



## 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 à Sucy-en-Brie (94) samedi 5 et dimanche 6 décembre !**

Le mini-salon organisé à Sucy-en-Brie avec le Domaine Gayssou (vins de Gaillac) et le Champagne E. Liebart, est renouvelé cette année. Rendez-vous donc au 63 rue du Faisan Doré à Sucy-en-Brie (derrière l'auberge Tartarin, sous un chapiteau chauffé dans le jardin de M. et Mme Nespoulous), de 10h à 18h.

Si jamais le salon ne pouvait se tenir normalement en raison du contexte sanitaire, il sera remplacé par un **« drive »**, c'est-à-dire la remise de vos commandes passées au préalable contre paiement (tous modes acceptés). Nous vous encourageons donc à passer des pré-commandes sans attendre.

Pour cela, merci de nous **retourner le bon de commande rempli au plus tard le 30 novembre**. N'hésitez pas à aller faire un tour sur notre site internet pour plus d'infos sur les produits, ou à nous appeler.


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. 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 : 5/12/2020 à Sucy-en-Brie (94)  
et : 6/12/2020

Retour du bon de commande au plus tard :  
**Lundi 30 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