

Précisions importantes concernant votre commande

Le Tarif :
Tous nos prix, exprimés en euros, sont donnés TTC et garantis dans la limite des stocks disponibles. Ceux-ci peuvent être amenés à varier en cas d'augmentation des charges, d'erreurs de typographie ou omission, ainsi que des conjonctures d'approvisionnement et des règles de sécurité alimentaires décidées par le Gouvernement.

Bon et Formalités de Commande :
Ce dernier est disponible en version imprimable sur notre site internet : www.sylvainetsylvie.com

Les Frais de Livraison :
Les frais de livraison englobent les coûts d'emballage, de manutention (préparation et conditionnement) et d'acheminement (soit par la poste en Colissimo pour les conserves ou bocaux, soit par transporteur pour les produits frais). Le destinataire doit, à l'arrivée, vérifier le bon état des colis et faire constater les avaries au transporteur qui en est responsable. Nous vous demandons de nous en informer au plus vite, car nous apportons un soin particulier à l'expédition de votre commande.

Vos Coordonnées => Adresse Complète
Afin d'être livrés dans les meilleures conditions, merci de bien vouloir nous indiquer votre **adresse complète**, sans oublier de préciser éventuellement le n° de votre appartement, de votre étage et de mentionner le **code d'accès** à votre résidence si nécessaire. Même remarque pour **vos numéros de téléphone** que nous communiquons à nos prestataires de transport.

Le Règlement :
=> Pour les commandes dont l'enlèvement se fait à la Ferme ou au Marché
• Chèque bancaire à l'ordre de Sylvain et Sylvie
• Espèce
• Carte Bancaire
=> Pour les commandes expédiées
• Chèque bancaire à l'ordre de Sylvain et Sylvie
• Virement bancaire

Nom et adresse du bénéficiaire :
SAS SYLVAIN ET SYLVIE
Lieu Dit Saint-Dramond
24 590 SAINT-GENIÈS

Coordonnées bancaire de paiement :
CRÉDIT AGRICOLE CHARENTE PÉRIGORD
Code Banque : 12406
Code Guichet : 43
N° Compte : 8991662
Clé RIB : 74
IBAN : FR76 1240 6000 4380 0089 9166 274
BIC : AGRIFRPP824

Les produits frais (prix € au kg)

Aiguillettes.	26,50	
Bouchée paysanne	5,30	la pièce
Brochette de magret aux fruits secs	29,00	
Canard gras	55,00	la pièce
Cœurs frais.	7,40	les 10
Cou farci	45,50	
Cuisse fraîche	4,60	la pièce
Cuisse confite	4,90	la pièce
Découpe de poulet	17,50	
Figues au foie gras	61,00	
Foie gras frais entier	60,00	
Gésiers de canard frais	1,70	la pièce
Gésiers de canard confits.	1,80	la pièce
Magret aux herbes	36,00	
Magret frais	26,50	
Magret fumé ou sec	56,50	
Magret sec farci au foie-gras	57,90	
Magret tranché sec.	16,50	la pièce
Manchon frais	1,60	la pièce
Manchon confit	2,00	la pièce
Paté au foie gras de canard	50,80	
Paté de foie de volaille	26,00	
Pintade et canette	13,50	
Poule et poulet	12,80	
Rillettes / Grillons	18,00	
Rouleaux de foie gras au sel	17,50	par 3
Saucisse fraîche de canard	22,50	
Saucisse sèche de canard	38,50	
Steack de magret	31,50	
Terrine de mi-cuit	116,00	

prix en Euros

Sylvain et Sylvie

Une préparation de produits de qualité, réalisée dans la tradition, alliant simplicité et saveurs du terroir. À partir d'aliments naturels, une cuisine façon «Grand-Mère»...

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

Les plats cuisinés

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



Pour information :

Si vous désirez venir chercher une commande au marché ou à la ferme, n'hésitez pas à nous contacter quelques jours avant. Nous vous la préparerons et vous n'aurez plus qu'à la récupérer sur le lieu de votre choix.



Ne pas jeter sur la voie publique

 **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 / 03-2024

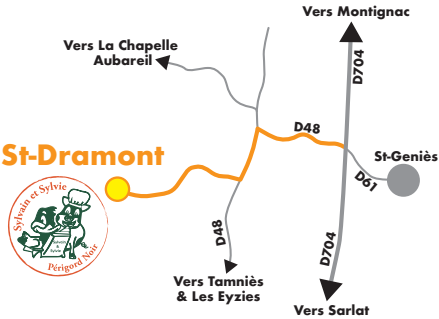
TARIF 2024
Ce tarif annule le précédent

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 gr3	190,00	26,60
190 gr4	160,00	30,40
320 gr6	139,07	44,50
500 gr8-10	121,00	60,50



Bloc de foie

Foie gras reconstitué, sel, poivre, eau.

130 gr	3-4	138,85	18,05
200 gr	5-6	132,00	26,40
400 gr	8-10	114,00	45,60



Les Sauces

Sauce Périgueux (truffée 1 %)

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

200 gr	57,00	11,40
------------------	-----------	-----------------	-------

Sauce figues & foie gras

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

200 gr	57,00	11,40
------------------	-----------	-----------------	-------

Divers

Gésiers de canard confits

Gésiers de canard, graisse, sel.

200 gr	54,50	10,90
400 gr	43,50	17,40

Graisse de canard

Graisse de canard.

780 gr	14,50	11,30
------------------	-----------	-----------------	-------

L'Huile

Huile de noix

Huile de noix (100 %).

50 cl	32,00 €/L	16,00
-----------------	-----------	---------------------	-------

poids net nbre. de parts €/kg prix net

Le Cou Farci et les Pâtés

Cou d'oie farci au foie gras 25 %

Chair de porc 63 %, foie gras 25 %, sel, poivre.

400 gr5	38,50	15,40
------------------	--------------	-----------------	-------

Grillons de canard à l'ail

Chair de porc, chair de canard, ail, sel, poivre.

300 gr	4-5	37,50	11,25
------------------	---------------	-----------------	-------

Pâté de foie de canard Jacquou

(Foie gras 50 %)

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

130 gr	2-3	76,16	9,90
200 gr	4-5	75,00	15,00

Pâté de foie de volaille

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

200 gr	4-5	49,50	9,90
------------------	---------------	-----------------	------

Rillettes de canard

Chair et gras de canard, sel, poivre.

200 gr	4-5	44,50	8,90
300 gr	6-7	37,50	11,25

Pâté de campagne aux noix

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

130 gr	4-5	65,00	8,45
------------------	---------------	-----------------	------



Les Confits

Confit de canard 2 cuisses

Chair de canard non désossée, graisse, sel.

430 gr2	35,95	15,45
------------------	--------------	-----------------	-------

Confit de canard 4 cuisses

Chair de canard non désossée, graisse, sel.

860 gr4	31,50	27,09
------------------	--------------	-----------------	-------

Confit de canard 6 cuisses

Chair de canard non désossée, graisse, sel.

1 350 gr6	24,00	32,40
--------------------	--------------	-----------------	-------

Les Confitures & Confits

Confitures de fruits du verger

Fruits 60 %, sucre 40 %.

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

Confit d'oignons

Oignons, raisins secs, sucre, vinaigre.

120 gr	49,20	5,90
------------------	-----------	-----------------	------

Confit de figues

Figues, vinaigre, poivre, sucre.

120 gr	49,20	5,90
------------------	-----------	-----------------	------



poids net nbre. de parts €/kg prix net

Les Plats Cuisinés

Anchaud de porc

Chair de porc, ail, échalote, sel, poivre.

320 gr	3-4	35,00	11,20
750 gr	5-6	25,00	18,75

Cassoulet

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

840 gr	2-3	20,48	17,20
1 350 gr	4-5	20,00	27,00

Haricots blancs cuisinés à la graisse

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

625 gr4	10,57	6,60
------------------	--------------	-----------------	------



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	44,50	8,90
------------------	---------------	-----------------	------

Le Porc Cul Noir frais (prix € au kg)

Paté de campagne	22,00
Rôti d'échine	19,90
Côte de Porc	17,90
Andouillette de Porc	17,90
Filet mignon	31,00
Poitrine	16,00
Paté (de tête) Noémie	18,90
Travers de Porc	16,00
Grillons	17,30
Boudin	17,50
Couenne confite (le rouleau)	4,00
Anchaud	26,00
Crépinette	18,00

poids net nbre. de parts €/kg prix net

Produits végétaux

Lentilles aux échalotes confites (tartenable)

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

120 gr2	60,00	7,20
------------------	--------------	-----------------	------

Courgettes et fèves au thym (tartenable)

Bouillon de légumes au thym frais (eau, carottes, poireaux, oignons, thym frais), courgette 34 %, fèves pelées 21 %, sel, poivre.

120 gr2	60,00	7,20
------------------	--------------	-----------------	------

Potiron et châtaignes rôtis au four (tartenable)

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

120 gr2	60,00	7,20
------------------	--------------	-----------------	------

Houmous (tartenable)

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

120 gr2	60,00	7,20
------------------	--------------	-----------------	------

Haricots blancs aux oignons confits (tartenable)

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

120 gr2	59,20	7,10
------------------	--------------	-----------------	------

Tourin à l'oseille (soupe)

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

950 gr3	7,90	7,40
------------------	--------------	----------------	------

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 gr3	7,79	7,40
------------------	--------------	----------------	------

Tourin à l'ail (soupe)

Eau, ail 6 %, œufs, farine de blé, vinaigre de vin, bouillon de légumes (eau, carottes, poireaux, oignons), graisse de canard, sel, poivre, sucre.

950 gr3	7,79	7,40
------------------	--------------	----------------	------

Velouté de potiron aux châtaignes

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

550 gr2	12,00	6,60
------------------	--------------	-----------------	------

Pommes de terre sarladaises

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

800 gr4	14,00	11,20
------------------	--------------	-----------------	-------