

"Patrick est un chef tout de sensibilité et d'esprit."

Michel Guérard
(Les Prés d'Eugénie)
Juin 2008

"Les jambons du Domaine de saint-Géry, issus du fameux porc noir gascon de 3 ans d'affinage rivalisent sans problème avec les jambons ibériques de bellota les plus réputés !"

Emmanuel Tresmontant
Chroniqueur gastronomique
Viamichemlin, août 2009

Table
remarquable
d'Alain
Ducasse
2009

Société de services typographiques - Hébergement DURELAS AUBRESON - 02 72 64 46 30 2009

MES COORDONNÉES

Nom _____ Prénom _____

Adresse _____

Ville _____ Code Postal _____

Téléphone _____ Portable _____

E-mail _____

JE RÉGLE MA COMMANDE PAR :

Chèque à la commande (à l'ordre de SARL Domaine de Saint Gély)

Carte bancaire

N° Carte | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Date d'expiration | | | | | Cryptogramme | | | | |

Signature

A retourner avec votre commande **par courrier** (Domaine de Saint-Géry, Pascale Duler, 46800 Lascabanes)
ou **par fax** au 05 65 22 92 89 ou **par mail** à infos@saint-gerly.com

truffes
foies gras
et jambons
d'exception ...

Tarif
bon de
commande
expédition
2009 - 2010



Pascale & Patrick Duler - 46800 Lascabanes France
Tél. +33 (0)5 65 31 82 51 - Fax : 05 65 22 92 89
infos@saint-gerly.com - www.saint-gerly.com



Château Hôtel écologique - Truffes, foie gras et jambons d'exception

LES FOIES GRAS TRADITIONNELS



	Poids Net	Prix	Qté	Montant TTC
Foie Gras de Canard Entier	180g	52 €		
	330g	81 €		
	460g	110 €		
Foie Gras de Canard Entier à la Truffe Noire (10%)	180g	104 €		
	350g	198 €		
	470g	264 €		
EXCLUSIVITE				
La Cave à Foie gras Millésimée	2670g	810 €		
Magnifique coffre en bois, pour l'affinage et le vieillissement de 5 foies gras 180g, 2 foies gras 330g, 1 foie gras 460g, 1 foie gras truffé 180g, 1 foie gras truffé 470g.				
Les Coffrets Cadeaux	4 x 180g	206 €		
	3 x 330g	244 €		
	2 x 460g	218 €		
	4 x 180g truffé	410 €		
	2 x 180g + 2 x 180g truffé	306 €		
	3 x 350g truffé	582 €		
	2 x 470g truffé	515 €		

LES FOIES GRAS FRAIS ET MI-CUITS

	Poids Net	Prix	Qté	Montant TTC
Foie Gras de Canard mi-cuit au four dans sa terrine en terre cuite	200g	78 €		
	350g	128 €		
	500g	170 €		
	700g	254 €		
DLC 21 jours à 4°C				
Foie Gras de Canard mi-cuit au torchon DLC 60 jours à 4°C	360g	130 €		
Foie Gras de Canard mi-cuit au Sauternes en terrine DLC 21 jours à 4°C	250g	128 €		
Foie Gras de Canard mi-cuit au Safran en terrine DLC 21 jours à 4°C	250g	128 €		
Foie Gras de Canard Bacchus dans son pot à confiture DLC 60 jours à 4°C	250g	98 €		
Foie Gras Frais au sel Naturel DLC 15 jours à 4°C	330g	112 €		
Foie Gras Frais aux Baies Roses DLC 15 jours à 4°C	330g	125 €		
Foie Gras Frais aux Truffes (10%) DLC 15 jours à 4°C	330g	208 €		

LES PRÊTS A CUISINER Conservation 10 jours à 4°C

	Poids Net	Prix	Qté	Montant TTC
Poche de 4 escalopes de Foie gras de canard	280g	80 €		
Poche de 2 pavés de Foie gras de canard	200g	54 €		
Foie gras de canard Rôti Entier (1 lobe entier)	240g	72 €		
Foie gras rôti entier Apicius (1 lobe entier)	240g	110 €		
Chataignes comme un risotto à la Truffe Noire (10%)	220g	88 €		
Petit Epeautre comme un risotto à la Truffe Noire (10%)	220g	88 €		

Le DOMAINE de
SAINT GÉRY

Laboratoire
certifié

FR
46-158-02
CE

LES JAMBONS D'EXCEPTION ET SALAISONS AFFINÉES

Un jambon unique avec la plus ancienne race de cochons de France, conçu de manière artisanale selon des méthodes de salaison ancestrale.



	Poids Net	Prix	Qté	Montant TTC
Jambon de Porc Noir Gascon Primeur Affiné 12 mois, ce jambon mérite encore 6 mois d'affinage pour dévoiler ses secrets. Vous pouvez réaliser cet affinage chez vous et avoir le plaisir de regarder mûrir ce jambon d'exception à petit prix.	7000g	420 €		
	8000g	480 €		
	9000g	540 €		
Jambon de Porc Noir Gascon 18 mois d'affinage Un jambon fruité encore dans la fraîcheur.	7000g	595 €		
	8000g	680 €		
	9000g	765 €		
Jambon de Porc Noir Gascon + de 24 mois d'affinage Un jambon affiné, goût de noisettes et longueur en bouche.	7000g	875 €		
	8000g	1000 €		
Saucisson de Porc Noir Gascon	+/- 200g	40 €		
Noix de Longe de Porc Noir séchée au Piment d'Espelette	+/- 400g	58 €		
Saucisse de Magret de canard	+/- 340g	54 €		
Magret Canard Barbarie Séché au Poivre	+/- 200g	32 €		

LES CRÉATIONS



	Poids Net	Prix	Qté	Montant TTC
Saucisson de Magret au Foie gras DLC 60 jours à 4°C	+/- 280g	72 €		
Terrine de Magret au Foie Gras	180g	36 €		
Rillettes de porc noir gascon	180g	14 €		
<i>Coffret en bois 6 rillettes</i>	6 x 180g	82 €		
Beurre à la Truffe noire (10%)	30g	20 €		
Huile d'olive à la truffe noire (10%)	30g	20 €		
Chutney d'Abricots aux épices douces	220g	20 €		
<i>Coffret en bois 4 chutneys</i>	4 x 220g	78 €		

LES TRUFFES 1° CUISSON



	Poids Net	Prix	Qté	Montant TTC
Truffes brossées extra 1° cuisson	33g	88 €		
<i>Coffret en bois</i>	4 x 33g	350 €		
Truffes brossées extra 1° cuisson	85g	224 €		
Pelure de truffe 1° cuisson à l'huile	20g	40 €		

*Si votre commande est égale ou supérieure :
à 300 € : déduisez 3 %
à 600 € : déduisez 6 %
à 900 € : déduisez 8 %
à 1200 € : déduisez 10 %
à 1600 € : déduisez 12 %
à 2200 € : déduisez 15 %

Total des achats	
Remise quantitative*	
Frais de port et emballage France, Coliposte suivi <small>(Hors France métropolitaine : frais de port réels calculés en fonction du poids de votre colis)</small>	
Total général	

Comment commander ?

- remplissez ce bon de commande ainsi que vos coordonnées (voir au dos)
- envoyez le tout **par courrier** (Domaine de Saint-Géry, Pascale Duler, 46800 Lascabanes) ou **par fax** au 05 65 22 92 89 ou **par mail** à infos@saint-gery.com
- nous vous expédions votre commande en emballage isotherme sous 24h/48h

Vous avez une question ?

Téléphonez à Pascale
au + 33 (0) 5 65 31 82 51