

Commande

Nombre	Désignation	Prix Unité	TOTAL
TOTAL			
Frais de livraison			
TOTAL COMMANDE			

FRAIS DE LIVRAISON : De 0,00 à 76,00 € = Port 24,00 €
 De 76,00 € à 152,00 € = Port 28,00 €
 De 152,00 € à 349,00 € = Port 32,00 €
 De 349,00 € à 480,00 € = Port 36,00 €
 Supérieur à 480,00 € = Gratuit

Nom & Prénom :

Adresse :

.....

.....

Téléphone :

E-mail :

Le A.....

Signature :

Bon de commande à retourner accompagné de votre règlement par chèque à l'ordre de «Sylvain & Sylvie» à :
 Sylvie GRANGIER, Saint-Dramont Sud, 24590 SAINT-GENIES

Les produits frais (prix au kg)

Aiguillettes	23,50
Bouchée paysanne	4,80 la pièce
Brochette de magret aux fruits secs	4,20 la pièce
Canard Gras	51,00 la pièce
Cœurs frais.	4,90 les 10
Cou farci	39,80
Cuisse	3,30 la pièce
Cuisse confite	3,90 la pièce
Découpe de poulet	15,50
Figues au foie-gras	56,00
Foie gras frais entier	48,00
Gésiers confits de canard.	1,70 la pièce
Gésiers frais de canard	1,50 la pièce
Magret aux herbes	31,00
Magret frais	21,00
Magret fumé ou sec	37,00
Magret sec farci au foie-gras	71,00
Magret tranché sec.	14,90 la pièce
Manchon confit	1,60 la pièce
Manchon frais	1,40 la pièce
Paté de foie de canard	37,00
Paté de foie de volaille	19,50
Pintade et canette	11,80
Poulet et poule	11,50
Rillettes / Grillons	15,50
Rouleaux de foie gras au sel	14,90 les 3
Saucisse fraîche de canard	19,50
Saucisse sèche de canard	37,00
Steack de magret	29,50
Terrine de mi-cuit	99,80

prix en Euros

Sylvain et Sylvie

Une préparation de produits de qualité, réalisée dans la tradition, alliant simplicité et saveurs du terroir. A partir de produits naturels, une cuisine façon «grand-mère»...

Aux marchés, Sylvie et Sylvain vous accueillent, vous présentent avec passion l'élaboration de leurs produits, vous conseillent sur les cuissons et la conservation.

Les plats cuisinés

Sylvain & Sylvie vous proposent de nombreux petits plats «à l'ancienne», façon grand-mère !... Vous retrouverez toutes les saveurs de la bonne cuisine !... Passez commande !



Informations :

N'hésitez pas à téléphoner quelques jours avant le marché si vous souhaitez passer une commande particulière. Vous n'aurez plus qu'à venir chercher votre paquet au banc du marché.

Le destinataire doit, à l'arrivée, vérifier le bon état des colis et faire constater les avaries au transporteur et nous en informer au plus vite. Transport en supplément (voir bon de commande).

Tous nos prix sont exprimés en euros. Ils sont garantis dans la limite des stocks disponibles, sauf modifications importantes des charges et notamment de la TVA, et sauf erreur de typographie ou omission.

Parking camping-car à votre disposition

Conception : Damien Portier, 06 85 13 91 15. www.studiop4.fr - Photos : © D. Portier
 Tous droits réservés - photos non contractuelles - © SAS Sylvain et Sylvie / 03-2021

TARIF 2021

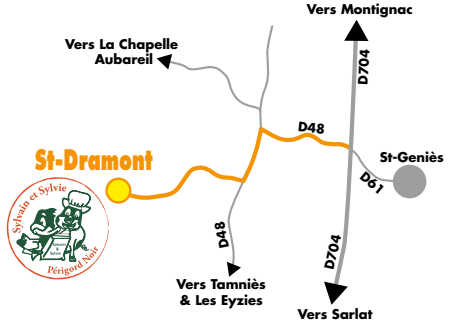
Ce tarif annule le précédent

Sylvain & Sylvie, en Périgord Noir

Entre Canard et Porc Cul Noir



De nos jours, des recettes à l'ancienne...



Tél : 05 53 29 18 38
 Mobile : 06 86 93 24 71 ou 06 33 81 94 27
 Mail : sylvainetsylvie@orange.fr
www.sylvainetsylvie.com
 SAS «Sylvain et Sylvie» - Sylvie et Sylvain Grangier
 Saint-Dramont Sud - 24590 SAINT-GENIÈS

poids net nbre. de parts €/kg prix net

Le Foie Gras de Canard

Foie gras de canard entier

Foie gras de canard 98 %, sel, poivre

140 gr	3	128,57	18,00
190 gr	4	125,80	23,90
300 gr	6	113,00	33,90
500 gr	8-10	99,00	49,50



Bloc de foie

Foie gras reconstitué, sel, poivre, eau

130 gr	3-4	113,85	14,80
200 gr	5-6	112,00	22,40
400 gr	8-10	107,00	42,80

Foie Gras de Canard aux Figues

Foie gras de canard, figues, sel, poivre

200 gr	4	136,00	27,20
--------	---	--------	-------



Les Sauces

Sauce Périgueux (truffée 1%)

Bouillon de veau, madère, farine, graisse de canard, truffe 1%, sel, poivre

200 gr	50,00	10,00
--------	-------	-------

Sauce figues & foie-gras

Foie-gras 20%, vin blanc moelleux 10%, figues 15%, eau, jus de volaille, échalottes, farine de blé, sel, poivre

200 gr	50,00	10,00
--------	-------	-------

Divers

Gésiers de canard confits

Gésiers de canard, graisse, sel

200 gr	50,00	10,00
400 gr	38,00	15,20

Graisse de canard

Graisse de canard

800 gr	8,50	6,80
--------	------	------

L'Huile

Huile de noix

100% huile de noix

25 cl	35,20 €/L	8,80
-------	-----------	------

Les prix indiqués en euros sont garantis dans la limite des stocks disponibles, sauf modifications importantes des charges et notamment de la TVA, et sauf erreur de typographie ou omission.

Le Cou Farci et les Pâtés

Cou de canard farci au foie gras 35%

Chair de porc 63%, foie gras 35%, sel, poivre

400 gr	5	37,00	14,80
--------	---	-------	-------

Grillons canard

Chair de porc, chair de canard, sel, poivre

300gr	4-5	30,00	9,00
-------	-----	-------	------

Pâté de foie de canard Jacquou

(50% foie gras)

Foie gras de canard 50%, chair de porc, sel, poivre

120 gr	2-3	78,33	9,40
200 gr	4-5	60,00	12,00

Pâté de foie de volaille au Cognac

Chair de porc, foie de volaille, Cognac 3%, œuf, oignons, ail, sel, poivre

200 gr	4-5	36,00	7,20
--------	-----	-------	------

Rillettes de canard

Chair de canard et gras de canard, sel, poivre

200 gr	4-5	30,00	6,00
300 gr	6-7	29,00	8,70

Pâté de campagne aux noix

Chair de porc, foie de porc, noix 1%, sel, poivre

120 gr	5-6	37,50	4,50
--------	-----	-------	------

Les Confits

Confit de canard 2 cuisses

Chair de canard non désossée, graisse, sel

430 gr	2	30,00	12,90
--------	---	-------	-------

Confit de canard 4 cuisses

Chair de canard non désossée, graisse, sel

860 gr	4	27,91	24,00
--------	---	-------	-------

Confit de canard 6 cuisses

Chair de canard non désossée, graisse, sel

1350 gr	6	22,00	29,70
---------	---	-------	-------

Les Confitures & Confits

Confitures de fruits du verger

60% fruits, 40% sucre

350 gr	13,71	4,80
--------	-------	------

Confit d'oignons

Oignons, raisins sec, sucre, vinaigre

200 gr	36,00	7,20
--------	-------	------

Confit de figues

Figues, vinaigre, poivre, sucre

200 gr	39,00	7,80
--------	-------	------



Le catalogue « Sylvaain et Sylvoie » n'est pas complet sur ce document par souci de clarté, mais sur simple demande nous vous renseigneront avec plaisir.

Les Plats Cuisinés

Anchaud de porc

Chair de porc, ail, échalote, sel, poivre

320 gr	3-4	30,00	9,60
750 gr	6-7	22,00	16,50

Cassoulet

Haricots blancs, viande de canard non désossée, saucisse, concentré de tomates, sel, poivre, jus de viande, aromates

840 gr	2-3	17,98	15,10
1350 gr	4-5	18,52	25,00

Haricots cuisinés à la graisse

Haricots blancs, jus de viande, concentré de tomates, sel, poivre, aromates

625 gr	4	9,92	6,20
--------	---	------	------



Le Porc Cul Noir

Pâté de campagne aux Cèpes

Chair de porc 50%, foie de porc, oignons, ail, Cèpes 1%, sel, poivre

200 gr	4-5	32,00	6,40
--------	-----	-------	------

Le Porc Cul Noir frais (prix € au kg)

Paté de campagne	21,00
Rôti d'échine	19,00
Côte de Porc	17,00
Andouillette de Porc	17,00
Filet mignon	30,00
Poitrine	14,90
Paté (de tête) Noémie	17,50
Travers de Porc	15,00
Grillon	15,90
Boudin	16,20
Couenne confite (le rouleau)	3,50
Anchaud	24,50
Crépinette	16,50

Produits végétaux

Lentilles aux échalottes confites

Bouillon de légumes (eau, carottes, poireaux, oignons), lentilles 29%, échalotes 8%, huile d'olive, sel, poivre

120 gr	2	43,33	5,20
--------	---	-------	------

Courgettes et fèves au thym

Bouillon de légumes au thym frais (eau, carottes, poireaux, oignons, thym frais), courgette 34%, fève pelée 21%, sel, poivre

120 gr	2	48,33	5,80
--------	---	-------	------

Potiron et châtaignes rotis au four

Potiron 70%, châtaignes 28%, sel, curcuma, poivre noir

120 gr	2	48,33	5,80
--------	---	-------	------

Houmous

Bouillon de légumes (eau, carottes, poireaux, oignons), pois chiches 27%, jus de citron, pulpe d'ail, sel, cumin, poivre

120 gr	2	43,33	5,20
--------	---	-------	------

Haricot blanc aux oignons confits

Bouillon de légumes (eau, carottes, poireaux, oignons), haricots blancs 28%, oignons 7%, huile de noix (noix), sel, poivre

120 gr	2	51,66	6,20
--------	---	-------	------

Tourin à l'oseille (soupe)

Eau, oseille 17,7%, pommes de terre, œufs, crème fraîche, bouillon (eau, concentré de tomate, sel, poivre), farine de blé, graisse de canard, sel, ail, poivre, sucre

950 gr	2	6,00	5,70
--------	---	------	------

Tourin à la tomate (soupe)

Eau, tomates 11,8%, concentré de tomates 3,5%, bouillon (eau, concentré de tomate, sel, poivre), farine de blé, sel, graisse de canard, ail, sel de céleri, oignons, persil

950 gr	2	6,11	5,80
--------	---	------	------

Tourin à l'ail (soupe)

Eau, ail 6%, œufs, farine de blé, vinaigre de vin, bouillon (eau, concentré de tomate, sel, poivre), graisse de canard, sel, poivre, sucre

950 gr	2	6,11	5,80
--------	---	------	------

Velouté de potiron aux châtaignes

bouillon (eau, crème fraîche, amidon de maïs, graisse de canard, sel, sel de céleri, poivre), potiron 27,4%, châtaigne 9,1%, pommes de terre, lait

950 gr	2	7,05	6,70
--------	---	------	------

Pommes de terre sarladaises

Pommes de terre 60,1%, graisse de canard, cèpes 6,3%, sel, ail, persil, poivre noir

800 gr	4	13,13	10,50
--------	---	-------	-------