

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 !



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 7 NOVEMBRE 2025**

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 ou au 06 73 26 49 95

Merci pour votre contribution et bonne dégustation !

BON DE COMMANDE NOVEMBRE 2025 (à déposer avant le 7 novembre)

Nom : Prénom : Mail :

Téléphone (pour la date de livraison) :

DESIGNATION	P.U.	Qté	TOTAL
Les Foies Gras de Canard Entiers			
Foie gras, sel, poivre, sucre, aromatisé.			
Bocal de 110 g (172,72 €/kg)	91		
Bocal de 180 g (150,00 €/kg)	43		
Bocal de 300 g (131,66 €/kg)	53		
Bocal de 420 g (119,04 €/kg)	21		
Bocal de 110 g (172,72 €/kg)	43		
Bocal 300 g (131,66 €/kg)			
* maintenir entre 0 et + 4°			
Foie Gras cuit au sel aux 5 Baies*			
INGRÉDIENTS : Foie, 5 baies.			
Foie gras (cuit au sel), épices (5 baies), sel, sucre, aromatisé.			
Balloin de 200 g (135,00 €/kg)	29		
* maintenir entre 0 et + 4°			
Les Préparations avec Foie Gras			
GALANTINE de CANARD			
Mâge et gras de canard (60%), maigre de porc, foie gras (15%), œufs, échalote, sel, poivre, sucre, aromatisé.			
Bocal de 600 g (43,33 €/kg)	28		
COU FARCI			
Peau de canard, farce : chair de canard, chair de porc, foie gras (25%), œufs, sel, poivre, sucre, aromatisé.			
Bocal de 400 g (42,50 €/kg)	18		
PÂTE au FOIE de CANARD			
Foie Gras (25%), maigre de canard (25%), maigre de porc, œuf, échalote, sel, poivre, sucre, aromatisé.			
Bocal de 180 g (50,00 €/kg)	10		
ŒUFS FOURNÉS			
5 œufs, noisette foie gras, sel, poivre, sucre, aromatisé.			
Bocal de 170 g (64,70 €/kg)	12		
SOUS-TOTAL 1			
Les Plats Cuisinés			
GARBURE			
Châssis de canard confits (foie et gras) 30%, haricots blancs, bouillon (eau, os de canard, oignons, carottes, ail, cibou, navet), sel, poivre, sucre, aromatisé.			
Bocal de 1400 g (14,28 €/kg)	21,50		
CASSOLET au CONFIT			
Haricots (foie et gras), maigre confit (foie et gras) 15%, saucisse de porc (foie et gras) 14%, jar d'ail, ail, oignons, sel, poivre, sucre, aromatisé.			
Bocal de 1100 g (18,18 €/kg)	21,50		
CANARD A L'ORANGE			
Mâge et gras de canard (70%), bouillon à l'orange, jar d'orange, eau, vin blanc, safran, oignons, sucre, vinaigre (22%), sel, poivre, une branche d'orange.			
Bocal de 700 g (28,57 €/kg)	21,50		
PAUPIETTES de CANARD A LA COMPOTÉE D'OIGNONS			
4 paupiettes par canard (foie et gras), oignons, vin blanc, safran, sel, poivre, sucre, aromatisé.			
Bocal de 300 g (22,22 €/kg)	21,50		
CHILI con CANARD			
Haricots rouges (foie et gras), maigre confit (foie et gras) 20%, tomates, eau, oignons, poivre, épices à chili, sel, poivre.			
Bocal de 1100 g (18,18 €/kg)	21,50		
CANARD aux PRUNEaux			
4 paupiettes par canard (foie et gras) 45%, pruneaux au vin rouge (safran, sel, poivre, sucre, aromatisé).			
Bocal de 300 g (15,55 €/kg)	15		
MANCHONS aux LENTILLES			
4 manchons confits de canard (foie et gras), lentilles, bouillon (eau, os, ail, oignons, cibou, carottes, carottes, oignons, herbes, sel, poivre).			
Bocal de 900 g (15,55 €/kg)	15		
CANARD aux OLIVES			
4 manchons de canard (foie et gras) 45%, moutarde au vin blanc (safran, sel, poivre, sucre, aromatisé).			
Bocal de 700 g (20,00 €/kg)	15		
SOUS-TOTAL 2			
Accompagnements			
HARICOTS CUISINÉS			
Haricots (30%), bouillon (eau, tomates, poivre, oignons, carottes, ail, herbes, cibou, sucre, poivre), cibou de graine, sel, poivre, oignons, carottes, tomates, poivre, sel, poivre.			
Bocal de 600 g (12,31 €/kg)	9		
LENTILLES CUISINÉES			
Lentilles (30%), bouillon (eau, os, ail, oignons, cibou, carottes, oignons, sel, poivre).			
Bocal de 600 g (12,31 €/kg)	9		
Cuites			
SAUCE BOLOGNE			
(Bolognais au canard)			
Viande et frites de canard 45%, tomates, oignons, sel, poivre, ail, basilic, purée de pommes.			
Bocal de 400 g (30,00 €/kg)	13		
PILLETES PUR CANARD			
Viande et gras de canard, sel, poivre, assaisonnement.			
Bocal de 300 g (30,00 €/kg)	10		
Bocal de 180 g (36,11 €/kg)	7		
FRITONS			
Viande et gras de canard 90%, sel, ail, poivre.			
Bocal de 300 g (30,00 €/kg)	10		
Bocal de 180 g (36,11 €/kg)	7		
PÂTE PUR CANARD			
Canard 85%, œuf, échalote, oignons, ail, sel, poivre, aromatisé.			
Bocal de 300 g (30,00 €/kg)	10		
Bocal de 180 g (36,11 €/kg)	7		
GRAISSE			
Bocal de 1 l (8,00 €/l)	8,50		
SOUS-TOTAL 3			
Les Produits Confités			
Canard, gras, sel.			
3 CUISSES 650 g (21,17 €/kg)	20		
ŒSISERS 400 g (30,00 €/kg)	13		
MAGRET CONFIT ÉMINCÉ			
Magret, sel, poivre, ail, fines herbes, aromatisé.			
Bocal de 270 g (44,44 €/kg)	13		
Les Magrets séchés (maintenir entre 0 et + 4°)			
Magret, sel, poivre. Sous vide.			
FUMÉ 250 g (48,00 €/kg)	13		
NON FUMÉ 250 g (48,00 €/kg)	13		
SOUS-TOTAL 4			
TOTAL PRODUITS (1+2+3+4)			

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 !