

CONDITIONS DE VENTE

- Le règlement est joint à la commande,
- Les marchandises sont soigneusement emballées ; néanmoins, vous devez vérifier à la réception, le poids et le bon état du colis.

CONSEILS DE DEGUSTATION

Le Foie Gras : qu'il soit Foie entier, Bloc de Foie ou Paté de Foie, servez le très frais. Coupez le en tranches fines avec un couteau trempé dans l'eau très chaude.

Il se déguste en début de repas accompagné d'un grand vin blanc moelleux et liquoreux (Sauternes, Monbazillac, Jurançon...)

Le Confit : C'est un quartier entier qu'il suffit de réchauffer à la poêle dans un peu de sa graisse en ayant soin de bien dorer la peau. Ail et persil seront rajoutés en fin de cuisson.

Le confit sera servi avec des pommes de terre sautées, des haricots verts ou des champignons.

Cou Farci : C'est la peau du cou garnie de Foie Gras, de viande d'oie... cuite dans la graisse. Il se déguste froid comme pâté, ou chaud en plat principal accompagné de légumes tels que petits pois, lentilles...

La Ferme des Cent Ecus

ELEVAGE ET GAVAGE D'OIES

CONSERVES

FERME AUBERGE

CHAMBRES D'HOTES

GITE



Ferme des Cent Ecus

GUYOT Alain

Le Roc - Manobre

24370 SAINTE-MONDANE

Tél. /Fax : 05 53 28 94 55

contact@auberge-cent-ecus.com

www.auberge-cent-ecus.com

www.aubergedescentecus.com

M^{me} / M^r :

Adresse :

.....

.....

Code postal :

Ville :

.....

Tél :

Date :

POUR OFFRIR : Si vous désirez offrir cette commande, indiquez ci-dessous l'adresse de destination, et pensez à nous faire parvenir votre carte de visite ou un mot d'accompagnement à joindre à votre cadeau :

M^{me} / M^r :

Adresse :

.....

Code postal :

Ville :

.....

Bon de commande à retourner à :

Ferme des Cent Ecus

GUYOT Alain

Le Roc - Manobre

24370 SAINTE-MONDANE

