

CONSULTEZ
notre catalogue sur notre site :
www.maisonbordas.fr

Cher cliente, cher client,

Comme chaque année nous vous proposons foie gras de canard, d'oie, confits, pâtés et autres produits gastronomiques de notre fabrication, garantie d'origine, sans additif, ni conservateur. Dégustez en toute sérénité les foies gras de canard dont l'origine est certifiée Périgord.

En quelques clics entrez dans la boutique virtuelle sur www.maisonbordas.fr et trouvez le cadeau, la recette qui vous fera plaisir à Noël.

*A très bientôt,
Gastronomiquement vôtre.*

Nous trouver

Notre boutique à Mareuil est ouverte tous les jours de 9 h. à 12 h. et de 14 h. à 18 h. sauf le lundi (ouvert le dimanche matin).

L'expédition GRATUITE

Vous ne rajoutez aucun frais supplémentaire au montant de votre commande. Nous portons une attention particulière à l'emballage : film à bulle antichoc, calage, emballage isotherme pour les mi-cuits. Votre livraison est assurée par La Poste en colissimo-suivi acheminement en 48 heures ouvrables.

Votre commande

Par courrier avec l'enveloppe retour.

Par téléphone au 05 53 60 90 04, nous répondrons à votre appel du mardi au samedi entre 14 heures et 18 heures.

Par télécopie au 05 53 56 38 49

Sur notre site : commande en ligne paypal sur www.foiegrasbordas.com

Par courriel : commande@foiegrasbordas.com

Pour les foies gras frais, nous consulter.

Vos cadeaux

Nous sommes à votre disposition pour composer des colis gourmands. Nous placerons gracieusement dans le paquet cadeau une carte avant de l'expédier à l'heureux destinataire. La photocopie du récépissé colissimo-suivi, vous sera envoyée avec la facture.

Le catalogue

Si vous souhaitez le recevoir, nous serons ravis de vous l'adresser sur simple demande.



TARIF

BON DE COMMANDE

"Maison BORDAS"

S.A.R.L. au capital de 16.000 €

4, rue du Repaire - 24340 MAREUIL-SUR-BELLE

Tél. : 05 53 60 90 04 - Fax : 05 53 56 38 49

Courriel : contact@foiegrasbordas.com

R.C.S. : Périgueux 384 769 410 - A.P.E. : 1013B - Agrément CEE : 24-253-02



FOIE GRAS CUIT AU TORCHON - MI CUIT
 Origine certifiée PERIGORD
 Canard à Foie Gras du Sud-Ouest - homologation CC 04-95
 médaille d'or "concours général agricole" Paris 2005 et d'argent en 2003 et 2004
 Volupté du foie gras frais.
 L'oie ou le canard ? la question!

Foie Gras de Canard Entier du Périgord cuit au torchon
 Foie gras de canard, sel, poivre.
Foie Gras Oie Entier cuit au torchon :
 Foie gras d'oie, sel, poivre.



TERRINES DE FOIE GRAS - MI CUIT
 Origine certifiée PERIGORD
 Canard à Foie Gras du Sud-Ouest - homologation CC 04-95
 La rondeur du foie gras frais, cuit à point à proposer simplement dans sa belle terrine de cuisson.
 L'élégance d'un excellent foie gras.

Foie Gras Canard Entier du Périgord cuit en terrine
 Foie Gras Canard Entier du Périgord cuit en terrine
 Foie Gras Canard Entier du Périgord cuit en terrine
 Foie Gras Canard Entier du Périgord cuit en terrine
Foie Gras Oie Entier cuit en Terrine :
 Foie Gras Oie Entier cuit en Terrine
 Foie Gras Oie Entier cuit en Terrine
 Foie Gras Oie Entier cuit en Terrine



FOIES GRAS ENTIERS TRADITIONNELS
 Origine certifiée PERIGORD
 Canard à Foie Gras du Sud-Ouest - homologation CC 04-95
 Authentique saveur rustique, s'enrichit au cours du vieillissement.
 Rondour du canard et force de la truffe.

Foie Gras de Canard Entier du Périgord
 Foie Gras de Canard Entier du Périgord
 Foie Gras de Canard Entier du Périgord
Foie Gras de Canard Entier du Périgord dans sa forme (bocal)
 Foie Gras de Canard Entier du Périgord (bocal)
 Foie Gras de Canard Entier du Périgord (bocal)
 Foie Gras de Canard Entier du Périgord (bocal)
Foie Gras de Canard Entier du Périgord truffé 3%
 Foie Gras de Canard Entier du Périgord truffé 3%
 Foie Gras de Canard Entier du Périgord truffé 3%
Foie Gras d'Oie Entier :
 Foie Gras d'Oie Entier
 Foie Gras d'Oie Entier
 Foie Gras d'Oie Entier
Foie Gras d'Oie Entier dans sa forme (bocal) :
 Foie Gras d'Oie Entier (bocal)
 Foie Gras d'Oie Entier (bocal)
 Foie Gras d'Oie Entier (bocal)
Foie Gras d'Oie Entier Truffé 3% :
 Foie Gras d'Oie Entier Truffé 3%
 Foie Gras d'Oie Entier Truffé 3%
 Foie Gras d'Oie Entier Truffé 3%



FOIE GRAS MI-CUIT EN VERRINE
 Origine certifiée PERIGORD
 Canard à Foie Gras du Sud-Ouest - homologation CC 04-95
 médaille d'argent "concours général agricole" Paris 2004
 médaille d'argent "concours Papille foie gras & tradition" Bordeaux 2004
 Le caractère du foie gras frais, la conservation en plus.

Foie Gras de Canard Entier du Périgord mi-cuit
 Foie Gras de Canard Entier du Périgord mi-cuit
 Foie Gras de Canard Entier du Périgord mi-cuit
Foie Gras Oie Entier mi-cuit en verrine :
 Foie Gras d'Oie Entier mi-cuit
 Foie Gras d'Oie Entier mi-cuit



BLOC DE FOIE GRAS
 Origine certifiée PERIGORD
 Canard à Foie Gras du Sud-Ouest - homologation CC 04-95
 médaille d'argent "concours Papille foie gras & tradition" Bordeaux 1995
 De la truffe au centre de chaque tranche.

Bloc de Foie Gras de canard du Périgord
 Bloc de Foie Gras de Canard du Périgord
 Bloc de Foie Gras de Canard du Périgord
 Bloc de Foie Gras de Canard du Périgord
Bloc de Foie Gras de Canard du Périgord truffé 3%
 Bloc de Foie Gras de Canard du Périgord truffé 3%
 Bloc de Foie Gras de Canard du Périgord truffé 3%

DÉSIGNATION DES PRODUITS	RÉF.	POIDS	PRIX 100 G. €	PRIX U. T.T.C.	QUANTITÉ	MONTANT TOTAL €
<i>dlc = 21 jours (au frais entre 2°C et 4°C)</i>						200 g mini
Réf. 302	vendu au poids 200g mini		prix au 100 g	14,30 €		
Réf. 301				15,30 €		
<i>dlc = 21 jours (au frais entre 2°C et 4°C)</i>						
Réf. 342	500 g	14,30		84,10 €		
Réf. 332	400 g	14,30		68,30 €		
Réf. 352	350 g	14,30		59,90 €		
Réf. 312	250 g	14,30		44,90 €		
Réf. 341	500 g	15,30		89,10 €		
Réf. 331	400 g	15,30		71,20 €		
Réf. 351	350 g	15,30		63,40 €		
Réf. 311	250 g	15,30		47,40 €		
Réf. 212	400 g	13,38		53,50 €		
Réf. 222	200 g	14,65		29,30 €		
Réf. 232	130 g	14,54		20,20 €		
Réf.B202	700 g	13,41		93,90 €		
Réf.B212	350 g	13,43		47,00 €		
Réf.B222	190 g	15,42		29,30 €		
Réf.B232	120 g	16,83		20,20 €		
Réf. 214	400 g	15,78		63,10 €		
Réf. 224	200 g	17,80		35,60 €		
Réf. 234	130 g	18,85		24,50 €		
Réf. 211	400 g	15,90		63,60 €		
Réf. 221	200 g	16,85		33,70 €		
Réf. 231	130 g	17,85		23,20 €		
Réf. 241	68 g	18,53		12,60 €		
Réf.B201	700 g	15,89		111,20 €		
Réf.B211	350 g	16,14		56,50 €		
Réf.B221	190 g	17,74		33,70 €		
Réf.B231	120 g	19,33		23,20 €		
Réf. 213	400 g	19,00		76,00 €		
Réf. 223	200 g	20,20		40,40 €		
Réf. 233	130 g	21,15		27,50 €		
Réf. 243	68 g	21,03		14,30 €		
<i>dlc > 3 mois (au frais entre 2°C et 4°C)</i>						
Réf. 314	350 g	13,43		47,00 €		
Réf. 324	190 g	15,42		29,30 €		
Réf. 334	120 g	16,83		20,20 €		
Réf. 313	350 g	16,14		56,50 €		
Réf. 323	190 g	17,74		33,70 €		
Réf. 333	120 g	19,33		23,20 €		
Réf. 112	400 g	9,05		36,20 €		
Réf. 122	200 g	9,45		18,90 €		
Réf. 132	130 g	10,31		13,40 €		
Réf. 142	68 g	11,03		7,50 €		
Réf. 114	400 g	13,00		52,00 €		
Réf. 124	200 g	13,50		27,00 €		
Réf. 134	130 g	14,23		18,50 €		

	DÉSIGNATION DES PRODUITS		POIDS	PRIX 100 G. €	PRIX U. T.T.C.	QUANTITÉ	MONTANT TOTAL €
LES TRÉSORS PÉRIGOURDINS							
	Truffes brossées 1er choix :	Réf. 989	50 g	110,00	55,00 €		
	Truffes brossées 1er choix	Réf. 999	25 g	112,00	28,00 €		
	Brisure de Truffes :	Réf. 909	30 g	53,00	16,00 €		
	Jus de Truffes :	Réf.909J	70 g	12,86	9,00 €		
	Truffes fraîches :	Réf. 900	100 g	nous consulter			
SPÉCIALITÉS PÉRIGOURDINES							
Habille toutes les salades..	Magret de Canard Salé, Séché, Fumé, Entier :	Réf. 802	250 g	3,56	8,90 €		
	Magret de Canard Salé, Séché, Fumé, Pré-Tranché :	Réf. 892	150 g	4,80	7,20 €		
Facile : émincés à froid, réchauffés, servis sur une salade assaisonnée.	Gésiers d'Oie Confits :	Réf. 673	350 g	3,74	13,10 €		
	Gésiers de Canard Confits :	Réf. 672	180 g	5,06	9,10 €		
Délicieux : farce au foie gras d'oie et truffe.	Cou d'oie Farci Truffé 1% :	Réf. 613	430 g	4,26	18,30 €		
Viande d'oie coupée au couteau, confite, à ne pas confondre avec les rillettes.	Grillons d'Oie :	Réf. 671	260 g	1,81	4,70 €		
	Grillons d'Oie	Réf. 621	190 g	2,11	4,00 €		
	Grillons d'Oie	Réf. 631	130 g	2,38	3,10 €		
A ne pas confondre, non plus, avec les rillettes.	Grillons Façon Fermière :	Réf. 615	400 g	1,55	6,20 €		
	Grillons Façon Fermière	Réf. 675	260 g	1,58	4,10 €		
	Grillons Façon Fermière	Réf. 625	190 g	1,74	3,30 €		
LES PÂTÉS DE FOIE GRAS							
Souvent primé au concours dudit Pâté. Un bon tiers de foie gras de canard entier enrobé dans la chair de porc et truffé.	Pâté de Périgueux Truffé 3% :	Réf. 424	200 g	9,20	18,40 €		
	Pâté de Périgueux Truffé 3%	Réf. 434	130 g	10,38	13,50 €		
Presque le même que le précédent ... au foie gras d'oie entier.	Le Délicieux :	Réf. 423	200 g	8,95	17,90 €		
	Le Délicieux	Réf. 433	130 g	10,08	13,10 €		
Est-il besoin de le présenter : moitié mousse de foie de canard enrobée de chair de porc.	Le Bordassou :	Réf. 471	250 g	4,24	10,60 €		
	Le Bordassou	Réf. 421	190 g	4,68	8,90 €		
	Le Bordassou	Réf. 431	130 g	5,15	6,70 €		
Pour dîner en amoureux : une caille désossée garnie d'une farce au foie gras	Ballottine de Caille :	Réf. 427	200 g	4,95	9,90 €		
La reine des toasts.	Mousse de Foie Gras de Canard :	Réf. 422	200 g	5,25	10,50 €		
Foie gras de canard 50%, Foie et gras de porc, lait, œuf, sel, cognac, poivre, sucre.	Mousse de Foie Gras de Canard	Réf. 442	100 g	6,70	6,70 €		
LES PÂTÉS TRADITIONNELS							
Pâté de foie de porc truffé 1%.	Le Mareuillais Truffé 1% :	Réf. 571	250 g	2,72	6,80 €		
	Le Mareuillais Truffé 1%	Réf. 521	190 g	3,00	5,70 €		
	Le Mareuillais Truffé 1%	Réf. 531	130 g	3,23	4,20 €		
Pâté de porc classique.	Pâté de Campagne :	Réf. 522	190 g	1,58	3,00 €		
	Pâté de Campagne	Réf. 532	130 g	1,92	2,50 €		
Le plus ancien.	Pâté Maison :	Réf. 523	190 g	1,47	2,80 €		
	Pâté Maison	Réf. 533	130 g	1,77	2,30 €		
Bien doré.	Pâté Cuit au Four :	Réf. 524	190 g	1,74	3,30 €		
A l'apéritif, en entrée, sur le pouce, en pique-nique, ils sont indispensables.	Pâté au Sanglier :	Réf. 525	190 g	2,37	4,50 €		
	Pâté au Lièvre :	Réf. 526	190 g	2,37	4,50 €		
	Pâté au Canard :	Réf. 527	190 g	2,37	4,50 €		
	Pâté au Lapin :	Réf. 528	190 g	2,21	4,20 €		
LES CONFITS							
Préparer et servir ... chaud, tiède ou froid. Sortir la viande confite de la boîte, retirer la graisse (à réserver pour cuisiner des petits légumes), réchauffer 10 minutes à four doux avant de passer sous le grill le temps de bien dorer la peau. Notre astuce : déposer sur un papier absorbant avant de servir.	Confit d'Oie - Aile/Magret :	Réf. 651	430 g	4,35	18,70 €		
	Confit d'Oie - Aile/ Magret	Réf. 661	325 g	4,31	14,00 €		
	Confit d'Oie - Cuisse :	Réf. 653	430 g	4,35	18,70 €		
	Confit d'Oie - Cuisse	Réf. 663	325 g	4,31	14,00 €		
	Confit de Canard - Aile/Magret :	Réf. 652	430 g	4,60	19,80 €		
	Confit de Canard - Aile/Magret	Réf. 662	325 g	4,83	15,70 €		
	Confit de Canard - Cuisse :	Réf. 654	430 g	4,60	19,80 €		
	Confit de Canard - Cuisse	Réf. 664	325 g	4,83	15,70 €		
	Confit de Canard - Cuisse - tambourin	Réf. 684	1050 g	3,35	35,20 €		
Pour accompagner le confit : des petits pois, des pommes vapeur ou des navets glacés. Enchaud : rôti de porc confit, toujours prêt.	Confit de Porc :	Réf. 665	400 g	2,49	9,95 €		

	DÉSIGNATION DES PRODUITS	RÉF.	POIDS	PRIX 100 G. €	PRIX U. T.T.C.	QUANTITÉ	MONTANT TOTAL €
LES PLATS CUISINÉS							
Pour 2 gourmands.	Cassoulet Périgourdin à l'Oie :	Réf. 751	1000 g	1,25	12,50 €		
Servez avec des pâtes fraîches et une pointe de crème dans la sauce.	Cuisses de Lapin Confites à l'Oseille :	Réf. 752	720 g	1,76	12,70 €		
350g de viande, des poireaux confits, sauce au Monbazillac : original.	Aiguillettes de Canard Sauce au Monbazillac :	Réf. 753	720 g	2,51	18,10 €		
Parfait pour un tête à tête.	Gigotins Farcis et Petits Légumes au Jus :	Réf. 761	480 g	2,40	11,50 €		
Si douces.	Cailles Farcies au Foie de Canard confites :	Réf. 763	280 g	4,11	11,50 €		
Tendres et fondants.	Petits Cœurs Farcis Sauce Aigre-Douce au Foie de Canard :	Réf. 762	480 g	2,75	13,20 €		
Entrée ou plat, c'est selon...	Champignons Farcis :	Réf. 764	480 g	1,94	9,30 €		
Que de beaux morceaux de lièvre.	Civet de Lièvre :	Réf. 737	800 g	1,75	14,00 €		
	Civet de Lièvre	Réf. 747	400 g	2,03	8,10 €		
	Tripes Maison :	Réf. 738	800 g	1,06	8,50 €		
	Tripes Maison	Réf. 748	400 g	1,15	4,60 €		

LES SAUCES

Sauce à la truffe, ennoblit toutes les viandes.
Rehausse les confits.
Releve la viande rouge.
Agrémenté les gibiers et les rôtis.
Spécial escalopes de foie gras.

Sauce Périgieuse :	Réf. 721	200 g	2,65	5,30 €
Sauce à l'Oseille :	Réf. 722	200 g	1,75	3,50 €
Sauce au Poivre Vert :	Réf. 723	200 g	1,90	3,80 €
Sauce au Sirop de Pécharmant :	Réf. 724	200 g	1,90	3,80 €
Sauce aux Raisins :	Réf. 725	200 g	2,25	4,50 €

COLIS CADEAUX

-Coffret bois blanc rect, bloc de foie gras de canard 3/4 parts, le Bordassou 3/4 parts, le Mareuillais truffé 1% 3/4 parts.
-Panière bambou, grillons d'oie 4/6 p, le Mareuillais truffé 1% 4/6p, pâté maison 4/6 p, pâté de Périgieux truffé 3% 4/6 p, grillons façon fermière 4/6 p, pâté de canard 4/6 p.
-Canard bambou & fougère, foie gras de canard entier du Périgord 3/4 p, bloc foie gras de canard 3/4 p, le Bordassou 3/4p, le Mareuillais truffé 1% 3/4 p.
-Plateau bois naturel, cou d'oie farci truffé 1% 6/8 parts, grillons d'oie 4/6 parts, le Délicieux 4/6 parts, confit d'oie aile/magret 2/3 parts.
-Valise palmier, bloc foie gras canard 3/4 parts, gésiers canard confits 3/4 parts, grillons oie 3/4 p, le Délicieux 2/3 p, le Bordassou 3/4 p, Confit canard cuise 2 parts.
-Panier pin anse rotin, foie gras canard entier du Périgord bocal 4/6 parts, gésiers canard confits 3/4 parts, pâté de Périgieux truffé 3% 4/6 p, Confit canard cuise 2 parts.

Petite Série choisie :	kdo 1			33,00 €
Grande Corbeille du Terroir :	kdo 2			49,50 €
Sélection de Maxime :	kdo 3			51,30 €
Plateau Tout Oie :	kdo 4			65,00 €
Valisette Périgordine :	kdo 5			73,50 €
Panier Que Canard :	kdo 6			84,00 €

Date : _____
 Mode de Règlement : Chèque à la commande
 Contre remboursement (+ taxe en vigueur)
 Carte de Crédit (CB/Visa/Mastercard/Eurocard)
 N° _____
 Validité _____
 Nouveau : inscrivez le cryptogramme de votre CB
 (les trois derniers chiffres figurant à côté de la signature au dos de votre CB) _____

TOTAL		
DÉDUISEZ VOTRE REMISE	2% à partir de 150 € 4% à partir de 250 € 5% à partir de 300 €	-
LIVRAISON A DOMICILE COLISSIMO SUIVI GRATUIT		
TOTAL A PAYER		

* Les colis partent du mardi au vendredi, ATTENTION, surveillez bien votre boîte aux lettres! Le facteur hélas parfois pressé, laisse un simple AVIS DE PASSAGE : allez vite chercher votre commande. Si vos foies gras sont des mi-cuits, ils sont en emballage isotherme ; plus tôt ils seront chez vous, plus vite vous les mettez au réfrigérateur ...

Notes, nécessairement la date de réception, de préférence du mercredi au vendredi. _____

N° client (voir étiquette adresse) _____

Votre adresse : Nom, Prénom : _____
 Adresse : _____

Code Postal : _____ Ville : _____
 N° de Tél. : _____ Code porte : _____
 adresse courriel : _____ @ _____

(Votre numéro de téléphone est nécessaire : il peut nous permettre de vous prévenir en cas de difficultés.)

Adresse de Livraison si différente
 Nom, Prénom : _____
 Adresse : _____

Code Postal : _____ Ville : _____

CONDITIONS GENERALES DE VENTE
Expédition Express : avec supplément nous consulter au 05 53 60 90 04
Livraison : dans les 3 à 12 jours qui suivent la commande, selon disponibilité et n'oubliez pas de nous indiquer votre date de réception souhaitée : vous recevrez votre colis de conserves au plus tard à cette date et exactement à la date donnée pour une réception de Foie Gras cuit au Torchon. Présence nécessaire.
Votre numéro de téléphone et votre courriel : ils peuvent nous permettre de vous prévenir en cas de difficultés (code porte...), ces données restent strictement confidentielles à l'interne de notre entreprise.
Laisser votre adresse courriel : un courriel vous avertira du départ de votre colis, ainsi vous pourrez suivre l'acheminement de l'expédition sur le site de la poste grâce au lien direct qui vous sera donné.
 - Nos marchandises voyagent aux risques et périls du destinataire.
 - Pour sauvegarder vos droits, nous vous demandons de faire vos réclamations auprès de La Poste dans les 24 heures si le ou les colis présentent la moindre trace de détérioration ou retard.
 - En cas de litige, le Tribunal de Commerce de Périgieux sera seul compétent.
 Le Présent tarif ne nous engage que dans la limite des stocks.
 TARIF FRANCE MÉTROPOLITAINE SEULEMENT
 CE TARIF ANNULE LE PRÉCÉDENT.

Imp. France Correspondance 05 53 60 38 62