

# DOMAINE DU BOUGAYROU : TARIF 2021 -2022

L'Oie	Poids net	Prix aux 100 g	Prix TTC	Qté.	TOTAL TTC
-------	-----------	----------------	----------	------	-----------

<b>Foie gras d'Oie entier mi-cuit en terrine</b> <small>foie gras d'oie 98 %, sel, poivre 2%, Conservation 8 mois entre 2 et 4°</small>	200 g	40,50 €	39,00 €		
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------	---------	---------	--	--

<b>Foie gras d'Oie entier mi-cuit en ballotin sous vide</b> <small>foie gras d'oie 98 %, sel, poivre 2%, Conservation 4 mois entre 2 et 4°</small>	300 g	46,34 €	49,00 €		
	400 g	45,75 €	63,00 €		

<b>Foie gras d'Oie entier en terrine</b> <small>foie gras d'Oie 98 %, sel, poivre 2%, Conservation 3 ans</small>	130 g	18,00 €	23,40 €		
	190 g	17,37 €	33,00 €		

<b>Confit d'Oie</b> <small>Aile</small> <small>oie, graisse d'oie, sel, poivre</small>	425 g	3,27 €	13,90 €		
	425 g	3,27 €	13,90 €		

<b>Gésiers d'Oie</b> <small>oie, graisse d'oie, sel, poivre</small>	200 g	3,95 €	7,90 €		
------------------------------------------------------------------------	-------	--------	--------	--	--

<b>Cou d'Oie farci truffé 1 %</b> <small>maigre et gras de porc, 20 % de foie d'oie, truffe 1 %, jus de truffe peau de cou, sel, poivre</small>	400 g	6,75 €	27,00 €		
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------	--------	---------	--	--

<b>Pâté de foie d'Oie truffé 2 %</b> <small>Ingrédients : 50 % de foie d'oie enrobé de chair de porc, truffe 2%, jus de truffe, sel, poivre</small>	200 g	11,90 €	23,80 €		
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------	---------	---------	--	--

<b>Pâté maison</b> <small>maigre et gras de porc, 20 % de foie d'oie, œuf, pomme de terre, sel, poivre</small>	200g	3,40 €	6,80 €		
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------	--------	--------	--	--

<b>Rillettes pures Oie</b> <small>oie 98%, sel, poivre</small>	200 g	2,90 €	5,80 €		
-------------------------------------------------------------------	-------	--------	--------	--	--



Le Canard	Poids net	Prix aux 100 g	Prix TTC	Qté.	TOTAL TTC
-----------	-----------	----------------	----------	------	-----------

<b>Foie gras de Canard entier mi-cuit en terrine</b> <small>foie gras de canard 98 %, sel, poivre 2%, Conservation 8 mois entre 2 et 4°</small>	200 g	45,00 €	30,00 €		
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------	---------	---------	--	--

<b>Foie gras de Canard entier mi-cuit en ballotin sous vide</b> <small>foie gras de canard 98 %, sel, poivre 2%, Conservation 4 mois entre 2 et 4°</small>	300 g	43,67 €	41,00 €		
	400 g	43,25 €	53,00 €		

<b>Foie gras de Canard entier en terrine</b> <small>foie gras de canard 98 %, sel, poivre 2%, Conservation 3 ans</small>	130 g	15,30 €	19,90 €		
	190 g	14,69 €	27,90 €		

<b>Confit de Canard</b> <small>Aile et Cuisses</small> <small>canard, graisse de canard, sel, poivre</small>	425 g	3,27 €	13,90 €		
	425 g	3,27 €	13,90 €		

<b>Assortiment pour salade</b> <small>magret, gésiers et cœurs de canard confits, graisse de canard, sel</small>	180 g	4,22 €	7,60 €		
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------	--------	--------	--	--

<b>Pâté au foie de Canard à l'Armagnac</b> <small>40% de foie gras de canard enrobé de chair de porc, Armagnac 1%, sel, poivre</small>	200 g	7,75 €	15,50 €		
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------	--------	---------	--	--

<b>Pâté maison</b> <small>maigre et gras de porc, 20 % de foie de canard, œuf, pomme de terre, sel, poivre</small>	200 g	3,40 €	6,80 €		
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------	--------	--------	--	--

<b>Rillettes pures Canard</b> <small>canard 98 %, sel, poivre</small>	200 g	2,90 €	5,80 €		
--------------------------------------------------------------------------	-------	--------	--------	--	--

<b>Pâté de foie de canard truffé 2 %</b> <small>Ingrédients : 50 % de foie de canard enrobé de chair de porc, truffe 2%, jus de truffe, sel, poivre</small>	200 g	10,00 €	20,00 €		
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------	---------	---------	--	--

<b>Magret séché</b>		3,50 les 100 g			
---------------------	--	----------------	--	--	--

Autres produits	Poids net	Prix aux 100 g	Prix TTC	Qté.	TOTAL TTC
-----------------	-----------	----------------	----------	------	-----------

<b>Sauce Périgéoux</b> <small>bouillon, jus de viande, échalotes, farine, jus de truffe, truffe 1 %, sel, poivre</small>	130 g	5,00 €	6,50 €		
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------	--------	--------	--	--

<b>Chutney aux figues</b> <small>figues, dattes, oignons, gingembre</small>	440 g	3,45 €	3,80 €		
<b>Confit d'oignons</b>	440g	3,45 €	3,80 €		

<b>Huile de noix</b>	Volume				
	25 cl		9,00 €		
	50 cl		13,50 €		

<b>Cerneaux de noix</b> <small>(sous-vide)</small>	125 g	3,00 €	3,75 €		
	250 g	3,00 €	7,50 €		

Votre commande	
Total commandé	
Frais de livraison	
Montant à régler	

M. et Mme.  
Adresse :

Code Postal : Ville :

Tél. :

E-mail :

Remarque :

Domaine du Bougayrou  
Lieu dit le Bougayrou-46200 Lacave  
Tél. : 05 65 32 68 74  
contact@domainedubougayrou.com

## Les produits du Domaine du Bougayrou

Nos produits sont de tradition paysanne (nous avons été formés par des éleveurs producteurs qui nous ont transmis leur savoir-faire et leurs recettes). Ils restent naturels et authentiques. Nous les garantissons sans additif ni conservateur. Nous cuisinons dans un atelier aux normes CEE.

Les oies et canards que nous utilisons pour nos transformations proviennent d'élevages fermiers. Ils sont élevés en prairie, nourris avec des céréales selon la tradition périgourdine.

*En raison de la grippe aviaire, nous sommes malheureusement en rupture de certains produits.*

*N'hésitez pas à nous adresser un mail à l'adresse : [contact@domainedubougayrou.com](mailto:contact@domainedubougayrou.com) afin que nous puissions vous prévenir dès que nos produits seront à nouveau disponibles.*

## Conditions générales de vente

Disponibilités des produits : Nos produits sont disponibles dans la limite de nos stocks.

Conditions de livraison : (en France métropolitaine)

Participation au Frais de port et d'emballage :

- . Commande inférieure à 80 €, ajouter 22 € de frais de port,
- . De 81 à 300 €, ajouter 40 €,
- . Franco de port à partir de 301 € TTC`
- . Express ou chronopost obligatoire pour les foies gras mi-cuits : 40 €. TTC

Tous nos colis sont expédiés sous la responsabilité de la Poste ou du transporteur.

Contrôler les colis à l'arrivée. Si nécessaire, émettre des réserves sur le récépissé de livraison et aviser le transporteur par lettre recommandée.

Le règlement s'effectue à la commande, par chèque à l'ordre du **Domaine du Bougayrou** ou par virement :

IBAN : **FR76 3000 3015 9300 0203 2219 853**

BIC-ADRESSE SWIFT : **SOGEFRPP**