



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  	2	153,07	490 g	130 g		19,90€		
	3 - 4	141,57	520 g	190 g		26,90€		
	4 - 6	127,81	760 g	320 g		40,90€		
	6 - 8	118,81	780 g	420 g		49,90€		
Foie de canard entier en boîte	2	130,00	160 g	130 g		16,90€		
	3-4	125,78	230 g	190 g		23,90€		
	6 - 8	110,25	520 g	390 g		43,00€		
Pâté de foie de canard 50 %	2	69,23	180 g	130 g		9,00€		
	4	60,00	250 g	200 g		12,00€		
	6	57,14	340 g	280 g		16,00€		
Pâté au foie de canard 30 %	4	50,00	260 g	200 g		10,00€		
	6	46,43	340 g	280 g		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  	2	37,69	180 g	130 g		4,90€		
	4	28,50	250 g	200 g		5,70€		
Rillettes pur canard au magret fumé	4	34,50	250 g	200 g		6,90€		
Rillettes au foie gras entier	2 - 3	50,00	190 g	130 g		6,50€		
	4	42,50	250 g	200 g		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	42,00	600 g	500 g	250 g	10,50€		
	4	39,37	1200 g	1000 g	480 g	18,90€		
Confit de canard 2 cuisses 2 cuisses gros calibre 3 cuisses 2 cuisses + 1 magret	2	33,33	900 g	750 g	420 g	14,00€		
	2	30,00	950 g	800 g	500 g	15,00€		
	3	30,83	1300 g	1000 g	600 g	18,50€		
	4	36,15	1300 g	1000 g	650 g	23,50€		
Gésiers de canard	2	43,04	460 g	400 g	230 g	9,90€		
	4	41,67	620 g	500 g	300 g	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	15,65	1350 g	1150 g		18,00€		
	3	14,85	2000 g	1750 g		26,00€		
Paupiettes de canard au foie gras + sauce aux cèpes 20 %	2	32,22	950 g	450 g	Boîte	14,50€		
	4	27,55	1200 g	980 g	Boîte	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	42,54	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 MEJOU Siren : 435031331 - Email : la-mejoul@orange.fr
www.lafermedevirginie46.fr - www.facebook.com/lafermedevirginieofficiel
N° de TVA : FR36435031331

Frais de port

Total à payer

Les frais de port en Chronofresh, s'élèvent à 35€ pour le 1er kilo + 2€ par kilos supplémentaires. Dans la limite de 12 kg.

<u>PRODUITS FRAIS / CUISINÉS & PRODUITS DIVERS</u>	<u>PRIX TTC</u>	<u>QUANTITÉ</u>	<u>TOTAL</u>
<i>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.</i>			
BALLOTIN DE FOIE GRAS ENTIER MI-CUIT (DLC 6 mois à date de fabrication, conservation à 3°C)	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 à 3°C)	68,00 €/kg		
CUISSE DE CANARD CONFITE (230 g environ) (DLC 15 jours sous vide)	5,50 € pièce		
RILLETES PUR CANARD (DLC 15 jours sous vide)	22,00 €/kg		
TERRINE DE CAMPAGNE AU FOIE GRAS (viande de canard, gras de porc, foie gras 30 %) (DLC 15 jours sous vide)	48,90 €/kg		
DEMI MAGRET DE CANARD SÉCHÉ ET FOURRÉ AU FOIE GRAS 40% (300 g environ) (DLC 2 mois sous vide)	59,00 €/kg (env. 17,00 € 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)	45,00 €/kg (env. 16,00 € la pièce)		
SAUCISSE DE CANARD À CUIRE (sous vide paquet de 2 ou 4) (viande de canard 70 %, porc, sel, poivre) (DLC 6 mois sous vide)	23,90 €/kg		
MAGRET FRAIS DE CANARD À CUIRE (500 g environ) (DLC 15 jours sous vide)	24,90 €/kg		
AIGUILLETTE DE CANARD À CUIRE (50 g environ) (DLC 15 jours sous vide) (sous vide paquet de 300g = 2 personnes)	25,90 €/kg		
HUILE DE NOIX 25cl & 50cl	9,50 € & 18,00 €		
CERNEAUX DE NOIX « variété franquette »	4,50 € les 200 g (22,50 €/kg)		
FILET DE NOIX « variété franquette » trillé & calibré en 28	6,00 € les 1 kg 15,00 € les 3 kg		

Conditions de vente

La vente de nos produits provenant exclusivement de notre élevage est limitée. Nous garantissons notre production dans la mesure où vous voudriez bien nous retourner toutes boîtes défectueuses. Si nous ne pouvions honorer votre demande, vous seriez avisé par retour de courrier et votre règlement vous serait immédiatement remboursé.

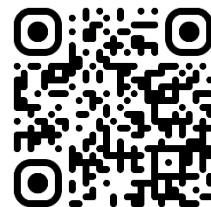
Frais de port :

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 »

(D'avril à octobre)

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 €)



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 MEJOL Siren : 435031331 - Email : la-mejoul@orange.fr
www.lafermedevirginie46.fr
www.facebook.com/lafermedevirginieofficiel
N° de TVA : FR36435031331



**Total à
payer :**