

**RÉFÉRENCES CLIENTS** Restaurant Alain Ducasse\*\*\*, Monaco - Épicerie Générale, Paris 9° - Sébastien Broda\* Park 45, Cannes - Le Cotte Roti, Paris 12° - Clovis\* Julien Bousseau, Tourrettes/Loup - Le Clos Saint-Pierre\* Daniel Ettlinger, Le Rouret - Le Chalet de la Forêt Pascal Devalkeneer\*\*, Uccle Belgique - Café Guitry Théâtre Edouard VII, Paris 9° - Boulangerie Jean-Paul Veziano, Antibes - Alain Ducasse Le Meurice\*\*, Paris 1° - Jean Sulpice\*\*, Val Thorens - La Mère Brazier Mathieu Viannay\*\*, Lyon - La Vie en rouge, Mortagne-au-Perche - Freelance, Luxembourg - Terra Gourma, Levallois - Sea Sens Arnaud Tabarec, Cannes - Bastide de Capelongue Edouard Loubet\*\*, Bonnieux - Les Gueules Noires David Segard, Vouvray - La Cristallerie\* Fabrice Salvador, Luxembourg - In Vino Gildas, Luxembourg - Anne Sophie Pic\*\*\*, Valence - Monblanc Traiteur, Mérignac - La Table du Gourmet\* Jean-Luc Brendel, Riquewhir - Cave 1950, Royan - L'Auberge Basque Cédric Béchade\*, Saint Pée sur Nivelle - Les Déserteurs Daniel Baratier, Paris 11° - Lucas Carton Julien Dumas\*, Paris 8° - Les Douceurs de Bacchus, Montauban - Restaurant Colonel, Saint-Gilles Belgique - Ma langue sourit\*, Luxembourg - Borda Del Rector, Andorre - Le Coin des Chefs, Antibes - Itinéraires Sylvain Sendra\*, Paris 6° - La Verticale, Bellème - Monsieur Marius Nicolas Brousse, Toulouse - Bonbon Christophe Hardiquet\*\*, Bruxelles - Au Bec Fin, Troyes - L'Oison\* Cyril Haberland, Chancelade - Anne-Sophie Pic Le Beau Rivage \*\*, Lausanne - La Tour\* Baptiste Fournier, Sancerre - La Dame de Pic Anne-Sophie Pic\* Paris 1° - Au Tisonnier, Julien Andt, Auenheim - L'Hysope Nicolas Durif, la Jarrie - Boucherie Flaujac, Cahors - Le Crab Club Philippe Emanuelli, Bruxelles - Chez Emile Christophe Fasan, Toulouse - La Belle Etoile, Niort - La Grande Maison Pierre Gagnaire et Jean-Denis Le Bras, Bordeaux - Epicerie de Jo, La Valette...

**MES COORDONNÉES**

Nom \_\_\_\_\_ Prénom \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Ville \_\_\_\_\_ Code Postal \_\_\_\_\_

Téléphone \_\_\_\_\_ Portable \_\_\_\_\_

E-mail \_\_\_\_\_

Date de livraison souhaitée : \_\_\_\_\_

**JE RÈGLE MA COMMANDE PAR :**

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

Signature

Carte bancaire

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

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

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-gery.com](mailto:infos@saint-gery.com)

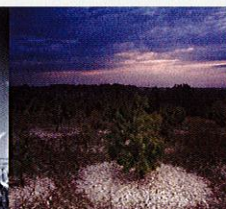
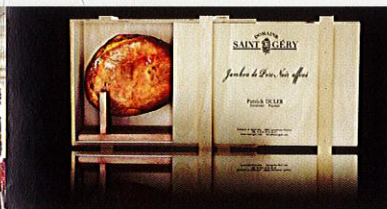
Sous réserve d'erreurs typographiques - Réalisation Douglas & Anderson - 02 72 64 41 46 - 10/2016

Truffles  
foies gras  
et jambons  
d'exception ...

Tarifs  
2016 - 2017



Patrick Duler  
cuisinier paysan



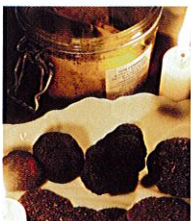
**DOMAINE DE SAINT-GÉRY**  
RELAIS DE CAMPAGNE - RESTAURANT

Pascale & Patrick Duler  
46800 Lascabanes France

Tél. +33 (0)5 65 31 82 51 - [infos@saint-gery.com](mailto:infos@saint-gery.com) - [www.saint-gery.com](http://www.saint-gery.com)



## JAMBONS DE PORC GASCON ET SALAISONS (sans salpêtre, additifs ou conservateurs)



	Unité / Conditionnement	Prix	Qté	Montant TTC
Jambon Porc Gascon entier Affiné 30 mois DLC 12 mois	8-9 kg - le kg	155,00€		
Jambon Porc Gascon entier Affiné Hors d'Age (+ 40 mois) DLC 12 mois	9-10 kg - le kg	177,00€		
Jambon Porc Gascon entier Affiné Extra Vieux (+ 50 mois) DLC 12 mois	10-13 kg - le kg	203,00€		
Caisse à Jambon + support en hêtre massif		75,00€		
Saucisson Porc Gascon Affiné DLC 6 mois	le kg	122,76€		
Saucisse Porc Gascon Affinée DLC 6 mois	le kg	104,03€		
Trique de Saint-Géry Affinée DLC 6 mois	le kg	101,00€		
Echine de Porc Gascon Affinée DLC 6 mois	le kg	101,00€		
Filet de Porc Gascon Affiné au piment d'Espelette DLC 6 mois	le kg	124,94€		
Lard Porc Gascon Affiné au piment d'Espelette DLC 6 mois	le kg	56,26€		
Lard Porc Gascon Affiné aux aromates DLC 6 mois	le kg	56,26€		
Pâte de lard Porc Gascon clarifiée 10 mois d'affinage DLC 12 mois	pot 350 g	23,00€		
	pot 700 g	43,00€		
Saindoux frais de Porc Gascon pasteurisé DLC 12 mois	pot 350 g	13,00€		
	pot 700 g	25,00€		
Ventreche de Porc Gascon Affinée DLC 6 mois	le kg	56,56€		
Saucisse de Magret de canard Affinée à la lie de vin "110%" DLC 6 mois	le kg	105,00€		
Magret de canard Agroforestier Affiné Séché au Poivre DLC 6 mois	le kg	126,25€		
Saucisson de Taureau de Montagne au lard de Porc Gascon Affiné DLC 6 mois	le kg	125,00€		

## LES PÂTÉS ET DIVERS (sans additifs ni conservateurs)

	Unité / Conditionnement	Prix	Qté	Montant TTC
Rillettes fraîches de Porc Gascon au chaudron DLC 3 mois	par 2 kg - le kg	54,54€		
Rillettes de Porc Gascon au chaudron DLC 3 ans	bocal 120 g	9,50€		
	bocal 180 g	12,50€		
	bocal 350 g	21,50€		
Boudin de Porc Gascon aux épices DLC 3 ans	bocal 180 g	12,50€		
	bocal 350 g	21,50€		
	bocal 700 g	42,80€		
Véritable Paté de Campagne pur Porc Gascon DLC 3 ans	bocal 180 g	12,50€		
Figatelle de Porc Gascon à griller DLC 3 mois	le kg	47,00€		
Bouillon réduit d'os et couennes de jambon DLC 3 ans	bocal 350 g	27,00€		
Terrine de Magret au foie Gras de Canard (50%) DLC 3 ans	bocal 180 g	32,50€		
	bocal 120 g	22,50€		

## EN DIRECT DU DOMAINE

	Unité / Conditionnement	Prix	Qté	Montant TTC
Farine de Blé truffier, moulue meule de pierre DLC 6 mois	AB sac de 4 kg	32,00€		
Fleur de Son de Blé truffier, moulue meule de pierre DLC 6 mois	AB sac de 3 kg	15,00€		
Hélices de Blé truffier (pâtes) DLC 6 mois	AB sac de 1 kg	20,50€		
Petit épeautre du Quercy Blanc DLC 6 mois	AB pot de 350 g	8,00€		
	AB seau de 3 kg	57,00€		
Les eaux florales culinaires : romarin, laurier, lavande, sauge DLC 1 an	AB Btlle 500 ml	24,00€		
	AB Vapo 250 ml	17,00€		
Truffes noires du Quercy Blanc	AB Selon disponibilités			

## LES FOIES GRAS DE CANARD EN BOCAL VERRE (sans additifs ni conservateurs) DLC 3 ans

	Unité / Conditionnement	Prix	Qté	Montant TTC
Foie Gras de Canard Entier	bocal 180 g	53,00€		
	bocal 330 g	84,00€		
	bocal 460 g	111,00€		
Foie Gras de Canard Truffé à 14%	bocal 180 g	105,00€		
	bocal 350 g	199,00€		
	bocal 470 g	267,00€		
Coffret de Foie Gras de Canard au Naturel	4 bocaux de 180 g	212,00€		
Coffret de Foie Gras de Canard Truffé à 14 %	4 bocaux de 180 g	420,00€		
Coffret de Foie Gras de Canard Panachés "naturel" et "truffé"	2x2 bocaux de 180 g	316,00€		
Cave à foie gras	assortiment de 10 bocaux - poids total 2840 g	818,00€		

## LES FOIES GRAS DE CANARD MI-CUITS (sans additifs ni conservateurs)

	Unité / Conditionnement	Prix	Qté	Montant TTC
Foie Gras de Canard mi-cuit au four dans sa terrine en terre cuite DLC 21 jours	terrine 200 g	79,00€		
	terrine 350 g	130,00€		
	terrine 500 g	170,00€		
	terrine 700 g	254,00€		
Foie gras de canard mi-cuit "au Torchon" DLC 3 mois	ss vide +/- 350g - kg	305,00€		
Foie Gras de Canard mi-cuit au Sauternes en terrine DLC 21 jours	terrine 250 g	128,00€		
Foie Gras de Canard mi-cuit au Safran en terrine DLC 21 jours	terrine 250 g	128,00€		
Marbré de Foie gras de canard Bacchus DLC 3 mois	bocal 250 g	77,00€		
Saucisson de magret au Foie Gras de Canard DLC 2 mois	le kg	139,00€		

## LES FOIES GRAS DE CANARD FRAIS (sans additifs ni conservateurs)

	Unité / Conditionnement	Prix	Qté	Montant TTC
Foie Gras de Canard au sel naturel DLC 15 jours	ss vide +/- 350g - le kg	303,00€		
Foie Gras de Canard Frais aux Baies Roses DLC 15 jours	ss vide +/- 350g - le kg	343,00€		
Foie Gras de Canard Frais aux Truffes DLC 15 jours	ss vide +/- 350g - le kg	570,00€		

## LES SÉJOURS CADEAUX (à offrir ou s'offrir)

	Prix	Qté	Montant TTC
Le séjour Nature à la Cave* pour 2 personnes, 1 nuit, hors boissons	597,00€		
Le séjour Truffe à la Cave* pour 2 personnes, 1 nuit, hors boissons	831,00€		

\*voir détails de la prestation et autres formules sur le site : [www.saint-ger-y.com/boutique](http://www.saint-ger-y.com/boutique)

Total des achats

Frais de port et emballage France, Coliposte suivi\*\* 23€  
Franco à partir de 590€ en France métropolitaine

Total général

\*\*Hors France métropolitaine : frais de port réels calculés en fonction du poids de votre colis

### 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-ger-y.com](mailto:infos@saint-ger-y.com)

### Vous avez une question ?

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

Laboratoire certifié

