



Bon de commande



À retourner à l'adresse postale en bas de la feuille ou par mail : la-mejoul@orange.fr
Nous confirmons, au plus tard dans les 8 jours, la réception de votre bon de commande.

Le poids du colis se calcule en fonction du poids brut + 0,8 kg d'emballage
de 0 à 3 kg = 14 € - de 3 à 5 kg = 18 € - de 5 à 10 kg = 23 € - de 10 à 15 kg = 26 €

À partir de 390 € d'achats nous participons à hauteur de 50% des frais de port par colis (hors produits frais sous vide)

Nom : Prénom :

Adresse :

Code postale : Ville :

Téléphone : Mail :

Produit en conserve	Parts	Prix au Kg	Poids brut	Poids net	Poids net égoûté	Prix TTC	Quantité	Total
Foie gras de canard entier en bocaux (foie gras, sel, poivre)	2	137,69€	490 g	130 g		17,90€		
	3-4	131,05€	500 g	190 g		24,90€		
	4-6	121,56€	760 g	320 g		38,90€		
	6-8	109,52€	780 g	420 g		46,00€		
Foie gras de canard entier en boîte (foie gras, sel, poivre)	2	123,08€	160 g	130 g		16,00€		
	3-4	121,05€	230 g	190 g		23,00€		
	6-8	105,00€	500 g	400 g		42,00€		
Pâté de foie de canard (50% de foie de canard entier, viande de porc, œuf*, sel, poivre)	2	61,54€	180 g	130 g		8,00€		
	4	57,50€	250 g	200 g		11,50€		
	6	51,72€	350 g	290 g		15,00€		
Pâté au foie de canard (30% de foie de canard entier, viande de porc, œuf*, sel, poivre)	4	47,50€	250 g	200 g		9,50€		
	6	41,38€	350 g	290 g		12,00€		
Cou de canard farci au foie gras entier (67% viande de porc, 30% foie gras, œuf*, sel, poivre)	4-5	48,57€	650 g	540 g	350 g	17,00€		
Rillettes pur canard (maigre et gras de canard, sel, poivre)	2	34,62€	180 g	130 g		4,50€		
	4	26,00€	240 g	200 g		5,20€		
	6	24,80€	320 g	250 g		6,20€		
Rillettes au foie gras entier (maigre et gras de canard foie gras 25%)	2	42,86€	180 g	140 g		6,00€		
	4	42,50€	250 g	200 g		8,50€		
Terrine de canard au foie gras 25% (maigre de canard, porc, foie gras 25%, sel, poivre)	4	49,50€	250 g	200 g		9,90€		
Terrine de canard à l'échalote (maigre de canard, porc, échalote, poitrine fumée sel, poivre)	4	34,50€	250 g	200 g		6,90€		
Saucisses de canard confites (65% viande de canard, viande de porc, graisse, sel, poivre)	2	39,60€	600 g	500 g	250 g	9,90€		
	4	35,80€	1200 g	1000 g	500 g	17,90€		
Confit de canard (membres, graisse, sel) 2 Cuisses 2 Cuisses « gros calibre » 3 Cuisses 2 Cuisses + 1 Magret	2	30,71€	900 g	750 g	420 g	12,90€		
	2	27,80€	950 g	800 g	500 g	13,90€		
	3	28,17€	1200 g	1000 g	600 g	16,90€		
	4	33,69€	1200 g	1000 g	650 g	21,90€		
Gésiers de canard (gésiers, graisse, sel)	2	40,00€	330 g	240 g	150 g	6,00€		
	4	38,33€	650 g	500 g	300 g	11,50€		
Graisse de canard		9,33€	850 g	750 g		7,00€		
Civet de canard cuisiné au vin de Bergerac (Magret, manchons, vin rouge*, oignons, carottes, fond de canard, amidon*, épices*, concentré de tomates)	2	18,63€	900 g	800 g		14,90€		
Civet de canard aux pruneaux "NOUVEAUTÉ" (Viande de canard désossé 30%, vin rouge*, oignons, pruneaux 15%, fond de canard, amidon*, concentré de tomates, ail, sel, poivre)	2	18,71€	950 g	850 g		15,90€		
Saucisses de canard aux haricots façon cassoulet (saucisse de canard, manchons confits, haricots blancs, oignons, carottes, fond de canard, amidon*, épices*, concentré de tomates)	2	17,00€	1200 g	1000 g		17,00€		
	3	15,63€	1850 g	1600 g		25,00€		
Filet découverte (promo) 1 rilette + 1 pâté 30% + 1 rilette au foie gras + 1 terrine d'échalote + 1 terrine au foie gras		31,58€	1200 g			37,90€		

* Certains de nos produits peuvent contenir des aliments allergènes



JM CEROU et sa fille Virginie
46110 Saint-Michel de Bannières - 06 79 72 25 82 - 06 40 43 90 00
GAEC LA MEJOUL Siren : 435031331 - Email : la-mejoul@orange.fr
www.lafermedevirginie46.fr
www.facebook.com/lafermedevirginieofficiel
N° de TVA : FR36435031331

Frais de port
Total à payer

(Seuls les produits marqués « X » sont expédiables), les autres produits sont à retirer à la Ferme où au marché de Brive

Frais de port supplémentaire pour les produits frais : (nous contacter)

PRODUITS FRAIS / CUISINÉS & PRODUITS DIVERS	PRIX TTC	QUANTITÉ	TOTAL
CHOUX FARCI DE CANARD (<i>cuisson sous vide</i>)	6,50 € pièce	12,00 € les 2	
LASAGNE DE CANARD AUX MAGRETS	8,90 €/parts	14,50 €/2 parts	
PARMENTIER DE CANARD AUX CONFITS	8,90 €/parts	14,50 €/2 parts	
VOL-AU-VENT (<i>confit, sauce aux cèpes</i>) 150g		4,30 €/pièce	
TOURTE DE CANARD (<i>pomme de terre, confit, cèpes, crème</i>) 1.8 kg environ		22,00 €/kg	
TERRINE DE CAMPAGNE AU FOIE GRAS (30%) X		44,90 €/kg	
RILLETTE FRAÎCHE (<i>pur canard sous vide</i>)		19,00 €/Kg	
CUISSE CONFITE (+/-230g) (<i>sous vide</i>) X		5,30 € pièce	
MANCHON + AILE OU BARRE DE COU CONFIT		1,90 € pièce	
FIGUE FOURRÉE AU FOIE GRAS MI-CUIT (<i>environ 18 figues au kg</i>) X (DLC 3 semaine sous vide)		65,00 €/Kg	
MAGRET FOURRÉ AU FOIE GRAS (600g environ) X (DLC 3 semaine sous vide)		55,00 €/Kg Environ 32 € pièce	
FOIE GRAS MI-CUIT (DLC 21 jours sous vide)		105,00 €/kg	
BALLOTIN DE FOIE GRAS ENTIER MI-CUIT (DLC 4 mois à date de fabrication)		25,00 € les 200g 36,00 € les 300g	
MAGRET SÉCHÉ (400g environ) (DLC 2 mois sous vide) X		39,00 €/Kg	
MAGRET FUMÉ (400g environ) (DLC 2 mois sous vide) X		45,00 €/kg Environ 15,00 € pièce	
SAUCISSE SÈCHE DE CANARD (<i>maigre de canard 60%</i>) X		56,90 €/kg	
FOIE GRAS FRAIS EXTRA (+ 4 €/kg si éveiné)		<i>Nous contacter</i>	
CANARD ENTIER AVEC FOIE (+ 4,00 € découpé) 6.5 à 7 kg		8,90 €/kg	
CANARD ÉVISCÉRÉ SANS FOIE 5 kg		6,90 €/kg	
PALETOT DE CANARD MULARD (3.5 kg à 4 kg)		8,50 €/kg	
MAGRET FRAIS SOUS VIDE (<i>peut se congeler</i>) X		<i>Nous contacter</i>	
AIGUILLETTE DE CANARD X		<i>Nous contacter</i>	
TOURNEDOS DE MAGRET X		29,90 €/kg	
SAUCISSE DE CANARD (<i>viande de canard 70%, porc, sel, poivre</i>) X		22,90 €/Kg	
CÔTELETTE DE CANARD X		26,00 €/kg	
MANCHON + AILE FRAÎCHE		1.40 € pièce	
CŒUR (<i>environ 30 cœurs au kg</i>) X		14,90 €/kg	
BARRE DE COU		1,30 € pièce	
PAIN D'ÉPICE 5 PARFUMS (<i>nature, chocolat, orange, noix, figues/raisins</i>) PAQUET DE 500g X		25,00 €/kg	
CERNEAUX DE NOIX GRILLÉS ET CAMELISÉS OU CHOCOLAT (150 g) X		4,95 € & 5.20 €	
GÂTEAU AUX NOIX (<i>moelleux</i>) 300g X		9,90 €	
HUILE DE NOIX 25cl & 50cl		8,00 € & 15,00 €	

Total à payer :



Bon de commande

À retourner à l'adresse postale en bas de la feuille ou par mail : la-mejoul@orange.fr



NOUVEAUTÉ

VENTE DIRECTE

« Agneau fermier élevé 100% à l'herbe »

A réserver sous 1 semaine à l'avance (demi-agneau, agneau entier)

Nom : Prénom :

Téléphone : Mail :

PRODUITS FRAIS	PRIX TTC	QUANTITÉ	TOTAL
GIGOT D'AGNEAU	19,90 €/kg		
TRANCHE DE GIGOT	24,90 €/kg		
EPAULE D'AGNEAU	18,90 €/kg		
RÔTI D'ÉPAULE	22,90 €/kg		
SELLE D'AGNEAU	24,90 €/kg		
SOURIS D'AGNEAU	18,90 €/kg		
CÔTELETTE D'AGNEAU	21,90 €/kg		
FOIE / CŒUR / ROGNON	12,90 €/kg		
COLLIER, POITRINE (pour ragoût ou barbecue)	12,90 €/kg		
CHIPOLATAS OU MERGUEZ 100% BREBIS	14,50 €/kg		
CHIPOLATAS OU MERGUEZ D'AGNEAUX	19,90 €/kg		

AGNEAU ENTIER

Découpé + mis sous vide, prêt à consommer ou à congeler

Avec gigots et épaules entières ou tranchés(es)

Poids : entre 15 kg & 16 kg

Un agneau comprend :

- 2 gigots et 2 épaules
- 6 paquets de 6 côtelettes
- 1 collier & 1 poitrine tranchée
- 1 foie et 1 cœur

Si les gigots et les épaules sont tranchés(es), ce sera par 4 et 6 tranches

250€ sous vide (≈15€/kg) ou 230€ non sous vide

DEMI-AGNEAU

Découpé + mis sous vide, prêt à consommer ou à congeler

Avec gigots et épaules entières ou tranchés(es)

Poids : entre 7 kg & 8 kg

Un demi-agneau comprend :

- 1 gigot et 1 épaule
- 3 paquets de 6 côtelettes
- ½ collier & ½ poitrine tranchée
- ½ foie et ½ cœur

Si les gigots et les épaules sont tranchés(es), ce sera par 2 et 4 tranches

130€ sous vide (≈16€/kg) ou 120€ non sous vide



**MANGEZ
VIVEZ
fermier**



JM CEROU et sa fille Virginie
46110 Saint-Michel de Bannières - 06 79 72 25 82 - 06 40 43 90 00
GAEC LA MEJOU Siren : 435031331 - Email : la-mejoul@orange.fr
www.lafermedevirginie46.fr - www.facebook.com/lafermedevirginie/
N° de TVA : FR36435031331



**Total
à payer**