



ASSOCIATION SPORTIVE  
CULTURELLE ET D'ENTRAIDE  
DE L'ENVIRONNEMENT  
DDTM 80 - DREAL HDF

## SPECIAL NOËL

# FOIES GRAS TEYSSIER

A moins de deux kilomètres de la grotte de Lascaux, à Montignac, dans le Périgord noir, les Foies Gras Teyssier proposent depuis 1946 des spécialités de foie gras de canard ou de foie d'oie, parmi tant d'autres. Gage de qualité de produits locaux, certains d'entre eux ont reçu une médaille d'argent ou de bronze au concours général agricole organisé par le salon de l'agriculture de Paris.

Les livraisons auront lieu **le mardi 17 décembre 2024 ou le mercredi 18 décembre 2024**. Un mail de confirmation sera envoyé aux personnes ayant commandé pour la date et l'heure de livraison.

Important ! concernant les produits mi-cuits à conserver au froid (tableau jaune de la commande), merci de tenir compte des indications relatives à la conservation au froid. Les adhérents qui souhaitent commander ces produits **doivent venir les récupérer le jour de la livraison**. A défaut, l'ASCEE 80 n'est pas en mesure de pouvoir les conserver au-delà.

---

**Coupon réponse à retourner le plus tôt possible à l'ASCEE 80 avec le règlement et la commande se trouvant aux pages suivantes.**

La date limite de dépôt des commandes est fixée au **20 novembre 2024, dernier délai**. Les commandes doivent être accompagnées d'un chèque établi à l'ordre de l'ASCEE 80 et déposées auprès de **Laurent MICHEL, DDTM 80, EQUINOXE, service habitat et construction, bureau 208, 35 rue la vallée 80000 AMIENS**. **En cas d'absence, les commandes peuvent être remises à Laëtita PETIT ou Maryline DELATOUR, DREAL Hauts de France, 53 rue la vallée 80000 AMIENS.**

Nom et Prénom : ..... n° carte adhérent : [ 0 ] [ 0 ] [ ] [ ] [ ] [ ]

Service et Unité : ..... ☎ (fixe ou portable) : [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]

**OBLIGATOIRE** : Adresse Internet service ou personnelle pour être informé en cas de changement de date de livraison

..... @ .....

DESIGNATION	TARIF CE	NOMBRE	TOTAL
<b>Foie gras d'oie entier truffé 3 %</b>			
65g	14,30 €		
130g	25,60 €		
260g	48,50 €		
400g	71,90 €		
<b>Foie gras d'oie entier</b>			
65g	11,40 €		
130g	21,70 €		
260g	42,20 €		
400g	62,10 €		
<b>Foie gras de canard entier</b>	<b>Médaille d'argent CGA Paris 2023</b>		
130g	19,70 €		
200g	26,60 €		
350g	44,60 €		
<b>Bloc de foie gras de canard</b>			
65g	6,20 €		
100g	9,20 €		
130g	11,60 €		
200g	17,80 €		
260g	22,95 €		
400g	35,00 €		
<b>Mousse de foie de canard</b>			
100g	5,60 €		
<b>Pâté de foie de canard truffé 1 % (50 % foie gras)</b>			
130g	8,90 €		
260g	17,00 €		
<b>Pâté au foie de canard (30 % foie gras)</b>			
200g	9,80 €		
<b>Galantine de dinde au foie gras</b>			
130 g	7,10 €		
<b>Magret fourré au foie gras</b>			
590 g	20,90 €		
<b>Cailles farcies au foie gras</b>			
125 g	7,10 €		
<b>Pâté de Jacquou au foie gras et au cèpes</b>			
130 g	7,10 €		

DESIGNATION	TARIF CE	NOMBRE	TOTAL
<b>Gourmandise de caille au foie gras et au magret fumé</b>			
130 g	7,10 €		
<b>Pâté pur porc truffé 1 %</b>			
130 g	4,15 €		
260 g	6,90 €		
<b>Terrine de canard</b>			
130 g	3,70 €		
<b>Terrine de Lascaux</b>			
130 g	3,15 €		
<b>Pâté de foie de volaille</b>			
130 g	3,15 €		
<b>Grillons de canard</b>	<b>Médaille de bronze CGA Paris 2022</b>		
130 g	3,70 €		
<b>Rillettes d'oie</b>	<b>Médaille de bronze CGA Paris 2022</b>		
130 g	4,05 €		
<b>Rillettes de sanglier à l'ail</b>			
130 g	5,30 €		
<b>Confit d'oie</b>			
1 membre	14,85 €		
2 membres	22,10 €		
<b>Confit de canard</b>			
2 cuisses	12,50 €		
4 cuisses	21,50 €		
<b>Cou de canard farci</b>			
pièce	14,20 €		
<b>Gésiers de canard confits</b>			
380 g - 2/3 pers.	7,75 €		
500 g - 4/5 pers.	9,45 €		
<b>Manchons de canard confits</b>			
700 g	8,90 €		
<b>Graisse de canard</b>			
500 g	4,05 €		
<b>Graisse d'oie</b>			
500 g	4,05 €		
<b>Saucisses de canard</b>			
400 g	9,70 €		

DESIGNATION	TARIF CE	NOMBRE	TOTAL
<b>Enchaud (Rôti de porc façon périgourdine)</b>			
400 g	10,90 €		
600 g	14,50 €		
<b>Coq au vin</b>			
400 g	6,40 €		
800 g	11,90 €		
<b>Cassoulet</b>			
680 g	10,35 €		
1000 g	14,15 €		
<b>Haricots blancs</b>			
500 g	4,15 €		
<b>Sauce Périgueux</b>			
200 g	6,75 €		
400 g	12,15 €		
<b>Aiguillettes sauce foie gras</b>			
390 g	14,30 €		
<b>Sauce foie gras</b>			
200 g	6,20 €		
<b>Ris de veau</b>			
400g	25,00 €		
<b>Crêpinettes</b>			
200 g	6,85 €		
390 g	12,15 €		
<b>Confit d'oignons au Monbazillac</b>			
150 g	4,40 €		
<b>Confit de figes au Monbazillac</b>			
150 g	4,70 €		
<b>Velouté au foie de canard</b>			
400 g	6,75 €		
<b>Terrine de sanglier</b>			
130 g	4,05 €		
<b>Terrine de chevreuil</b>			
130 g	4,05 €		

DESIGNATION	TARIF CE	NOMBRE	TOTAL
<b>Pour l'apéritif</b>			
<b>Toasti'figue 80 g</b>	5,15 €		
<b>Toasti'cèpe 80 g</b>	5,15 €		
<b>Toasti'nature 80 g</b>	5,15 €		
<b>Toasti'Basque 80 g</b>	5,15 €		
<b>Confiture de cochon aux échalotes 150 g</b>	5,05 €		

<b>Produits mi-cuits à conserver au froid (+2°C à +5°C)</b>			
<b>FOIE GRAS D'OIE ENTIER MI-CUIT 200 g Médaille d'argent CGA Paris 2019</b>	34,00 €		
<b>OIE GRAS D'OIE ENTIER MI-CUIT 350 g Médaille d'argent CGA Paris 2019</b>	57,90 €		
<b>FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT 130 g</b>	17,90 €		
<b>FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT 200 g</b>	26,60 €		
<b>FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT 350 g</b>	44,60 €		
<b>LOBE DE FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT 300 g</b>	30,15 €		
<b>TOTAL COMMANDE</b>			

Ci-joint : un chèque libellé à l'ordre de l'ASCEE 80 d'un montant de ..... €

Date et signature :