



BON DE COMMANDE NOEL 2022

Produits ci dessous
 Pour toute commande passée avant le
25 Novembre 2022 14h00 remise de
10% sur les produits ci dessous

NOM Prénom

Téléphone

Code article	Libellé produit	Marque	Poids	PVC				Votre commande
N003567	Huîtres creuses BIO N°3x12	Camargue	env 1kg	16,24 €	u			
N003577	Huîtres plates BIO N°3x12	St Kerber	env 1kg	17,83 €	u			
N003578	Huîtres creuses fines BIO N°3x12	St Kerber	env 1kg	20,15 €	u			
N003579	Huîtres creuses fines BIO N°3x24	St Kerber	env 2kg	38,36 €	u			
AC	Saumon fumé 8 tranches - Irlande	Natur Amie	400g	30,51 €	u	76,28 €	le Kg	
AC	Saumon fumé ENTIER TRANCHE - Irlande	Natur Amie	1,2 kg	82,10 €		68,42 €	le Kg	
L004050	Boudin blanc nature x2	Rostain	200g	6,79 €	u	33,93 €	le Kg	
C000799	Boudin blanc truffé x2	Rostain	200g	13,50 €	u	67,51 €	le Kg	
N001658	Boudin blanc aux oignons et à l'Armagnac x2	Rostain	200g	8,17 €	u	40,83 €	le Kg	
N001657	Boudin blanc aux pommes et aux châtaignes x2	Rostain	200g	7,57 €	u	37,83 €	le Kg	
N003581	Boudin blanc nature x2	Kervern	200g	6,25 €	u	31,23 €	le Kg	
N003582	Boudin blanc truffé x2	Kervern	200g	10,74 €	u	53,70 €	le Kg	

BON DE COMMANDE NOEL 2022

SAUMONS Barthouil et Herens
 Pour toute commande passée avant
 le **1^{er} Décembre 2022**
14h00 remise de **10%**

NOM Prénom

Téléphone

Code article	Libellé produit		Poids	PVC/U	PVC/Kg	Commande
C001230	Saumon fumé BIO 2 tranches - Ecosse	Barthouil	100g	12,92 € u	129,17 € Kg	
C001229	Saumon fumé BIO 4 tranches - Ecosse	Barthouil	200g	25,68 € u	128,42 € Kg	
L004984	Saumon fumé bande entière pelée et tranchée BIO- Ecosse	Barthouil	1,4-2,0 Kg		91,85 € Kg	
C004292	Saumon gravlax 2 tr BIO tranché - Ecosse	Barthouil	100g	12,48 € u	124,81 € Kg	
						Kg
N003586	Saumon fumé 2 tranches BIO Irlande/Ecosse	Herens	80g	6,66 € u	83,27 € Kg	
N003587	Saumon fumé 4 tranches BIO Irlande/Ecosse	Herens	160g	12,92 € u	80,74 € Kg	
N000678	Saumon fumé 6 tranches BIO Irlande/Ecosse	Herens	240g	19,28 € u	80,35 € Kg	
C000703	Saumon rouge du Pacifique fumé 3 tr. Sauvage Alaska	Herens	130g	10,72 € u	82,47 € Kg	
	Saumon rouge du Pacifique fumé bande pelée et tranchée, sauvage - Alaska	Herens	0,6 à 1,3 Kg		73,18 € Kg	
C000698						
AC	Lardons de saumon fumé		150g	10,05 € u	66,98 € Kg	
AC	Lardons de truite fumée		150g	9,30 € u	62,03 € Kg	





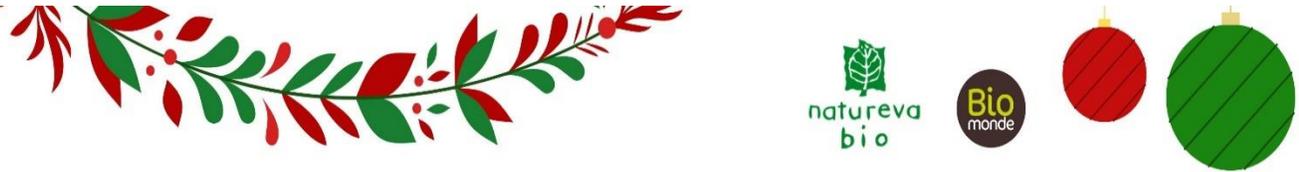
BON DE COMMANDE NOEL 2022

VOLAILLES
 Pour toute commande passée
 avant le **9 Décembre 2022**
 remise de **10%**

NOM Prénom

Téléphone

Code article	Libellé produit	Poids indicatif	Prix unitaire si poids fixe	Prix/Kg	Vote commande
C000905	Canette de Barbarie S/AT	1300-2200g		20,50 € Kg	
C000906	Chapon fermier PAC sous film	2600-4500g		23,80 € Kg	
L007617	Cuisse de canard x1 CONFIT	env.300g		30,06 € Kg	
C000907	Cuisse de canard x1 S/AT	env. 300g		25,50 € Kg	
N002735	Cuisse de chapon x2 sous-vide	1000-1400g		20,50 € Kg	
N003699	Cuisse de pintade X1 S/AT	env.150g		25,50 € Kg	
N002737	Cuisse de poularde x2 sous-vide	500-820g		21,60 € Kg	
C000910	Dinde noire PAC sous film	2300-3800g		23,95 € Kg	
C000914	Filet de canard x1 SKIN	200g-400g		41,49 € Kg	
L002491	Gésiers de poulet confit 2x150g	300g	6,65 € p	22,17 € Kg	
C000923	Pintade S/AT	1100-1500g		16,21 € Kg	
C006453	Poularde fermière PAC sous film	1800-3150g		22,80 € Kg	
N002738	Supême de pintade x1 SKIN	150g-300g		31,50 € Kg	
N002734	Suprême de chapon x2 sous-vide	900-1400g		27,15 € Kg	
N002736	Suprême de poulardex2 sous-vide	500-800g		24,95 € Kg	



BON DE COMMANDE NOEL 2022

HUITRES BIO DELICES D'O ou M. D'OLERON
 Pour toute commande passée avant le **1^{er} Décembre 2022 14h00**
 remise de **10%**

NOM Prénom

Téléphone

Code article	Libellé produit		Poids	PVC/U	Vote commande
L003695	Fines de Cancale N°3 x24	Délices d'O	env.2Kg	30,22 € u	
C004229	Fines de claires Bio N°2 x 12	Marennes d'Oléron	env. 1.2 kg	23,22 € u	
C004223	Fines de claires Bio N°2 x 24	Marennes d'Oléron	env.2,4Kg	38,97 € u	
C004245	Fines de claires Bio N°3 x 12	Marennes d'Oléron	env. 0,95Kg	21,68 € u	
C001222	Fines de claires Bio N°3 x 24	Marennes d'Oléron	env.2Kg	33,37 € u	
C004256	Pousses en claires Bio Label Rouge N°2 x 12	Marennes d'Oléron	env. 1.2 kg	36,34 € u	
L004897	Pousses en claires Bio Label Rouge N°2 x 24	Marennes d'Oléron	env.2,4Kg	66,19 € u	

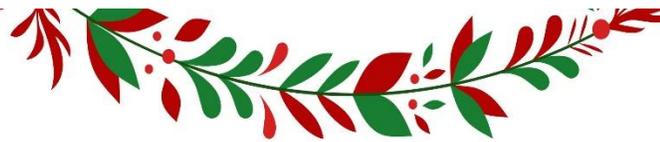
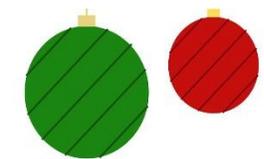
SAUMONS FUMES Nature Océane
 Pour toute commande passée
 avant le **12 Décembre 2022**
 remise de **10%**

NOM Prénom

Téléphone

Code article	Saumons BIO	Poids indicatif	Prix unitaire si poids fixe	Prix/Kg	Vote commande
C001727	SAUMON ATL. BIO 8/10 TRANCHES	400g	30,10 € p	75,25 € Kg	
	SAUMON ATL. BIO 6 TRANCHES	240g	17,15 € p	71,46 € Kg	
C001731	SAUMON ATL. BIO Bande pré tranchée	800-1100g		69,25 € Kg	
L000229	CŒUR DE SAUMON ATL. BIO	150 g	13,50 € p	90,00 € Kg	





BON DE COMMANDE NOEL 2022

Attention :

Nous ne proposons pas cette année de produits à base de canard BARTHOUIL en raison de la grippe aviaire qui a détruit tous les lots de canards
Pas de foie de gras frais ou cuits, ni de confits de canard en conserve

Attention 4 dates différentes de pré-commande selon les produits et les marques :

25 Novembre 14h00

1^{er} Décembre 14h00

9 Décembre

12 Décembre

Huîtres Pousses en claires Label Rouge certifiées AB : produit de très grande qualité gustative, élevé à très faible densité en claires (1 huître/m²) lui conférant une qualité de chair importante. Ce produit à un goût spécifique, long en bouche, avec une chair ferme et épaisse

Huîtres Fines de claires : à chair fine et avec un goût assez long en bouche grâce à son affinage en claires. Son indice de chair est compris entre 6.5 et 10.5.

INFO D.L.C. Les huîtres BIO ne sont pas soumises à une date limite de consommation. Il est conseillé de les consommer dans les 8 jours après la date de sortie d'eau notée sur l'emballage. Elle équivaut à la veille du jour de commande.

Le saviez vous ? Pour les huîtres bio, les naissains ne peuvent être que diploïdes. Il s'agit d'huîtres n'ayant pas subi de manipulations génétiques. La densité de population est inférieure en bio et la qualité des eaux est surveillée.

Réserve bio de St Kerber : Située à Cancale dans le Morbihan dans des eaux d'une pureté remarquable

[La qualité SAFA Nature Océane](#) SAFA a été la 1^{ère} entreprise du secteur membre du SETRAB (Syndicat Européen des transformateurs de l'Agriculture Biologique) SYNABIO aujourd'hui.

Une matière première de qualité supérieure (qualité de la pêche, ou des sites d'élevage). Un filetage manuel réalisé par notre équipe., un salage à la main au sel de mer fin raffiné SANS UTILISATION DE SUCRE.

Séchage et fumaison lente selon la tradition transmise par nos aînés.

Respect du temps de maturation.

Maîtrise des techniques de tranchage et de reconstitution.

Un travail essentiellement manuel, pour le respect du produit et garantir «une qualité permanente»

