

Tarifs février 2022

ESCARGOTS SURGELÉS	Composition	PRIX UNITAIRE EN € TTC	QUANTITÉ	MONTANT EN € TTC
ESCARGOTS GROS GRIS BEURRÉS [1 douzaine]	<i>Chair d'escargot au court-bouillon, beurre, ail, persil, échalote, sel, poivre</i>	4,90 €		
ESCARGOTS GROS GRIS BEURRÉS [poche de 50]		18,00 €		
CROQUILLES [1 douzaine]	<i>Farine de blé, farine de soja, eau, chair d'escargot au court-bouillon, beurre, ail, persil, échalote, sel, poivre, piment</i>	5,50 €		
CROQUILLES [Poche 4 douzaines]		19,50 €		
ESCARGOTS EN CONSERVES	Composition	PRIX UNITAIRE EN € TTC	QUANTITÉ	MONTANT EN € TTC
PETITS GRIS SAUCE CATALANE [bocal de 1 douzaine]	<i>Escargots petits gris avec coquille au court-bouillon, tomate, oignon, poitrine de porc fumée, vin blanc, huile d'olive, ail, persil, piment, sel, poivre</i>	4,50 €		
PETITS GRIS SAUCE CATALANE [bocal de 3 douzaines]		11,50 €		
PETITS GRIS SAUCE BORDELAISE [bocal de 1 douzaine]	<i>Escargots petits gris avec coquille au court-bouillon, échalote, oignon, chair à saucisse, vin blanc, fond de veau, sel, poivre</i>	4,70 €		
PETITS GRIS SAUCE BORDELAISE [bocal de 3 douzaines]		12,00 €		
ESCARGOTS CONFITS [bocal de 4 douzaines]	<i>Chairs de petits ou gros gris au court-bouillon, graisse de canard, sel, poivre</i>	8,50 €		
ESCARGOTS SANS COQUILLES SAUCE CATALANE [bocal de 200g]	<i>Chairs de petits et gros gris au court-bouillon, tomate, oignon, poitrine de porc fumée, vin blanc, huile d'olive, ail, persil, piment, sel, poivre</i>	5,10 €		
ESCARGOTS SANS COQUILLES SAUCE CATALANE [bocal de 380g]		9,70 €		
ESCARGOTS SANS COQUILLES SAUCE BORDELAISE [bocal de 200g]	<i>Chairs de petits et gros gris au court-bouillon, échalote, oignon, chair à saucisse, vin blanc, fond de veau, sel, poivre</i>	5,50 €		
ESCARGOTS SANS COQUILLES SAUCE BORDELAISE [bocal de 380g]		10,10 €		
ESCARGOTS AU NATUREL [bocal de 4 douzaines]	<i>Chairs de gros gris au court-bouillon, sel, poivre, piment</i>	10,00 €		
ESCARGOTINE	<i>Chair d'escargot, beurre, ail, persil, échalote, sel, poivre, muscade</i>	4,20 €		
ESCARGOTS VIFS (à la saison, au kilo)	Gros gris - Petits gris	NOUS CONTACTER	-	-
POULET DE FERME (prêt-à-cuire ou conserve)	Composition	PRIX UNITAIRE EN € TTC	QUANTITÉ	MONTANT EN € TTC
POULET SAUCE CATALANE [bocal de 1,5kg]	<i>Poulet, tomate, oignon, poitrine de porc fumée, vin blanc, huile d'olive, ail, persil, piment, sel, poivre</i>	13,50 €		
POULET CONFIT [bocal de 1,5kg]	<i>Poulet, graisse de canard, sel, poivre</i>	13,50 €		
POULET EN GELÉE [bocal de 480g]	<i>Chair de poulet, sel, poivre</i>	8,50 €		
POULET À LA CRÈME [bocal de 1,5kg]	<i>Cuïsse, sous cuïsse, aîle et filet de poulet fermier, bouillon de volaille, échalote, crème fraîche, huile de tournesol, basilic sel, poivre</i>	13,50 €		
<i>Frais de port en sus selon le poids communiqué au client par téléphone avant expédition</i>				
<i>Total</i>				

Bon de commande

Mme ou M.

Adresse

Code Postal

Ville

Tél.

Fax

e-mail

Conditions de vente

Tous les prix s'entendent TTC départ de la ferme

Expédition seulement de conserves dans toute la France.

Paiement à réception des produits

Pour passer commande, remplissez ce bon et adressez le à :

Ferme ROUTIS-CABÉ

1 chemin Soubirou - 64350 LANNECAUBE



VISITEZ NOTRE EXPLOITATION D'AVRIL À SEPTEMBRE

SUR RENDEZ-VOUS

POSSIBILITÉ DE RECEVOIR LES GROUPES.