



Commande pour les fêtes de fin d'année chez City Vrac



Nom et Prénom du client

Date de récupération en magasin

Número de Téléphone

Date de commande

Référence		Nom		Poids approx en Kg	Estimation Prix de vente	Prix de vente au Kg	Quantité	Remarques
Ferme de la Belvinière (28290 La Chapelle Royale)								
122	Canette Barbarie			1,7	25,33 €	14,90 €		Nos canards sont élevés à la ferme et nourris avec les céréales de l'exploitation. Ils arrivent à la ferme dès leur premier jour. Après avoir été gardés quelques semaines au chaud dans leurs poulaillers, ils peuvent profiter de l'extérieur.
X4YVG7J	Chapon blanc			2,6 à 4	69,65 €	19,90 €		Nourriture blé luzerne. Chapon élevé en parcours plein air. Agée de 25 à 30 semaines à l'abattage. Sa saveur est cependant un peu plus subtile et moins intense que celle du poulet jaune
SUISKRSS	Chapon jaune			2,6 à 4	62,65 €	17,90 €		Nourriture maïs. Chapon jaune élevé en parcours plein air. Agée de 25 à 30 semaines à l'abattage.
DWHPDHU2	Grosse Dinde			4	71,60 €	17,90 €		Elevée en parcours plein air.
1621	Petite Dinde			3	53,70 €	17,90 €		Elevée en parcours plein air.
KSIIAMNF	Oie			3,5 à 5	89,55 €	19,90 €		Oie élevée en parcours plein air. Agée de 25 semaines à l'abattage.
U34KWYLR	Pintade chaponnée			2,4	47,76 €	19,90 €		Elevée en parcours plein air. Plus moelleuse
Maison Barthouil								
<p>Saumons fumés sauvages</p>								
PO422	Norvège 2Tr main 120g			120g	34,90 €	290,83 €		Ce saumon sauvage fumé est un classique incontournable. Durant sa vie, il évolue dans les eaux froides de l'Atlantique nord, entre la Norvège et l'Islande. Sa chair apparaît nettement plus rosée que celle du saumon Baltique car il se nourrit principalement de crevettes et de crustacés. Sa chair est fondante, soyeuse, équilibrée. Il est d'une grande finesse en bouche, à la fois rond et délicatement iodé.
PO424	Norvège 4Tr main 240g			240g	64,90 €	270,42 €		
PO442	Baltique 2Tr main 120g			120g	26,90 €	224,17 €		
PO444	Baltique 4Tr main 240g			240g	49,90 €	207,92 €		
<p>Saumons fumés Elevage</p>								
O30	Norvège 1,8Kg ++			1,8kg ou plus	Est PV: 143,82	79,90 €		Nous choisissons les meilleurs saumons d'élevage. Nous travaillons en direct avec une ferme familiale norvégienne qui, depuis 3 générations, élève des saumons de grande qualité. Elevé garanti sans OGM, sans antibiotique, 50% aliment marion, avec un élevage long 23 min
PO502	Norvège 2Tr main 120g			120g	15,90 €	132,50 €		
PO504	Norvège 4Tr main 240g			240g	29,90 €	124,58 €		
<p>Saumon Elevage Ecosse BIO</p>								
PO252	Ecosse Bio 2Tr main 100g			100g	15,50 €	155,00 €		Saumon biologique mariné à l'aneth
PO252	Ecosse Bio 4Tr main 200g			200g	27,90 €	139,50 €		
PO622	Gravlax 2Tr main 100g			100g	14,90 €	149,00 €		
PO624	Gravlax 4Tr main 200g			200g	27,90 €	139,50 €		
<p>Autres poissons France</p>								
P9931	Truite fumée Fr 3Tr main 120g			120g	15,90 €	132,50 €		Les truites que nous fumons sont élevées dans la vallée des Aldudes, au cœur du Pays Basque. Elles évoluent dans un environnement naturel particulièrement préservé, connu pour la qualité exceptionnelle de ses eaux : claires, froides et très oxygénées.
PO551	Thon fumé Fr 4tr main 100g			100g	12,90 €	129,00 €		Nous sommes fiers de décliner notre fumage à l'ancienne sur d'autres poissons de mer ! C'est le cas de ce thon germon blanc, pêché au large de Saint Jean de Luz. Le processus de transformation s'organise sur une semaine : les 4 longes de chaque thon sont salées au sel de Salies avant de passer une vingtaine d'heures dans nos fumoirs. Après maturation, chaque longe est ensuite découpée à la main. Les tranches sont épaisses d'environ 1 cm pour révéler en bouche la texture dense et charnue du thon. Le fumage au bois d'aune lui apporte un goût très équilibré, à la fois fruité et fumé.
<p>Caviar Maison Prunier</p>								
AQ30	Caviar d'Aquitaine - Baeri 30g			30g	59,90 €	1 996,67 €		Dispo aussi 50g et 100g
OSC30	Oscietre 30g			30g	74,90 €	2 496,67 €		
<p>Autres</p>								
CH50	Oeuf de saumon sauvage Alaska 50g			50g	15,90 €	318,00 €		La Boutargue, ou "Poutargue", est une préparation très ancienne d'œufs de mulets salés puis séchés, née dans le bassin méditerranéen. C'est un produit de connaisseur, d'une rare intensité en bouche.
TR100B	Œufs de Truite Bio fumés 100g			100g	21,90 €	219,00 €		
	Boutargue							
<p>Foie Gras de Canard Entier Cuit - à ma façon -, cuisson à l'étouffée, puissant en goût</p>								
923	Lobe de Foie gras dégraissé, sous vide, env. 450 g			450g	85,90 €	190,89 €		Nous travaillons exclusivement avec 5 éleveurs-gaveurs passionnés, installés autour de Peyrehorade. Avec eux, nous défendons le modèle d'une agriculture paysanne en autarcie. Nous entretenons donc une relation très étroite avec eux. Pour garantir la qualité de notre matière première et donc le goût de nos produits, nous avons établi un cahier des charges très strict autour d'une souche à palmipèdes à croissance lente. Dans chacune de ces petites exploitations, les canards se nourrissent du maïs cultivé sur place et peuvent évoluer sur un parcours en herbe à l'extérieur. Après 14 semaines d'élevage, ils sont gavés au maïs grain entier. L'abattage a lieu de nuit pour limiter le stress des animaux. Dans nos ateliers, nous pratiquons toujours l'éviscération à froid. Nous ne faisons que reprendre une pratique paysanne, souvent considérée comme désuète : le foie gras à la temps de maturer dans le canard, avant d'être travaillé. À la dégustation, son goût n'en est que plus affirmé et s'accompagne d'une belle longueur en bouche. Le foie gras mi-cuit, comme son nom l'indique passe par une cuisson plus douce et plus courte que le foie gras en conserve. Cette cuisson révèle les notes fleuries du foie et lui donne une texture fondante.
924	1/2 lobe de Foie gras dégraissé, sous vide, env. 230 g			230g	45,90 €	199,57 €		
<p>Foie Gras de Canard Entier. Au torchon, poché à l'ancienne dans un bouillon maison.</p>								
922	Sous vide, env. 600 g			600g	119,90 €	199,83 €		Le bien-être et la santé de nos vaches font par ailleurs l'objet d'un suivi en temps réel, grâce à un système de capteur posé sur une de leurs pattes : il assure le suivi de leurs déplacements, de l'expression de leur comportement naturel et de la qualité de leurs laits. L'éleveur peut ainsi ajuster en temps réel les soins et l'alimentation fournis de manière personnalisée.
922D	Sous vide, env. 300 g			300g	62,90 €	209,67 €		
<p>Foie Gras Mi-Cuit Frais</p>								
908	Foie Gras Mi-Cuit 90g			90g	24,90 €	276,67 €		
907	Foie Gras Mi-Cuit 120g			120g	29,90 €	249,17 €		
<p>Ferme de la Tremblaye</p>								
				Poids	Prix de vente /unité	Prix de vente au Kg	Quantité	
	Camembert Lait cru 250g			250g	5,95 €	23,80 €		La Ferme de la Tremblaye compte aujourd'hui 150 vaches laitières (Jersiaises et Prim Holstein) et 350 chèvres et boucs (Alpines Chamoisées et Murciaña-Granadina), que nous élevons depuis plus de 40 ans de manière la plus respectueuse et attentive à leur bien-être. Nous acceptons que le goût et l'aspect de nos fromages puissent évoluer au gré des saisons et de l'alimentation de nos bêtes. Nos bêtes passent le plus de temps possible en pâturage ou en prairie, à l'ombre des pommiers plantés à escient, en agroforesterie. Et quand le temps ne le permet pas, de l'herbe verte leur est fournie + à couvert -. Elles sont exclusivement nourries sans OGM.
	Camembert BIO Lait Entier Pasteurisé 250g			250g	6,50 €	26,00 €		
	Saint Jacques Lait cru 220g			250g	6,50 €	26,00 €		
	Saint Jacques BIO Lait entier Pasteurisé 220g			220g	6,90 €	31,36 €		
	Saint Jacques Saugé Lait Cru 220g			250g	7,50 €	30,00 €		
	Saint Jacques BIO Saugé Lait entier Pasteurisé 220g			220g	7,90 €	35,91 €		
	Saint Jacques à la Truffe Noire du Périgord 3% pasteurisé 220g			220g	15,90 €	72,27 €		
	Brie Fermier Lait Cru Env 1Kg			1 Kg	21,90 €	21,90 €		
	Brie Fermier BIO Lait Pasteurisé Env 1Kg			1 Kg	24,90 €	24,90 €		
	Brie à la Truffe Noire du Périgord 3% 1Kg			1 Kg	74,90 €	74,90 €		
	Bleu cendré au lait de chèvre Pasteurisé Env 125g			125g	5,90 €	47,20 €		
	P'ti Cabrie Fermier au lait Pasteurisé 120g			120g	4,95 €	41,25 €		
	Jouvencau de chèvre au lait pasteurisé 200g			200g	6,95 €	34,75 €		
	Bleu de Jersiaise Fermier 1kg			1 Kg	44,90 €	44,90 €		