

Site Internet : www.maison-tenoy.com
Email : contact@maison-tenoy.com

CONDITIONS DE LIVRAISON

(effectuée par nos soins)

- La commande doit atteindre un montant minimum de 350 euros.

- Nous vous demandons de bien vouloir nous faire parvenir votre réponse pour

le 2 Novembre 2021 au plus tard

afin de pouvoir planifier nos livraisons (téléphone, fax ou e-mail).

- Veuillez nous indiquer votre numéro de téléphone pour vous avertir de notre passage dans votre région qui s'effectuera entre

le 3 Novembre et le 20 Décembre.

- **CONDITIONS :**

- Commande à partir de 350 €.
- 15 € de port pour une commande entre 350 et 700 €
- Franco de port à partir de 700 €

- Pour vous remercier de votre confiance, nous vous offrons 5 % de la valeur de votre commande en produits s'ajoutant à notre total.

IMP GUTENBERG DAX

NOS CONSEILS

Pratiques

- Placez le foie gras dans le bas du réfrigérateur la veille de le consommer.

- 1 heure avant de le déguster, ouvrez le bocal et démontez-le avec la lame d'un couteau passée préalablement sous l'eau chaude.

Réalisez cette même technique pour la coupe du foie (haut en bas)

- Remplacez le foie en bas du réfrigérateur, puis servez-le.

Gastronomiques

Omelette aux rillons

Pour 4 personnes. Préparation 15 mn

Bocal de rillons 200g - 8 oeufs frais - Poivre

Passer les rillons à la poêle. Dégraisser au maximum

Ajouter les oeufs battus, poivrer (ne pas saler)

Omelette au Foie Gras

Pour 4 personnes. Préparation 15 mn

Foie gras frais 200g - 8 oeufs frais


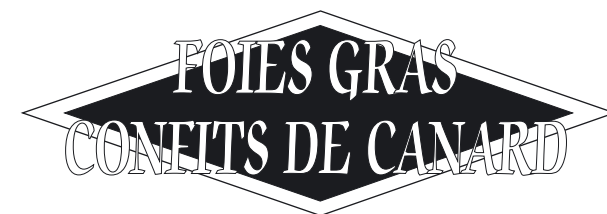
1 cuillerée à soupe de crème fraîche liquide, sel, poivre.

Couper le foie gras en cubes, Battre les oeufs et la crème fraîche en omelette. Ajouter les cubes de foie gras dans la poêle, saler, poivrer,

Saisir le mélange dans la poêle, puis réduire le feu et poursuivre la cuisson à feu doux pour que l'omelette reste baveuse, retourner l'omelette et servir sans attendre.

CONSERVES ARTISANALES

Le savoir faire d'autrefois...



MAISON TENOY

Route de Bétoy - 40550 LÉON
Tél. 05 58 48 74 66
☎ 06 82 30 78 03

PRODUITS FABRIQUÉS DANS LES LANDES
"SANS CONSERVATEUR"



www.maison-tenoy.com

NOS PRODUITS

**LIVRAISON
EN FIN D'ANNÉE
DANS TOUTE LA FRANCE**

FOIE GRAS

Prix

- 1** **FOIE GRAS DE CANARD ENTIER 250 g**
Foie gras (5 / 6 pers.)
Prix au kg. 102 € **26,50 €**

CONFIT DE CANARD

- 2** **Aile et Magret**
(3 pers.) - Poids net 900 g. **10,50 €**
- 3** **Cuisse, Haut de cuisse**
(2 pers.) - Poids net 650 g. **7,00 €**
- 4** **6 Manchons confits**
Poids net 900 g. **8,50 €**
- 5** **6 Gésiers confits**
Poids net 400 g. **8,00 €**
- 6** **5 Cous confits**
Poids net 900 g. **6,50 €**
- 7** **Rillons au foie gras**
Poids net 180 g. **6,50 €**

PÂTÉS

- 8** **Pâté au foie gras**
Poids net 350 g. **9,00 €**
- 9** **Pâté au Piment d'Espelette**
Poids net 200 g. **5,50 €**
- 10** **Pâté au poivre vert**
Poids net 200 g. **5,50 €**
- 11** **Pâté aux herbes**
Poids net 200 g. **5,50 €**

PLATS CUISINÉS

- 12** **Cassoulet**
Poids net 900 g. **15,00 €**
- 13** **Daube de canard**
Poids net 900 g. **14,00 €**
- 14** **Lentilles au Confit de canard**
Poids net 900 g. **14,00 €**

**OFFRE
SPECIALE**

CANARD ENTIER

- 2 FOIES GRAS ENTIER**
(6 bouches)
(2 x 250 g.)
- 2 AILES** (ailes + magrets)
(2 x 900 g.)
- 2 CUISSES ET HAUTS DE CUISSE**
(2 x 650 g.)

TOTAL : ~~88 €~~

Prix spécial

81€

- Tout autre conditionnement possible sur commande
- Pour cadeaux Entreprises, nous consulter

MAISON TENOY

Tél. 05 58 48 74 66

BON DE COMMANDE

DESIGNATION	PRIX	QUANTITÉ	T.T.C.
1 FOIE GRAS DE CANARD ENTIER 250 g	26,50 €		
2 Aile et Magret	10,50 €		
3 Cuisse, Haut de cuisse	7,00 €		
4 6 Manchons confits	8,50 €		
5 6 Gésiers confits	8,00 €		
6 5 Cous confits	6,50 €		
7 Rillons au foie gras	6,50 €		
8 Pâté au foie gras	9,00 €		
9 Pâté au Piment d'Espelette	5,50 €		
10 Pâté au poivre vert	5,50 €		
11 Pâté aux herbes	5,50 €		
12 Cassoulet	15,00 €		
13 Daube de canard	14,00 €		
14 Lentilles au confit de canard	13,00 €		
15 COLIS AVANTAGE	81,00 €		

FRAIS DE LIVRAISON

15 €

TOTAL A REGLER

ADRESSE

M.

RUE

.....

.....

C.P. VILLE

Tél. Tél. 2

