



BON DE COMMANDE

L'Armoire à Conserves

Date : / /

Coordonnées :

Producteur : L'Armoire à Conserves

Adresse : 2466 Route de Chanchon, 40260 Castets

Téléphone : 05 58 55 31 49

Mail : contact@larmoireaconserves.com

Informations Click & Collect :

Commande : Du lundi au jeudi avant 15h

Jour de collecte : Vendredi 17h à 19h.

Modalités de paiement :

- ✓ Carte Bleue
- ✓ Espèces
- ✓ Chèque

Lieu de collecte : EPICERIE DU SAINT-JAMES 3 place Camille Hostein, 33270 BOULIAC (entre la boulangerie et le Saint-James)

Produits	Description	Quantité	Prix unitaire TTC	Montant TTC
NOS FOIES GRAS				
Foie gras de canard entier 350g	Origine Aquitaine		39,90 €	- €
Foie gras de canard entier 200g	Origine Aquitaine		23,75 €	- €
Foie gras de canard entier 150g	Origine Aquitaine		17,95 €	- €
Foie gras de canard entier 60g	Origine Aquitaine		9,90 €	- €
NOS CONFITS				

Demi canard confit 1000g	Aile, manchons, magret, Origine Nouvelle Aquitaine		19,50 €	- €
4 cuisses de canard confites 1400g	Origine Aquitaine		19,95 €	- €
2 cuisses de canard confites 750g	Origine Aquitaine		10,75 €	- €
4 manchons de canard confits 530g	Origine Aquitaine		6,95 €	- €
4 gésiers de canard confits 580g	Gésiers de canard gras du Sud-Ouest, graisse, sel		6,25 €	- €
Cou de canard farci 400g	Viande de Nouvelle Aquitaine (canard, porc, foie gras), armagnac, sel, poivre		13,50 €	- €
NOS PÂTES ET RILLETTES				
Rillettes de canard 150g	Viande de canard gras, sel, poivre		4,55 €	- €
Rillettes de canard au foie gras 150g	gras et maigre de canard, foie gras, sel, poivre		6,85 €	- €
Rillettes de canard au piment d'Espelette 150g	Viande de canard gras, piment d'Espelette, sel, poivre		4,65 €	- €
Pâté Landais 150g	Viande de canard, viande de porc, foie gras, foie de porc, armagnac, ail, sucre, piment d'Espelette, sel, poivre		4,95 €	- €
Pâté au piment d'Espelette 150g	un peu plus de piment que le Pâté Landais		5,00 €	- €
Pâté pur porc 150g	Porc du Sud-ouest, poivre, piment d'Espelette, oignon, ail		4,55 €	- €
Boudin Landais 150g	Viande du Sud-ouest, piment d'Espelette, orégan, ail, sel, poivre, cumin, herbes de Provence		4,65 €	

Pâté de faisan 150g	Chair de faisan, poitrine de veau, lard et couenne de porc, oignon, œuf, ail, muscade, cognac, thym, laurier, biscotte, sel, poivre.		5,50 €	- €
Pâté de chevreuil 150g	Chevreuril (origine Landes), gorge de porc, foie de porc, oignon, ail, armagnac, sel, poivre, 4 épices		5,50 €	- €
PRODUITS ADOUR ET OCEAN				
Longe de thon blanc, recette Basque 300g	Thon Germon (Thunnus Alalunga), huile de tournesol, vinaigre de vin blanc, huile d'olive, ail, sel, poivre		10,95 €	- €
Longe de thon blanc, recette Basque 170g	Thon Germon (Thunnus Alalunga), huile de tournesol, vinaigre de vin blanc, huile d'olive, ail, sel, poivre		7,50 €	- €
Thon à la Basquaise 500g	Fabriqué avec du thon blanc acheté entier par nos soins à la criée de Saint-Jean-de-Luz		15,75 €	- €
Lamproie de l'Adour façon Bordelaise 500g	Lamproie pêchée dans l'estuaire de l'Adour et cuisinée dans la plus pure tradition		24,00 €	- €
Chipirons à la Luzienne 500g	chipirons (calamars) du Sud-Ouest. Plat traditionnel du Pays Basque		15,75 €	- €
Chipirons à l'encre 250g	chipirons (calamars) du Sud-Ouest, Plat emblématique du Pays Basque		10,50 €	- €
Chaouche de Capbreton (soupe de poisson) 500ml	Soupe de poisson artisanale réalisée à base de produits frais		6,50 €	- €
PLATS CUISINES				

Rôti de porc confit 400g	Porc de Nouvelle Aquitaine, graisse de canard, ail, sel		9,95 €	- €
Rôti de porc confit 800g	Porc de Nouvelle Aquitaine, graisse de canard, ail, sel		15,95 €	- €
Salmis de pigeon (2 ½ pigeons) 400g	Pigeon frais du Sud-Ouest cuisiné dans une sauce à base de vin rouge		12,75 €	- €
Axoa de canard 500gr	Viande de canard gras du Sud-Ouest cuisinée avec des tomates, poivrons, oignons, piments d'Espelette...		15,75 €	- €
Plats cuisinés en association avec Franck Putelat, MOF 2018				
Gardianne de Toro 500g	Une gardianne de toro délicieuse, élaborée par un chef étoilé et MOF. Cuisinée dans notre atelier à partir de produits frais		14,80 €	- €
Garbure 720g	une soupe copieuse composée de haricots tarbais, de choux, de légumes d'hiver et de confit de canard		11,25 €	- €
NOS LEGUMES				
Asperges blanches de Gascogne 900g	Asperges, eau, sel, citron, sucre		20,95 €	- €
Asperges blanches de Gascogne 390g	Asperges, eau, sel, citron, sucre		13,25 €	- €
Pointes d'asperges blanches de Gascogne 115g	Asperges, eau, sel, citron, sucre		4,65 €	- €
Velouté d'asperges 500 ml	Préparé à partir d'asperges de Gascogne, triées, pelées et cuisinées à la main		5,50 €	- €
Velouté de carottes des Landes au cumin 500ml	Délicieux velouté à base de carottes de sable des Landes		5,50 €	- €
Velouté d'hiver (butternut et potimarron) 500ml	Un velouté réconfortant sans conservateurs ni additifs		5,50 €	- €

Petits pois – carottes 350g	Légumes frais du Sud-Ouest cuisinés de façon traditionnelle		6,40 €	- €
Piperade landaise 560g	Plat typique Basque cuisiné avec des produits locaux frais		6,90 €	- €
Sauce piquante TA BASQU'OH 80g	Notre sauce épicée maison, au piment du Chili		3,95 €	- €
NOS CHAMPIGNONS				
Cèpes frites à l'huile 300g	Cèpes de Bordeaux (boletus Edulis), huile de tournesol, sel, poivre		18,20 €	- €
Cèpes frites à l'huile 150g	Cèpes de Bordeaux (boletus Edulis), huile de tournesol, sel, poivre		12,50 €	- €
Petites girolles au naturel 200g	Petites girolles fraîches (Cantharellus Cibarius) , eau, sel.		9,10 €	- €
Petites girolles au naturel 100g	Petites girolles fraîches (Cantharellus Cibarius) , eau, sel.		6,10 €	- €
Morilles au naturel 180g	Qualité extra, fabrication 100 % à base de produit frais		19,90 €	- €
Morilles au naturel 90g	Qualité extra, fabrication 100 % à base de produit frais		12,25 €	- €
Chanterelles des Landes 190g	Chanterelles des Landes (cantharellus tubaeformis), eau, sel		8,75 €	- €
Pied de Mouton 190 gr	Pieds de Mouton (Hydnum Repandum), eau, sel		8,75 €	- €
Pleurotes au naturel 200g	Pleurotes (pleurotus ostreatus), eau, sel, citron		6,25 €	- €

Petit Paris au vinaigre 100g	Ces petits champignons accompagneront de manière idéale vos plateaux de charcuterie, vos anchoïades et autres tapenades		5,10 €	- €
Flan de cèpes façon landaise 110g	Un délicieux flan aux champignons recouvert d'une sauce au vin rouge et aux cèpes		5,10 €	- €
			Total TTC:	-
Vos coordonnées :				
Nom/Prénom :				
Téléphone :				
Email :				