

L'APE Souvigny - Saint-Règle vous propose pour les fêtes une vente de :

## **Plats Cuisinés - Foie Gras - Confits de canard**

En direct de la ferme de Hustet dans le Gers

***C'est déjà Noël avec l'APE !***

*Bastien Beaurain*



*La Ferme de Hustet*

**Alors n'hésitez pas à vous faire plaisir, et faire plaisir autour de vous... sans modération !! Tous les bénéfices de cette vente iront financer les activités des enfants du RPI.**

- Commande : jusqu'au **VENDREDI 8 NOVEMBRE 2024**

Joindre impérativement le règlement au bon de commande (par chèque à l'ordre de l'APE Souvigny - Saint-Règle ou en espèces dans une enveloppe fermée avec votre nom). Vous pouvez déposer vos commandes dans les boîtes aux lettres de l'APE (quelque soit l'école) ou bien par le biais des enfants et des enseignants. Les chèques seront encaissés après distribution des commandes.

- Distribution début décembre. La date et le lieu vous seront communiqués par SMS donc pensez à bien nous laisser vos coordonnées.

En cas de besoin vous pouvez joindre l'APE : [apesouvignysaintregle@gmail.com](mailto:apesouvignysaintregle@gmail.com) ou au 06 73 26 49 95

Merci pour votre contribution et bonne dégustation !

# BON DE COMMANDE NOVEMBRE 2024 (à déposer avant le 8 novembre)

Nom : ..... Prénom : ..... Mail : .....

Téléphone (pour la date de livraison) : .....

DESIGNATION	P.U.	Qté	TOTAL
<b>Le Foie Gras de Canard Entier</b>			
<i>Foie gras, sel, poivre, sucre armagnac.</i>			
Bocal de 110 g (172,72 €/kg)	19,00		
Bocal de 180 g (150,00 €/kg)	27,00		
Bocal de 300 g (131,66 €/kg)	39,50		
Bocal de 420 g (119,04 €/kg)	50,00		
<b>MI-CUITS*</b> Bocal 110 g (172,72 €/kg)	19,00		
Bocal 300 g (131,66 €/kg)	39,50		
* maintenir entre 0 et + 4°			
<b>Foie Gras cuit au sel aux 5 Baies*</b>			
<b>INGRÉDIENTS : DLC très courte</b>			
<i>Foie gras (cuit au sel), épices (5 baies), sel, sucre, armagnac</i>			
Ballotin de 200 g (135,00 €/kg)	27,00		
* maintenir entre 0 et + 4°			
<b>Les Préparations avec Foie Gras</b>			
<b>GALANTINE de CANARD</b>			
<i>Maigre et gras de canard (60%), maigre de porc, foie gras (15%), œufs, échalote, sel, poivre, sucre, armagnac.</i>			
Bocal de 600 g (43,33 €/kg)	26,00		
<b>COU FARCÉ</b>			
<i>Peau de canard, farce : chair de canard, chair de porc, foie gras (25%), œufs, sel, poivre, sucre, armagnac.</i>			
Bocal de 400 g (42,50 €/kg)	17,00		
<b>PÂTÉ au FOIE de CANARD</b>			
<i>Foie Gras (32%), maigre de canard (32%), maigre de porc, œuf, échalote, sel, poivre, sucre, armagnac.</i>			
Bocal de 180 g (50,00 €/kg)	9,00		
<b>CŒURS FOURRÉS</b>			
<i>5 cœurs, noisette foie gras, sel, poivre, sucre, armagnac.</i>			
Bocal de 170 g (64,70 €/kg)	11,00		
<b>SOUS-TOTAL 1</b>			

DESIGNATION	P.U.	Qté	TOTAL
<b>Les Plats Cuisinés</b>			
<b>GARBURE</b>			
<i>Cuisses de canard confites (maigre et gras) 24%, haricots blancs, bouillon (eau, os de canard, oignons, carottes, laurier, clous de girofle, céleri, ail), chou, navets, carottes, pommes de terre, farce roulée dans une feuille de chou (œuf, lait, oignon, ail, pain, échalote, persil), sel, poivre.</i>			
Bocal de 1400 g (14,28 €/kg)	20,00		
<b>CASSOULET au CONFIT</b>			
<i>Haricots (trace de gluten), magret confit (maigre et gras) 18%, saucisse de porc (maigre et gras) 14%, jus cuisiné (eau, tomates, poireaux, oignons, carottes, ail, laurier, céleri, épices, sucre, persil, clous de girofle, sel, poivre).</i>			
Bocal de 1100 g (18,18 €/kg)	20,00		
<b>CANARD À L'ORANGE</b>			
<i>Maigre et gras de canard (72%), bouillon à l'orange: jus d'orange, eau, vin blanc (sulfites), oignons, sucre, vinaigre (E222), sel, poivre, une tranche d'orange.</i>			
Bocal de 700 g (28,57 €/kg)	20,00		
<b>PAUPIETTES DE CANARD À LA COMPOTÉE D'OIGNONS</b>			
<i>4 paupiettes pur canard (maigre et gras), oignons, vin blanc (sulfites), raisins secs (E220, trace éventuelle de gluten et fruits à coque), vinaigre, ail, sel, poivre, épices.</i>			
Bocal de 900 g (22,22 €/kg)	20,00		
<b>CHILI con CANARD</b>			
<i>Haricots rouges (trace de gluten) magret haché (maigre et gras de canard) 33%, tomates, eau, oignons, poireaux, épices à chili, ail, sel, poivre.</i>			
Bocal de 1100 g (18,18 €/kg)	20,00		
<b>CANARD aux PRUNEAUX</b>			
<i>4 manchons de canard (maigre et gras) 43%, marinade au vin rouge (sulfites) : vin, céleri, laurier, ail, sucre, carottes, oignons, pruneaux 5%, sel, poivre.</i>			
Bocal de 700 g (20,00 €/kg)	14,00		
<b>MANCHONS aux LENTILLES</b>			
<i>4 manchons confits de canard (maigre et gras), lentilles, bouillon (eau, os, ail, oignons, céleri, clous de girofle), carottes, oignons, lardons, sel, poivre.</i>			
Bocal de 900 g (15,55 €/kg)	14,00		
<b>CANARD aux OLIVES</b>			
<i>4 manchons de canard (maigre et gras) 43%, marinade au vin blanc (sulfites) : vin, céleri, laurier, ail, sucre, oignons, olives (5%), sel, poivre.</i>			
Bocal de 700 g (20,00 €/kg)	14,00		
<b>SOUS-TOTAL 2</b>			

DESIGNATION	P.U.	Qté	TOTAL
<b>Accompagnements</b>			
<b>HARICOTS CUISINÉS</b>			
<i>Haricots (50%), bouillon (eau, tomates, poireaux, oignons, carottes, ail, laurier, céleri, épices, sucre, persil, clous de girofle, sel, poivre), oignons, carottes, tomates, poireaux, sel, poivre.</i>			
Bocal de 690 g (12,31 €/kg)	8,50		
<b>LENTILLES CUISINÉES</b>			
<i>Lentilles (50%), bouillon (eau, os, ail, oignons, céleri, clous de girofle), carottes, oignons, sel, poivre.</i>			
Bocal de 690 g (12,31 €/kg)	8,50		
<b>Autres</b>			
<b>SAUCE BOLOGERS (Bolognaise au canard)</b>			
<i>Viande et fritons de canard 40%, tomates, oignons, sel, poivre, ail, basilic, purée de piments.</i>			
Bocal de 400 g (30,00 €/kg)	12,00		
<b>RILLETES PUR CANARD</b>			
<i>Viande et gras de canard, sel, poivre, assaisonnement.</i>			
Bocal de 300 g (30,00 €/kg)	9,00		
Bocal de 180 g (36,11 €/kg)	6,50		
<b>FRITONS</b>			
<i>Viande et peau de canard 98%, ail, sel, poivre.</i>			
Bocal de 300 g (30,00 €/kg)	9,00		
Bocal de 180 g (36,11 €/kg)	6,50		
<b>PÂTÉ PUR CANARD</b>			
<i>Canard 85%, œuf, échalote, oignons, ail, sel, poivre, aromates.</i>			
Bocal de 300 g (30,00 €/kg)	9,00		
Bocal de 180 g (36,11 €/kg)	6,50		
<b>GRAISSE</b>			
<i>Bocal de 1 l (8,00 €/l)</i>			
<b>SOUS-TOTAL 3</b>			

DESIGNATION	P.U.	Qté	TOTAL
<b>Les Produits Confits</b>			
<i>Canard, graisse, sel.</i>			
<b>3 CUISSÉS</b> 850 g (21,17 €/kg)	18,00		
<b>GÉSIFIERS</b> 400 g (30,00 €/kg)	12,00		
<b>MAGRET CONFIT ÉMINCÉ</b>			
<i>Magret, sel, poivre, ail, fines herbes, armagnac.</i>			
Bocal de 270 g (44,44 €/kg)	12,00		
<b>Les Magrets séchés (maintenir entre 0 et + 4°)</b>			
<i>Magret, sel, poivre. Sous vide</i>			
<b>FUMÉ</b> 250 g (48,00 €/kg)	12,00		
<b>NON FUMÉ</b> 250 g (48,00 €/kg)	12,00		
<b>SOUS-TOTAL 4</b>			
<b>TOTAL PRODUITS (1+2+3+4)</b>			

**15% du montant global des commandes sera reversé par le producteur à l'APE pour financer les activités des enfants du RPI alors n'hésitez pas à en parler autour de vous !**