



## CONSERVERIE ARTISANALE À PENNE (81)

Notre souhait est de faire partager notre passion pour la cuisine, tout en valorisant le travail de **producteurs fermiers locaux**, sur la base **des recettes de nos grands-mères**. Nous travaillons essentiellement deux produits emblématiques du Sud-Ouest : **le canard gras et le porc noir gascon**.

Au travers de notre activité, **nous défendons une agriculture paysanne à dimension humaine**, en adéquation avec les pratiques traditionnelles de l'élevage – en plein air et nourriture naturelle – offrant **des produits d'une grande qualité gustative**. Nous travaillons avec **2 élevages tarnais** (un pour les canards, l'autre pour les porcs noirs gascons), et toutes les viandes contenues dans nos produits en sont issues.

Tout notre savoir-faire culinaire est mis au service des produits, pour les préparer de façon authentique en ajoutant de temps à autre un peu de modernité et d'originalité. Nous fabriquons l'ensemble de nos produits exclusivement **à 4 mains, de la découpe à la mise en boîte**.

Nous travaillons dans un atelier de transformation alimentaire collectif disposant d'un agrément sanitaire. Il regroupe d'autres producteurs et artisans locaux.

**Nos recettes sont élaborées exclusivement à partir d'ingrédients naturels, sans colorants, conservateurs ou agents de texture.**

### **Nous serons présents au Domaine de Chamilly samedi 28 et dimanche 29 novembre !**

Au lieu de vous accueillir sur notre stand comme lors des portes ouvertes, nous vous proposons de vous remettre vos commandes passées au préalable **en mode "drive"** (paiement à la remise des produits).

Pour cela, merci de nous **retourner le bon de commande rempli au plus tard le 20 novembre**. Nous vous appellerons quelques jours avant afin de planifier ensemble la remise des produits. N'hésitez pas à aller faire un tour sur notre site internet pour plus d'infos sur les produits, ou à nous appeler au 06 76 61 94 19.


Cette organisation vous permettra de vous procurer quelques produits importants à l'approche des fêtes, et nous permettra de continuer à travailler malgré un contexte très compliqué depuis plusieurs mois. Le tout en totale sécurité, puisque nous serons en extérieur (dans la cour du Domaine) et masqués, et que la remise rapide de la commande vous permettra de ne pas croiser les autres clients. Donc n'hésitez pas à en parler autour de vous !

Merci par avance de votre compréhension et de votre soutien.

Jonathan RENARD  
Julien DIBOUZEYDE

06 76 61 94 19  
contact@lesconservesdegarrissou.fr

Garrissou  
81140 PENNE

www.lesconservesdegarrissou.fr  
 /lesconservesdegarrissou/



# BON DE COMMANDE

Livraison le : 28/11/2020 à **Domaine de Chamilly**  
et : 29/11/2020 71390 MOROGES

Retour du bon de commande au plus tard :  
**Vendredi 20 novembre 2020**  
par courrier, e-mail ou MMS à :  
coordonnées sur la 1<sup>ère</sup> page

TOTAL DE LA COMMANDE  €

NOM : .....

Prénom : .....

Adresse : .....

.....

.....

Tél. : \_\_ / \_\_ / \_\_ / \_\_ / \_\_

E-Mail : .....

## CANARD GRAS

### FOIE GRAS ENTIER DE CANARD

			Quantité	TOTAL
Foie gras entier	125 g	17,50 €		
Foie gras entier	200 g	25,95 €		
Foie gras entier	350 g	42,00 €		
Foie gras entier mi-cuit *	125 g	17,50 €		
Foie gras entier mi-cuit *	200 g	25,95 €		

### CONFITS DE CANARD

			Quantité	TOTAL
Cuisses confites x2	800 g	13,50 €		
Manchons confits x4	700 g	8,25 €		
Manchons confits x6	1050 g	11,50 €		
Gésiers confits x4	180 g	6,75 €		
Cœurs confits x5	180 g	6,00 €		
Cœurs farcis au foie gras x4	200 g	9,50 €		

### MAGRETS DE CANARD CONFITS FARCIS

			Quantité	TOTAL
Farce nature	600 g	15,00 €		
Roquefort / Noix	600 g	17,00 €		
Cèpes / Marrons	600 g	18,95 €		
Foie gras	600 g	23,00 €		

### CHICHONS ET PÂTÉS DE CANARD

			Quantité	TOTAL
Chichons	125 g	4,20 €		
Chichons	200 g	5,95 €		
Chichons au poivre vert	125 g	4,20 €		
Chichons au poivre vert	200 g	5,95 €		
Chichons à l'ail rose de Lautrec	125 g	4,20 €		
Chichons à l'ail rose de Lautrec	200 g	5,95 €		
Chichons au foie gras	200 g	9,90 €		
Le 100% canard pâté aux figues	125 g	4,20 €		
Le 100% canard pâté aux figues	200 g	5,95 €		
Le 100% canard pâté au foie gras	125 g	5,25 €		
Le 100% canard pâté au foie gras	200 g	7,95 €		
Fritons	200 g	5,95 €		

## PORC NOIR GASCON

### PÂTÉS ET RILLETTES DE PORC NOIR

			Quantité	TOTAL
Pâté	125 g	4,00 €		
Pâté	200 g	5,50 €		
Pâté au piment d'Espelette	125 g	4,00 €		
Pâté au piment d'Espelette	200 g	5,50 €		
Pâté aux cèpes	125 g	4,90 €		
Pâté aux cèpes	200 g	6,90 €		
Rillettes	200 g	5,75 €		

### CHARCUTERIES EN BOÎTE DE PORC NOIR

			Quantité	TOTAL
Jambonneau	240 g	6,10 €		
Boudin	200 g	5,20 €		
Pâté de tête	200 g	5,20 €		

### CONFITS DE PORC NOIR

			Quantité	TOTAL
Rôti confit	375 g	8,95 €		
Rôti confit	750 g	16,30 €		
Rôti confit	1100 g	23,00 €		
Saucisses confites x2	375 g	8,60 €		
Saucisses confites x4	750 g	15,90 €		
Saucisses confites x6	1100 g	21,00 €		

## SALAISONS

### MAGRETS DE CANARD SÉCHÉS

			Quantité	TOTAL
Magret séché tranché *	50 g	3,00 €		
Magret séché tranché *	100 g	5,50 €		
Magret séché entier *	≈ 300 g	13,50 €		

### PIÈCES DE PORC NOIR SÉCHÉES

			Quantité	TOTAL
Filet mignon tranché *	85 g	5,50 €		
Noix de jambon tranchée *	100 g	6,00 €		

\* produits frais