

Tarif valable jusqu'au 30 Septembre 2022

## Conditions Générales de Vente

### Frais de Port :

France métropolitaine (autres destinations nous contacter)

- 19 € (forfait de port et d'emballage) pour toute commande inférieure à 290 €.

- Franco de port et emballage pour toute commande supérieure à 290 €.

**Important :** Lors de la livraison, le destinataire doit vérifier le nombre de ses colis, s'il y a des bocaux cassés et le mentionner sur le bon de livraison pour que la garantie « casse » fonctionne.

Conformément aux dispositions de l'article L 121-20 du code de la consommation, le consommateur dispose d'un délai de sept jours francs pour exercer son droit de rétractation sans avoir à justifier de motifs ni à payer de pénalités, à l'exception le cas échéant, des frais de retour.

Tous nos prix sont en Euros.

### Règlement :

Par chèque à la commande

Par carte bancaire : Carte bleue - Visa - Eurocard

N°

Date expiration

Notez les trois chiffres du N°

inscrit au dos de votre carte

Signature obligatoire

## Mas de Saby



Tél. : 05 65 24 60 22

*Cher(e) Client(e),*

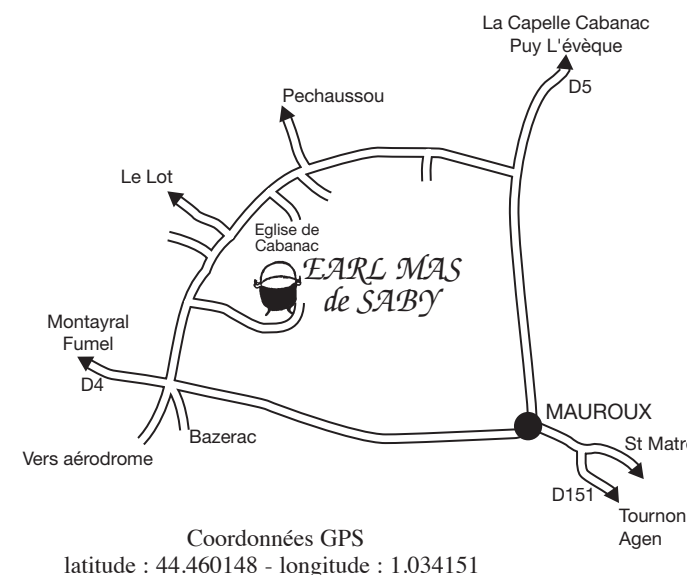
*Voici les nouveaux tarifs de nos produits régionaux fabriqués sur notre exploitation avec les oies et les canards produits sur place dans le respect des animaux et des normes modernes d'hygiène.*

*Nous veillons à améliorer sans cesse la qualité de nos produits et dans ce but, nous allons produire nos céréales et ajouter de nouveaux parcours.*

**Lors de la livraison, le destinataire doit vérifier que les colis sont complets, qu'ils n'ont pas subi d'avarie et mentionner s'il y a des bocaux cassés sur le bon de réception pour que la garantie fonctionne.**

*Nous restons à votre disposition pour tout renseignement de préparation ou autre et vous prions d'agréer, Cher(e) Client(e), l'expression de nos sentiments dévoués.*

## — Notre situation —



## EARL MAS de Saby

M. Chioukh Mathieu - 46700 Mauroux

Tél. : 05 65 24 60 22

Internet : <http://www.masdesaby.com>

e-mail : [masdesaby@orange.fr](mailto:masdesaby@orange.fr)

RCS CAHORS 809 488 547



## Tarif Foie gras - Confits

### Concours Général Agricole de Paris

48 médailles au Concours Général Agricole de Paris depuis 1995

#### • Paris 2019 •

Médaille d'Or : Rillettes au foie gras de Canard

Médaille de Bronze : Foie Gras de Canard entier en semi-conserve

#### • Paris 2018 •

Médaille de Bronze : Foie Gras de Canard en semi-conserve

#### • Paris 2017 •

Médaille d'Argent : Foie Gras d'Oie entier en conserve

Médaille de Bronze : Rillettes pure Oie

#### • Paris 2016 •

Médaille d'Argent : Foie Gras d'Oie entier en semi-conserve

Médaille d'Argent : Rillettes d'Oie

Médaille de Bronze : Foie Gras d'Oie entier en conserve

Médaille de Bronze : Rillettes de Canard

*Vente de nos produits sur place toute l'année*

*Ouvert tous les jours,  
sauf le dimanche*



	Poids net	Prix/kg	Euros
<b>Confit d'oie</b>			
<i>Ingrédients : viande d'oie, graisse, sel.</i>			
Cinq Manchions	800 g	11,81	9,45
Une Aile	650 g	19,00	12,35
Une Cuisse	650 g	19,00	12,35
Une Aile et une Cuisse	1100 g	18,86	20,75
Trois Magrets	1100 g	25,77	28,35

	Poids net	Prix/kg	Euros
<b>Confit de canard</b>			
<i>Ingrédients : viande de canard, graisse, sel.</i>			
Cinq Manchions	800 g	11,81	9,45
Une Aile	650 g	17,46	11,35
Deux Ailes	1100 g	17,36	19,10
Deux Cuisses	650 g	24,76	16,10
Trois Cuisses	800 g	24,69	19,75
Quatre Cuisses	1100 g	24,68	27,15
Cinq Cuisses	1400 g	24,10	33,75
Trois Magrets	1100 g	25,77	28,35

	Poids net	Prix/kg	Euros
<b>Gésiers</b>			
<i>Ingrédients : gésiers d'oie ou de canard, graisse, sel.</i>			
Trois gésiers de canard	180 g	40,88	7,35
Emincés de gésiers	300 g	40,50	12,15
Trois d'oie ou six de canard	400 g	30,37	12,15

	Poids net	Prix/kg	Euros
<b>Rillettes oie ou canard</b>			
<i>Ingrédients : maigre et gras d'oie ou de canard, sel, poivre, oignon, ail, muscade dans la rilette d'oie.</i>			
Pure oie ou Pur canard	170 g	35,58	6,05
	290 g	28,96	8,40
	400 g	27,00	10,80
	700 g	22,42	15,70

	Poids net	Prix/kg	Euros
<b>Grillons oie ou canard</b>			
<i>Ingrédients : gras et maigre d'oie ou de canard, sel, poivre.</i>			
	170 g	28,82	4,90
	290 g	23,45	6,80

	Poids net	Prix/kg	Euros
<b>Confit aux haricots</b>			
<i>Ingrédients : confit d'oie ou de canard 480 g, haricots 25%, bouillon, concentré de tomates, farine, sel, poivre, oignons, ail, thym, romarin.</i>			
	1100 g	16,18	17,80

	Poids net	Prix/kg	Euros
<b>Lentilles au magret confit</b>			
<i>Ingrédients : lentilles 25%, magret confits d'oie ou de canard : 340 g bouillon, concentré de tomates, farine, carottes, sel, poivre, oignons, ail, thym, romarin.</i>			
	1100 g	16,18	17,80

	Poids net	Prix/kg	Euros
<b>Lentilles du Puy au magret confit</b>			
<i>Ingrédients : lentilles 25%, magret confit 240 g, bouillon, concentré de tomates, farine, carottes, sel, poivre, oignons, ail, thym, romarin.</i>			
	700 g	17,85	12,50

	Poids net	Prix/kg	Euros
<b>Flageolets au confit</b>			
<i>Ingrédients : flageolets 25%, confit 300 g, bouillon, farine, sel, poivre, oignons, ail, thym, romarin.</i>			
	700 g	17,85	12,50

	Poids net	Prix/kg	Euros
<b>Foie gras d'oie entier</b>			
<i>Ingrédients : foie gras 98%, sel, poivre.</i>			
3 parts	170 g	207,06	35,20
5 parts	290 g	203,27	58,95
7/8 parts	400 g	199,25	79,70
12/13 parts	650 g	191,46	124,45
14/15 parts	800 g	184,87	147,90

	Poids net	Prix/kg	Euros
<b>Foie gras de canard entier</b>			
<i>Ingrédients : foie gras 98%, sel, poivre.</i>			
3 parts	170 g	169,12	28,75
5 parts	290 g	159,65	46,30
7 parts	400 g	154,50	61,80
12/13 parts	650 g	141,38	91,90

	Poids net	Prix/kg	Euros
<b>Foie gras d'oie ou de canard entier mi-cuit</b>			
<i>Oie : foie gras 98%, sel, poivre.</i>	300 g	203,83	61,15
<i>Canard : foie gras 98%, sel, poivre.</i>	300 g	167,33	50,20
<i>A consommer dans un délai de six mois. Conserver au frais entre 0 et 4°.</i>			

	Poids net	Prix/kg	Euros
<b>Mousse de foie d'oie</b>			
<i>Ingrédients : foie d'oie 70%, lait, œufs, sel, poivre, armagnac 1% (sulfites).</i>			
	160 g	60,63	9,70

	Poids net	Prix/kg	Euros
<b>Papiton : pâte au foie oie ou canard</b>			
<i>Ingrédients : foie gras 30%, viande de canard ou d'oie, farine, œufs, sel, poivre.</i>			
	290 g	62,93	18,25
	400 g	58,00	23,20

	Poids net	Prix/kg	Euros
<b>Galantine au foie oie ou canard</b>			
<i>Ingrédients : foie gras 30%, viande de canard ou d'oie, farine, œufs, sel, poivre.</i>			
	170 g	45,29	7,70
	290 g	39,83	11,55
	400 g	35,25	14,10
	700 g	32,07	22,45

	Poids net	Prix/kg	Euros
<b>Cou farci canard</b>			
<i>Ingrédients : viande canard, foie gras canard 20%, farine, œufs, sel, poivre.</i>			
	420 g	46,43	19,50
	650 g	45,23	29,40

	Poids net	Prix/kg	Euros
<b>Magret de canard fourré au foie gras 25%</b>			
<i>Ingrédients : magret de canard, foie gras de canard 25%, sel, poivre, gelée (gelatine de bœuf 43%, sel, sirop de glucose, sucre de betterave, vin de madère 0,25%, vin blanc, sulfites, poivre, girofle, thym, arômes, céleri-lait, acide citrique, colorant E150c, peut contenir des traces de blé-œufs)</i>			
	420 g	58,09	24,40

	Poids net	Prix/kg	Euros
<b>Magret en daube au vin de Cahors</b>			
<i>Ingrédients : viande de canard ou d'oie, bouillon, vin de Cahors 12% (sulfites), carottes, farine, sel, poivre, oignons, ail, thym, romarin.</i>			
Avec pruneaux 6%	700 g	20,64	14,45
Sans pruneaux	700 g	20,64	14,45

	Poids net	Prix/kg	Euros
<b>Sauce au foie gras de canard</b>			
<i>Ingrédients : bouillon, foie gras 25%, farine, oignons, sel, poivre.</i>			
	170 g	30,83	5,25

	Poids net	Prix/kg	Euros
<b>Terrine au piment d'Espelette</b>			
<i>Ingrédients : viande de canard, foie gras de canard 25%, œufs, farine, sel, piment d'Espelette 0,3%, poivre.</i>			
	170 g	37,35	6,35
	290 g	34,48	10,00

	Poids net	Prix/kg	Euros
<b>Rillettes au foie gras de canard</b>			
<i>Ingrédients : maigre et gras de canard, foie gras de canard 40%, sel, poivre, oignon, ail.</i>			
	170 g	47,647	8,10
	290 g	45,86	13,30

	Poids net	Prix/kg	Euros
<b>Pâté de campagne à l'échalote</b>			
<i>Ingrédients : viande de canard, foie de canard, échalote 3%, ail, persil, œufs, farine, sel, poivre.</i>			
	300 g	31,66	9,50

	Poids net	Prix/kg	Euros
<b>Pâté d'oie de Saby</b>			
<i>Ingrédients : viande d'oie, foie gras d'oie 50%, farine, œufs, sel, poivre, armagnac 1% (sulfites).</i>			
	290 g	42,41	12,30

	Poids net	Prix/kg	Euros
<b>Cœurs confits</b>			
<i>Ingrédients : cœurs, graisse.</i>			
	300 g	19,33	5,80

## Coffrets cadeaux

**N°1 - Plumier cadeau 30,60€**

- 1 rilette 170 g
- 1 galantine au foie gras 170 g
- 1 confit 1 aile de canard
- 1 plumier bois teinté verni

**N°2 - Plumier dégustation 32,85€**

- 1 magret en daube au vin de Cahors
- 1 terrine au piment d'Espelette 170 g
- 1 rilette 170 g
- 1 plumier bois teinté verni

**N°3 - Plumier assortiment 58,70€**

- 1 foie gras entier de canard 170 g
- 1 galantine au foie gras 170 g
- 1 rilette 170 g
- 1 terrine au piment d'Espelette 170 g
- 1 grillon 170 g
- 1 plumier bois teinté verni

**N°4 - Coffret privilège 69,50€**

- 1 foie gras entier de canard 170 g
- 1 rilette 170 g
- 1 confit de canard 2 cuisses
- 1 grillon 170 g
- 1 galantine au foie gras 170 g
- 1 coffret bois teinté verni

**Bon de commande** Date.....

Adresse de livraison

Nom ..... Prénom .....

Adresse .....

Code postal ..... Ville .....

Tél. .... Port. ....

Quantité commandée	Produits commandés	Prix unitaire	Prix Total
<b>TOTAL à payer.....</b>			

Vérifier l'état des bocaux lors de la réception et inscrire sur le bordereau de livraison si il y a de la casse ou s'il manque des bocaux, dans le cas contraire aucune réclamation ne sera recevable.