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 = 16€ - de 3 à 5 kg = 20€ - de 5 à 10 kg = 25€ - de 10 à 15 kg = 30€
À partir de 450 € d'achats, nous participons à hauteur de 50 % des frais de port, dans la limite de 15 kg.
(Hors produits frais)

Pour les ingrédients des produits, voir sur notre dépliant tarifaire ou sur le site.

Nom : ..... Prénom : .....

Adresse : .....

Code postal : ..... Ville : .....

Téléphone : ..... Mail : .....

Produits	Parts	Prix au kg	Poids brut	Poids net	Poids net égoutté	Prix TTC	Quantité	Total
Foie de canard entier en bocaux Médaille d'or Lot 2024 Médaille d'argent Paris 2025	2 3 - 4 4 - 6 6 - 8	153,07 141,57 127,81 118,81	490 g 520 g 760 g 780 g	130 g 190 g 320 g 420 g		19,90€ 26,90€ 40,90€ 49,90€		
Foie de canard entier en boîte	2 3-4 6 - 8	130,00 125,78 113,16	160 g 230 g 520 g	130 g 190 g 380 g		16,90€ 23,90€ 43,00€		
Pâté de foie de canard entier 50 %	2 4 6	69,23 60,00 57,14	180 g 250 g 340 g	130 g 200 g 280 g		9,00€ 12,00€ 16,00€		
Pâté au foie de canard entier 30 %	4 6	50,00 46,43	260 g 340 g	200 g 280 g		10,00€ 13,00€		
Cou de canard farci au foie gras entier	4 - 5	51,14	650 g	540 g	350 g	17,90€		
Rillettes pur canard Médaille d'or Paris 2026 Médaille d'argent Paris 2025	2 4	37,69 28,50	180 g 250 g	130 g 200 g		4,90€ 5,70€		
Rillettes pur canard au magret fumé	4	34,50	250 g	200 g		6,90€		
Rillettes au foie gras entier	2 - 3 4	50,00 42,50	190 g 250 g	130 g 200 g		6,50€ 8,50€		
Terrine de canard au foie gras 25 %	4	52,50	250 g	200 g		10,50€		
Terrine de canard à l'échalote	4	34,50	250 g	200 g		6,90€		
Saucisses de canard confites	2 4	42,00 39,37	600 g 1200 g	500 g 1000 g	250 g 480 g	10,50€ 18,90€		
Confit de canard 2 cuisses 2 cuisses gros calibre 3 cuisses 2 cuisses + 1 magret	2 2 3 4	33,33 30,00 30,83 36,15	900 g 950 g 1300 g 1300 g	750 g 800 g 1000 g 1000 g	420 g 500 g 600 g 650 g	14,00€ 15,00€ 18,50€ 23,50€		
Gésiers de canard	2 4	43,04 41,67	460 g 620 g	400 g 500 g	230 g 300 g	9,90€ 12,50€		
Civet de canard	2	19,16	950 g	830 g		15,90€		
Civet de canard aux pruneaux	2	20,36	950 g	830 g		16,90€		
Confit et saucisse de canard aux haricots façon cassoulet	2 3	15,65 14,85	1350 g 2000 g	1150 g 1750 g		18,00€ 26,00€		
Paupiettes de canard au foie gras + sauce aux cèpes 20 %	2 4	32,22 27,55	950 g 1200 g	450 g 980 g	Boîte Boîte	14,50€ 27,00€		
Graisse fine de canard		8,57	850 g	700 g		6,00€		
PROMO : Filet de Boîtes 200 g (1 pâté 30 % + 1 terrine au foie gras + rillettes au foie gras + 1 terrine de canard à l'échalote + 1 rillettes)	1	39,00	1250 g	1000 g		39,00€ ~~41,60€~~		
Le trio de La Méjoul : 3 bocaux de 180 g (1 Rillettes au foie gras + 1 Rillettes au magret fumé + 1 Sangriette (Boudin et Rillettes de canard)	1	42,59	1100g	540 g		23,00€ ~~25,90€~~		

** Certains de nos produits peuvent contenir des aliments allergènes.*

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

PRODUITS FRAIS / CUISINÉS & PRODUITS DIVERS	PRIX TTC	QUANTITÉ	TOTAL
Tous nos produits sont proposés frais et peuvent être congelés. Nos canards sont élevés et gavés exclusivement avec le maïs en grain cultivé sur notre exploitation, sans OGM, dans le respect de la tradition.			
BALLOTIN DE FOIE GRAS ENTIER MI-CUIT *(DLC : 6 mois, conservation à 3°C)* *Compter environ 50 g par personne. Prêt à déguster !*	***26,00 € les 200 g*** ***36,00 € les 300 g*** ***48,00 € les 400 g*** ***55,00 € les 500 g***	***(130 €/kg)*** ***(120 €/kg)*** ***(120 €/kg)*** ***(110 €/kg)***	
FIGUE AU FOIE GRAS ENTIER MI-CUIT ***(sous vide paquet de 4 ou 6)*** *(environ 18 figues au kg) (DLC : 3 semaines sous vide, conservation à 3°C)* *Prêt à déguster pour vos apéritifs gourmands !*	***68,00 €/kg***		
CUISSE DE CANARD CONFITE *(230 g environ) (DLC : 15 jours sous vide)*	***11,60 € les 2***		
DEMI-MAGRET DE CANARD SÉCHÉ ET FOURRÉ AU FOIE GRAS 40% *(300 g environ) (DLC : 2 mois sous vide)* *À trancher pour vos apéritifs gourmands ou vos salades composées !*	***65,00 €/kg*** ***(env. 18,00 € la pièce)***		
SAUCISSON SEC AU MAGRET DE CANARD 100 % *(250 g environ) (DLC : 6 mois sous vide)*	***69,90 €/kg*** ***(env. 17,00 € la pièce)***		
SAUCISSE SÈCHE DE CANARD *(magret de canard 70 %) (280 g environ) (DLC : 6 mois sous vide)*	***53,90 €/kg*** ***(env. 15,00 € la pièce)***		
CHORIZO SEC DE CANARD *(magret de canard 70 %) (280 g environ) (DLC : 6 mois sous vide)*	***55,90 €/kg*** ***(env. 15,00 € la pièce)***		
MAGRET DE CANARD SÉCHÉ ET FUMÉ AU BOIS DE CHÊNE *(350 g environ) (DLC : 4 mois sous vide)* *À trancher pour vos apéritifs gourmands ou vos salades composées !*	***45,00 €/kg*** ***(env. 16,00 € la pièce)***		
MAGRET FRAIS DE CANARD À CUIRE *(500 g environ) (DLC : 15 jours sous vide)* *(Offre : Lot de 10 magrets à* ***20,90 €/kg****)*	***24,90 €/kg***		
AIGUILLETTE DE CANARD À CUIRE *(50 g environ) (DLC : 15 jours sous vide)* *Conditionnement sous vide de 300 g, soit environ 2 personnes*	***25,90 €/kg***		

Frais de port :

Total à payer :

FRAIS DE PORT – EXPÉDITION CHRONOFRESH

Tarifs de livraison des produits frais :

- De 0 à 1 kg : **35 € TTC**
- Au-delà de 1 kg : **+ 2 € TTC par kilogramme supplémentaire**, dans la limite de 12 kg par colis.

Exemple : pour un colis de 5 kg contenant 10 magrets de canard, les frais de port s'élèvent à **43 € TTC** (35 € + 2 € × 4 kg supplémentaires).

Livraison en Corse : un supplément forfaitaire de **23 € TTC** s'ajoute aux frais de transport.

Fréquence des expéditions : les envois sont effectués une seule fois par mois. Pour les fêtes de fin d'année, les commandes doivent être passées suffisamment tôt : les expéditions sont clôturées au plus tard fin novembre.

Pensez à commander groupé ! Tous nos produits peuvent être congelés. Profitez-en pour regrouper vos commandes avec votre famille, vos amis ou vos proches afin de partager les frais de livraison.

Bon de commande

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

VENTE DIRECTE

(D'avril à octobre)

« 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
RIS D'AGNEAU		***37,90 €/kg***		
CÔTELETTE D'AGNEAU		***23,90 €/kg***		
CARRÉ D'AGNEAU		***23,90 €/kg***		
GIGOT ENTIER		***25,20 €/kg***		
GIGOT RACCOURCI		***26,70 €/kg***		
TRANCHE DE GIGOT		***29,35 €/kg***		
SELLE D'AGNEAU		***28,40 €/kg***		
ÉPAULE ENTIÈRE		***20,80 €/kg***		
ÉPAULE ROULÉE		***27,00 €/kg***		
SOURIS D'AGNEAU		***18,90 €/kg***		
COLLIER D'AGNEAU		***14,90 €/kg***		
POITRINE D'AGNEAU		***12,90 €/kg***		
FOIE OU COEUR		***12,00 €/kg***		
CHIPO OU MERGUEZ 100% AGNEAU		***22,90 €/kg***		
MERGUEZ DE BREBIS (viande d'agneau + brebis)		***22,90 €/kg***		
PRÉPARATION D'HACHÉ D'AGNEAU		***22,90 €/kg***		
SAUCISSE SÈCHE DE BREBIS (60% brebis, porc)	(env. 10 € pièce)	***39,90 €/kg***		
CHORIZO DE BREBIS (60% brebis, porc)	(env. 12 € pièce)	***41,90 €/kg***		

AGNEAU ENTIER

Découpé + mis sous vide, prêt à consommer ou à congeler
Avec gigots et épaules entières ou tranchés(es)

Poids : entre 18 kg & 20 kg

Un agneau comprend environ :

- 2 gigots et 2 épaules
- 4 paquets de 6 côtelettes + côtes filet
- 1 collier & 2 poitrines tranchées

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

16,80 €/kg (environ 320 €)

DEMI-AGNEAU

Découpé + mis sous vide, prêt à consommer ou à congeler
Avec gigots et épaules entières ou tranchés(es)

Poids : entre 9 kg & 10 kg

Un demi-agneau comprend environ :

- 1 gigot et 1 épaule
- 3 paquets de 4 côtelettes + côte filet
- 1/2 collier & 1 poitrine tranchée

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

17,00 €/kg (environ 160 €)

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

Total à payer :

Ne pas jeter sur la voie publique.