

Mulards, mâles, élevés en plein air, nourri maïs grillé 2016

- Foie gras de canard cuit au torchon (6 pers) 46€
(600g brut)
(conditionné sous vide et dlc un mois à date de livraison)
- 1/2 Foie gras de canard cuit au torchon (3 pers) 24€
(300g brut)
(conditionné sous vide et dlc un mois à date de livraison)
- Foie gras de canard en terrine, porto, poivre blanc du Vietnam 180€
(Le kg) (dlc 10 jours à date de livraison)
(Uniquement à Noël - Enlèvement à partir du 20)
- Gravlax de saumon d'Écosse (label R) au sel noire d'Hawaï. (La part) 14€
- Rillettes de Lapereau au Foie gras (verrine de 200g net) 18€
- Pain d'épices CAÏUS. (les 500g) 22€

Pour bénéficier d'une dégustation de foie gras en entreprise, merci de nous contacter par mail ou téléphone.

À emporter uniquement à Noël à partir du 21 décembre jusqu'au 24 midi (dernier enlèvement)

(Mise à disposition des contenants : vos soins)

- Homard européen cocotte, sauce cardinale **Prix au cours**
- Pâté croûte canard foie gras 68€
(Le kg)
- Civet de marcassin aux coings. (La part) 26€
- Witloofs (endives) roulées jambon à l'os, truffe noire du Périgord (à gratiner), (La part) 29€
- Comme un pâté de viande 68€
(aux 3 gibiers et foie gras), (pour 4 pers.)
- Poulette de Pierre Duplantier à notre façon (nous consulter), (La part) 28€

*Pour votre plaisir ou pour vos CE
Cadeau coffret Vins
Champagne Spiritueux*

Nous consulter

Nous consulter pour les tarifs et conditions enlèvement

Commande jusqu'au 21 décembre

Tél. 01 42 27 19 20

Mail : jmnotelet@gmail.com

Livraisons et expéditions régions de France ou Étranger

Tous nos prix s'entendent TTC

Règlement impératif à la livraison (chèque ou espèces) à l'ordre de EURL CAÏUS