



Maison Mitteault

Pour les fêtes réservez votre commande par téléphone

DOMAINE DE ROUILLY 86190 CHALANDRAY - TÉL 05 49 60 14 09 - FAX 05 49 60 70 30 - bh@maisonmitteault.com

| | QTÉ | TOTAL | | QTÉ | TOTAL |
|---|---------|---------------------|---|---------|--------------------|
| CONSERVES CANARD | | | RILLONS DE CANARD | | |
| FOIE GRAS ENTIER MI-CUIT *(en bocal de verre) | | | 180 g | 4,02 € | soit le kg 22,33 € |
| 120 g | 15,08 € | soit le kg 125,67 € | GÉSIERS DE CANARD** | | |
| 200 g | 23,57 € | soit le kg 117,85 € | 180 g | 6,09 € | soit le kg 33,83 € |
| 300 g | 33,39 € | soit le kg 111,30 € | CONFIT DE CANARD ** | | |
| 600 g | 61,43 € | soit le kg 102,38 € | 2 cuisses / 350 g | 8,68 € | soit le kg 24,80 € |
| LOBE DE FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT À LA FIGUE * | | | MANCHONS DE CANARD CONFITS** | | |
| 120 g | 15,08 € | soit le kg 125,67 € | 4 manchons / 275 g | 5,35 € | soit le kg 19,31 € |
| FOIE GRAS ENTIER | | | COU DE CANARD FARCI** | | |
| 80 g / 2 parts | 11,37 € | soit le kg 142,13 € | 400 g | 12,97 € | soit le kg 32,42 € |
| 120 g / 2 parts | 15,08 € | soit le kg 125,67 € | TERRINE POITEVINE | | |
| 180 g / 4 parts | 21,18 € | soit le kg 117,67 € | 130 g / 2-3 parts | 2,76 € | soit le kg 21,33 € |
| 300 g / 6 parts | 33,39 € | soit le kg 111,30 € | RILLETES DE CANARD | | |
| BLOC DE FOIE GRAS (97% Foie Gras) | | | 180 g / 4 parts | 4,67 € | soit le kg 25,94 € |
| 65 g / 1-2 parts | 4,93 € | soit le kg 75,85 € | L'APÉRIA | | |
| 130 g / 3 parts | 9,24 € | soit le kg 71,08 € | Bocal de 80 g | 3,28 € | soit le kg 41,00 € |
| 190 g / 4-5 parts | 12,35 € | soit le kg 65,00 € | COLIS 3 APÉRIAS Nature, Cacao pepper, Lemon | | |
| L'DUETTO (Bloc de foie gras + 50% morceaux de foie gras poêlés) | | | 3 x 80 g | 9,52 € | soit le kg 39,67 € |
| 130 g / 3 parts | 9,99 € | soit le kg 76,85 € | PRODUITS CRUS SUR COMMANDE | | |
| BLOC DE FOIE GRAS MI-CUIT * | | | *Ces prix sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés selon les cours du marché. | | |
| Foie Gras + 30% morceaux de Foie Gras | | | FOIE GRAS DE CANARD CRU | | |
| 200 g / 4 parts | 14,00 € | soit le kg 70,00 € | | le kg | *47,90 € |
| L'DUETTO MI-CUIT (Bloc de foie gras + 50% morceaux de foie gras poêlés) | | | FOIE GRAS DE CANARD CRU DÉNERVÉ ET ASSAISONNÉ | | |
| 130 g / 3 parts | 9,99 € | soit le kg 76,85 € | (500 g environ) | le kg | *55,20 € |
| COMPOTE DE CANARD AU VIN DU HAUT POITOU (Cuisses de canard, tomates, oignons, vin blanc) | | | CANARD GAVÉ ÉVISCÉRÉ | | |
| 350 g | 9,98 € | soit le kg 28,51 € | | le kg | *8,65 € |
| MOUSSE DE FOIE (50% Foie Gras) | | | MAGRET DE CANARD | | |
| 65 g / 1-2 parts | 4,30 € | soit le kg 66,15 € | (350 à 400 gr) (2 parts) | le kg | *19,81 € |
| 130 g / 3 parts | 7,41 € | soit le kg 57,00 € | PAVÉ DE CANARD AUX ÉPICES ET AUX HERBES | | |
| MOUSSE AU FOIE DE CANARD ET AU COGNAC | | | MAGRET DÉGRAISSÉ | | |
| 180 g / 4-5 parts | 6,81 € | soit le kg 37,83 € | (250 g environ, 2 parts) | le kg | *29,92 € |
| GRAISSE DE CANARD | | | MAGRET DE CANARD LÉGÈREMENT FUMÉ ET ASSAISONNÉ | | |
| 320 g | 3,06 € | soit le kg 9,56 € | (350 à 400 gr) | le kg | *20,85 € |
| PÂTÉ DE CANARD | | | PRODUITS CONGELÉS | | |
| 180 g / 4 parts | 5,48 € | soit le kg 30,44 € | FOIE GRAS DE CANARD CRU DÉNERVÉ | | |
| PÂTÉ AU FOIE DE CANARD ET AUX CHÂTAIGNES | | | Le kg | | 54,94 € |
| 180 g / 4 parts | 6,30 € | soit le kg 35,00 € | FOIE GRAS DE CANARD CRU DÉNERVÉ ASSAISONNÉ | | |
| RILLETES DE CANARD AU FOIE FRAS ET AU COGNAC NOUVEAU | | | le kg | | 55,20 € |
| 180 g / 4 parts | 6,49 € | soit le kg 36,06 € | ESCALOPES DE FOIE GRAS | | |
| PÂTÉ AUX RAISINS ET AU PINEAU | | | (Bte de 4 tranches - 140 gr min.). La boîte | | |
| 180 g / 4 parts | 5,48 € | soit le kg 30,44 € | 9,12 € | | |
| PÂTÉ AU FUMET DE CANARD | | | ESCALOPES DE FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉES ASSAISONNÉES | | |
| 180 g / 4 parts | 3,70 € | soit le kg 20,56 € | (Sachet de 4 tranches - 125 g). Le sachet | | |
| PÂTÉ DE CANARD AUX NOISETTES | | | 10,20 € | | |
| 180 g / 4 parts | 3,66 € | soit le kg 20,33 € | PÉPITES DE FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉES ASSAISONNÉES | | |
| PÂTÉ DE CANARD À L'OLIVE | | | (Sachet de 15 pépites - 120 g). Le sachet | | |
| 180 g / 4 parts | 3,61 € | soit le kg 20,06 € | 8,60 € | | |
| PÂTÉ DE CANARD À L'ORANGE | | | CONSERVES LAPIN | | |
| 180 g / 4 parts | 3,61 € | soit le kg 20,06 € | RILLETES DE LAPIN | | |
| | | | 180 g / 4 parts | 5,62 € | soit le kg 31,22 € |
| | | | PÂTÉ DE LAPIN AU COGNAC | | |
| | | | 180 g / 4 parts | 4,90 € | soit le kg 27,22 € |

* Conservation: 1 an au frais (2°/4° C) -

** Les prix indiqués concernent un poids net de marchandise égouttée.

 Tous les produits ne sont disponibles qu'en fonction des stocks - Les prix mentionnés s'entendent en euro T.T.C. - TARIFS AU 1^{ER} OCT. 2016

Les Journées Gourmandes au domaine : 5,6 novembre, 12, 13 novembre, 19, 20 novembre et 26, 27 novembre 2016



| | QTÉ | TOTAL |
|---|-----|-------------------|
| PRODUITS FRAIS CUISINÉS, SOUS VIDE | | |
| FOIE GRAS FRAIS DE CANARD ENTIER 50 à 60 g/pers. | | 102,79 € le kg |
| FOIE GRAS FRAIS DE CANARD 200 g | | 13,50 € le sachet |
| FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT AU TORCHON PARFUMÉ À LA FLEUR DE SEL DE L'ÎLE DE RÉ 50 g/pers. | | 94,66 € le kg |
| BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT AROMATISÉ AU SAUTERNES 30% morceaux - 50 g/pers. | | 69,83 € le kg |
| MAGRET DE CANARD FOURRÉ AU FOIE GRAS Entier - 6/8 parts (350 g environ) | | 39,38 € le kg |
| MAGRET DE CANARD SÉCHÉ Entier - 6/8 parts - (270 g environ) | | 33,71 € le kg |
| Prétranché, la barquette 80 g | | 5,14 € la pièce |
| SAUCISSES DE CANARD (70% canard) Sachet de 3 saucisses, 280 gr environ | | 18,22 € le kg |
| BOUDINS BLANCS DE CANARD (40% canard) Sachet de 3 boudins, 300 gr environ | | 24,61 € le kg |
| CUISSES DE CANARD AUX HERBES ** Le sachet de 2 cuisses, 340/400 gr environ | | 7,13 € |
| CUISSES DE CANARD CONFITES ** Le sachet de 2 cuisses, 340/400 gr environ | | 7,13 € |
| CUISSES DE CANARD AU WASABI ET AU GINGEMBRE CONFIT ** Le sachet de 2 cuisses, 340/400 gr environ | | 7,61 € |
| GÉSISERS DE CANARD CONFITS s/vide ** Le sachet de 140 gr | | 4,72 € |
| MANCHONS DE CANARD AUX HERBES ** Le sachet de 4 manchons, 350 gr | | 3,47 € |
| EFFILOCHÉ DE CANARD CONFIT AU FOIE GRAS, POMMES DE TERRE PURÉE AU BEURRE 2 parts, la boîte 540 gr | | 8,93 € |
| CONSERVES ACCOMPAGNEMENT | | |
| CONFITURE D'ÉCHALIONS 100 g (le kg 34,70 €) | | 3,47 € |

CONSERVES PLATS CUISINÉS

| | | |
|---|--|---------|
| CANARD AU VIN DU HAUT-POITOU** 350 g / 4 parts (le kg 33,43 €) | | 11,70 € |
| CASSOULET AU CONFIT DE CANARD 725 g / 2-3 parts (le kg 16,22 €) | | 11,76 € |
| MOJETTES AUX MANCHONS DE CANARD CONFITS 725 g / 3 parts (le kg 10,47 €) | | 7,59 € |
| CUISSES DE CANARD À L'ORANGE** 2 cuisses / 300 g (le kg 32,80 €) | | 9,84 € |
| CUISSES DE CANARD AUX OLIVES** 2 cuisses / 300 g (le kg 32,80 €) | | 9,84 € |

LES COLIS

NOUVELLES COMPOSITIONS

| | | |
|---|--|---------|
| LE P'TIT TRANSPARENT Sac cartonné avec fenêtre transparente • 1 bloc de foie gras de canard 65g • 1 apéria 80g • 1 pâté de canard aux noisettes 130g • 1 terrine poitevine 130g | | 15,90 € |
| LE DAMIER Coffret cartonné • 1 bloc de foie gras de canard 130g • 1 confiture d'échalions 100g • 1 rillettes de canard 130g • 1 terrine poitevine 130g • 1 confit de canard 2 cuisses 350g • 1 bouteille de vin blanc 1ère cotes 75cl | | 41,10 € |
| LE SAVEUR Emballage cartonné vernissé • 1 foie gras de canard entiers 180g • 1 confit de canard deux cuisses 350g • 1 bloc de foie gras de canard 130g • 1 gésiers de canard confits 180g • 1 terrine poitevine 130g • 1 confiture d'échalions 100g | | 55,90 € |

Expédition personnalisée si vous le désirez
Commandes groupées C.E.
Remises quantitatives

Nom/Prénom : _____
 Adresse : _____

 Code porte/étage : _____ Code postal : _____
 Ville : _____
 Tél. : _____ Portable _____
 E-mail : _____

Total (€) de votre commande + Port = MONTANT TOTAL (€)

+ 35 € =

Livraison en France seulement. Autres pays, Corse et Dom-Tom sous conditions.

Mode de règlement : Chèque bancaire à l'ordre de « SARL Domaine de Rouilly à joindre à votre commande. »

Conditions générales de vente disponibles sur www.maisonmitteau.com

Bien gérer ses commandes pour les fêtes

En raison de vos nombreuses commandes pour les fêtes de fin d'année, nous vous demandons de réserver vos produits en téléphonant au Domaine 05 49 60 14 09 et en renvoyant le bon de commande complété avec votre règlement.

OUVERT TOUTE L'ANNÉE
Du lundi au vendredi, 10h à 12h30 - 15h à 18h30 - Le samedi 10h à 12h30

HORAIRE POUR LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE: 7J/7
En novembre et décembre, ouverture 7J/7 de 10h à 12h30 et de 15h à 18h30.

Réservez au **05 49 60 14 09**

SARL DOMAINE DE ROUILLY -

RCS Poitiers B 384 506 259 - SIRET : 384 506 259 00017 - NAF : 1013A