

## LES PRODUITS DE TERRE BLANCHE

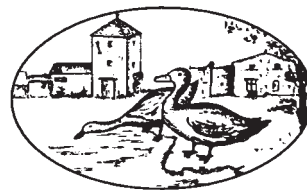
Dénomination	Prix 100 g	Poids	Parts	Qté	P.U TTC €	TOTAL €
<b>NOS FOIES GRAS</b>						
<b>FOIE GRAS DE CANARD ENTIER</b> <i>Foie gras de canard, sel, poivre, sucre, épices</i>	14,95	200 g	4-5	—	<b>29,90</b>	—
(bocal)	13,30	300 g	6-8	—	<b>39,90</b>	—
Servir sur un lit de salade, accompagné d'un pain frais et d'un vin blanc moelleux. <i>Servir frais 10° à 15° C</i>	11,74	425 g	8-10	—	<b>49,90</b>	—
<b>FOIE GRAS DE CANARD ENTIER</b> <i>Foie gras de canard, sel, poivre, sucre, épices</i>	14,00	200 g	4-5	—	<b>28,00</b>	—
(bocal) <b>MI CUIT</b>	12,67	300 g	6-8	—	<b>38,00</b>	—
<b>Du 15 novembre au 15 mars</b> A conserver à une température inférieure à 4°. A consommer dans les 2 mois à dater de l'expédition. <i>Servir frais 8° à 10° C</i>	11,29	425 g	8-10	—	<b>48,00</b>	—
	11,54	390 g	7-8	—	<b>45,00</b>	—
						Boîte métal
<b>BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD</b> <i>Foie gras de canard reconstitué, eau 10 %, sel, poivre, sucre, épices</i>	12,31	65 g	1-2	—	<b>8,00</b>	—
Ce foie gras reconstitué se coupe en médaillons et se sert dans les mêmes conditions qu'un foie gras entier. <i>Servir très frais 3° à 5° C</i>	11,15	130 g	3-4	—	<b>14,50</b>	—
	10,53	190 g	4-6	—	<b>20,00</b>	—
	9,84	315 g	6-8	—	<b>31,00</b>	—
<b>NOS ENTRÉES</b>						
<b>COU DE CANARD FARCI (20% foie gras)</b> <i>Peau de canard, farce : maigre et gras de canard 33 %, maigre et gras de porc, foie gras de canard 20 %, œufs, oignons, échalotes, lait, floc 2 %, sel, poivre, gélatine.</i>	4,57	380 g	4-5	—	<b>17,40</b>	—
Couper en rondelles, servir très frais ou chaud nappé d'une sauce.						
<b>GALANTINE DE CANARD (20% foie gras)</b> <i>Farce : maigre et gras de canard 33 %, maigre et gras de porc, foie gras de canard 20 %, œufs, oignons, échalotes, lait, floc 2 %, sel, poivre, gélatine.</i>	3,88	400 g	5-6	—	<b>15,50</b>	—
Se sert comme les cous farcis.	5,54	130 g	2-3	—	<b>7,20</b>	—
<b>SAUCE POUR COU FARCI</b> <i>Eau, os et viande de canard, oignons, carottes, tomates, Floc de Gascogne, sel, poivre, thym, laurier.</i>	1,58	190 g		—	<b>3,00</b>	—
<b>MAGRET DE CANARD FOURRÉ (20% foie gras)</b> <i>Magret de canard, foie gras de canard 20 %, sel, poivre, gélatine, épices.</i>	4,86	360 g	4-5	—	<b>17,50</b>	—
Couper en tranche et servir frais en entrée.						
<b>FRITONS DE CANARD</b> <i>Gras et maigre et canard, sel, poivre, épices.</i>	2,67	180 g	4-5	—	<b>4,80</b>	—
Peau de canard grillé, se consomme traditionnellement, à l'apéritif, en entrée, en salade avec des désiers. Servir tiède.						
<b>RILLETTES DE CANARD</b> <i>Viande et graisse de canard, sel, poivre, épices.</i>	3,66	190 g	3-4	—	<b>6,95</b>	—
Les rillettes se servent en entrée froide	2,84	350 g	6-8	—	<b>9,95</b>	—
						<b>PROMO</b>

TOTAL A REPORTER

€

## BON DE COMMANDE

Nos prix s'entendent T.T.C.  
valables jusqu'au 30 avril 2014



Terre Blanche



Le Bonheur  
ça se partage

Foies gras de Gascogne

Confits

Plats cuisinés

Conserves

Présentations cadeaux

Terre Blanche

32310 Saint-Puy

Tél. : 05 62 28 92 54 - Fax : 05 62 28 59 46

contact@terreblanche.fr - www.terreblanche.fr

SARL au capital de 20 500 € - SIRET 334 818 036 00025 - APE 1085 Z  
N° Intracommunautaire FR1133481803600025

## LES PRODUITS DE TERRE BLANCHE

Dénomination	Prix 100 g	Poids	Parts	Qté	PU TTC €	TOTAL €
<b>REPORT</b> →						
<b>NOS PÂTÉS DE CANARD</b>						
<i>Viande de canard 55 %, porc 20 %, œufs, lait, oignons, échalotes, épices. Démouler et servir frais.</i>						
<b>PÂTÉ DE CANARD AU POIVRE VERT</b> Poivre vert 2 %	2,65 3,31	200 g 130 g	4-5 2-3	—	<b>5,30</b> <b>4,30</b>	—
<b>PÂTÉ DE CANARD À L'ARMAGNAC</b> Armagnac 2 %	2,65 3,31	200 g 130 g	4-5 2-3	—	<b>5,30</b> <b>4,30</b>	—
<b>PÂTÉ DE CANARD AU POUSSÉ-RAPIÈRE</b> Liquueur de Poussé-Rapière 3 %	2,65 3,31	200 g 130 g	4-5 2-3	—	<b>5,30</b> <b>4,30</b>	—
<b>PÂTÉ DE CANARD AUX OLIVES</b> Olives 7 %	2,65 3,31	200 g 130 g	4-5 2-3	—	<b>5,30</b> <b>4,30</b>	—
<b>PÂTÉ DE CANARD</b>	2,65 3,31	200 g 130 g	4-5 2-3	—	<b>5,30</b> <b>4,30</b>	—
<b>PÂTÉ DE CAMPAGNE</b> <i>Maigre et gras de porc 87 %, foie de porc 10 %, ail, échalotes, sel, poivre, épices</i>	2,10 2,77	200 g 130 g	4-5 2-3	—	<b>4,20</b> <b>3,60</b>	—
<b>CONFITS - PLATS CUISINÉS</b>						
<b>CONFITS DE CANARD</b> <i>Cuisses, graisse et sel</i>						
2 cuisses	2,38	500 g	2	—	<b>11,90</b>	—
3 cuisses	2,60	650 g	3	—	<b>16,90</b>	—
4 cuisses	2,34	850 g	4	—	<b>19,90</b>	—
<b>SAUCISSES DE CANARD CONFITES</b> <i>Maigre et gras de canard 25 % et maigre et gras de porc, échalotes, sel, poivre, épices, graisse de canard.</i>	2,48	320 g	3	—	<b>7,95</b>	—
<b>GÉSISERS DE CANARD CONFITS</b> <i>Gésiers de canard, graisse de canard, sel.</i> Indispensable dans une salade Gasconne.	3,00	400 g	3-5	—	<b>12,00</b>	—
<b>COEURS DE CANARD CONFITS</b> <i>Cœurs de canard, graisse de canard, sel</i> Indispensable dans une salade gasconne ou à l'apéritif.	2,45	200 g	2-3	—	<b>4,90</b>	—
<b>CASSOULET AUX MANCHONS DE CANARD CONFITS ET SAUCISSES</b> <i>Mogettes Label Rouge, Saucisse de porc, manchon confit, jus cuisiné, cournnes, tomates, oignons, thym, sel, poivre.</i> Faire réchauffer au bain-marie et servir.	1,67 1,93	750 g 400 g	2 1	—	<b>12,50</b> <b>7,70</b>	—
<b>LENTILLES AUX MANCHONS DE CANARD CONFITS ET SAUCISSES</b> <i>Lentilles vertes Label Rouge, saucisse de porc, manchon confit, jus cuisiné, poitrine salée de porc, oignons, thym, sel, poivre, épices.</i> Faire réchauffer au bain-marie et servir	1,67 1,93	750 g 400 g	2 1	—	<b>12,50</b> <b>7,70</b>	—
<b>CIVET DE CANARD</b> <i>Cuisse et manchon de canard, vin Côtes de Gascogne, échalotes, oignons, carottes, Armagnac, pruneaux, sel, poivre, thym, laurier.</i> Faire mijoter 1/4 d'heure avant de servir avec des pâtes, du riz ou des pommes vapeur.	2,08 2,55	840 g 380 g	3-4 1	—	<b>17,50</b> <b>9,70</b>	—

TOTAL A REPORTER



## LES PRODUITS DE TERRE BLANCHE

Dénomination	Prix 100 g/litre	Poids	Qté	PU TTC €	TOTAL €
<b>REPORT</b> →					
<b>CONFITS - PLATS CUISINÉS</b>					
<b>CUISSES ET MANCHONS DE CANARD CONFITS, SAUCE FORESTIERE 3-4 parts</b> <i>2 cuisses et 2 manchons de canard confits, jus cuisiné, oignons, carottes, jus de tomate, floc de Gascogne, champignon 8 %, sel, poivre, bouquet garni.</i>	2,08	840 g	—	<b>17,50</b>	—
<b>GARBURE</b> <i>Soupe Gasconne au confit de canard 2-3 parts</i> <i>Légumes (choux, pommes de terre, haricots blancs, navets, poireaux, céleri, carottes, oignons, tomates), confit de canard 170 g, jus cuisiné, sel, poivre, épices, thym, laurier.</i>	2,08	840 g	—	<b>17,50</b>	—
<b>GRAISSE DE CANARD</b> <i>Graisse de canard, sel.</i> S'utilise pour toutes les fritures : viandes poêlées, frites, cèpes, haricots...	0,93 1,10	700 g 365 g	—	<b>6,50</b> <b>4,00</b>	—
<b>LES SÉLECTIONS DE TERRE BLANCHE</b>					
<b>APÉRITIFS - CONFISERIE</b>					
<b>FLOC DE GASCOGNE BLANC</b>	19,29	75 cl	—	<b>13,50</b>	—
<b>FLOC DE GASCOGNE ROUGE</b>	19,29	75 cl	—	<b>13,50</b>	—
<b>BONBONS AU FLOC DE GASCOGNE</b>	4,10	200 g	—	<b>8,20</b>	—
<b>MIEL TOUTES FLEURS DU GERS</b>	2,30	500 g	—	<b>11,50</b>	—
<b>PRUNEUX À L'ARMAGNAC</b>	42,86	35 cl	—	<b>15,00</b>	—
<b>PRUNEUX À L'ARMAGNAC</b>	38,40	50 cl	—	<b>19,20</b>	—
<b>SALÉ SUCRÉ D'OIGNONS FRAIS</b> <i>Oignons frais, sucre, vinaigre, sel, poivre.</i> (Placer au réfrigérateur avant de consommer)	3,68	95 g	—	<b>3,50</b>	—
<b>LES VINS</b>					
(Dans la limite des stocks disponibles)					
<b>MADIRAN ROUGE</b> Château Laffitte Teston	14,67	75 cl	—	<b>11,00</b>	—
<b>CÔTES DE GASCOGNE MOELLEUX</b> Domaine de Monluc	11,33	75 cl	—	<b>8,50</b>	—
<b>JURANÇON MOELLEUX</b> Domaine de Gaillot	16,66	75 cl	—	<b>12,50</b>	—
<b>LIQUEURS et ARMAGNACS</b>					
(Dans la limite des stocks disponibles)					
<b>CHÂTEAU MONLUC</b>					
<b>MANZANAC 20°</b> Liquueur de pomme verte à l'Armagnac	20,71	70 cl	—	<b>14,50</b>	—
<b>LIQUEUR POUSSÉ-RAPIÈRE 24°</b> «Le Cocktail des Gascons»	40,00 32,86	35 cl 70 cl	—	<b>14,00</b> <b>23,00</b>	—
<b>CHÂTEAU DE CASSAGNE</b>					
<b>HORS D'ÂGE</b> : assemblage 18 à 25 ans d'Armagnac 40°	84,29	70 cl	—	<b>59,00</b>	—
<b>TROU GASCON</b> : blanche 46°	31,71	70 cl	—	<b>22,20</b>	—
<b>CASSAGNAC</b> : Armagnac Cream Liquueur 17°	27,14	70 cl.	—	<b>19,00</b>	—
<b>CHÂTEAU DE MONS</b> Hors d'âge : 12 ans 40°	68,57 60,00	35 cl. 70 cl.	—	<b>24,00</b> <b>42,00</b>	—
<i>L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez apprécier et consommer avec modération.</i>					

TOTAL A REPORTER



## PRÉSENTATIONS CADEAUX

Réf.	Dénomination	Quantité	PU TTC €	Total €
<b>REPORT</b> →				
PG 3	<b>PETIT GOURMAND 3 :</b> 1 Bloc de foie gras de canard 65 g 1 Rillettes Pur Canard 190 g.	_____	<b>16,60</b>	_____
PG 4	<b>MINI GOURMAND 4 :</b> 1 Bloc de foie gras de canard 65 g 1 Pâté de canard au poivre vert 130 g	_____	<b>13,60</b>	_____
SAT 1	<b>SATURNIN 1 :</b> 1 Bloc de foie gras de canard 130 g	_____	<b>16,60</b>	_____
SAT 2	<b>SATURNIN 2 :</b> 1 Galantine de canard 130 g (20% foie gras)	_____	<b>9,60</b>	_____
CT 1	<b>CANETON 1 :</b> 1 Rillettes pur canard 190 g. 1 Pâté de canard 130 g. au poivre vert	_____	<b>13,60</b>	_____
CT 2	<b>CANETON 2 :</b> 1 Bloc de foie gras de Canard 65 g. 1 Rillettes pur canard 190 g. 1 Galantine de CANARD 130 g. (20 % foie gras)	_____	<b>25,50</b>	_____
CAN MLX	<b>CANARD MOELLEUX :</b> 1 Côtes de Gascogne Moelleux 37,5 cl 1 Bloc de Foie gras de Canard 65 g 1 Pâté de Canard au Poivre vert 130 g	_____	<b>24,90</b>	_____
CAN PR	<b>CANARD POUSSE RAPIÈRE :</b> 1 Liqueur Pousse Rapière 20 cl 1 Bloc de foie gras de Canard 65 g. 1 Pâté de canard 130 g. au Pousse Rapière	_____	<b>26,90</b>	_____
CAN FLB	<b>CANARD FLOC DE GASCOGNE :</b> 1 Floc de Gascogne Blanc 37,5 cl 1 Bloc de foie gras de canard 65 g. Galantine de Canard 130 g. (20 % foie gras)	_____	<b>28,90</b>	_____
CAN AR	<b>CANARD ARMAGNAC :</b> 1 Armagnac Réserve 20 cl 1 Bloc de foie gras de Canard 65 g. 1 Pâté de canard 130 g. à l'Armagnac	_____	<b>29,90</b>	_____
CAN 1	<b>CANETTE 1 :</b> 1 Côtes de Gascogne Moelleux Monluc 75 cl. 1 Bloc de foie gras de Canard 65 g. 2 Pâtés de Canard 130 g. (Armagnac, poivre vert)	_____	<b>29,90</b>	_____
CBX	<b>COFFRETS BORDEAUX :</b> 1 Bloc de Foie gras de canard 65 g 1 Foie gras de canard entier 200 g 1 Foie gras de canard entier 300 g 1 Foie gras de canard entier 425 g	_____	<b>8,80</b> <b>31,90</b> <b>41,90</b> <b>51,90</b>	_____

**TOTAL A REPORTER**



## PRÉSENTATIONS CADEAUX

Réf.	Dénomination	Quantité	PU TTC €	Total €
<b>REPORT</b> →				
PG 1	<b>PRESTIGE 1 :</b> 1 Jurançon moelleux 75 cl 1 Foie gras de canard entier 200 g	_____	<b>48,90</b>	_____
PG 2	<b>PRESTIGE 2 :</b> 1 Côtes de Gascogne moelleux <i>Monluc</i> 75 cl 1 Foie gras de canard entier 200 g	_____	<b>44,90</b>	_____
PG 1	<b>PANIER GOURMET 1 :</b> 1 Foie Gras de Canard entier 200 g. 1 Pot à Sel de Guérande 1 Salé sucré d'oignons frais 95 g.	_____	<b>45,90</b>	_____
PG 2	<b>PANIER GOURMET 2 :</b> 1 Foie gras de Canard entier 300 g. 1 Pot à Sel de Guérande 1 Salé sucré d'oignons frais 95 g.	_____	<b>56,90</b>	_____
PG 3	<b>PANIER GOURMET 3 :</b> 1 Foie gras de Canard entier 425 g. 1 Pot à Sel de Guérande 1 Salé sucré d'oignons frais 95 g.	_____	<b>72,90</b>	_____
DAR 1	<b>D'ARTAGNAN 1 :</b> 1 Côtes de Gascogne Moelleux Monluc 75 cl. 1 Bloc de foie gras de Canard 130 g. 1 Pâté de canard 130 g. à l'Armagnac 1 Rillettes de Canard 190 g. 1 Confit de Canard 2 cuisses 450 g.	_____	<b>51,90</b>	_____
ATH 1	<b>ATHOS 1 :</b> 1 Bloc de foie gras de canard 130 g 1 Galantine de canard 130 g (20% foie gras) 4 Pâtés de canard 130 g (Armagnac, poivre vert, Pousse-Rapière, olives) 1 Rillettes de canard 190 g	_____	<b>50,90</b>	_____
ECD 1	<b>ÉCOSSAIS 1 :</b> 1 Floc de Gascogne blanc 75 cl 1 Foie gras de canard entier 200 g. 1 Bloc de foie gras de canard 130 g 1 Cou de canard farci 380 g (20% foie gras)	_____	<b>82,90</b>	_____
MB 2	<b>MALLETTE BAMBOU 2 :</b> 1 Côtes de Gascogne moelleux <i>Monluc</i> 75 cl 1 Foie gras de canard entier 200 g 1 Rillettes de canard 190 g 1 Cou de canard farci 380 g (20% foie gras)	_____	<b>68,90</b>	_____

*Possibilité de modifier  
le contenu de ces présentations  
à votre convenance*

**TOTAL  
A REPORTER**





## CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

### MODE DE PAIEMENT :

- joindre un chèque à la commande
- Carte de crédit

### FRAIS DE PORT : (en France Métropolitaine)

Forfait 15€ Livraison à domicile  
Forfait 13€ Livraison en Relais colis

Le port est gratuit pour toute commande supérieure à 290 € net et livrée à une seule adresse

en **France Métropolitaine en relais colis ou à domicile**

### ENVOI OUTRE-MER et ETRANGER :

Le port est à votre charge. Nous interroger

## CONDITIONS DE RETOUR

### Délais de rétractation

**TERRE BLANCHE** vous reprend dans les conditions légales tout objet qui ne vous satisfait pas.

- Vous avez un délai de 7 jours après réception pour effectuer le retour, l'échange ou le remboursement.
- Les produits complets et en bon état dans leur emballage d'origine.
- Les produits doivent être renvoyés à :

**TERRE BLANCHE**  
**32310 SAINT PUY**  
**FRANCE**

Nous vous demandons d'accompagner votre retour de courrier comprenant votre numéro de commande, le motif de votre retour, ainsi que notre mail d'accord de retour ou d'échange si tel était le cas

**les frais et risques du transport étant à la charge du client**

Votre demande de retour, d'avoir ou d'échange doit se faire par courrier ou Mail à **contact@terreblanche.fr** accompagnée de ces mêmes informations.

**Votre droit de rétractation ne peut s'appliquer aux denrées périssables (Foie gras mi-cuit) qui bénéficient alors des dispositions dans l'article GARANTIE**

## LIVRAISON - IMPORTANT

L'expédition de la commande ne peut se faire sans le paiement intégral des produits et frais de transport.

**Terre Blanche** se réserve le droit de suspendre ou d'annuler toute commande confirmée qui ne serait pas réglée dans un délai de 15 jours suivant la date de la commande, (sauf accord préalable confirmé par écrit).

La livraison est assurée par la poste, en France métropolitaine ou par transporteur. Les produits sont livrés à l'adresse indiquée par le client.

Livraison entre 48 et 72 h à compter du paiement effectif de la commande.

**Terre Blanche** n'est pas responsable des délais de livraison par les transporteurs. Les délais indiqués sont ceux habituellement constatés et ne sont donnés qu'à titre indicatif.

**A partir du 10 décembre, compter environ 5 jours minimum pour les délais de livraison.**

Livraisons urgentes ou à l'Etranger sur demande au 05 62 28 92 54

### **En présence d'un transporteur :**

Vérifier le contenu du colis et énumérer de façon précise les dommages sur le bordereau avant de signer.

Ou refuser les colis présentés abîmés (la mention sous réserve de déballage "n'est pas reconnue en cas de litige", - ne pas l'employer).

### **Par la poste :**

**Refuser tout colis présenté abîmé.**

Dans le cas d'un refus, prévenir immédiatement pour qu'un autre colis vous soit envoyé dans les plus brefs délais.

**Tél. 05 62 28 92 54 ou fax : 05 62 28 59 46**

**E-mail : contact@terreblanche.fr**

## CADEAUX OU REMISES EXCEPTIONNELLES

**Si votre commande atteint 500 € net, nous serons heureux de vous offrir un de nos cadeaux décoratifs et utiles ou une remise.**

Pour un montant de commande de 500 à 1000 €, vous recevrez :

- 1 plat à foie gras
- ou - 1 terrine à foie gras
- ou - 1 fil à couper le foie gras
- ou autre (nous vous contacterons par téléphone)

ou **une remise :**

- 3% pour commande de 500 à 1000 €
- 5% pour commande de 1001 à 2000 €
- 8% pour commande de 2001 à 5000 €
- 10% pour commande de 5000 à 10 000 €
- au-delà de 10.000 €, nous consulter.

## GARANTIES

Nous remplacerons tout produit qui ne vous aurait pas donné entière satisfaction.

Vous préciserez la date de fabrication (sur le couvercle) ainsi que le motif de votre mécontentement.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez apprécier et consommer avec modération