

# BON DE COMMANDE

## Votre adresse de livraison

NOM : .....

ADRESSE : .....

CODE POSTAL : ..... VILLE : .....

TÉLÉPHONE (obligatoire) : .....

EMAIL : .....

## Conditions générales de ventes

**TARIFS :**  
Le tarif est valable à compter du 1er avril 2015, il annule et remplace le précédent. Les prix indiqués pour chacun des produits commercialisés sont présentés en euros et s'entendent nets toutes taxes comprises.

**DISPONIBILITÉS :**  
Tous nos produits sont proposés dans la limite des stocks disponibles. En cas d'indisponibilité d'un produit, nous vous informerons par téléphone, vous pourrez alors demander l'échange ou l'annulation de votre commande.

**COMMANDE :**  
Le prix des produits est payable comptant le jour de la commande effective. Prévoir un délai de 8 à 10 jours pour la livraison de votre commande. Les retards éventuels ne donnent pas la faculté au client de réclamer des dommages et intérêts. Le tarif des frais de port concerne uniquement les envois en France Métropolitaine, pour les autres destinations, contactez-nous au 05 65 38 91 30.

**TRANSPORT :**  
Les marchandises voyagent aux risques et périls du destinataire. En cas de colis ouvert ou détérioré, faites les réserves auprès du transporteur.

**RÉTRACTATION :**  
Le client dispose, conformément à la loi d'un délai de rétractation de sept (7) jours francs à compter de la réception des produits pour retourner à ses frais tout produit. Le remboursement sera effectué dans un délai inférieur à 15 jours après réception du produit à condition que les produits soient retournés dans leur emballage d'origine, en parfait état.

**RÈGLEMENT :**  
Joindre à la commande un chèque libellé à l'ordre de la SARL CASSAN.

Le présent tarif ne nous engage que dans la limite de nos stocks.

**IMPORTANT**

Renvoyer  
le bon de commande  
avec le règlement  
à l'adresse suivante :

**CONSERVERIE ARTISANALE  
SARL CASSAN  
Trémenouze  
46400 St-JEAN LAGINESTE**



## « une Famille, une Passion »

Notre entreprise située à Saint-Jean-Laginese vous propose depuis 1989 de redécouvrir les saveurs de votre enfance, le goût et la simplicité d'une bonne cuisine.

Nos approvisionnements sont locaux, directement auprès des éleveurs-gaveurs de la région. Dans notre conserverie de taille familiale, nous cuisinons des spécialités traditionnelles : du foie gras, des confits, des fritons de canard... Pour les pâtés, un affinage de 6 mois est réalisé avant l'expédition.

A côté de la conserve, nous vous proposons de nouvelles recettes de produits frais cuisinés. En vente toute l'année dans notre boutique à Saint-Céré et sur notre site Internet (expédition en Chronopost uniquement).

**Le Magret Roti :** tendre, délicatement rosé, prêt en 10 minutes, il plait autant aux cuisiniers qu'aux invités.

**Les figes Fourrées au foie gras :** Pour un apéritif, à servir très frais, coupé en 2 ou en 4.

**Le Magret fourré au foie de canard :** Prêt à consommer, l'alliance d'un magret grillé avec un cœur de foie gras entier. Divin en entrée, accompagné d'une salade.

Et de nouvelles surprises sont en préparation.



**Claudine  
Cassan**  
Conserve Artisanales

**CONSERVERIE  
SARL CASSAN  
TRÉMENOUEZ  
46400 ST JEAN LAGINESTE  
TEL : 05 65 38 91 30  
Accueil sur rendez vous  
- GPS -  
Latitude : 44.814392  
Longitude : 1.877179**

**BOUTIQUE  
CASSAN CLAUDINE  
7 RUE DE LA RÉPUBLIQUE  
46400 ST CÉRÉ  
TEL : 05 65 38 36 08  
Sandrine, Maryline et Béatrice  
vous accueilleront du mardi au  
dimanche, de mars à décembre**

[contact@foiegras-cassan.com](mailto:contact@foiegras-cassan.com)

Retrouvez tous nos produits sur notre boutique en ligne  
**[www.foiegras-cassan.com](http://www.foiegras-cassan.com)**



**Claudine  
Cassan**  
Conserve Artisanales

## « une Famille, une Passion »



**PASSEZ VOTRE COMMANDE...**

Désignation		Prix au kg	Poids Net	Prix Unitaire	Qté	Montant
<b>Foie Gras de Canard Entier</b> Foie gras de canard, sel, poivre	<i>Bocal</i>	114,38	<b>480 g</b>	<b>54,90</b>	.....	.....
		120,91	<b>330 g</b>	<b>39,90</b>	.....	.....
		136,11	<b>180 g</b>	<b>24,50</b>	.....	.....
		142,31	<b>130 g</b>	<b>18,50</b>	.....	.....
	<i>Boîte</i>	114,00	<b>250 g</b>	<b>28,50</b>	.....	.....
<b>Bloc de Foie Gras de Canard</b> Foie gras de canard reconstitué, eau, sel, poivre	<i>Boîte</i>	78,95	<b>190 g</b>	<b>15,00</b>	.....	.....
		84,62	<b>130 g</b>	<b>11,00</b>	.....	.....
		92,31	<b>65 g</b>	<b>6,00</b>	.....	.....
<b>Terrine au Foie de Canard</b> Chair de porc, foie gras de canard 30% sel, poivre, épices, cognac	<i>Bocal</i>	52,37	<b>190 g</b>	<b>9,95</b>	.....	.....
<b>Médaille de Foie de Canard 50%</b> 50% de bloc de foie de canard, maigre, gras et foie de porc, sel, poivre, épices, cognac	<i>Boîte</i>	50,00	<b>190 g</b>	<b>9,50</b>	.....	.....
		55,38	<b>130 g</b>	<b>7,20</b>	.....	.....
<b>Pâté au Foie de Canard 30%</b> Maigre, gras et foie de porc, 30% de bloc de foie de canard, sel, poivre, épices, cognac	<i>Boîte</i>	34,62	<b>390 g</b>	<b>13,50</b>	.....	.....
		35,60	<b>250 g</b>	<b>8,90</b>	.....	.....
		42,31	<b>130 g</b>	<b>5,50</b>	.....	.....
<b>Pâté de Canard</b> Maigre, gras et foie de porc, 18% de bloc de foie de canard, sel, poivre, épices, cognac	<i>Boîte</i>	22,88	<b>260 g</b>	<b>5,95</b>	.....	.....
		30,00	<b>130 g</b>	<b>3,90</b>	.....	.....
<b>Terrine du Délice</b> Maigre, gras et foie de porc, 18% de foie de canard, sel, poivre, épices, cognac	<i>Boîte</i>	25,79	<b>190 g</b>	<b>4,90</b>	.....	.....
<b>Friton au Foie de Canard</b> Maigre et gras de canard, foie de canard 20%, cœur de canard, sel, poivre, épices	<i>Bocal</i>	52,63	<b>190 g</b>	<b>10,00</b>	.....	.....
<b>Friton Pur Canard (100% Canard)</b> Maigre et gras de canard, cœur de canard, sel, poivre, épices	<i>Boîte</i>	26,00	<b>250 g</b>	<b>6,50</b>	.....	.....
		32,31	<b>130 g</b>	<b>4,20</b>	.....	.....
<b>Friton (50% Canard / 50% Porc)</b> Viande de canard, viande de porc, sel, poivre, épices	<i>Boîte</i>	22,11	<b>190 g</b>	<b>4,20</b>	.....	.....

Désignation		Prix au kg	Poids Net	Prix Unitaire	Qté	Montant
<b>Pâté de Campagne</b> Maigre, gras et 20% de foie de porc, sel, poivre, épices, cognac	<i>Boîte</i>	16,32	<b>190 g</b>	<b>3,10</b>	.....	.....
		18,46	<b>130 g</b>	<b>2,40</b>	.....	.....
<b>Pâté de Campagne aux Cèpes</b> Maigre, gras et foie de porc, cèpes (Bolétus cedulis 15%), sel, poivre, épices, huile arachide, cognac	<i>Boîte</i>	24,62	<b>130 g</b>	<b>3,20</b>	.....	.....
<b>Pâté de Campagne aux Châtaignes</b> Maigre, gras et foie de porc, châtaignes 15%, sel, poivre, épices, cognac		24,62	<b>130 g</b>	<b>3,20</b>	.....	.....
	<i>130 g Boîte - 190 g Bocal</i>	25,79	<b>190 g</b>	<b>4,90</b>	.....	.....
<b>Pâté de Sanglier</b> Maigre, gras et foie de porc, viande de sanglier, sel, poivre, épices, cognac	<i>Boîte</i>	24,62	<b>130 g</b>	<b>3,20</b>	.....	.....
<b>Galantine de Dinde au Foie de Canard</b> Filet de dinde, épaule de porc, foie de canard 20%, sel, poivre	<i>Boîte</i>	34,21	<b>190 g</b>	<b>6,50</b>	.....	.....
<b>Galantine de Dinde</b> Filet de dinde, épaule de porc, sel, poivre	<i>Boîte</i>	20,26	<b>390 g</b>	<b>7,90</b>	.....	.....
		24,21	<b>190 g</b>	<b>4,60</b>	.....	.....
<b>Cuisses de Canard Confites</b> Cuisses de canard, graisse de canard, sel	4 cuisses - <i>Boîte</i>	13,00	<b>1300 g</b>	<b>16,90</b>	.....	.....
	3 cuisses - <i>Boîte</i>	13,90	<b>1000 g</b>	<b>13,90</b>	.....	.....
	2 cuisses - <i>Boîte</i>	13,69	<b>800 g</b>	<b>10,95</b>	.....	.....
<b>Magrets de Canard Confits</b> 2 magrets de canard, graisse de canard, sel	<i>Boîte</i>	24,38	<b>800 g</b>	<b>19,50</b>	.....	.....
<b>Manchons de Canard Confits</b> 5 à 6 / <i>Boîte</i> Manchons de canard, graisse de canard, sel		7,90	<b>1000 g</b>	<b>7,90</b>	.....	.....
<b>Gésiers de Canard Confits</b> Gésiers de canard, graisse de canard, sel	<i>Boîte</i>	24,72	<b>360 g</b>	<b>8,90</b>	.....	.....
		28,89	<b>180 g</b>	<b>5,20</b>	.....	.....
<b>Cou de Canard Farci au Foie</b> Maigre et gras de porc, foie de canard 30%, peau de cou, graisse de canard, sel, poivre	<i>Boîte</i>	51,60	<b>250 g</b>	<b>12,90</b>	.....	.....
<b>Cou de Canard Farci</b> Maigre et gras de porc, peau de cou, graisse de canard, sel, poivre	<i>Boîte</i>	35,20	<b>250 g</b>	<b>8,80</b>	.....	.....

Désignation		Prix au kg	Poids Net	Prix Unitaire	Qté	Montant
<b>Cassoulet aux Manchons de Canard</b> Haricots lingots, manchons confits, saucisse de Toulouse (maigre et gras de porc, boyaux naturels de porc), eau, oignons, concentré de tomate, sel, poivre, thym, laurier		9,29	<b>2100 g</b>	<b>19,50</b>	.....	.....
	<i>Boîte</i>	12,38	<b>800 g</b>	<b>9,90</b>	.....	.....
<b>Haricots Blancs Cuisinés</b> Haricots lingots, poitrine de porc, oignons, eau, concentré de tomate, sel, poivre, thym, laurier	<i>Boîte</i>	8,94	<b>380 g</b>	<b>3,40</b>	.....	.....
<b>Lentilles Saucisses</b> Lentilles, saucisses de Toulouse (maigre et gras de porc, boyaux naturels de porc), eau, poitrine de porc, oignons, sel, poivre, thym, laurier	<i>Boîte</i>	11,67	<b>600 g</b>	<b>7,00</b>	.....	.....
<b>Lentilles Cuisinées</b> Lentilles, eau, poitrine de porc, oignons, sel, poivre, thym, laurier	<i>Boîte</i>	6,50	<b>600 g</b>	<b>3,90</b>	.....	.....
<b>Graisse de Canard</b> Graisse de canard, sel	<i>Boîte</i>	7,81	<b>320 g</b>	<b>2,50</b>	.....	.....

#### Frais de port (France Métropolitaine)

moins de 3 kg :	10,00 €
de 3 à 6 kg :	12,50 €
de 6 à 15 kg :	15,00 €
plus de 15 kg :	23,00 €

#### SOUS TOTAL

Frais de port  
(France Métropolitaine)

#### TOTAL



Les prix affichés sont en Euros T.T.C.

Retrouvez tous nos produits sur notre boutique en ligne

[www.foiegras-cassan.com](http://www.foiegras-cassan.com)

Ce tarif remplace et annule le précédent, valable à partir du 1<sup>er</sup> septembre 2015