



DUPERIER

ARTISAN CONSERVEUR

BON DE COMMANDE

Valable jusqu'au 30 Juin 2022

- par courrier : SAS DUPÉRIER & Fils - 40250 SOUPROSSE
- par téléphone : 05 58 44 23 23
- par fax : 05 58 44 22 98
- par internet : www.duperier.fr
- par mail : contact@duperier.fr

Adresse de facturation (EN LETTRES D'IMPRIMERIE)

NOM :

PRÉNOM :

ADRESSE :

Localité :

Code Postal : Tél. (obligatoire) :

N° Portable :

E-mail (obligatoire) :

Adresse de livraison (obligatoire) (EN LETTRES D'IMPRIMERIE)

NOM :

PRÉNOM :

ADRESSE :

Code Porte (Digicode) :

Localité :

Code Postal : Tél. (obligatoire) :

N° Portable :

E-mail (obligatoire) :

Date de livraison souhaitée :

Ne seront prises en considération que les commandes accompagnées d'un acompte représentant au minimum 50 % de leur montant.

Signature

NOS PRODUITS FRAIS ET MI-CUIT SOUS VIDE

Prix au Kg

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT

<i>D.L.C. : 40 jours</i>	<i>FFCMC4</i>	env. 250 g	124,00 € pièce
<i>D.L.C. : 40 jours</i>	<i>FFCMC5</i>	env. 500 g	120,00 € pièce

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT

<i>D.L.C. : 30 jours</i>	<i>FTFCMCTR</i> (1 tranche)	env. 50 g	140,00 € pièce
<i>D.L.C. : 6 mois environ</i>	<i>FTFCMC2</i>	env. 200 g	134,00 € pièce
<i>D.L.C. : 6 mois environ</i>	<i>FTFCMC5</i>	env. 500 g	130,00 € pièce

**FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT
AU PIMENT D'ESPELETTE**

<i>D.L.C. : 40 jours</i>	<i>FFCMCP1</i>	env. 250 g	124,00 € pièce
<i>D.L.C. : 40 jours</i>	<i>FFCMCP2</i>	env. 500 g	120,00 € pièce

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT AU TORCHON

<i>D.L.C. : 30 jours</i>	<i>FFCT2</i>	env. 500 g	135,00 € pièce
--------------------------	--------------	------------	-----------------	-------------

**FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT AU TORCHON
AU PIMENT D'ESPELETTE**

<i>D.L.C. : 30 jours</i>	<i>FFCTP1</i>	env. 500 g	135,00 € pièce
--------------------------	---------------	------------	-----------------	-------------

FOIE GRAS D'OIE ENTIER MI-CUIT

<i>D.L.C. : 40 jours</i>	<i>FFOMC2</i>	env. 500 g	200,00 € pièce
--------------------------	---------------	------------	-----------------	-------------

TERRINE DE FOIE GRAS D'OIE ENTIER MI-CUIT

<i>D.L.C. : 6 mois</i>	<i>FTFOMC2</i>	env. 200 g	210,00 € pièce
------------------------	----------------	------------	-----------------	-------------

FOIE GRAS DE CANARD EXTRA CRU (à cuisiner)

<i>D.L.C. : 12 jours</i>	<i>FFCA6</i>	550 - 650 g	68,00 € pièce
--------------------------	--------------	-------------	----------------	-------------

**FOIE GRAS DE CANARD EXTRA CRU DÉVEINÉ
SPÉCIAL TERRINE (à cuisiner)**

<i>D.L.C. : 12 jours</i>	<i>FFCAD</i>	550 - 650 g	75,00 € pièce
--------------------------	--------------	-------------	----------------	-------------

MAGRET DE CANARD

<i>D.L.C. : 15 jours</i>	<i>FMCFR10</i>	env. 400 g	25,00 € pièce
--------------------------	----------------	------------	----------------	-------------

CÔTES DE CANARD (3 pièces)

<i>D.L.C. : 15 jours</i>	<i>FCOTEC1</i>	400 à 450 g	33,50 € pièce
--------------------------	----------------	-------------	----------------	-------------

TOURNEDOS DE CANARD (2 pièces)

<i>D.L.C. : 15 jours</i>	<i>FTOURNE</i>	380 à 400 g	40,00 € pièce
--------------------------	----------------	-------------	----------------	-------------

			<i>Prix au Kg</i>	
RÔTI DE MAGRET DE CANARD AUX ÉPICES				
<i>D.L.C. : 15 jours</i>	<i>FMCR1</i>	900 - 1000 g	31,00 € pièce
RÔTI DE MAGRET DE CANARD FOURRÉ AU FOIE GRAS				
<i>D.L.C. : 15 jours</i>	<i>FMCRFG1</i>	1000 g	44,00 € pièce
RÔTI DE MAGRET DE CANARD AUX FIGUES ET AU MIEL DE ROMARIN				
<i>D.L.C. : 15 jours</i>	<i>FMCRFIG2</i>	900 - 1000 g	37,00 € pièce
RÔTI DE MAGRET DE CANARD AUX POIVRONS				
<i>D.L.C. : 15 jours</i>	<i>FMCRPOI2</i>	900 - 1000 g	33,00 € pièce
RÔTI DE MAGRET DE CANARD AUX CÈPES				
<i>D.L.C. : 15 jours</i>	<i>FMCRCEP2</i>	900 - 1000 g	44,00 € pièce
RÔTI DE MAGRET DE CANARD AUX ÉCHALOTES CONFITES				
<i>D.L.C. : 15 jours</i>	<i>FMCRECH2</i>	900 - 1000 g	33,00 € pièce
AIGUILLETES DE CANARD				
<i>D.L.C. : 15 jours</i>	<i>FAC4</i>	500 g	22,00 € pièce
MAGRET FOURRÉ ENTIER AU FOIE DE CANARD				
<i>D.L.C. : 60 jours</i>	<i>FMCF1</i>	env. 400 g	62,00 € pièce
MAGRET FOURRÉ TRANCHÉ AU FOIE DE CANARD				
<i>D.L.C. : 30 jours</i>	<i>FMCF1T1</i>	env. 100 g	76,00 € pièce
COU DE CANARD FARCI AU FOIE ENTIER				
<i>D.L.C. : 60 jours</i>	<i>FCF2</i>	env. 500 g	45,50 € pièce
COU DE CANARD FARCI AU FOIE TRANCHÉ				
<i>D.L.C. : 30 jours</i>	<i>FCFT3</i>	200 g	50,00 € pièce
MAGRET FUMÉ ENTIER				
<i>D.L.C. : 60 jours</i>	<i>FMCFU2</i>	380 - 400 g	50,00 € pièce
MAGRET FUMÉ TRANCHÉ				
<i>D.L.C. : 60 jours</i>	<i>FMCFUT4</i>	plaq. 100 g	58,00 € pièce
MAGRET SÉCHÉ ENTIER				
<i>D.L.C. : 60 jours</i>	<i>FMCS2</i>	350 - 380 g	56,00 € pièce
MAGRET SÉCHÉ TRANCHÉ				
<i>D.L.C. : 60 jours</i>	<i>FMCS1T3</i>	plaq. 100 g	65,00 € pièce
SAUCISSE SÈCHE PUR CANARD				
<i>D.L.C. : 60 jours</i>	<i>FSAUCS3</i>	200 g	50,00 € pièce

NOS FOIES GRAS DE CANARD

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT (bocal)

<i>CFCMCB0</i>	90 g	15,00 €
<i>CFCMCB1</i>	120 g	19,00 €
<i>CFCMCB2</i>	200 g	29,00 €
<i>CFCMCB3</i>	300 g	41,80 €

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT (boîte)

<i>CFCMCO</i>	65 g	10,60 €
<i>CFCMCI</i>	130 g	19,00 €
<i>CFCMC4</i>	400 g	50,00 €

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER AU POIVRE DE MADAGASCAR MI-CUIT (bocal)

<i>CFCMCMADB18</i>	180 g	27,00 €
--------------------	-------	---------	-------	-------

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER (bocal)

<i>CFCB0</i>	90 g	15,00 €
<i>CFCB1</i>	120 g	19,00 €
<i>CFCB2</i>	200 g	29,00 €
<i>CFCB3</i>	300 g	41,80 €

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER AU PIMENT

D'ESPELETTE (bocal) <i>CFCPB1</i>	120 g	19,00 €
<i>CFCPB2</i>	200 g	29,00 €

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER AU POIVRE DE MADAGASCAR (bocal)

<i>CFCMADB18</i>	180 g	27,00 €
------------------	-------	---------	-------	-------

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER (boîte)

<i>CFC2</i>	200 g	26,80 €
<i>CFC3</i>	260 g	33,70 €
<i>CFC4</i>	400 g	50,00 €
<i>CFC5</i>	500 g	60,70 €

FOIE GRAS DE CANARD POCHÉ AU VIN DE MADIRAN "FAÇON HÉLÈNE DARROZE" MI-CUIT (bocal)

<i>CFCMCPVB1</i>	120 g	19,50 €
------------------	-------	---------	-------	-------

DOUCEUR DE FOIE GRAS DE CANARD ENTIER AU MIEL D'ACACIA (bocal)

<i>CDFCMAB1</i>	125 g	19,50 €
-----------------	-------	---------	-------	-------

NOS FOIES GRAS D'OIE

FOIE GRAS D'OIE ENTIER

<i>CFO2</i>	200 g	45,00 €
<i>CFO3</i>	260 g	56,00 €
<i>CFO4</i>	400 g	82,00 €
<i>CFO2BOCAL</i>	200 g	47,00 €

TOTAL

NOS BLOCS DE FOIE GRAS

BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD avec morceaux apparents

CBF1	130 g	11,80 €
CBF2	200 g	16,80 €
CBF4	400 g	32,50 €

BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD

CPF0	70 g	5,40 €
CPF1	130 g	9,00 €
CPF4	400 g	24,00 €

MOUSSE LANDAISE 30 % foie gras

CML	130 g	4,80 €
-----	-------	--------	-------	-------

BLOC DE FOIE GRAS D'OIE avec morceaux apparents

CBFO2	200 g	25,00 €
-------	-------	---------	-------	-------

NOS ENTRÉES FINES

ENTRÉES CHAUDES

VELOUTÉ AU FOIE GRAS DE CANARD

CVFG	800 g	10,00 €
------	-------	---------	-------	-------

PARMENTIER GOURMAND DE CANARD

CPGC	130 g	6,20 €
------	-------	--------	-------	-------

PARMENTIER GOURMAND DE CANARD AU MIEL DE ROMARIN

CPGCM	280 g	10,00 €
-------	-------	---------	-------	-------

ENTRÉES FROIDES

CAILLE FARCIE AU FOIE GRAS

CCFF	180 g	12,80 €
------	-------	---------	-------	-------

COU FARCÉ

CCF	400 g	15,50 €
-----	-------	---------	-------	-------

GALANTINE DE VOLAILLE

CGV	270 g	10,50 €
-----	-------	---------	-------	-------

MAGRET FOURRÉ AU BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD

CMFF	550 g	25,00 €
------	-------	---------	-------	-------

NOS PÂTÉS GASTRONOMIQUES

PÂTÉ GOURMAND

CPGI	130 g	7,00 €
------	-------	--------	-------	-------

PÂTÉ MAISON avec foie de canard

CP1	130 g	3,40 €
CP2	195 g	4,70 €

PÂTÉ « LE LANDAIS »

CPL1	130 g	4,70 €
CPL2	190 g	6,50 €

TOTAL

NOS PÂTÉS GASTRONOMIQUES

PÂTÉ BASQUE

CPBASQ1	130 g	2,70 €
CPB2	195 g	3,80 €

PÂTÉ CAMPAGNARD

CPCAMP1	130 g	2,70 €
CPCAMP2	195 g	3,80 €

PÂTÉ DU MARSAN

CMA1	130 g	3,80 €
------	-------	--------	-------	-------

PÂTÉ DE VOLAILLE AUX PIGNONS

CPV	195 g	3,90 €
-----	-------	--------	-------	-------

PÂTÉ DE SANGLIER

CPS	195 g	4,00 €
-----	-------	--------	-------	-------

FRITONS DE CHALOSSE - 30 % foie de canard

CF1	130 g	4,60 €
CF2	270 g	7,90 €

RILLETES PUR CANARD

CRC1	130 g	3,50 €
CRC2	190 g	4,90 €

RILLETES PUR OIE

CRO2	190 g	5,70 €
------	-------	--------	-------	-------

NOS CONFITS DE CANARD (IGP)

1 cuisse	CC	500 g	7,60 €
2 cuisses	C2C	800 g	13,60 €
5/6 cuisses	C6C	2000 g	30,00 €
1 aile	CA	500 g	14,80 €
2 ailes	C2A+	1150 g	27,00 €
4/5 ailes	C5A	2000 g	46,50 €
1 aile + 1 cuisse	CA+C+	1150 g	23,50 €
3 ailes + 3 cuisses	C3A+3C	2000 g	40,00 €

NOS CONFITS DE CANARD

6 manchons	C6M	1000 g	11,00 €
6 gésiers	C6G	390 g	9,90 €

NOS CONFITS D'OIE

1 aile	CAO	950 g	21,00 €
1 cuisse	CCO	950 g	12,50 €
1 aile + 1 cuisse	CIA+CO	1200 g	27,80 €

GRAISSE DE CANARD OU D'OIE

CGI	700 g	5,20 €
-----	-------	--------	-------	-------

TOTAL

NOS PLATS CUISINÉS : CANARD ET OIE

AIGUILLETES SAUCE BRUYÈRE				
CASB	500 g	14,00 €
AXOA DE CANARD (bocal)				
CAXOA	700 g	14,00 €
BRAISÉ DE CANARD FAÇON BOLOGNAISE				
CBCB	400 g	6,20 €
CANARD BASQUAISE (bocal)				
CCBAS	700 g	12,00 €
CANARD À L'OIGNON (bocal)				
CCOIG	700 g	12,00 €
CASSOULET LANDAIS (à la cuisse de canard gras confite)				
CCLC1	600 g	8,80 €
CCLC	1050 g	14,00 €
CASSOULET RENAISSANCE (au magret de canard gras confit)				
CCLCR	1050 g	20,00 €
CHOUROUTE LANDAISE				
CCHOUL	1300 g	13,80 €
DAUBE DE MANCHONS				
CDM	1100 g	15,00 €
(bocal) CDMB 4 pièces	850 g	13,50 €

MAGRET DE CANARD AUX LENTILLES

CMCL	840 g	15,50 €
------	-------	---------	-------	-------

POT AU FEU AU CONFIT D'OIE

CPAF	1300 g	14,50 €
------	--------	---------	-------	-------

SAUTÉ DE CANARD AUX CÈPES

CSCC	800 g	16,80 €
(bocal) CSCCB	700 g	16,80 €

NOS PLATS CUISINÉS : GIBIER

CIVET DE LIÈVRE

au vin de Tursan	CCL	800 g	14,00 €
------------------	-----	-------	---------	-------	-------

DAUBE DE SANGLIER

au vin de Tursan	CDS1	400 g	8,40 €
	CDS	800 g	15,50 €

SALMIS DE PALOMBES (2)

au vin de Tursan	CSP	800 g	17,80 €
------------------	-----	-------	---------	-------	-------

TOTAL
--------------	-------	-------	-------	-------

NOS PLATS CUISINÉS : BŒUF, VEAU ET PORC

DAUBE DE BŒUF

CDB1	400 g	8,20 €
CDB	800 g	14,80 €

GRAS DOUBLE A LA LANDAISE

CGD1	400 g	5,50 €
CGD	800 g	9,20 €

JARRET DE PORC DÉSOSSÉ CONFIT

CJP	450 g	5,70 €
-----	-------	--------	-------	-------

LANGUE DE BŒUF

CLB1	400 g	8,50 €
CLB	800 g	14,50 €

MITONNÉE DE VEAU FORESTIÈRE

CMV	800 g	13,00 €
-----	-------	---------	-------	-------

RIS DE VEAU AU JURANÇON

CRV	600 g	19,50 €
-----	-------	---------	-------	-------

BOUDIN DU PAYS

CBI	200 g	4,00 €
-----	-------	--------	-------	-------

CONFIT DE PORC

CCP	600 g	14,50 €
-----	-------	---------	-------	-------

SAUCISSES CONFITES

CS8	800 g	10,80 €
-----	-------	---------	-------	-------

NOS PLATS CUISINÉS : VOLAILLE

CAILLES AUX RAISINS (2)

CCSR	600 g	12,30 €
------	-------	---------	-------	-------

COQ au vin de Tursan

CCV	800 g	13,00 €
-----	-------	---------	-------	-------

NOS PLATS CUISINÉS : SOUPES ET LÉGUMES

GARBURE LANDAISE GARNIE

CGL	1100 g	10,40 €
-----	--------	---------	-------	-------

ASPERGES PELÉES À LA MAIN

CAS	530 g	11,80 €
-----	-------	---------	-------	-------

CÈPES CUISINÉS à l'huile

(Boletus Edulis)

CC1	340 g	17,50 €
-----	-------	---------	-------	-------

CC2	680 g	30,00 €
-----	-------	---------	-------	-------

HARICOTS BLANCS cuisinés à la graisse de canard

CH4	410 g	3,70 €
-----	-------	--------	-------	-------

CH8	820 g	6,20 €
-----	-------	--------	-------	-------

HARICOTS TARBAIS cuisinés, sauce au foie gras

CHT4	410 g	4,60 €
------	-------	--------	-------	-------

PIPERADE BASQUE aux légumes frais

CPIPER1	800 g	6,30 €
---------	-------	--------	-------	-------

TOTAL

page 12

NOS PLATS CUISINÉS : SAUCES

SAUCE JURANÇON					
	<i>CSJI</i>	200 g	3,40 €
SAUCE AUX CÈPES					
	<i>CSCI</i>	200 g	3,70 €
SAUCE GRAND VENEUR					
	<i>CSGVI</i>	200 g	3,40 €

page 13

NOS PLATS CUISINÉS : POISSON

LAMPROIE À LA BORDELAISE					
	<i>CL1</i>	400 g	24,80 €
	<i>CL2</i>	850 g	47,50 €

page 13

NOS PRODUITS DIVERS

SALÉ-SUCRÉ D'OIGNONS FRAIS					
	<i>CSSOIG</i>	100 g	3,60 €
CONFIT DE FIGUES					
	<i>CCFIGUE</i>	110 g	4,40 €
FLEUR DE SEL DE GUÉRANDE AU PIMENT D'ESPELETTE					
	<i>CSELPIM</i>	70 g	5,50 €
PIMENT D'ESPELETTE					
	<i>CPIMESP</i>	40 g	6,40 €

page 13

NOS ACCESSOIRES

OUVRE-BOÎTE DE SÛRETÉ					
	<i>DOB</i>	unité	12,50 €
CLÉ À BOCAL					
	<i>DCB</i>	unité	3,00 €

page 13

NOTRE CAVE

IGP LANDES					
<i>DDAMEBR</i>	• CUVÉE "NOTRE DAME DE BRASSEPOUY" (Moelleux)	75 cl	7,80 €
JURANÇON "Domaine G. et P. Bordenave" 64360 Monein					
<i>DJSAVIN</i>	• CUVÉE SAVIN (Moelleux) 100 % Petit Manseng	75 cl	20,00 €
<i>DJHARM</i>	• CUVÉE HARMONIE (Moelleux) 100 % Gros Manseng	75 cl	11,50 €
<i>DJBURGUE</i>	"Domaine Burgué Séré" - 64110 Saint-Faust (Moelleux).....	75 cl	12,90 €
GRAVES "Château Rieufret" - 33720 Saint-Michel de Rieufret					
<i>DGRAVES</i>	75 cl	10,50 €
MADIRAN "Château Laplace - Origine" - 64330 Aydie					
<i>DMADIRAN</i>	75 cl	10,80 €

TOTAL

IDÉES COFFRETS CADEAUX *

CCABAS3P	ASSORTIMENT 3 PÂTÉS	16,50 €
CBONBON	LA BONBONNIÈRE	16,50 €
CTONNEL	LE TONNELET	17,50 €
CCABAS5P	ASSORTIMENT 5 PÂTÉS	26,10 €
CPRUNEA	COFFRET PRUNEAU	31,00 €
CPROGOU	COFFRET PRODUITS GOURMANDS	35,00 €
CPIQUEN	COFFRET PIQUE NIQUE	37,50 €
CCABAS9P	ASSORTIMENT COMPLET	42,00 €
CJOUR120	COFFRET JOUR DE FÊTE	21,70 €
CJOUR200	COFFRET JOUR DE FÊTE	31,50 €
CJOUR300	COFFRET JOUR DE FÊTE	44,60 €
CCAMPAG	COFFRET CAMPAGNARD	46,50 €
CDELICI	COFFRET DÉLICE	49,00 €
CTÊTEAT	COFFRET TÊTE À TÊTE	53,00 €
CSAVOUR	COFFRET SAVOUREUX	54,40 €
CTERROIR	COFFRET TERROIR	63,40 €
CBONVIV	COFFRET BON VIVANT	67,10 €
CECAPA	ESCAPADE GOURMANDE	73,30 €
CGASCON	COFFRET GASCON	87,50 €
CPRESTI	COFFRET PRESTIGE	100,00 €
CCGOURM	CAISSE GOURMANDE	144,00 €

* Les emballages peuvent être soumis à modifications suivant les disponibilités.

TOTAL
TOTAL DE LA COMMANDE
ACOMPTE

MODE DE REGLEMENT CHOISI :

- par chèque bancaire ou postal à l'ordre des Ets Dupérier
- par carte de paiement

N°

Valable jusqu'au

Notez les 3 derniers chiffres situés au verso de votre carte

FRAIS DE TRANSPORT en sus

Date - Signature

A l'expédition, toute commande non accompagnée de son acompte de 50% minimum sera envoyée en contre-remboursement, majorée de la taxe en vigueur.