

PRÉPARATION		Prix au 100g	Quantité	Prix unitaire	Prix total
<b>Magret d'oie séchée</b> Morceaux de 220 à 400g	4,20€	.....	au poids	.....	.....
<b>Lot Campagne</b>		.....	<b>38,00€</b>	.....	.....
<b>Salmis d'oie</b>	5,41€	.....	<b>23,00€</b>	.....	.....
<b>Saucisse d'oie</b>	4,32€	.....	<b>12,90€</b>	.....	.....
<b>Terrine de Bacchus</b>	5,00€	.....	<b>10,00€</b>	.....	.....
<b>Rillettes pure oie</b>	3,74€	.....	<b>7,50€</b>	.....	.....
<b>Cassoulet</b>	2,11€	.....	<b>19,00€</b>	.....	.....
Frais transport	FORFAIT	.....	<b>14,00€</b>	.....	.....
<b>Total</b>				.....	.....

Nom : .....

Adresse : .....

Tél. : .....

E-mail : .....

Correspondance : .....

## Visite de l'élevage

Juillet - Août

Du lundi au vendredi à partir de 15h30.  
En dehors de ces horaires et périodes,  
sur rendez-vous.

Vous pourrez approcher entre 80 et 240 oies,  
selon la période et voir vivre une vraie ferme.  
Nous vous expliquerons comment vivent les oies,  
ce qu'elles mangent, leurs habitudes.  
Vos questions seront les bienvenues.

## Quelques conseils

Le foie gras se consomme le plus simplement possible. Il se suffit à lui-même.

Après l'avoir rafraîchi 24 heures, démouler sur un plat, et servir avec un bon pain de campagne très légèrement grillé, encore tiède.

Le bloc de foie, plus moelleux, en toasts ou médailillon, vous permettra des présentations différentes, traditionnelles ou originales.

Comme le bon vin, le foie gras gagne au vieillissement. Conservé en cave, dans de bonnes conditions, son lent mûrissement lui permettra d'épanouir tous ses arômes.

Pour tout conseil, n'hésitez pas à nous appeler.



Adhérent au réseau  
Accueil Passions

FRANCE  
PASSION

Adhérent au réseau  
France Passion

# Foie gras - confits d'oie

ET SPÉCIALITÉS DE LA FERME  
MIS EN CONSERVE PAR L'ÉLEVEUR

Garantis sans colorant ni conservateur

David et Madeleine TOSOLINI

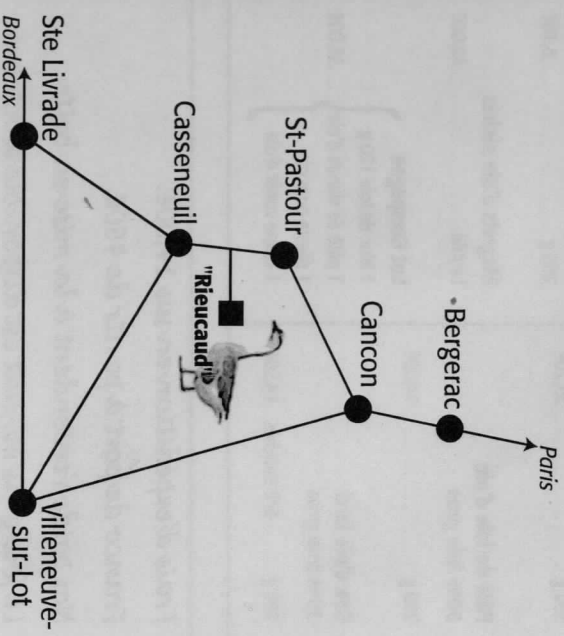
Agriculteurs Eleveurs

"Rieucaud" - 47440 Casseneuil

☎ 05 53 41 11 95 / 06 45 21 61 02

Site internet : <http://tosolini.jimdo.com>

GPS : N 44,46746 E 0,62143



Ventes à la ferme - Expéditions

Tarif 2021 - Valable jusqu'au 1<sup>er</sup> Mars 2022

# Cuisine Traditionnelle

# Nos spécialités

# Bon de commande

2021/2022

à expédier à  
**David et Madeleine Tosolini**  
 « Rieucaud » - 47440 Casseneuil  
 Tél. : 05 53 41 11 95 / 06 45 21 61 02  
 Site internet : <http://tosolini.jimdo.com>

## PRÉPARATION

	Prévu aux 100g	Quantité	Prévu unitaire	Prévu total
<b>Foie gras d'oie entier</b>				
120 g .....	16,66€	.....	20,00€	.....
180 g .....	16,71€	.....	28,50€	.....
280 g .....	15,20€	.....	42,50€	.....
<b>Foie gras d'oie entier mi-cuit</b>				
280 g .....	15,70€	.....	44,00€	.....
450 g .....	14,57€	.....	65,60€	.....
<b>Bloc de foie gras d'oie</b>				
65 g .....	13,38€	.....	8,70€	.....
120 g .....	11,42€	.....	13,70€	.....
200 g .....	11,00€	.....	22,00€	.....
390 g .....	10,05€	.....	39,20€	.....
<b>Pâté de foie gras d'oie</b>				
200 g .....	7,00€	.....	14,00€	.....
<b>Cou d'oie farci</b>				
.....	4,83€	.....	14,50€	.....
<b>CONFIT D'OIE</b>				
1 aile avec magret .....	2,54€	.....	12,70€	.....
1 cuisson avec avant c. ....	3,16€	.....	12,70€	.....
1 aile + 1 cuisson .....	2,83€	.....	23,00€	.....
Manchons d'oie .....	2,15€	.....	8,60€	.....
<b>Gésiers d'oie confits</b>				
.....	4,06€	.....	12,20€	.....
<b>Pâté de viande d'oie</b>				
.....	3,10€	.....	6,20€	.....
<b>Grattons d'oie</b>				
.....	3,05€	.....	6,10€	.....
Sous-total				.....

**Salmis d'oie à l'italienne**  
 Magret d'oie, sauce au vin, épices et aromates

420 g ..... 4 parts ..... 23,00€

**Saucisses d'oie confites (à l'échalote)**

320 g ..... 4 saucisses ..... 12,90€

**Terrine de Bacchus**  
 50% foie gras - eau de vie de prune

200 g ..... 10,00€

**Rillettes pure oie**  
 100% oie

200 g ..... 7,50€

**Cassoulet au confit d'oie**  
 Cuisse de confit d'oie, saucisse maison

900 g ..... 2 parts ..... 19,00€

**Foie gras d'oie entier en bocal**

Foie gras, sel, poivre

120 g ..... 2/3parts ..... 20,00€  
 180 g ..... 4/5 parts ..... 28,50€  
 280 g ..... 6/7 parts ..... 42,50€

**CONFIT D'OIE**

**Une aile avec magret**

500 g ..... 2 parts ..... 12,70€

**Une cuisson avec avant cuisson**

400 g ..... 2 parts ..... 12,70€

**Une aile et une cuisson**

800 g ..... 4 parts ..... 23,00€

**Manchons d'oie confits**

400 g ..... 8,60€

**Gésiers d'oie confits**

300 g ..... 12,20€

**Pâté de viande d'oie**

100% foie gras  
 200 g ..... 6,20€

**Grattons d'oie**

200 g ..... 6,10€

**Magrets d'oie séchés**

Le kilo ..... 42,00€

**Lot Campagne**

1 bloc de foie 120 g  
 1 pâté de viande d'oie  
 1 fillette pure oie  
 1 cuisson confit d'oie

38,00€

200 g ..... 14,00€

**Cou d'oie farci**  
 30% foie gras

300 g ..... 6/8 tranches .. 14,50€

Frais d'expédition en sus 14,00€.

Franco de port à partir de 460€.

Nos poids s'entendent à la mise en boîte.

Le foie gras mi-cuit est disponible d'octobre à février, sur commande, nous consulter.

Venez visiter nos ateliers, nous serons heureux de vous accueillir.

Rendez-vous au 05.53.41.11.95 / 06.45.21.61.02

Au rythme des saisons, poussent le maïs et le blé  
 qui nourrissent les oies.

Les oies montent la garde et font des festins  
 d'herbe.

L'hiver, chez nous, c'est la saison des confits,  
 des foies gras, et le plaisir des bonnes choses.

Traditions et savoir-faire s'unissent pour  
 donner de la joie aux papilles.

Nous vous proposons de partager ces instants  
 de fête autour d'une bonne table.

Les produits que nous vous offrons sont aussi  
 ceux que nous aimons.