



*Toute l'année,
n'hésitez pas à commander votre
foie gras pour vos repas festifs*



*Toute l'année je vous propose, pour vos repas festifs,
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 : 13 € les 100 gr

Règlement : 70% à la commande, le solde à la livraison.

Commande minimum : 1 foie gras entier
(soit entre 500 gr et 600 gr pour 10/12 personnes)

Délais de livraison : environ 15 jours

Lieu de livraison : Aix en Provence, Peynier et environs proches

*Votre foie gras vous sera livré sous vide et totalement dégraissé,
ce que vous commandez, vous le dégusterez.*

*Si vous ne consommez pas totalement votre foie gras,
vous pourrez toujours en conserver une partie au congélateur,
grâce à la notice qui sera jointe à votre foie gras.*

Pour vos commandes et vous renseigner :

Tél. : 06 26 72 60 01

E-mail : brunopassioncuisine@free.fr