



*Les fêtes approchent à grands pas,
pensez à commander dès maintenant
votre foie gras fait maison !*



*Malgré les circonstances particulières que nous vivons,
j'ai décidé, comme chaque année depuis 2012, de vous proposer pour les fêtes
un **foie gras** que **je cuisine spécialement pour vous.***

*Cuisson à **basse température** pour respecter la texture et le fondant,
simplement assaisonné de sel, de poivre et d'une pointe d'Espelette.
Origine certifiée **IGP Sud Ouest** (canards nés, élevés et gavés en France).*

Prix : 11 € les 100 gr

*Règlement : **50% à la commande**, le solde à la livraison.*

Commande minimum : 300 g (soit 5/6 personnes = 33 €)

*Comme d'habitude votre foie gras vous sera livré sous vide et totalement dégraissé,
mais exceptionnellement cette année, en raison des délais entre le début des
vacances scolaires et Noël, ils vous seront livrés congelés.*

*N'ayez pas d'inquiétude, le rendu après décongélation est absolument identique à
un produit frais (une notice détaillée vous sera remise
pour la meilleure dégustation possible).*



Livraisons les 18 et 19 décembre 2020

(sur Aix en Provence, Peynier et environs proches)

Commandes au plus tard le 4 décembre 2020

Pour vos commandes et vous renseigner :

Tél. : 06 26 72 60 01

E-mail : brunopassioncuisine@free.fr

Bruno Passion Cuisine

Site : www.brunopassioncuisine.fr

E-mail : brunopassioncuisine@free.fr