

Mode de paiement

Chèque Bancaire à l'ordre de SARL Arnabar

Carte Bancaire

N° de carte :

Date d'expiration :

Cryptogramme :

Signature :

Adresse de livraison (France métropolitaine uniquement)

Nom :

Prénom :

Adresse :

Ville : Code Postal :

Tél. (portable de préférence) :

Email (important) : @

Date de livraison souhaitée (si besoin) :

Adresse de facturation (si différente)

Nom :

Prénom :

Adresse :

Ville : Code Postal :

Tél. :

Retournez ce bon de commande accompagné
du chèque de règlement correspondant
(si vous avez choisi le règlement par chèque) à :

ARNABAR - Route de St-Jean-Pied-de-Port - 64780 Ossès

Service client : 05 59 37 62 93 - magasin@arnabar.com

BOUTIQUE EN LIGNE :
www.arnabar-foie-gras.com

Il vous appartient de bien vérifier l'état de vos ou votre colis, en présence du transporteur et d'émettre une réserve si le colis est endommagé.
Le colis doit être fermé et entouré de scotch ARNABAR.

Nos conditions générales de vente sont visibles sur notre site internet www.arnabar-foie-gras.com
ou en nous contactant au 05 59 37 62 93.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Evitez de grignoter entre les repas www.mangerbouger.fr

Sarl ARNABAR, route de St-Jean-Pied-de-Port - 64780 OSSES - Tél : 05 59 37 62 93
SARL au capital de 400 680 € - N° SIREN 382 357 770 - R.C.S BAYONNE

Mars 2020

ARNABAR

Éleveurs de Canards au Pays Basque

Bon de Commande

Tarifs en € TTC réservés
aux particuliers en France
métropolitaine, valable
jusqu'au 31/03/2021

Pour vous garantir la meilleure qualité nos canards sont élevés conformément aux exigences du Label Rouge « Canard à foie gras du Sud-Ouest » en plein air au Pays Basque et sont nourris au maïs grain, sans OGM.



Nous cuisinons nos produits dans notre conserverie familiale, selon nos recettes traditionnelles, sans colorant ni conservateur.

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER		Poids net	€/kg	Prix	Qté	Total
Recette traditionnelle	Bocal	450 g	98,44 €	44,30 €		
	Boîte	380 g	105,26 €	40,00 €		
	Bocal	350 g	106,86 €	37,40 €		
	Bocal	200 g	112,50 €	22,50 €		
	Boîte	180 g	111,11 €	20,00 €		
Recette traditionnelle mi-cuit*	Barquette	330 g	110,30 €	36,40 €		
	Barquette	200 g	112,50 €	22,50 €		
	Barquette	130 g	120,77 €	15,70 €		
Légèrement assaisonné au Piment d'Espelette	Bocal	450 g	98,44 €	44,30 €		
	Boîte	380 g	105,26 €	40,00 €		
	Bocal	350 g	106,86 €	37,40 €		
	Bocal	200 g	112,50 €	22,50 €		
	Boîte	180 g	111,11 €	20,00 €		
Légèrement assaisonné au Piment d'Espelette mi-cuit*	Barquette	330 g	110,30 €	36,40 €		
	Barquette	200 g	112,50 €	22,50 €		
	Barquette	130 g	120,77 €	15,70 €		
Millefeuille de Foie Gras aux Pommes*	Barquette	250 g	107,20 €	26,80 €		

BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD		Poids net	€/kg	Prix	Qté	Total
Avec morceaux	Boîte	400 g	73,25 €	29,30 €		
	Boîte	200 g	80,00 €	16,00 €		
	Boîte	130 g	90,00 €	11,70 €		
	Boîte	65 g	92,31 €	6,00 €		
Avec morceaux légèrement assaisonné au Piment d'Espelette	Boîte	580 g	71,21 €	41,30 €		
	Boîte	400 g	73,25 €	29,30 €		
	Boîte	200 g	80,00 €	16,00 €		
	Boîte	130 g	90,00 €	11,70 €		
	Boîte	65 g	92,31 €	6,00 €		

* produit en barquette sous vide à conserver entre 2° et 4°

Sous total 1 en €

CONSERVES DE CANARD		Poids net	€/kg	Prix	Qté	Total
5 Cuisses confites	Boîte	2050 g	9,02 €	18,50 €		
1/2 Canard confit (magret, cuisse et manchon)	Boîte	1100 g	12,64 €	13,90 €		
1 Magret confit	Boîte	600 g	14,33 €	8,60 €		
2 Cuisses confites	Boîte	1050 g	8,86 €	9,30 €		
4 Gésiers confits	Boîte	400 g	15,75 €	6,30 €		
10 Cœurs confits	Boîte	400 g	12,75 €	5,10 €		
6 Manchons confits	Boîte	1100 g	6,27 €	6,90 €		
12 Ailerons de canard	Boîte	950 g	5,37 €	5,10 €		

SPECIALITÉS AU FOIE GRAS		Poids net	€/kg	Prix	Qté	Total
Magret de Canard au Foie Gras*	Sous vide	300 g	59,33 €	17,80 €		
Cou de Canard Farci au Foie Gras	Boîte	580 g	16,03 €	9,30 €		

PLATS CUISINÉS		Poids net	€/kg	Prix	Qté	Total
Cassoulet aux Haricots Mogettes de Vendée	Boîte	1150 g	8,09 €	9,30 €		
Confit de Canard aux Haricots Mogettes de Vendée Cuisinés	Verrine	650 g	9,23 €	6,00 €		
Haricots Mogettes de Vendée Cuisinés	Verrine	650 g	7,69 €	5,00 €		
Haricots Mogettes de Vendée Cuisinés au Chorizo	Verrine	350 g	12,86 €	4,50 €		
Piperade	Verrine	650 g	9,23 €	6,00 €		
Lentilles Vertes du Puy Cuisinées	Verrine	400 g	10,75 €	4,30 €		
Saucisses de Porc Lentilles Vertes du Puy	Boîte	1000 g	9,00 €	9,00 €		
Saucisses de Porc Confites	Boîte	950 g	8,42 €	8,00 €		
Parmentier de Canard	Verrine	350 g	18,00 €	6,30 €		
Poulet Basquaise	Verrine	650 g	13,84 €	9,00 €		
Garbure	Verrine	800 g	8,25 €	6,60 €		
Confit de Porc	Boîte	950 g	11,68 €	11,10 €		
Salmis de Palombe	Verrine	650 g	19,38 €	12,60 €		
Canard au Vin d'Irouleguy	Verrine	650 g	13,85 €	9,00 €		

Sous total 2 en €

AXOA		Poids net	€/kg	Prix	Qté	Total
Axa de Veau	(2 pers.) Verrine	400 g	22,50 €	9,00 €		
	(4 pers.) Verrine	800 g	20,63 €	16,50 €		
Axa de Canard	(2 pers.) Verrine	400 g	23,25 €	9,30 €		
	(4 pers.) Verrine	800 g	21,88 €	17,50 €		

PÂTÉS ET SALAISONS		Poids net	€/kg	Prix	Qté	Total
Saucisson Pur Canard	Pièce	100 g	50,00 €	5,00 €		
Magret de Canard Séché Tranché *	Sous vide	80 g	58,75 €	4,70 €		
Rillettes Pur Canard	Boîte	125 g	28,00 €	3,50 €		
Pâté basque relevé au Piment d'Espelette	Boîte	125 g	20,00 €	2,50 €		
Pâté Txomin (très piquant)	Boîte	125 g	20,00 €	2,50 €		
Hure de Porc	Boîte	125 g	20,00 €	2,50 €		
Boudin de Porc	Boîte	125 g	20,00 €	2,50 €		
Pâté de campagne avec 20% de foie gras	Boîte	125 g	28,00 €	3,50 €		

PRODUITS DU TERROIR BASQUE		Poids net	€/kg	Prix	Qté	Total
Poudre de Piment d'Espelette	Bocal	50 g	120,00 €	6,00 €		
Purée de Piment d'Espelette	Bocal	90 g	55,55 €	5,00 €		
Gelée de Piment d'Espelette	Bocal	100 g	54,00 €	5,40 €		
Sel au piment d'Espelette 90 g	Bocal	90 g	40,00 €	3,60 €		
Confiture de Cerises Noires	Pot	320 g	18,12 €	5,80 €		
Vin Blanc Mœlleux	Domaine de la Croix Premières-Côtes de-Bordeaux	Bout. 75 cl	12 €/litre	9,00 €		
Vin Rouge	Domaine de Mignaberry Appellation Irouleguy Contrôlée	Bout. 75 cl	18,26 €/litre	13,70 €		

Sous total 3 en €

Total commande = sous totaux 1 + 2 + 3

Frais de Port (France Métropolitaine)

De 0 à 190 € de commande : **13,40 €**

Au-delà de 190 € de commande : **Offert**

Montant total de la commande TTC :

* produit en barquette sous vide à conserver entre 2° et 4°