

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

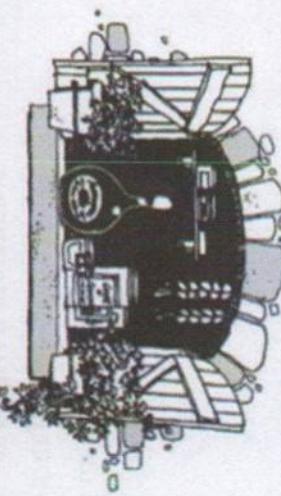
Bastien Beauvain

Plats Cuisinés - Foie Gras - Confits de canard

En direct de la ferme de Hustet dans le Gers

C'est déjà Noël avec l'APE !

Le 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 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 |
|--|-------|-----|-------|
| Le Foie Gras de Canard Entier | | | |
| Foie gras, sel, poivre, sucre, armagnac. | | | |
| 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 | | |
| Cuissés* | | | |
| Bocal 110 g (172,72 €/kg) | 43 | | |
| Bocal 300 g (131,66 €/kg) | 43 | | |
| * maintenir entre 0 et + 4° | | | |
| Foie Gras cuit au sel aux 5 Baies* | | | |
| INGRÉDIENTS : SEL (10%), baies | | | |
| Foie gras (cuit au sel), épices (5 baies), sel, sucre, armagnac. | | | |
| Ballonin de 200 g (135,00 €/kg) | 23 | | |
| * maintenir entre 0 et + 4° | | | |
| Les Préparations avec Foie Gras | | | |
| GARNURE | | | |
| Crabes (canner), cornichons (jambon et gras), herbes (ciboulette), boulanger (farine, os de canard, oignons, échalotes, laurier, huile de girafe, oefier, ail, cœurs de navets, pomme de terre, lard roulé dans une friture de chou). | | | |
| Bocal de 1400 g (14,28 €/kg) | 91,50 | | |
| CASSOULET AU CONFIT | | | |
| Haricots (pouce de gésier), magret confit (jambon et gras 18%), saucisse de porc (jambon et gras) 14%, lard cuit (jambon), tomates, pommeaux, cœurs de canard, oignons, ail, poivre, huile, lardons, pommeaux, cœurs de canard, oignons, ail, poivre, oefier, épices, sucre, poivre, cœurs de girafe, ail, poivre. | | | |
| Bocal de 650 g (12,31 €/kg) | 21,50 | | |
| CANARD À L'ORANGE | | | |
| Filet d'orange, échalote, oignons, sucre, vinaigre (E223), sel, poivre, huile essentielle d'orange. | | | |
| Bocal de 700 g (26,57 €/kg) | 21,50 | | |
| PAUPIETTES DE CANARD À LA COMPOTÉE D'OIIGNONS | | | |
| 4 paupiettes pur canard (jambon et gras), oignons (mâche), huile d'olive, huile essentielle de girofle et huile à coqueter, vinaigre, ail, sel, poivre, épices. | | | |
| Bocal de 500 g (22,22 €/kg) | 21,50 | | |
| CHILI CON CANARD | | | |
| Haricots rouges (épais de gésier) magret haché (jambon et gras de canard 20%, tomates, ail, oignons, pomme, épices à chili, ail, sel, poivre). | | | |
| Bocal de 1100 g (18,18 €/kg) | 21,50 | | |
| CANARD aux PRUNEAUX | | | |
| 4 tranches de canard (jambon et gras) 45%, morceaux de viande (jambon et gras) 45%, morceaux de poitrine, pommeaux 5%, ail, poivre. | | | |
| Bocal de 700 g (20,00 €/kg) | 13 | | |
| MARCHONIS aux LENTILLES | | | |
| 4 morceaux confits de canard (jambon et gras), lentilles, bouillon (feu, os, ail, oignons, oefier, cœurs de girafe), oignons, pommeaux, sel, poivre. | | | |
| Bocal de 900 g (15,55 €/kg) | 15 | | |
| CANARD aux OLIVES | | | |
| 4 morceaux de canard (jambon et gras) 45%, morceaux de viande (jambon et gras) 45%, morceaux de pomme, ail, oignons, huile d'olive, ail, oignons, ail, sucre, oignons, ail, poivre. | | | |
| Bocal de 700 g (20,00 €/kg) | 15 | | |
| GRASSE | | | |
| Bocal de 118,00 €/l) | 8,50 | | |
| Sous-TOTAL 1 | | | |
| Les Plats Cuisinés | | | |
| Accompagnements | | | |
| HARICOTS CUISINÉS | | | |
| Haricots (50%), boulanger (farine, tomates, poivrons, oignons, carottes, ail, laurier, oefier, échalotes, sucre, poivre), ail, poivre, cœurs de girafe, ail, poivre, oignons, ail, poivre, pommeaux, ail, poivre. | | | |
| Bocal de 650 g (12,31 €/kg) | 1,9 | | |
| LENTILLES CUISINÉES | | | |
| Lentilles (50%), boulanger (farine, os, ail, oignons, oefier, cœurs de girafe), carottes, oignons, ail, poivre. | | | |
| Bocal de 650 g (12,31 €/kg) | 1,9 | | |
| Autres | | | |
| RILLETTES PUR CANARD | | | |
| Véritable et gras de canard, ail, poivre, assaisonnement. | | | |
| Bocal de 300 g (30,00 €/kg) | 10 | | |
| Bocal de 180 g (30,11 €/kg) | 10 | | |
| FRITONS | | | |
| Véritable et gras de canard 90%, ail, sel, poivre, pomme, assaisonnement. | | | |
| Bocal de 300 g (30,00 €/kg) | 10 | | |
| Bocal de 180 g (30,11 €/kg) | 10 | | |
| NON FUMÉ 250 g (18,00 €/kg) | | | |
|  | | | |
| Sous-TOTAL 4 | 13 | | |
| TOTAL produits (1+2+3+4) | 13 | | |
| Les Magrets séchés (maintenir entre 0 et + 4°) | | | |
| Canard, grasseur, sel. | | | |
| 3 CUISSES 850 g (21,17 €/kg) | 20 | | |
| 6 DÉSIRS 400 g (30,00 €/kg) | 13 | | |
| MAGRET CONFIT ÉMINCÉ | | | |
| Magret, ail, poivre, ail, fines herbes, armagnac. | | | |
| Bocal de 270 g (44,44 €/kg) | 13 | | |
| Les Produits Confits | | | |
| Les Produits Confits | | | |
| 3 CUISSES 850 g (21,17 €/kg) | | | |
| Canard, grasseur, sel. | | | |
| 3 CUISSES 850 g (21,17 €/kg) | 20 | | |
| 6 DÉSIRS 400 g (30,00 €/kg) | | | |
| Canard, grasseur, sel. | | | |
| 6 DÉSIRS 400 g (30,00 €/kg) | 13 | | |
| MAGRET CONFIT ÉMINCÉ | | | |
| Magret, ail, poivre, ail, fines herbes, armagnac. | | | |
| Bocal de 270 g (44,44 €/kg) | 13 | | |
| Sous-TOTAL 1 | | | |
| Sous-TOTAL 2 | | | |
| Sous-TOTAL 3 | | | |

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 !