

# LA MAISON LACUBE - ELEVEURS EN MONTAGNE

## Restaurant - Boutique - Animations

Tarif - bon de commande valable du 01/09/2018 au 30/11/2018

Vos coordonnées :

Nom - Prénom :

Adresse :

Tél. :

Courriel :

Lieu de livraison :

Toutes nos conserves sont garanties sans colorant ni conservateur.

<b>LE CANARD</b>		<b>Poids net</b>	<b>Nombre parts</b>	<b>Prix / 100 g en €</b>	<b>Prix unitaire en €</b>	<b>Quantité</b>	<b>Prix total en €</b>
Les foies gras	Foie gras de canard entier (verrine)	100 g	2	14,50	14,50 €		- €
	Foie gras de canard entier (verrine)	170 g	3-4	14,41	24,50 €		- €
	Foie gras de canard entier (verrine)	300 g	6-7	11,67	35,00 €		- €
	Bloc de foie gras de canard (boîte)	100 g	3-4	9,90	9,90 €		- €
	Bloc de foie gras de canard (boîte)	130 g	4-5	9,15	11,90 €		- €
	Bloc de foie gras de canard (boîte)	200 g	6-8	8,00	16,00 €		- €
	Prestige de la Ferme du Quié (verrine)	180 g	5-6	4,17	7,50 €		- €
Les confits (bocaux)	2 cuisses	900 g	2-3	1,72	15,50 €		- €
	2 Magrets	900 g	4-5	1,94	17,50 €		- €
	1 Magret	750 g	2-3	1,28	9,60 €		- €
	Cous et ailerons	700g	2-3	0,93	6,50 €		- €
	Manchons	900 g	2-4	1,17	10,50 €		- €
	Assortiment salade	350 g	3-4	2,26	7,90 €		- €
	Assortiment salade	180 g	1-2	2,50	4,50 €		- €
Les pâtés Les rillettes	Rillettes 100 % canard (verrine)	130 g	3-4	3,58	4,65 €		- €
	Rillettes 100 % canard (verrine)	180 g	5-6	3,28	5,90 €		- €
	Pâté de canard nature (verrine)	180 g	5-6	2,72	4,90 €		- €
	Pâté de canard au poivre vert (verrine)	180 g	5-6	2,72	4,90 €		- €
	Pâté de canard à l'Armagnac (verrine)	180 g	5-6	2,72	4,90 €		- €
<b>LES PLATS CUISINES</b>	Bœuf en daube (boîte)	800 g	4-5	1,74	13,90 €		- €
	Sauté de veau olives & champignons (boîte)	800 g	4-5	1,74	13,90 €		- €
	Sauté de veau olives & champignons (boîte)	400 g	2	2,23	8,90 €		- €
	Bolognaise de bœuf (boîte)	400 g	2-3	2,23	8,90 €		- €
	Cassoulet au confit de canard (bocal)	950 g	2-3	1,63	15,50 €		- €
<b>SAUCISSON GASCON</b> (50% bœuf gascon - 50% porc) - très peu gras et très parfumé 3 à 5 pièces par kg						24.50 €/kg	- €
<b>LE COCHON NOIR GASCON</b>	Pâté de campagne de Porc Noir	180 g	3-4	2,94	5,30 €		- €
	Pâté de foie de Porc Noir	180 g	3-4	2,83	5,10 €		- €
	Rillettes de Porc Noir	180 g	3-4	2,94	5,30 €		- €
	Pâté de tête de Porc Noir	180 g	3-4	2,78	5,00 €		- €
	Pâté de couenne de Porc Noir	180 g	3-4	2,78	5,00 €		- €
	Boudin de Porc Noir	180 g	3-4	2,78	5,00 €		- €
	<b>Noix de jambon</b> - en petites tranches sur plaquette - sous vide	100 g environ			9,00 €		- €
<b>Sous total Conserves</b>							0,00 €

LA VIANDE FRAICHE SOUS VIDE		Poids net	Nombre parts	€/kg	Prix unitaire en €	Quantité	Prix total en €
*Le Rosé Gascon	Colis "Marmite"	5 kg	-	14,40	72,00 €		- €
	Colis "Famille"	5 kg	-	15,60	78,00 €		- €
	Colis "Grillades"	5 kg	-	17,00	85,00 €		- €
La Viande rouge	Colis "Marmite"	5 kg	-	14,40	72,00 €		- €
	Colis "Famille"	5 kg	-	15,60	78,00 €		- €
	Colis "Grillades"	5 kg	-	17,00	85,00 €		- €
La Viande au détail	Bourguignon de bœuf	1 kg	4-5	9,90	9,90 €		- €
	Haché de bœuf (2 steacks sous vide)	290 g	2	14,48	4,20 €		- €
	Blanquette de veau rosé	1 kg	4-5	13,90	13,90 €		- €
	Haché de veau rosé (2 steacks sous vide)	290 g	2	14,48	4,20 €		- €
	Saucisse de veau rosé nature (*)	1 kg	-	14,50	14,50 €		- €
	Saucisse de veau rosé aux herbes (*)	1 kg	-	14,50	14,50 €		- €
<b>SAUCISSON GASCON</b> (50% bœuf gascon - 50% porc) - très peu gras et très parfumé 3 à 5 pièces par kg						24.50 €/kg	- €

\* c'est un veau élevé en montagne, se nourrissant du lait de sa mère, d'herbe et de foin.

\* saucisse présentée sous forme de chipolatas (3 paquets de 6 chipolatas par kg)

<b>Sous total viande</b>	0,00 €
Report viande	0,00 €
Report conserves	0,00 €
<b>Total de la commande</b>	<b>0,00 €</b>

### Composition des colis de viande :

**Rosé Gascon Colis "Marmite"** : 2.6 kg de morceaux à griller (côtes et tranches à griller (escalopes))  
2.4 kg de morceaux à cuisiner (blanquette, Osso bucco et tendrons)

**Rosé Gascon Colis "Famille"** : 2.5 kg à griller (côtes et tranches à griller (escalopes)) / 2.5 kg de steaks hachés

**Rosé Gascon "Grillades"** : 5 kg uniquement morceaux à griller ou à rôtir (rôti, côtes et escalopes)

**Viande rouge Colis "Marmite"** : 2.5 kg de morceaux à griller (différentes tranches...)

2.5 kg de morceaux à cuisiner (bourguignon, jarret, plat de côtes)

**Viande rouge Colis "Famille"** : 2.5 kg de morceaux à griller (différentes tranches...) / 2.5 kg de steaks hachés

**Viande rouge Colis "Grillades"** : 5 kg de morceaux à griller ou à rôtir (rôti, différentes tranches...)

**Rôtis** : Si vous nous le demandez, les colis "Marmite" ou "Famille" peuvent contenir un rôti (pièce de 800g à 1kg)

**Conditionnement** : Tous les morceaux de viande fraîche sont mis sous vide, pesés et étiquetés.

Vous pouvez les conserver quelques jours dans votre réfrigérateur (la date limite de consommation est indiquée sur l'étiquette) puis les congeler.

Il suffit de décongeler votre viande la veille au réfrigérateur pour la retrouver prête à griller ou à cuisiner le lendemain.

### LA MAISON LACUBE - RESTAURANT-BOUTIQUE

3 place des platanes 09310 LES CABANNES - Tél. : 05 34 09 09 09

Site Internet : [www.maisonlacube.fr](http://www.maisonlacube.fr) - Courriel : [boutique@lamaisonlacube.com](mailto:boutique@lamaisonlacube.com)