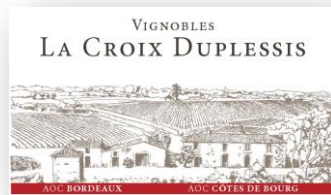


# ACTION DE VENTES



## PRODUITS DE FIN D'ANNÉE







- ✓ Foie gras entier 120g - **18,00€ TTC**
- ✓ Foie gras entier 180g - **23,11 € TTC**
- ✓ Foie gras entier 300g - **35,22 € TTC**



- ✓ Rillettes de canard 180g  
**6,56 € TTC**
- ✓ Terrine de canard au poivre vert 180g  
**6,56 € TTC**
- ✓ Rillettes de canard au foie de canard 120g  
**6,56 € TTC**



- 15,33 € TTC**  
**Bocal de 900g**
- ✓ Cuisses de canard confites



- 15,33 € TTC**  
**Bocal de 900g**
- ✓ Cassoulet de canard



- 26,56 € TTC**  
**Le coffret 4 terrines de 720g**
- ✓ Rillettes de canard 180g
  - ✓ Terrine de canard au poivre vert 180g
  - ✓ Terrine aux champignons 180g
  - ✓ Rillettes au piment d'Espelette 180g



- 48,44 € TTC**  
**Le coffret Découverte**
- ✓ Rillettes de canard 120g
  - ✓ Rillettes de canard au foie de canard 120g
  - ✓ Terrine de canard au poivre vert 120g
  - ✓ Une confiture de Figues 140g
  - ✓ Un bocal de foie gras 120gr
  - ✓ Une bouteille de Gaillac doux 75cl



### Rillettes de porc

**4,40 € TTC**

Conserve 200g



### Pâté basque au piment d'Espelette

**4,40 € TTC**

Conserve 200g



### Boudin basque

**4,00 € TTC**

Conserve 200g



### Pâté au foie gras

**6,00 € TTC**

Conserve 200g



### Hure

**4,00 € TTC**

Conserve 200g



### Pâté de campagne

**4,22 € TTC**

Conserve 200g



### Chichon

**3,68 € TTC**

Conserve 200g



### Coustons (Plats de côtes confits)

**8,93 € TTC**

Conserve 500g



### Saucisses confites

**10,00 € TTC**

Conserve 450g  
(4 à 6 saucisses)



### Sausisse sèche de porc

**7,25 € TTC**

Pièce de 235g



### Chorizo

**8,32 € TTC**

Pièce de 225g



### Sausisse sèche de porc au piment d'Espelette

**7,25 € TTC** Pièce de 235g



### Saucisson de porc au piment d'Espelette

**7,92 € TTC**

Pièce de 250g



### Saucisson de porc

**8,32 € TTC**

Pièce de 250g



### Lomo

**4,50 € TTC**

100g sous vide  
(environ 10 tranches)



### Coppa

**4,50 € TTC**

100g sous vide  
(environ 10 tranches)



### Jambon tranché

12 à 15 mois

**9,84 € TTC**

250g sous vide  
(4 à 6 tranches)



### Pack « So apéro »

**18,84 € TTC**

750g sous vide (4/6 personnes)



### Pack « Apéro des gourmands »

**29,39 € TTC**

1085g sous vide (8/10 personnes)



### Offre « Raclette »

**19,30 € TTC**

700g sous vide (4/6 personnes)

- ✓ 1 sachet de 100g de Lomo
- ✓ 1 conserve de pâté basque au piment d'Espelette (200g)
- ✓ 1 conserve de Chichon (200g)
- ✓ 1 saucisson sec pur porc fermier médaillé bronze au concours général Paris 2019 (250g)

- ✓ 1 sachet de 100g de Lomo
- ✓ 1 sachet de 100g de Coppa
- ✓ 1 saucisson sec pur porc fermier médaillé bronze au concours général Paris 2019 (250g)
- ✓ 1 saucisse sèche au piment d'Espelette (235g)
- ✓ 1 conserve de pâté de campagne médaillé bronze au Salon de L'Agriculture 2020 (200g)
- ✓ 1 conserve de Chichon (200g)

- ✓ 250g de Ventrèche plate
- ✓ 100g de Coppa
- ✓ 250g de Jambon fumé (12 à 15 mois)
- ✓ 100g de Lomo



**4,00 € TTC**  
*La tresse d'échalotes  
de 500g*



**4,00 € TTC**  
*La botte d'ail 250/300g*



**4,00 € TTC**  
*La tresse d'oignons  
de 1kg*

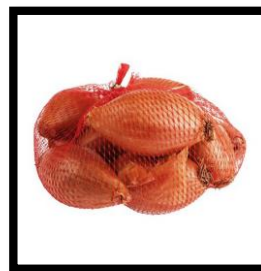


**5,00 € TTC**  
*Le sac d'oignons de 3kg*



**7,00 € TTC**  
*La tresse mixte  
de 1kg*

- Oignons rosés de Bretagne
- Échalotes traditionnelles
- Ail du pays
- Oignons rouges)



**2,00 € TTC**  
*Le sachet de 250g  
d'échalotes*

## COFFRET ORBY CARTON COULEUR DE 3 BOUTEILLES 75cl



- **1 bouteille ORBY COLOMBARD SAUVIGNON 2019 - IGP Côtes de Gascogne (blanc sec)**
- **1 bouteille ORBY BORDEAUX SUPERIEUR BIO 2016/17 - AOP (rouge)**
- **1 bouteille ORBY GROS MANSENG 2019 - IGP Côtes de Gascogne (blanc moelleux)**

Coffret: 25,00€ TTC



## COFFRET ORBY BOIS DE 3 BOUTEILLES 75cl

- **1 bouteille ORBY BORDEAUX SUPERIEUR BIO 2016/17 - AOP (rouge)**
- **1 bouteille ORBY GROS MANSENG 2019 - IGP Côtes de Gascogne (blanc moelleux)**
- **1 bouteille ORBY COTES DU RHONE BIO 2018 (rouge)**

Coffret : 30,00€ TTC



### BORDEAUX ROUGE 2018

**Cépages:** Assemblage de merlot à 80 % et le cabernet sauvignon à 20 %.

**Descriptif:** Vin élégant, souple et agréable à la robe rubis foncé, aux notes de fruits rouges.

**Accords mets/vins:** Idéal pour accompagner les viandes blanches, les volailles et les fromages frais.

**Conservation :** de 2 à 5 ans.

Bouteille : 6,00€ TTC  
BIB 3L: 16,20€ TTC



### CÔTE DE BOURG ÉLEVÉ EN FÛT DE CHÊNE 2018

**Cépages:** Assemblage de merlot à 80 % et le cabernet sauvignon à 20 %.

**Descriptif:** Vin de garde élevé en fûts de chêne à la robe grenat, profonde et brillante. Bien équilibré, riche et complexe, finement boisé avec des notes de fruits noirs et de tanins ronds et soyeux

**Accords mets/vins:** Idéal pour accompagner les viandes rouges, les gibiers, les fromages affinés et les desserts chocolatés.

**Conservation :** de 5 à 15 ans.

Bouteille : 7,50€ TTC  
Magnum: 16,00€ TTC  
BIB 3L: 21,80€ TTC





### AOC Bergerac Blanc Sec ÉCLAT DE FRUIT/ 75CL :



100% Sauvignon Blanc



Vinification en cuve inox



Millésime 2019

- Accord mets&vins
  - Fruit de mer
  - Poissons



**TARIF**

TTC : 8.96 €

### AOC Monbazillac CUVÉE TRADITION / 75CL :



100% Sémillons



Vinification en cuve inox



Millésime 2019

- Accord mets&vins :
  - Foie gras
  - Plats épicés
  - Fromage bleu
  - Chocolat noir



**TARIF**

TTC : 12,00 €

### AOC Bergerac Blanc sec CUVÉE VENT D'AUTAN/ 75CL:



70% Sauvignon Blanc, 20% Chenin, 10% Sauvignon



Vieillessement en barrique neuve de 6 à 8 mois



Millésime 2019

- Accord mets&vins :
  - Poissons en sauce
  - Fruit de mer



**TARIF**

TTC : 15,96 €

### AOC Monbazillac CUVÉE AUDREY/ 75CL :



90% Sémillons, 10% Muscadelle



Vinification en cuve inox



Millésime 2018

- Accord mets&vins :
  - Foie gras
  - Plats épicés
  - Fromage bleu
  - Chocolat noir



**TARIF**

TTC : 20,00 €

### AOC Monbazillac CUVÉE FONT ROMAINE/ 75CL :



90% Sémillons, 10% Muscadelle



Vieillessement en barrique 22 mois



Millésime 2019

- Accord mets&vins :
  - Foie gras
  - Plats épicés
  - Fromage bleu
  - Chocolat noir



**TARIF**

TTC : 27.72 €

**DOMAINE DU HAUT-MONTLONG**



## PRESTIGE ROSE BRUT 75CL

Cépages : 60% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier, 20% Chardonnay

Dégustation :

- 👁️ : Robe d'un beau saumon avec un rosé lumineux et des bulles fines et nombreuses
- 👂 : Acidulé avec des notes de « bonbons anglais » et sur des fruits exotiques
- 👄 : une bouche intense, vive et équilibrée

Accords Mets/Vins : Lors d'un repas avec une pintade, des gibiers légers ou des poissons mais aussi avec un dessert avec des fruits rouges comme la fraise, la framboise et la cerise.

## Intensité et Pureté

Dosage : 6.9 g/L

Bouteille : 27,70€ TTC



## PRESTIGE BRUT 75CL

Cépages : 60% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier, 20% Chardonnay

Dégustation :

- 👁️ : Jaune or paille et pâle, avec un aspect brillant et une bulle fine et intense
- 👂 : Des notes intenses de fruits mûrs et de fruits de la passion
- 👄 : Des notes grillées, empyreumatiques, de meringue et des nuances de fruits mûrs se mêlant aux arômes floraux

Accords Mets/Vins : Accompagne facilement les repas sur des viandes blanches, sur une assiette de poissons scandinaves ou bien avec de la charcuterie fine et des Saint-Jacques aux truffes.

## Vinosité et Caractère

Dosage : 7.0g/L

Bouteille : 26,00€ TTC



## BLANC DE BLANCS BRUT 75CL

Cépages : 100% Chardonnay

Dosage : 5.8g/L

Dégustation :

- 👁️ : Or clair vif et brillant à reflets verts
- 👂 : Fruité, floral fin, délicat et élégant (fleurs blanches et noisettes fraîches)
- 👄 : une harmonie parfaite avec des arômes frais et subtils.

Accords Mets/Vins : Un vin à déguster à l'apéritif ou pendant un repas avec un brochet au beurre blanc ou des huîtres chaudes.

## Minéralité et Fraîcheur

Bouteille : 25,70€ TTC



## RESERVE BRUT 150/300CL

Cépages : 80 % Pinot Meunier, 20% Pinot Noir

Dégustation :

- 👁️ : une robe jaune pâle et brillant avec des bulles fines, cristallines, persistantes et abondantes
- 👂 : prometteur et plaisant
- 👄 : bouquet floral et délicat, des notes de fruits et d'épices.

Accords Mets/Vins : Idéal à l'apéritif, avec des poissons froids, des crustacés ou un pâté croûte chaud. Egalement lors d'un repas champêtre avec un buffet froid de charcuterie.

Dosage : 7.5g/L

Magnum : 51,90€ TTC  
Jéroboam : 144,40€ TTC



## ROSE BRUT 75CL

Cépages : 80 % Pinot Meunier, 20% Pinot Noir

Dégustation :

- 👁️ : Or rose cuivré vers un saumon frais et des bulles fines, nerveuses et persistantes
- 👂 : un nez prometteur, fruité et des fruits frais vers le cassis, des notes de coing et florales
- 👄 : des notes de fruits rouges (cerise, cassis) une bouche charmeuse, corsée et charpentée.

Accords Mets/Vins : Vin à déguster par plaisir et pour le plaisir des yeux. Il accompagne les salades composées, les viandes, type agneau, ou des desserts à base de fruits rouges.

## Gourmandise et Intensité

Dosage : 7.2g/L

Bouteille : 23,30€ TTC



## CUVÉE JOYEUSES FÊTES

(TRADITION BRUT 75CL)

Cépages : à très grande majorité de Pinot Meunier

Dégustation :

- 👁️ : robe or clair, bulles fines et fournies
- 👂 : nez frais d'agrumes légèrement grillés et confits
- 👄 : bouche superbe et ronde avec une souplesse apéritive

Accords Mets/Vins : Avec un plat de poissons, de charcuterie et une assiette norvégienne

## Souplesse et Rondeur

Dosage : 7.6 g/L

Bouteille : 19,40€ TTC



## TRADITION BRUT 37,5CL

Cépages : à très grande majorité de Pinot Meunier

Dégustation :

- 👁️ : robe or clair, bulles fines et fournies
- 👂 : nez frais d'agrumes légèrement grillés et confits
- 👄 : bouche superbe et ronde avec une souplesse apéritive

Accords Mets/Vins : Avec un plat de poissons, de charcuterie et une assiette norvégienne

Dosage : 7.6 g/L

Demi-bouteille : 12,50€ TTC



## TRADITION DEMI-SEC 75CL

Cépages : 80% Pinot Meunier et 20% Pinot noir

Dégustation :

- 👁️ : robe or clair, bulles fines et fournies
- 👂 : nez frais aux arômes d'oranges sanguines et de noisettes
- 👄 : bouche ronde et généreuse avec une agréable sucréité

Accords Mets/Vins : Idéal en dessert (charlotte aux poires, tarte aux fraises) et pour tous les becs sucrés

Dosage : 35.2 g/L

Bouteille : 20,90€ TTC

# BON DE COMMANDE

DATE :

NOM DU VENDEUR :

NUMÉRO DU VENDEUR :

NOM DU CLIENT :

NUMÉRO DU CLIENT :

ADRESSE DE LIVRAISON :

PAIEMENT PAR CHÈQUE À L'ORDRE DE "E.S.S.T" (ÉCRIRE LE NUMÉRO DU CHÈQUE) OU ESPÈCES:

## ES SAINT-THEGONNEC

Désignation	Poids/Litre	Prix TTC	Quantité	Total TTC
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER (BOCAL)	120G	18,00 €		
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER (BOCAL)	180G	23,11 €		
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER (BOCAL)	300G	35,22 €		
RILETTES DE CANARD (BOCAL)	180G	6,55 €		
RILETTES DE CANARD AU FOIE DE CANARD (BOCAL)	120G	6,55 €		
TERRINE DE CANARD AU POIVRE VERT (TERRINE)	180G	6,55 €		
CASSOULET DE CANARD (BOCAL)	900G	15,33 €		
CUISSES DE CANARD (BOCAL)	900G	15,33 €		
COFFRET 4 TERRINES (RILETTES DE CANARD, TERRINE DE CANARD AU POIVRE VERT, TERRINE AUX CHAMPIGNONS, RILETTES AU PIMENT D'ESPELETTE)	4x180G	26,55 €		
COFFRET DÉCOUVERTE (3 TERRINES DE 120G/ 1 CONFITURE DE FIGUES/ 1 BOCAL DE FOIE GRAS 120G/ 1 BOUTEILLE GAILLAX DOUX 75CL)		48,44 €		
BOUDIN CONSERVE	200G	4,00 €		
COUSTOUS CONFIT CONSERVE	500G	8,93 €		
CHICHON CONSERVE	200G	3,68 €		
HURE (PÂTÉ DE TÊTE DE PORC) CONSERVE	200G	4,00 €		
PÂTÉ BASQUE PIMENT D'ESPELETTE CONSERVE	200G	4,40 €		
PÂTÉ DE CAMPAGNE CONSERVE	200G	4,22 €		
PÂTÉ DE FOIE GRAS CONSERVE	200G	6,00 €		
RILLETTE DE PORC CONSERVE	200G	4,40 €		
SAUCISSES CONFITES CONSERVE	450G	10,00 €		
SAUCISSON SEC PUR PORC	250G	8,32 €		
CHORIZO	225G	8,32 €		
JAMBON TRANCHE (12 À 15 mois)	500G	9,84 €		
LOMO TRANCHE	100 /120G	4,50 €		
COPPA TRANCHE	100 /120G	4,50 €		
SAUCISSE SECHE PUR PORC	235G	7,25 €		
SAUCISSON PIMENT	250G	7,92 €		
SAUCISSE SECHE PIMENT	235G	7,25 €		
SO'APÉRO	750G	18,84 €		
APÉRO DES GOURMANDS	1080G	29,39 €		
OFFRE RACLETTE	500G	19,30 €		
TRESSE OIGNONS AOP	1KG	4,00 €		
TRESSE ÉCHALOTES TRADITIONNELLES	500G	4,00 €		
TRESSE MIXTE AOP	1KG	7,00 €		
VRAC ÉCHALOTES TRADITIONNELLES	250G	2,00 €		
BOTTE AIL	250/300G	4,00 €		
VRAC OIGNONS ORB	3KG	5,00 €		

Désignation	Poids/ Litre	Prix TTC	Quantité	Total TTC
COFFRET CARTON COULEUR ORBY 3 BOUTEILLES (BLANC/ROUGE/BLANC)	3X75CL	25,00 €		
COFFRET BOIS ORBY 3 BOUTEILLES (ROUGE/BLANC/ROUGE)	3X75CL	30,00 €		
BORDEAUX ROUGE 2018 (MÉDAILLÉ OR LYON 2020)	75CL	6,00 €		
CÔTE DE BOURG ÉLEVÉ EN FÛT DE CHÊNE 2018	75CL	7,50 €		
CÔTE DE BOURG ÉLEVÉ EN FÛT DE CHÊNE 2018	150CL	16,00 €		
BIB BORDEAUX ROUGE 2019	300CL	16,20 €		
BIB CÔTE DE BOURG ROUGE 2019	300CL	21,80 €		
BERGERAC SEC "CUVÉE ÉCLAT DE FRUIT" 2019	75CL	8,96 €		
MONBAZILLAC "CUVÉE TRADITION" 2019	75CL	12,00 €		
BERGERAC SEC "CUVÉE VENT D'AUTANT" 2019	75CL	15,96 €		
MONBAZILLAC "CUVÉE AUDREY" 2018	75CL	20,00 €		
MONBAZILLAC "CUVÉE FONT ROMAINE" 2019	75CL	27,72 €		
CHAMPAGNE TRADITION BRUT (ÉTIQUETTE STANDARD)	37,5CL	12,50 €		
CHAMPAGNE TRADITION BRUT (JOYEUSES FÊTES)	75CL	19,40 €		
CHAMPAGNE TRADITION DEMI-SEC	75CL	20,90 €		
CHAMPAGNE ROSÉ BRUT	75CL	23,30 €		
CHAMPAGNE BLANC DE BLANC	75CL	25,70 €		
CHAMPAGNE PRESTIGE BRUT	75CL	26,00 €		
CHAMPAGNE PRESTIGE ROSÉ	75CL	27,70 €		
CHAMPAGNE RESERVE BRUT	150CL	51,90 €		
CHAMPAGNE RESERVE BRUT	300CL	144,40 €		

TOTAL TTC €

*LIVRAISON DE VOTRE COMMANDE SEMAINE 50/51  
MERCİ POUR VOTRE COMMANDE !*

**SIGNATURE CLIENT**

**SIGNATURE VENDEUR**