



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 égotté | Prix TTC | Quantité | Total |
|--|-------|------------|------------|-----------|------------------|----------|----------|-------|
| Foire gras de canard entier en bocaux <i>(foie gras, sel, poivre)</i> | 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€ | | |
| Foire gras de canard entier en boîte <i>(foie gras, sel, poivre)</i> | 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 <i>(50% de foie de canard entier, viande de porc, œuf*, sel, poivre)</i> | 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 <i>(30% de foie de canard entier, viande de porc, œuf*, sel, poivre)</i> | 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 <i>(67% viande de porc, 30% foie gras, œuf*, sel, poivre)</i> | 4 - 5 | 48,57€ | 650 g | 540 g | 350 g | 17,00€ | | |
| Rillettes pur canard <i>(maigre et gras de canard, sel, poivre)</i> | 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 <i>(maigre et gras de canard foie gras 25%)</i> | 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% <i>(maigre de canard, porc, foie gras 25%, sel, poivre)</i> | 4 | 49,50€ | 250 g | 200 g | | 9,90€ | | |
| Terrine de canard à l'échalote <i>(maigre de canard, porc, échalote, poitrine fumée sel, poivre)</i> | 4 | 34,50€ | 250 g | 200 g | | 6,90€ | | |
| Saucisses de canard confites <i>(65% viande de canard, viande de porc, graisse, sel, poivre)</i> | 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 2 Cuisses <i>(membres, graisse, sel)</i> 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 <i>(gésiers, graisse, sel)</i> | 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 <i>(Magret, manchons, vin rouge*, oignons, carottes, fond de canard, amidon*, épices*, concentré de tomates)</i> | 2 | 18,63€ | 900 g | 800 g | | 14,90€ | | |
| Civet de canard aux pruneaux "NOUVEAUTÉ" <i>(Viande de canard désossé 30%, vin rouge*, oignons, pruneaux 15%, fond de canard, amidon*, concentré de tomates, ail, sel, poivre)</i> | 2 | 18,71€ | 950 g | 850 g | | 15,90€ | | |
| Saucisses de canard aux haricots façon cassoulet <i>(saucisse de canard, manchons confits, haricots blancs, oignons, carottes, fond de canard, amidon*, épices*, concentré de tomates)</i> | 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



MANGEZ VIVEZ fermier



Jean-Michel 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/lafermedevirginieofficiel

Frais de port
 Total à payer

N° de TVA : FR36435031331

Ne pas jeter sur la voie publique.

(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 | | |
| 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



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 :

| <u>PRODUITS FRAIS</u> | <u>PRIX TTC</u> | <u>QUANTITÉ</u> | <u>TOTAL</u> |
|---|-------------------|-----------------|--------------|
| 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



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



Total à payer

N° de TVA : FR36435031331