

Client

M. M^{me}

Adresse

Code postal

Ville

Tél.

Adresse de la livraison (Si identique ne pas remplir)

M. M^{me}

Adresse

Code postal

Ville

Date de réception souhaitée

Montant de la livraison

Montant Total TTC : €

+ frais de port 25,00 €
(pour toute commande < 300 €)

Total à régler : €

par chèque à la commande à l'ordre de la SARL du Bruel

Le signataire certifie avoir pris connaissance de l'ensemble du bon de commande

A Le

Nom du signataire :

Signature précédée de :
« BON DE COMMANDE »

BON DE COMMANDE à renvoyer à :
SARL FERME DU BRUEL-DE-SAINT-ILLIDE
15310 SAINT-ILLIDE

Tél . 04 71 49 72 27 - Fax : 04 71 49 73 25
Site : fermedubruel.com
E-mail : gaecdubruel@orange.fr

Vente sur les marchés

(réservation au 06 73 34 06 24 ou 06 75 77 26 40)

- Aurillac tous les **samedis matin** de 7h à 13h
- Mauriac tous les **samedis matin** de 7h à 13h
- Pleaux tous les **13 et 27 de chaque mois** de 7h à 13h
- Riom-ès-Montagnes tous les **2^{ème} et 4^{ème} mercredis** de chaque mois de 7h à 13h
- Saint-Privat tous les **vendredis**
- Velzic tous les **3^{ème} dimanches** de chaque mois



Magasin à la Ferme ouvert

Lundi de 8h à 14h
Mardi au vendredi de 8h à 16h
Samedi de 13h à 16h



La Ferme du Bruel



15310 SAINT-ILLIDE

Impression I.S. Aurillac

Élevage en plein air - Produits sans conservateur

Foie gras de canard entier

Prix en €

Bocal 190 g.	2/3 parts	26,00
Bocal 340 g.	4/5 parts	46,00
Bocal 480 g.	6/7 parts	60,00

Pâté du Bruel

30 % de foie gras	200 g.	11,00
30 % de foie gras	390 g.	20,00

Confit de canard

2 Cuisses	550 g.	15,00
4 Cuisses	1050 g.	30,00
Gésiers	360 g.	11,00
Graisse	650 g.	5,00
Cou 20% de foie gras	500 g.	24,00
Rillette de canard	130 g.	4,50
	250 g.	6,50

Pâté de porc

Pâté de campagne	130 g.	4,50
Pâté de campagne	280 g.	6,50
Pâté de tête	200 g.	5,00
Friton du Bruel	200 g.	5,00
Pâté de Lapin	200 g.	6,00
Boudin noir	200 g.	5,50
	400 g.	10,00
	600 g.	12,00

Plats cuisinés

Manchons de canard aux Lentilles	550 g.	12,00
	1000 g.	20,00
Boeuf Bourguignon	600 g.	12,00
	1100 g.	20,00
Saucisse lentilles	500 g.	12,00

Charcuteries sèches

Prix au kg en €

Bœuf séché	60,00
Jambon à la coupe	41,00
Jambon entier avec os 8 à 12 kg.	20,00
Saucisson pur porc	31,00
Saucisse sèches de porc	31,00
Saucisse sèches de canard	50,00
Chorizo maison	31,00
Jambon en morceau de 500 g. à 2 kg.	30,00
Saucisse sèche cantalouse (40 % de bœuf)	30,90

Produits frais

(Suivant la saison et sur commande)

Foie gras mi-cuit sous vide <i>Conservation 3 mois à +2° +4°</i>	149,90
Magret de canard frais	30,00
Pounti - Choux farci <i>Barquette sous vide 500 g. ou 1 kg.</i>	18,00
Filet de porc	16,00
Saucisses de porc	14,90
Boudin noir	14,90
Boudin blanc truffé	34,00
Mini boudin blanc truffé	36,00
Poulet et pintade cuisinés sauce morilles	24,00
Truffade et aligot	14,50
Mini pounti - Mini choux farci <i>Par 10</i>	0,90 pièce
Tripoux	2 parts 12,00 3 parts 18,00
Tripes	2 parts 12,00 4 parts 18,00

Volailles à rotir P.A.C

Poulet	13,00
Canard	14,50
Pintade	14,00

Volailles de Noël sur commande
(oie, chapon, dinde)

Bon de commande

Tarifs valables à partir du 01/04/25

DÉSIGNATION	Poids net	P.U. TTC €	Quantité	Prix Global TTC €
MONTANT TOTAL TTC €				

Buffet de charcuterie et plats cuisinés frais sur commande



COMITÉS D'ENTREPRISE NOUS CONSULTER