ADRESSE D'EXPEDITION

Nom : _____ Prénom : _____

Adresse _____

_____

Code postal _____ Ville _____

_____

Tél : _____

Mobile : _____

E-mail : _____

Date de commande : _____

Date de livraison souhaitée : _____

Signature du client

Règlement :

Aucune commande non accompagnée de son règlement ne pourra être expédiée. Nous vous remercions de votre compréhension.

Participation au frais de port :

- pour une commande inférieure à 80€ : 9€
- pour une commande de 81€ à 150€ : 14€
- pour une commande de 151€ à 300€ : 20€
- pour une commande de 301€ à 400€ : 24€
- pour une commande supérieure à 401€ : franco de port

Très important :

Vérifiez le colis dès réception. En cas de casse ou de manque sur le colis, faire les réserves d'usages sur le bordereau du transporteur et lui confirmer ces réserves par lettre recommandée dans les 3 jours en joignant un double de la facture.
Les marchandises voyagent aux risques et périls du destinataire.

Studio Color - Boulogne sur Gesse

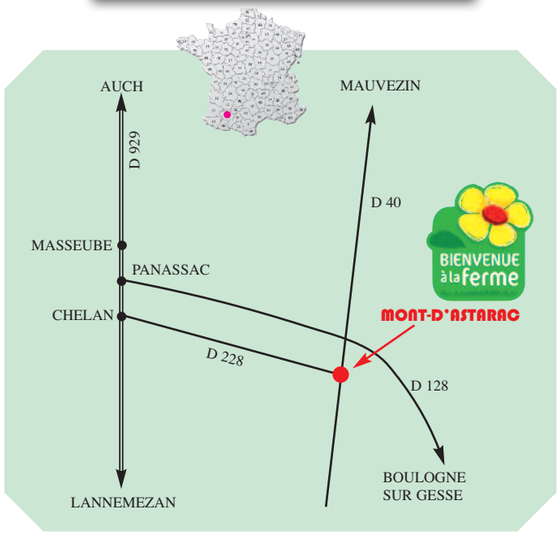
Plats cuisinés de boeuf et veau élevés à la ferme

Mail : gaecfamillelatapie@orange.fr

Nous sommes situés dans un petit village du Gers en plein coeur de l'Astarac, avec les Pyrénées pour toile de fond.
Vous pouvez y découvrir des vallées dissymétriques. Les versants face à l'ouest sont abrupts et couverts de bois, les versants opposés, en pentes douces, consacrés à la culture et à l'élevage de bovins. Nous nous situons au centre du bourg, à proximité de l'église du XVéme siècle.

Les produits que nous vous proposons proviennent exclusivement de notre élevage, pour les bovins et transformés par nos soins selon des recettes traditionnelles.

Nous aurons le plaisir de vous accueillir à la ferme (sur rendez-vous) et vous pourrez visiter notre ferme.



Foies gras et confits de canard

Gavés et transformés à la ferme

G.A.E.C.
FAMILLE LATAPIE
Séverine et Damien

32140 MONT D'ASTARAC
Tél. 05 62 66 11 56
06 70 34 27 82

Concours Général Agricole – Médaille d'Argent Paris 2017 – Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation
Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation – Médaille de Bronze Paris 2015 – Concours Général Agricole
Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation – Médaille de Bronze Paris 2013 – Concours Général Agricole
Foie gras du Gers – Les Producteurs à la Ferme – Suivez le chemin de nos fermes

Nos Foies Gras

Désignation	Poids net	Part	Prix unit.	Prix au kg
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER (foie gras de canard, sel, poivre)	120 g 180 g 320 g 450 g	2 4 7 10	**15**,70 **21**,70 **33**,70 **43**,70	**130**,83 **120**,55 **105**,31 **97**,11
BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD (foie gras de canard, sel, poivre)	65 g 120 g 180 g 300 g	2 6 10 15	**5**,90 **10**,60 **15**,30 **23**,00	**90**,76 **88**,33 **85**,00 **76**,66

Désignation	Poids net	Part	Prix unit.	Prix au kg
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT (foie gras de canard, sel, poivre)	180 g 320 g 450 g	4 7 10	**21**,70 **33**,70 **43**,70	**120**,55 **105**,31 **97**,11

Nos Entrees

Désignation	Poids net	Part	Prix unit.	Prix au kg
PREPARATION POUR SALADE (gésiers et coeurs confits, sel, poivre, ail)	140 g		**5**,80	**41**,42
RILLETTES PUR CANARD (viande et graisse de canard, sel, poivre **épices**)	130 g 200 g	3 5	**3**,70 **5**,20	**28**,46 **26**,00
PATE DE CANARD (75 % de viande de canard, porc, **oeufs**, sel, poivre, **épices**)	200 g	5	**5**,00	**25**,00
PATE AU FOIE DE CANARD 30% de FOIE GRAS (canard, foie gras, porc, **oeufs**, sel, poivre)	130 g 200 g	3 5	**4**,50 **6**,00	**33**,84 **30**,00
PATE DE CANARD au POIVRE VERT (canard, porc, foie gras, poivre vert, **lait, oeufs**, sel, poivre gris)	130 g	3	**4**,50	**33**,84
GRATTONS (chair et graisse de canard, sel, poivre)	200 g	4	**3**,90	**19**,50
MAGRETS SECHES (magrets, sel, poivre)	entier min. 260 g		**9**,20	pièce
MAGRETS FOURRES au FOIE GRAS (magrets, 25% foie gras, sel, poivre)	450 g	8	**16**,90	**37**,55
COEURS FARCIS au FOIE GRAS (coeurs de canard, 20% foie gras, sel, poivre)	150 g	5	**9**,50	**63**,33
COU FARCI au FOIE GRAS (foie gras de canard,porc, **oeufs,** sel, poivre)	350 g 500 g	7 10	**12**,30 **15**,60	**35**,14 **31**,20

Nos Plats Cuisines

Désignation	Poids net	Part	Prix unit.	Prix au kg
HARICOTS aux MANCHONS de CANARD CONFIT (haricots, manchons 30 %, bouillon*, carottes, oignons, tomate, sel, poivre)	1000 g	3	**13**,00	**13**,00
GARBURE (manchons et gésiers confits, bouillon*, choux, carottes, pommes de terre, poireaux, oignons, haricots secs, sel, poivre)	700 g 1400g	2 4	**10**,00 **16**,60	**14**,28 **11**,85
DAUBE DE CANARD (manchons de canard, vin du pays 20%, carottes, oignons, sel, poivre)	1000 g	5	**13**,00	**13**,00
ALICUIT (ragoût d'abattis de canard) (ailes, cous, bouillon*, carottes, oignons, jus de tomate, sel, poivre)	800 g	3	**7**,00	**8**,75
BOLOGNAISE aux GRATTONS de CANARD (grattons de canard 50 %, jus de tomate, bouillon*, oignons, ail, sel, poivre, **épices**)	360 g		**7**,40	**20**,55
TAJINE de CANARD (manchons de canard, bouillon*, farine de maïs, abricots, pruneaux, raisins sec, **amandes**, miel, **épices**)	900 g	4	**13**,90	**15**,44
HARICOTS CUISINES (haricots, bouillon*, carottes, oignons, sel, poivre)	750 g	4/5	**9**,70	**12**,93

* Bouillon : eau, os de veau, os de boeuf, os de canard, carottes, oignons, poireaux, thym, ail sel, poivre

Nos Confits

Désignation		Poids net	Part	Prix unit.	Prix au kg
CONFIT de CANARD (viande, graisse, sel, poivre)	**2 CUISSES**	500 g	2	**9**,90	**19**,80
	3 CUISSES	750 g	3	**13**,20	**17**,60
	4 CUISSES	1000 g	4	**16**,50	**16**,50
	6 CUISSES	1500 g	6	**22**,70	**15**,13
MANCHONS CONFITS (5 manchons, graisse, sel, poivre)		700 g	2	**8**,50	**12**,14
GESIERS de CANARD CONFITS (gésiers, graisse, sel, poivre)		300g	5	**7**,30	**24**,33
GRAISSE de CANARD		600 g 800 g		**4**,20 **5**,40	**7**,00 **6**,75
CUISSE CONFITE sous vide (cuisse, graisse, sel, poivre)				**4**,40	pièce
MAGRET CONFIT (1 magret, graisse, sel, poivre)		300 g	3	**9**,20	**30**,66

Conserves de Boeuf

DAUBE

(viande de boeuf, vin côte de Gascogne, tomates, carottes, oignons, champignons, farine de maïs, sel, poivre)

	Prix Unit.	Prix au Kg
600 g	**10**,50 €	**17**,50 €
800 g	**12**,90 €	**16**,12 €

Conserves de Veau

BLANQUETTE de VEAU

(viande de veau, bouillon, farine de maïs, **crème fraiche**, carottes, champignons, poireaux, sel, poivre, épices)

	Prix Unit.	Prix au Kg
600 g	**11**,30 €	**18**,83 €
800 g	**14**,30 €	**17**,87 €

AXOA de VEAU

(viande de veau, poivron rouge, poivron vert, ail, piment d'Espelette, huile d'olives, oignons, sel)

	Prix Unit.	Prix au Kg
350 g	**8**,90 €	**25**,42 €
600 g	**13**,00 €	**21**,66 €
600 g	**16**,90 €	**18**,77 €

COLOMBO de VEAU

(viande de veau, bouillon, carottes, farine de maïs, ail, sel, poivre, **épices**)

	Prix Unit.	Prix au Kg
600 g	**11**,30 €	**18**,83 €
800 g	**15**,50 €	**17**,22 €

G.A.E.C.
FAMILLE LATAPIE
Séverine et Damien
32140 MONT D'ASTARAC
Tél. 05 62 66 11 56
Mail : gaecfamillelatapie@orange.fr

BON DE COMMANDE

Tarifs valable jusqu'au 30 Septembre 2019

Désignation	Qté	Prix unit.	Prix TTC
		TOTAL	
		FRAIS DE PORT	
		TOTAL NET	