition, ce savoir-faire, Nous apprécions et privilégions le contact authentique avec notre clientèle.

MARCHÉS DE NUIT

En JUILLET et AOÛT, notre stand vous proposera nos assiettes gourmandes avec nos produits de la ferme. Venez nous retrouver dans le Gers à Vic Fezensac, Lavardens, St Clar, Lectoure, mais aussi au Domaine d'Embidoure à Réjaumont, Samatan...(demander les dates)

TRAITEUR

Nous sommes à votre écoute pour réaliser vos repas de fêtes, d'anniversaire, d'apéritif dinatoire, d'évènements sportifs, des inaugurations.... toujours prêts à vous satisfaire en suivant votre demande.

MARCHÉS

Nous sommes présents sur les marchés de L'Hérault : autour de Montpellier : Grabels, Montpellier Antigone, Sète

Sur les marchés des Pyrénées Orientales : autour de Perpignan : Port Vendres, St Laurent de la Salanque, Le Soler

Cordonnées GPS :

Lat : 43.73320

Long : 0.55908

Création DIGITAK • 06 77 98 11 65 • www.digitak.fr



BERNADETTE ET JOËL VALENTIN

«Au Cousteau»
32360 Peyrusse-Massas
Tel : 05 62 65 59 95 / Port. 06 83 57 89 07
www.foiegrasaucousteau.com
contact@foiegrasaucousteau.com

PRODUCTEURS

Vente directe à la ferme, découpe de canard gras, foie gras frais, magret, figuigers, cassoulet au confit, colis de veau ou de boeuf ...

TRAITEUR

Repas de fêtes pour collectivités ou particuliers, marchés de nuit, inaugurations, apéro-dinatoire, évènements sportifs, anniversaires ..



TARIFS 2021/2022

PRODUITS ET INGRÉDIENTS	Poids	Prix / 100g	Parts	Prix TTC
Foies gras de canard entier (Foie gras de canard, sel, poivre)				
Verrine 85g	85G	15,20 €	1	13,00 €
Verrine 125g	125G	14,40 €	2	18,00 €
Verrine 180g	180G	12,78 €	3/4	23,00 €
Verrine 300g	300G	11,00 €	6/7	33,00 €
Verrine 400g	400G	10,00 €	8/10	40,00 €
Verrine 460g	460G	9,82 €	10/12	45,00 €
Bloc de foie gras (Foie gras de canard, eau, sel, poivre)				
Bloc de 130g		12,30 €	4/5	16,00 €
Cou de canard farci au foie gras (Viande de canard, viande de porc, foie gras 20 %, Armagnac 2%, sel, poivre)				
Conserve 350g	350G	4,00 €	5/6	14,00 €
Magret fourré au foie gras (Magret de canard, foie gras 20 %, graisse, sel, poivre)				
Conserve 500g	500 G	3,40 €	5/6	17,00 €
Confit de canard (Viande et graisse de canard, sel, poivre)				
Bocal verre deux cuisses	800 G	1,63 €	4	13,00 €
Bocal verre deux magrets	800 G	2,13 €	4	17,00 €
Bocal verre quatre manchons	750 G	1,33 €	4	10,00 €
Cassoulet au confit de canard (Viande de canard 30 %, haricots lingots, saucisse grillée, lardons, graisse, jus cuisiné, concentré de tomates, sel, poivre)				
Bocal verre de 500g	500 G	2,20 €	1/2	11,00 €
Bocal verre de 1000g	1000G	1,80 €	2	18,00 €
Bocal verre de 1300g	1300G	1,62 €	2/3	21,00 €
Bocal verre de 2800g	2800G	1,43 €	5/6	40,00 €
Garbure (Manchons de canard, chou, carottes, navets, oignons, ail, haricots lingots, sel, poivre)				
Bocal verre de 850g	850G	1,00 €	1/2	10,00 €
Bocal verre de 1000g	1000G	1,15 €	2	11,50 €
Haricots cuisinés (Haricots lingots, viande de canard, tomates, oignons, carottes, aromates, sel, poivre)				
Bocal verre de 400g	400G	1,25 €	1/2	5,00 €
Bocal verre de 840g	840G	1,90 €	2/3	10,00 €
Haricots Tarbais (Haricots tarbais, oignons, céleri, poireaux, fond de canard cuisiné, carottes, concentré de tomate, poivre et sel)				
Bocal verre de 800g	800G	1,37 €	1/2	11,00 €
Blanquette de veau (Sauté de veau, oignons, carottes, pommes de terre, champignons de Paris, poireaux, ail, thym, laurier, jus cuisiné, vin blanc*, farine de blé, crème fraîche, sel, poivre)				
Bocal verre de 300g	300G	2,16 €	1	6,50 €
Bocal verre de 780g	780G	1,67 €	2	13,00 €
Bœuf Bourguignon (Viande de bœuf, vin rouge, oignons, carottes, pommes de terre, champignons de Paris, farine de blé, sel, poivre)				
Bocal verre de 300g	300G	2,16 €	1	6,50 €
Bocal verre de 780g	780G	1,67 €	2	13,00 €
Sauce bolognaise (Sauce tomate cuisinée, oignons, carottes, steak haché de bœuf, laurier, sel, poivre)				
Bocal verre de 350g	350G	1,28 €	1	4,50 €
Gésiers de canards confits (Gésiers et graisse de canard, sel, poivre)				
Verrine de 180g	180G	2,50 €	3	4,50 €
Verrine de 360g	360G	2,08 €	5	7,50 €
Graisse de canard				
Bocal verre de 300g	300G	1,16 €		3,50 €
Bocal verre de 500g	550G	0,91 €		5,00 €
Bocal verre de 650g	650G	0,85 €		5,50 €
Petits pois aux Gésiers confits (Gésiers confits émincés 15 %, petits pois 52 %, légumes 30 % : oignons, carottes, pommes de terre, sel, poivre, sucre, bouillon de légumes)				
Bocal verre de 350g	350G	1,43 €	1	5,00 €
Pâté de canard traditionnel (Viande de canard 45 %, viande et foie de porc 44 %, œuf 4 %, amidon 3 %, lait, sel, poivre)				
Verrine 180g	180G	2,78 €		5,00 €
Pâté de canard au foie gras (Viande de canard 40 %, viande et foie de porc 35 %, foie gras 25 %, œuf, amidon, lait, sel, poivre)				
Verrine 180g	180G	3,89 €		7,00 €
Pâté de canard au poivre vert (Viande de canard 45 %, viande et foie de porc 42 %, œuf 4 %, amidon 3 %, lait, sel, poivre vert 1,5%)				
Verrine 180g	180G	3,05 €		5,50 €
Pâté de canard au Piment d'Espelette (Viande de canard 45 %, viande et foie de porc 42 %, œuf 4 %, amidon 3 %, lait, sel, piment d'Espelette 1,5%)				
Verrine 180g	180G	3,05 €		5,50 €
Pâté de fritons (Viande et graisse de canard, épices, sel, poivre)				
Verrine 180g	180G	2,78 €		5,00 €
Rillettes de canard (Viande de canard, graisse de canard 33 %, sel, poivre)				
Verrine 180g	180G	2,78 €		5,00 €
Verrine 360g	360G	2,25 €		9,00 €
Verrine 180g au Foie gras (20%)	180G	3,89 €		7,00 €
Manchons de canard aux lentilles (Manchons et saucisse de canard, lentilles, bouillon de volaille, carottes, oignons, sel, poivre)				
Verrine 1000g	1000G	1,30 €		13,00 €
AXOA (Viande de veau, poivrons, piments doux rouges et verts, oignons, sel, piment d'Espelette.)				
Bocal verre de 800g	800G	1,65 €		14,00 €
Veau Marengo (Viande de veau, farine, carottes, ail, céleri, champignons, oignons, concentré de tomates, sel, poivre)				
Bocal verre de 800g	800G	1,65 €		14,00 €

* peut contenir des sulfites - Toutes les viandes cuisinées dans nos produits proviennent de notre ferme - "Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé"

PRODUITS FRAIS



Foie gras frais et mi-cuit
 • Foie gras de canard frais :
Tarif selon la saison
 • Foie gras mi-cuit : **90€/ kilo**



Rôti de 2 Magrets fourré au Foie gras
 Le poids est d'environ 1.2kg pour 4 à 5 personnes. Le prix est de **38,50€** la pièce. La notice de cuisson est fournie.



Le figuigers
 C'est un canard engraisé aux figues et au maïs, désossé et fourré de son foie gras, salé, poivré, prêt à cuire.
 Il vous sera vendu avec sa notice de cuisson. Le figuigers pèse 3kg, pour 10 personnes. Pour le commander, contactez nous par mail, par téléphone ou ar le biais du site, avant le 30 novembre, pour les fêtes de fin d'année.
 Pour 10 personnes environ **110€**



Viandes de Canard
 • Magret frais
 • Cuisse de canard
 • Magret séché entier
 • Magret de canard séché tranché



Bovin
 • Veau : Colis de veau élevé sous la mère 15€/kg, soit 75€ le colis de 5kg
 • Boeuf : Colis de bœuf 84€ le colis 7kg avec la côte à l'os, colis de 5kg à 12€/kg soit 60.00€/colis • Steaks hachés : 3,50€ les 250g

CGV • Les prix : Les prix de nos spécialités sont indiqués en Euros et ne sont valables qu'en France métropolitaine. Nous consulter pour les DOM-TOM et les autres pays. Les prix indiqués tiennent compte de la TVA française. Les stocks : Les produits sont vendus dans la limite des stocks disponibles. Pour être sur de la disponibilité des produits avant de passer commande, merci de nous contacter. Forfaits port et emballage pour la France métropolitaine uniquement : • Jusqu'à 100€ de commande : 15 euros • De 101€ à 200€ : 20 euros • De 201€ à 300€ : 25 euros... (ajouter 5€ de frais de port supp. par tranche de 100€) • Pour l'étranger et les DOM-TOM : nous contacter Les photos : Les photos illustrant nos spécialités sont non contractuelles. La commande : Toute commande du client implique l'acceptation par celui-ci des présentes conditions de vente.