

CONDITIONS DE VENTE

PAIEMENTS

Soit par chèque à la commande ou contre
remboursement (supplément)

FRAIS D'EXPEDITION

Franco de port pour toute commande supé-
rieur ou égale à 530€

Pour moins de 530€ frais d'expédition suivant
tarifs de la poste (colissimo)

TRANSPORT

Nos marchandises voyagent sous la responsa-
bilité du transporteur. Vérifier en présence du
livreur le bon état de la commande.



POUR LA COMMANDE

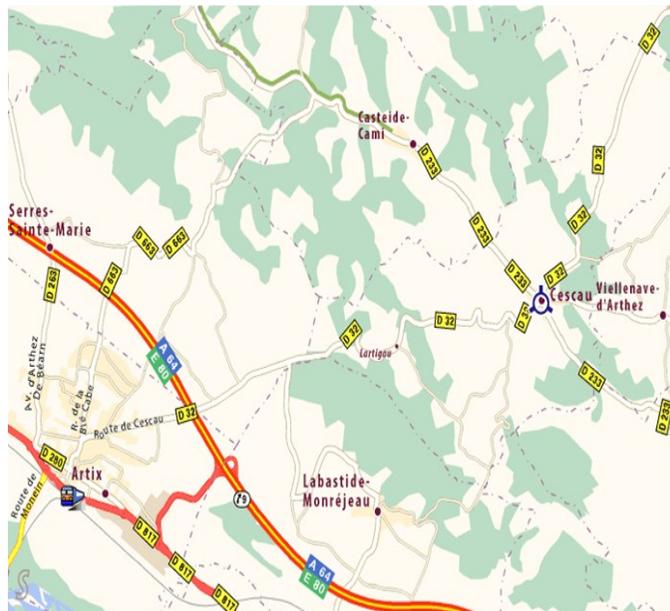
EARL CAMELI

Joël RANQUE

64170 CASTEIDE CAMI

Tél/Fax:05.59.77.03.40

AU CŒUR DE LA CAMPAGNE BEARNAISE



NOS CANARDS SONT ELEVES DANS LA PLUS PURE-
TRADITION BEARNAISE.

(GAVE AU MAIS GRAIN ENTIER)

EARL CAMELI

FermeLAHOURCADE
64170 CASTEIDE CAMI

Tél / Fax:05.59.77.03.40
Mobile: 06.66.70.78.39

EARL CAMELI



FOIE GRAS
CONFIT
DU
BEARN



Joël RANQUE
Eleveur- Gaveur
Tél & Fax: 05.59.77.03.40

BON DE COMMANDE

TARIFS

Nom/Prénom:.....

Adresse:.....

.....

.....

Code Postal:.....

Ville:.....

Tél:.....

Référence	Quantité	Prix TTC	Total A

SOUS TOTAL (A):.....

Frais de port (B):.....

TOTAL A+B :.....

LE FOIE GRAS DE CANARD (foie gras de canard sel & poivre

Réf F1: Bocal de 120gr 13,00 €

Réf F2: Bocal de 180gr 19,00€
3 à 4 pers.

Réf F3: Bocal de 300gr 30,00€
5 à 6 pers.

Réf F4: Bocal de 400gr 36,50€
8 à 10 pers.

LE CONFIT DE CANARD (viande de canard, graisse de canard, sel)

Réf C1: Le 1/2 canard confit 15,00€
1 cuisse, 1 aile et filet

Réf C2: 2 Cuisses confites 9,50€

AXOA de Canard

Réf AX 1: Axoa boite 750gr 16€

Réf AX 2: Axoa boite 350gr 7.50€

LES RILLETES

Réf R1: Rillettes pur canard 4,50€
Viande et gras de canard, sel, poivre

Réf R2: Rilette au foie 5,50€
Foie gras, viande et gras de canard, sel, poivre.

CANARD FRAIS

Réf E: Canard frais Gavé
SUR COMMANDE

PROMOTIONS

Réf A: Canard gras entier avec: 77,00€

- 1bocal de 300gr de foie gras entier
- 1 bocal de 180gr de foie gras entier
- 2 boîtes de canard confit
- 1 bocal de rillettes pur canard

Réf B: 1/2 canard gras avec: 47,00€

- 1 bocal de 180gr de foie gras entier
- 1 bocal de 120gr de foie gras entier
- 1 boîte de confit (1 aile,1 cuisse, et filet)
- 1 bocal de rilette pur canard

LES CONSEILS

DE LA
MAISON

Le foie gras

La veille, mettre le bocal au réfrigérateur, avant de le consommer, le dégraisser, le servir coupé en tranche seul ou accompagné de salade, pruneaux. Un vin blanc moelleux vous fera apprécier cette douceur.

Le confit de canard

Au sortir de la boîte, le débarrasser de la graisse en le réchauffant à feu doux. Puis avant de le servir; saisir la pièce coté peau jusqu'à ce que celle-ci soit bien rousie, la chair restant moelleuse.

Des pommes de terres frites ou des tomates provençales l'accompagneront et un bon vin rouge en sera le complément indispensable.

Les rillettes

Asservir froid en entrée de repas ou à l'apéritif sur des toasts.