

**FEUILLE DE COMMANDE**

LA BOUTIQUE DE MONTMIRAT – BAGNOLS/CEZE – Tel : 04.11.71.93.13 - laboutiquedemontmiratbagnols@gmail.com

PRODUIT	NOM DU PRODUIT	COMPOSITION	POIDS	PRIX UNIT. TTC	€/kg	QUANTITE SOUHAITEE	Prix TOTAL
<b>LES TERRINES et les RILLETES</b>							
	<b>TERRINE AUX CEPES</b>	Porc, cèpes, sel, poivre vert, cognac	250g	<b>9,00€</b>	36,00€/kg		
	<b>Foie gras</b>	Foie gras de canard, sel, poivre	200g	<b>25,00€</b>	125,00€/kg		
	<b>MOUSSE DE FOIE DE PORC</b>	Porc, sel, poivre, herbes de Provence	250g	<b>6,00€</b>	24,00€/kg		
	<b>MOUSSE DE FOIE DE PORC</b>	Porc, sel, poivre, herbes de Provence	160g	<b>3,00€</b>	18,75€		
	<b>TERRINE AU POIVRE VERT</b>	Porc, sel, poivre vert, cognac	200g	<b>9,00€</b>	45,00€/kg		
	<b>RILLETTE D'AUBRAC</b>	100% AUBRAC, sel, poivre, épices	250g	<b>9,00€</b>	36,00€/kg		
	<b>TERRINE DE CHEVREUIL AUX MYRTILLES</b>	Viande chevreuil, foie et gras de porc, myrtilles, sel, poivre, cognac	300g	<b>9,00€</b>	30,00€/kg		
	<b>TERRINE DE CHEVREUIL</b>	Chevreuril, foie et lard de porc, sel, poivre, cognac	250g	<b>9,00€</b>	36,00€/kg		
	<b>TERRINE DE SANGLIER</b>	Sanglier sauvage, foie et gras de porc, sel, poivre, cognac	200g	<b>9,00€</b>	45,00€/kg		
	<b>TERRINE DE BICHE</b>	Biche, foie et gras de porc, sel, poivre, cognac	200g	<b>9,00€</b>	45,00€/kg		

	<b>TERRINE DE CERF</b>	Cerf sauvage, foie et gras de porc, sel, poivre, cognac	200g	<b>9,00€</b>	45,00€/kg		
	<b>RILLETTES DE CHEVRE à la GRAISSE DE CANARD</b>	Viande de chèvre, graisse de canard, sel, poivre	300g	<b>9,00€</b>	30,00€/kg		
	<b>PATE DE COUENNE</b>	Viande et couenne de porc, sel, poivre	250g	<b>6,00€</b>	24,00€/kg		
	<b>FROMAGE DE TETE</b>	Tête de porc, sel, poivre	300g	<b>9,00€</b>	30,00€/kg		
	<b>RILLETTE PUR PORC</b>	Viande de porc, sel, poivre, épices	300g	<b>9,00€</b>	30,00€/kg		
	<b>TERRINE DE CAMPAGNE</b>	Porc, foie et gras de porc, sel, poivre, cognac	200g	<b>6,00€</b>	30,00€/kg		
<b>LES PLATS CUISINES</b>							
	<b>CIPAILLE</b>	Cerf, biche, sanglier, PDT, fond blanc de volaille, oignons, sel, poivre	700g	<b>14,00€</b>	20,00€/kg		
	<b>TRIPES A LA TOMATE</b>	Panse de bœuf, tomates, vin blanc (SULFITE), sel, poivre, piment	700g	<b>14,00€</b>	20,00€/kg		
	<b>TRIPES A LA MODE DE CAEN</b>	Panse de bœuf, cidre (SULFITE), carottes, poireaux, sel, poivre, piment, gelée (GLUTEN)	700g	<b>14,00€</b>	20,00€/kg		

	<b>CHILI CON CARNE DE TAUREAU</b>	Taureau Aubrac, haricots rouges, tomates, oignons, sel, poivre	700g	<b>16,00€</b>	22,85€/kg		
	<b>TRAVERS DE PORC</b>	Travers de porc avec os, sel, poivre, épices	700g	<b>12,00€</b>	17,14€/kg		
	<b>CHARBONNADE</b>	Gorge, costillons de porc, PDT, herbes de Provence, poivre	700g	<b>12,00€</b>	17,14€/kg		
	<b>DAUBE DE TAUREAU AUX LEGUMES</b>	Taureau Aubrac, oignons, carottes, vin rouge (SULFITE), légumes, fond brun (GLUTEN), sel, poivre	700g	<b>16,00€</b>	22,85€/kg		
	<b>SAUTE DE VEAU AUX CEPES</b>	Veau, cèpes, oignons, vin blanc (SULFITE), sel, poivre, fond blanc (GLUTEN)	700g	<b>16,00€</b>	22,85€/kg		
	<b>DAUBE D'AUBRAC</b>	Bœuf Aubrac, oignons, carottes, vin rouge (SULFITE), sel, poivre, fond brun (GLUTEN)	700g	<b>16,00€</b>	22,85€/kg		
	<b>SAUTE DE CHEVRE AUX LEGUMES</b>	Viande de chèvre, légumes variés, sel, poivre, fond brun (GLUTEN)	700g	<b>16,00€</b>	22,85€/kg		

	<b>GARDIANNE DE TAUREAU D'AUBRAC</b>	Taureau Aubrac, oignons, carottes, vin rouge (SULFITE), sel, poivre, fond brun (GLUTEN)	700g	<b>16,00€</b>	22,85€/kg		
	<b>CIVET DE CHEVREUIL</b>	Chevreuril sauvage, oignons, carottes, vin rouge (SULFITE), sel, poivre, fond brun (GLUTEN)	700g	<b>16,00€</b>	22,85€/kg		
	<b>CIVET DE BICHE AUX MYRTILLES</b>	Biche, oignons, vin rouge (SULFITE), sel, poivre, fond brun (GLUTEN)	700g	<b>16,00€</b>	22,85€/kg		
	<b>CIVET DE SANGLIER</b>	Sanglier sauvage, oignons, carottes, vin rouge (SULFITE), sel, poivre, fond brun (GLUTEN)	700g	<b>16,00€</b>	22,85€/kg		
	<b>CIVET DE CERF</b>	Cerf sauvage, oignons, carottes, vin rouge (SULFITE), sel, poivre, fond brun (GLUTEN)	700g	<b>16,00€</b>	22,85€/kg		
	<b>CIVET DE FAON</b>	Viande de faon, oignon, vin rouge (SULFITES), sel, poivre, fond brun (GLUTEN)	700g	<b>16,00€</b>	22,85€/kg		
	<b>POUTEILLE</b>	Viande d'Aubrac, pieds de porc, PDT, vin rouge (SULFITES), fond brun (GLUTEN), sel, poivre	700g	<b>16,00€</b>	22,85€/kg		

	<b>JARRET D'AUBRAC</b>	Jarret d'Aubrac, sel, poivre	200g	<b>6,00€</b>	30,00€		
	<b>SAC D'OS</b>	Plat de côtes d'Aubrac, pieds et costillons de porc, sel, poivre, épices	600g	<b>14,00€</b>	23,33€/kg		
	<b>TETE DE VEAU</b>	Tête de veau, carottes, sel, poivre	550g	<b>15,00€</b>	27,27€/kg		
<b>LES BOLOGNAISES</b>							
	<b>BOLOGNAISE DE TAUREAU AUBRAC</b>	Taureau Aubrac, tomates, oignons, sel, poivre	700g	<b>12,00€</b>	17,14€/kg		
	<b>BOLOGNAISE DE TAUREAU AUBRAC</b>	Taureau Aubrac, tomates, oignons, sel, poivre	250g	<b>5,50€</b>	22,00€/kg		
	<b>BOLOGNAISE 100% AUBRAC</b>	Viande Aubrac, tomates, oignons, sel, poivre	250g	<b>5,50€</b>	22,00€/kg		
	<b>BOLOGNAISE 100% AUBRAC</b>	Viande Aubrac, tomates, oignons, sel, poivre	700g	<b>12,00€</b>	17,14€/kg		
	<b>BOLOGNAISE DE CERF</b>	Cerf sauvage, tomates, oignons, sel, poivre	250g	<b>5,50€</b>	22,00€/kg		
<b>LES SABLES</b>							
	<b>NATURE</b>	Farine de blé, beurre, sucre de canne blond, œufs frais, <b>traces F.A.C</b>	120g	<b>4,30€</b>	35,83€/kg		

	<b>CARAMEL FLEUR DE SEL</b>	Farine de blé, beurre, sucre de canne blond, œufs frais, éclats de caramel, fleur de sel, <b>traces F.A.C</b>	120g	<b>4,30€</b>	35,83€/kg		
	<b>CHOCOLAT</b>	Farine de blé, beurre, sucre de canne blond, œufs frais, cacao, <b>traces F.A.C</b>	120g	<b>4,30€</b>	35,83€/kg		
	<b>THE MATCHA</b>	Farine de blé, beurre, sucre de canne blond, œufs frais, prépa citron, thé matcha	120g	<b>4,30€</b>	35,83€/kg		
<b>LES CROQUANTS</b>							
	<b>CHATAIGNES</b>	Farine de blé, farine de châtaignes, huile de tournesol, sucre de canne blond, confiture de châtaignes, 13% bicarbonate de sodium	120g	<b>4,30€</b>	35,83€/kg		
	<b>AMANDES</b>	Farine de blé, sucre de canne blond, huile de tournesol, poudre d'amande complète, bicarbonate de sodium, <b>traces de F.A.C</b>	120g	<b>4,30€</b>	35,83€/kg		

	<b>LAVANDE</b>	Farine de blé, sucre de canne blond, huile de tournesol, lavande fine sauvage, bicarbonate de sodium, <b>traces de F.A.C</b>	120g	<b>4,30€</b>	35,83€/kg		
	<b>FLEUR D'ORANGER</b>	Farine de blé, sucre de canne blond, huile de tournesol, fleur d'oranger 12%, bicarbonate de sodium, <b>traces de F.A.C</b>	120g	<b>4,30€</b>	35,83€/kg		
	<b>VERVEINE CITRON</b>	Farine de blé, sucre de canne blond, huile de tournesol, 12 hydrolat de verveine, prépa au citron, bicarbonate de sodium	120g	<b>4,30€</b>	35,83€/kg		
<b>LES MIELS</b>							
	<b>MIEL DES CAUSSES</b>		1,00 kg	<b>18,00€</b>	18,00€/kg		
			500 g	<b>11,50€</b>	23,00€/kg		
			250 g	<b>6,75€</b>	27,00€/kg		
	<b>MIEL DU MONT LOZERE</b>		1,00 kg	<b>18,00€</b>	18,00€/kg		
			500 g	<b>11,50€</b>	23,00€/kg		
			250 g	<b>6,75€</b>	27,00€/kg		
	<b>MIEL TOUTES FLEURS DE LOZERE</b>		1,00 kg	<b>18,00€</b>	18,00€/kg		
			500 g	<b>11,50€</b>	23,00€/kg		
			250 g	<b>6,75€</b>	27,00€/kg		
<b>CONFITURES</b>							
	<b>Confiture de CYNORHODON du MONT LOZERE</b>	Cynorhodons sauvages, sucre, eau, 55g de fruits/100g, 55% de sucre	220 g	<b>6,75€</b>	30,68€/kg		
	<b>Confiture de MYRTILLES du MONT LOZERE</b>	Myrtilles, sucre, 60g de fruits/100g, 60% de sucre	220 g	<b>6,75€</b>	30,68€/kg		

FARINES							
	<b>FARINE DE SEIGLE COMPLET Moulu à la meule de pierre AGRI. BIO</b>	SANS ADDITIF Peut contenir des traces de GLUTEN	900g	<b>2,80€</b>	3,11€/kg		
	<b>FARINE DE BLE BISE Moulu à la meule de pierre AGRI. BIO</b>	SANS ADDITIF Contient du GLUTEN	2,00 kg	<b>6,00€</b>	3,00€/kg		
	<b>FARINE DE SARRASIN COMPLETE Moulu à la meule de pierre AGRI. BIO</b>	SANS ADDITIF Peut contenir des traces de GLUTEN	1,00 kg	<b>5,50€</b>	5,50€/kg		
	<b>FARINE DE PETIT EPEAUTRE BIO COMPLETE Moulu à la meule de pierre AGRI. BIO</b>	SANS ADDITIF Très faible teneur en GLUTEN	1,00 kg	<b>7,50€</b>	7,50€/kg		
	<b>FARINE DE BLE BLANCHE Moulu à la meule de pierre AGRI. BIO</b>	SANS ADDITIF Contient du GLUTEN	2,00 kg	<b>6,00€</b>	3,00€/kg		
LENTILLES							
	<b>LENTILLES BLONDES DU VALDO AGRI.BIO</b>		1,00 kg	<b>9,00€</b>	9,00€/kg		
	<b>LENTILLES VERTES AGRI.BIO</b>		1,00 kg	<b>9,00€</b>	9,00€/kg		

LES CHARCUTERIES TRANCHEES							
	<b>BŒUF SECHE</b>					65,00€/kg	
	<b>JAMBON CRU</b>					55,00€/kg	
	<b>POITRINE ROULEE</b>					35,00€/kg	
	<b>COPA</b>					45,00€/kg	
	<b>JESUS</b>					45,00€/kg	
	<b>MIX RACLETTE</b>	Selon disponibilité : Jambon cru, copa, poitrine roulée, bœuf séché, jésus	Pour 4/5 personnes	Pas de jambon cuit		35,00€/kg	
SAUCISSONS							
	<b>PORC</b>					34,00€/kg	
	<b>CERF</b>					35,00€/kg	
	<b>PORC AUX CEPES</b>					45,00€/kg	
	<b>BICHE</b>					45,00€/kg	
	<b>AUBRAC</b>					45,00€/kg	
	<b>SANGLIER</b>					35,00€/kg	
SAUCISSES							
	<b>CERF</b>					35,00€/kg	
	<b>PORC</b>					35,00€/kg	
CHORIZO							
	<b>CHORIZO SANGLIER</b>					30,00€/kg	
	<b>CHORIZO PORC</b>					35,00€/kg	

YAHOURT							
	<b>NATURE</b>	Lait de vaches (BIO)pasteurisé et non homogénéisé, lait écrémé en poudre (BIO), ferments lactiques	4 x 125g	<b>3,10€</b>	6,20€/kg		
	<b>CITRON</b>	Lait de vaches (BIO)pasteurisé et non homogénéisé, 6,5% sucre de canne (BIO), lait écrémé en poudre (BIO), arôme naturel de citron (BIO), ferments lactiques					
	<b>FRUITS ROUGES</b>	Lait de vaches (BIO)pasteurisé et non homogénéisé, 7% sucre de canne (BIO), 6,5% fruits rouges BIO (myrtilles sauvages, fraises, framboises, groseilles, griottes), lait écrémé en poudre (BIO), gélifiant Agar-agar BIO, ferments lactiques					
	<b>CHATAIGNES</b>	Lait de vaches (BIO)pasteurisé et non homogénéisé, 7% sucre de canne (BIO), 6,5% châtaigne d'Ardèche (BIO), lait écrémé en poudre (BIO), ferments lactiques					

	<b>CHOCOLAT</b>	Lait de vaches (BIO) pasteurisé et non homogénéisé, sucre de canne (BIO), 3,5% de cacao (BIO), amidon de maïs natif BIO, lait écrémé en poudre (BIO), épaississant : carraghénane (extrait d'algues) comm. Equit					
	<b>VANILLE</b>	Lait de vac.hes (BIO) pasteurisé et non homogénéisé, 6,5% sucre de canne (BIO), lait écrémé en poudre (BIO), extrait de vanille Bourbon BIO, ferments lactiques					
<b>LES FROMAGES</b>							
	<b>LE BLEU DE MAZET</b>	Lait entier de vache thermisé, présure, ferments, roquefort, sel Allergènes : lait de vache, E1105			21,28€/KG		
	<b>LE MAZET</b>	Lait entier de vache thermisé, présure, ferments, sel Allergènes : lait de vache, E1105			18,71€/KG		
	<b>LA DRAILLE</b>	Fromage fermier au lait cru (entier) de brebis		<b>10,00€ la tomme</b>			

<b>TOTAL</b>		
--------------	--	--

**A NOTER :**

- Notre production étant artisanale et dépendante de l'élevage, la chasse et la cueillette, nous ne pouvons garantir le suivi permanent de chacun des produits. Il est donc important de nous communiquer votre numéro de téléphone afin que l'on puisse vous contacter dans le cas où un article commandé venait à manquer.
- Concernant les articles vendus au poids (charcuterie, viandes fraîches, fromages) nous ferons notre possible pour approcher du poids souhaité en fonction des disponibilités, merci de votre compréhension.
- Nous attirons votre attention sur le fait que pour des raisons de logistique nos stocks sont limités. Par conséquent, certaines références pourraient être en rupture au moment du passage de la commande, dans ce cas, nous vous contacterons pour vous proposer un article de remplacement.

**COORDONNEES DU CLIENT :**

NOM : .....

Prénom : .....

Téléphone : .....

Mail : .....

Adresse : .....

.....

.....

**TOTAL A PAYER :** .....(sous réserve de disponibilité des articles commandés)