

## Les Produits crus

(selon disponibilité)

**Foie gras de canard extra cru** (sous vide +/- 500 g)

**Foie gras de canard extra déveiné assaisonné** (sous vide +/- 450 g)

**Rôti de magret aux 5 baies** (sous vide +/- 750 g)

**Magret de canard cru** (sous vide +/- 350 g)



« Produits au cours du jour »  
Nous contacter

## Les Produits Surgelés

(uniquement en boutique)

**Aiguillettes de canard crues** (sous vide +/- 350 g)

**Escalopes de foie gras de canard tranché "gastro"** (sachet +/- 500 g)

**Tournedos de magret de canard** (sous vide 2 x 180 g)

**Plateau macarons au foie gras baies roses et cumin** 20 pièces

## Les confits

(conservation à température ambiante)

### Les Sachets (DLUO 3 ans)

	Prix au kg	Prix unitaire TTC	Quantité	TOTAL
<b>Cuisses de canard par 6</b> (1.2 kg)	14.25 €	17.10 €		
<b>Cuisse de canard par 1</b> (220 g)	15.75 €	3.45 €		
<b>Manchons de canard par 12</b> (1.2 kg)	6.90 €	8.30 €		
<b>Effiloché de canard confit</b> (400 g)	17.00 €	6.80 €		
<b>Gésiers de canard émincés</b> (400 g)	15.80 €	6.30 €		
<b>Gésiers de dinde émincés</b> (400 g)	12.00 €	4.80 €		

### Les verrines (DLUO 3 ans)

<b>Cuisses de canard par 2</b> (poids net 750g)	9.25 €	6.90 €		
<b>Manchons de canard par 5</b> (poids net 700g)	5.40 €	3.80 €		
<b>Gésiers de canard émincés</b> (400 g)	17.00 €	6.80 €		
<b>Graisse de canard</b> (400 g)	7.60 €	3.05 €		

<b>Sauce au foie gras</b> (verrine 180 g)	12.60 €	2.25 €		
<b>Sauce au 5 baies</b> (verrine 180 g)	12.60 €	2.25 €		
<b>Sauce au miel</b> (verrine 180 g)	12.60 €	2.25 €		
<b>Sauce grand veneur</b> (verrine 180 g)	12.60 €	2.25 €		
<b>Fleur de sel de Guérande</b> (verrine 125 g)	20.60 €	2,60 €		

## Les Plats Cuisinés

(conservation à température ambiante)

Prix au kg	Prix unitaire TTC	Quantité	TOTAL
------------	-------------------	----------	-------

### Les sachets individuels (DLUO 3 ans)

<b>Carbonade bœuf bière d'abbaye</b> (250g)	17,20 €	4,30 €		
<b>Curry vert filet de volaille noix de coco</b> (250g)	17,20 €	4,30 €		
<b>Epaule d'agneau aux épices douces &amp; lait de coco</b> (250g)	17,20 €	4,30 €		
<b>Filet de volaille à la crème d'algues &amp; trompettes de la mort</b> (250g)	17,20 €	4,30 €		
<b>Médailillon de porc à l'échalote et oranges sanguines</b> (250 g)	17,20 €	4,30 €		
<b>Mignon de porc sauce barbecue thaïlandaise</b> (270g)	15,90 €	4,30 €		
<b>Filet mignon de porc aux abricots &amp; amandes grillées</b> (270 g)	15,90 €	4,30 €		
<b>Sauté de bœuf panang</b> (250 g)	17,20 €	4,30 €		
<b>Joue bœuf piments d'Espelette</b> (250g)	17,20 €	4,30 €		
<b>Sanglier chasse français cranberries</b> (230g)	18,70 €	4,30 €		
<b>Cerf sauce grand veneur</b> (250g)	17,20 €	4,30 €		
<b>Cuisse canette sauce apicius</b> (250 g)	17,20 €	4,30 €		
<b>Sauté volaille champignons forestiers</b> (300g)	14,35 €	4,30 €		
<b>Fricassée de volaille à l'angevine saveur truffe</b> (300 g)	14,35 €	4,30 €		
<b>Agneau aux saveurs milanaises</b> (300 g)	14,35 €	4,30 €		
<b>Canard aux fruits rouges</b> (430 g)	10,00 €	4,30 €		
<b>Cassoulet au confit de canard</b> (450 g)	9,55 €	4,30 €		

### Les verrines (DLUO 3 ans)

<b>Pintade à la royale</b> (400g)	13.95 €	5.60 €		
<b>Effiloché canard aux 2 purées</b> (400g)	12.20 €	4.90 €		
<b>Sanglier chasse français cranberries</b> (400g)	15.25 €	6.10 €		
<b>Cerf sauce grand veneur</b> (400g)	16.30 €	6.50 €		
<b>Lièvre à la royale</b> (400 g)	17.30 €	6.90 €		
<b>Sauté volaille champignons forestiers</b> (400g)	13.40 €	5.35 €		

<b>Sauté volaille champignons forestiers</b> (770g)	12.20 €	9.40 €		
<b>Canard aux fruits rouges</b> (770 g)	9.00 €	6.90 €		
<b>Fricassée de volaille à l'angevine saveur truffe</b> (770g)	12.20 €	9.40 €		

*Les treilles gourmandes*

S.A. au capital de 400 000 € SIRET 338 555 170 0002)  
APE 1013A - N°Intracom. FR 56 338 555 171

*treilles Les treilles  
mandes jourmandes  
Tarif des Boutiques  
au 1er MARS 2011  
Les treilles Les treilles  
mandes jourmandes  
Les treilles Les treilles  
mandes jourmandes  
Les treilles Les treilles  
mandes jourmandes*



14 rue Toussaint - 49100 ANGERS

☎/📠 : 02.41.20.05.87

Route de Candé - 49220 LE LION D'ANGERS

☎ 02.41.95.82.82 📠 02.41.95.39.26

Site : [www.treillesgourmandes.com](http://www.treillesgourmandes.com)

## Les Mi-Cuits

(conservation de 0 à 3°C)

Prix au kg	Prix unitaire TTC	Quantité	TOTAL
------------	-------------------	----------	-------

### Présentation sous vide (DLC 30 jours)

Foie gras de canard entier façon torchon			
Rouleau +/- 450 g (poids variable)	109,20 €	Nous contacter, prix selon poids	
Rouleau +/- 230 g (poids variable)	110,25 €		
Magret canard séché fumé (plaque 100g)	40,00 €	4,00 €	
Magret canard séché fumé tranché sans peau (plaque 100 g)	40,00 €	4,00 €	

### Terrines operculées (DLC 60 jours)

Foie gras de canard entier à la fleur de sel			
Terrine 500 g	88,20 €	44,10 €	
Terrine 330 g	91,45 €	30,20 €	
Capsule operculée 50 g	99,00 €	4,95 €	
Gourmandise de foie gras de canard aux figues			
Terrine 500 g	97,65 €	48,80 €	

### Semi-conserves (DLC 12 mois)

Foie gras de canard entier à la fleur de sel (Bocal Le Parfait 180g)	99,00 €	17,80 €	
Bloc de foie gras 30% morceaux (boîte 400 g)	60,60 €	24,25 €	
Magret de canard fourré au foie gras (sachet +/- 400 g)	54,70 €	Nous contacter, prix selon poids	



## LIVRAISON

Livraison express pour Angers 49000 - 49100,  
à votre domicile ou sur votre lieu de travail  
contactez-nous au 0241.95.8282

## Les Conserves

(conservation à température ambiante)

Prix au kg	Prix unitaire TTC	Quantité	TOTAL
------------	-------------------	----------	-------

### Verrines et boites (DLUO 4 ans)

Foie gras de canard entier à la fleur de sel			
• Bocal le Parfait 315 g	97,20 €	30,60 €	
• Bocal le parfait 180 g	99,00 €	17,80 €	
• Bocal le parfait 125 g	107,20 €	13,40 €	
• Boîte 200 g	97,15 €	19,45 €	

Bloc de foie gras de canard			
• 30 % morceaux (verrine 180g)	66,20 €	11,90 €	
• Bloc sans morceau (boîte 200g)	47,25 €	9,45 €	
• Bloc au Coteaux du Layon (verrine 125g)	54,40 €	6,80 €	
• Bloc au Cointreau (verrine 125g)	54,40 €	6,80 €	
• Gourmandise aux morilles (verrine 125g)	54,40 €	6,80 €	
• Bloc au Muscat du Cap Corse (125g)	54,40 €	6,80 €	
• Bloc à la Liqueur de Myrte (verrine 125g)	54,40 €	6,80 €	

Terrine canard 25% foie gras (125g)	24,80 €	3,10 €	
Délice de canard 25% foie gras (125g)	24,80 €	3,10 €	

Terrines - Rillettes			
• Canard écorces d'orange & Cointreau (180g)	17,22 €	3,10 €	
• Canard au Pommeau de Normandie (180g)	17,22 €	3,10 €	
• Canard au magret fumé (180g)	17,22 €	3,10 €	
• Oie aux fruits rouges (180g)	17,22 €	3,10 €	
• Lapin aux noisettes (180g)	17,22 €	3,10 €	
• Sanglier aux petits oignons (180g)	17,22 €	3,10 €	
• Autruche aux herbes (180g)	17,22 €	3,10 €	
• Kangourou figues et menthe (180g)	17,22 €	3,10 €	
• Emiettés canard au miel caramélisé (180g)	17,22 €	3,10 €	
• Emiettés pur canard 25% foie gras (125g)	24,80 €	3,10 €	
• Rillettes pur canard magret fumé (180g)	17,22 €	3,10 €	

Assortiment de verrines 50 g pour vos apéritifs !!!			
• Foie gras de canard entier à la fleur de sel	113,40 €	5,65 €	
• Bloc foie gras canard Coteaux du Layon	58,80 €	2,95 €	
• Gourmandise bloc foie gras canard morilles	58,80 €	2,95 €	
• Bloc foie gras de canard au Cointreau	58,80 €	2,95 €	
• Rillettes pur canard au magret fumé	27,30 €	1,35 €	

## Comment commander ?

Par téléphone ou par fax

Par mail : [ltgvente@wanadoo.fr](mailto:ltgvente@wanadoo.fr)

Par courrier : Compléter et envoyer ce document aux  
**Treilles Gourmandes**  
Route de Candé - 49220 LE LION D'ANGERS

### \*\*\* Règlement et livraison

Règlement par CB ou par chèque bancaire à joindre avec votre commande

- Livraison en Colis Express - Présence indispensable jusqu'à 16h00
- La participation aux frais d'envoi est de 15,00 €.
- Les frais d'envoi sont offerts :
  - ➔ pour toute commande supérieure à 70 € pour les départements 49/44/53/35/72
  - ➔ pour toute commande supérieure à 150 € pour la France entière (sauf départements cités ci-dessus)

### Adresse de facturation et de livraison

Nom : ..... Prénom : .....  
Adresse : .....  
CP : ..... Ville : .....  
Tel : .....

TOTAL PRODUITS COMMANDES		.....
	+ Frais d'envoi***	
TOTAL REGLEMENT		.....
DATE DE LIVRAISON souhaitée : ...../...../.....		