



Dû à l'épidémie de grippe aviaire dont les éleveurs font face,  
il n'y que très peu de stock de produits.  
De ce fait, la clôture des commandes pour tous les établissements est fixée

**le 20 octobre 2022**

NOM : ..... Prénom : .....

Établissement : ..... Service : .....

N° d'Adhérent 2022 : .....

	CDT	PRIX UNITAIRE	QUANTITÉ	MONTANT
<b>Foie Gras Entier mi-cuit Nature</b> Dans cette recette de Foie Gras nature, nous assaisonnons légèrement les foies à l'Armagnac et au poivre noir concassé, de manière à juste soutenir et laisser la primeur au goût exceptionnel du produit « brut ».	200 gr	22€		
	500 gr	45€		
<b>Foie Gras Entier mi-cuit Piment d'Espelette</b> Surprenez vos invités par l'alliance de la douceur onctueuse du Foie gras avec le peps du piment d'Espelette.	200 gr	24€		
	500 gr	50€		
<b>Foie Gras de Canard entier mi-cuit au Bourbon et au poivre de Kampot</b> Ce foie gras a été mariné dans le Bourbon américain. Nous y avons ajouté le poivre rouge de Kâmpôt, région du Cambodge. Ce poivre, qui vient du Laos, a des notes de tomate séchée !	200 gr	24€		
	500 gr	50€		
<b>MONTANT TOTAL DE LA COMMANDE</b>				

Attention denrées périssables, lors du retrait de vos produits, apportez un contenant réfrigéré,  
toute commande non retirée à la date de livraison sera détruite.

Règlement à la commande par chèque libellé à l'ordre de l'Amicale de CHU,  
Livraison sur Trousseau, Bretonneau, Clocheville et Chinon

Distribution : le 22 décembre

**FOIE GRAS DE CANARD ÉLEVÉ ET ÉLABORÉ EN FRANCE**