

A remettre **impérativement** avant le : **04 Décembre 2020**

Produit	Prix	Qté	Total
Comté doux 4 mois (tranche de 500g ou 1kg)	15.50		
Comté fruité AOC 12-14 mois (par 500g ou 1 kg)	17		
Comté vieux AOC 24 mois (par 500g ou 1 kg)	19		
Raclette au lait cru (tranche de 500g ou 1kg)	15		
Morbier au lait cru (tranche de 500g ou 1kg)	15		
Mont d'or mini 400g la pièce	10		
Mont d'or petit 640g la pièce	13		
Cancoillotte nature la pièce	3,50		
Cancoillotte ail la pièce	3,50		
Cancoillotte vin Jura la pièce	4		
Saucisse de Montbéliard Par 4 (env. 1kg)	13		
Saucisse de Morteau par 2 (env. 1kg)	15		
Saucisse Rudipontaine par 2 (env. 800g)	15		
Saucisse au comté par 2 (env. 800g)	15		
Pavé (Saucisson) pur porc (env 250g) la pièce	6		
Pavé (Saucisson) au comté (env 250g) la pièce	6		
Pavé (Saucisson) vin jaune (env 250g) la pièce	6		
Pavé (Saucisson) noisettes (env 250g) la pièce	6		
Pavé gendarme la pièce	6		
Terrine de campagne bocal 280g , DLC 3ans	5		
Cassoulet à la saucisse de morteau 1p 380g	7,50		
Lentilles à la saucisse de montbéliard 1p 380g	7,50		
Rillettes comtoises bocal 280g stérilisé, DLC 3ans	6		
Mousse foie gras de canard bocal 180g , DLC 3ans	12		
Foie gras mi-cuit nature 200g (3-4p))	20		
Foie gras mi-cuit au piment d'Espelette 200g (3-4p)	20		
Sublime de foie gras mi-cuit et figues 200g (3-4p)	20		
Sublime de foie gras mi-cuit et magret fumé 200g (3-4p)	20		
Foie gras canard entier Lbl rouge IGP Sud ouest 80g (1-2p)	10		
Foie gras canard entier Lbl rouge IGP Sud ouest 130g (2p)	18		
Foie gras canard entier Lbl rouge IGP Sud ouest 300g (4p)	36		
Foie gras canard entier au piment d'espelette 200g (3p)	26		
Bloc de foie gras canard 65g	4		
Bloc de foie gras canard bte 150g	9		
Bloc de foie gras canard au jurançon 150g	9		
Foie gras de canard mi-cuit en terrine 500g (8p)	67		
Foie gras de canard fumé 200g	18		

Nom :

Prénom :

Produit	Prix	Qté	Total
Rillettes de canard bte 125g	2,50		
Pâté de canard aux olives bte 125g	2,50		
Confit de canard Label rouge 2 cuisses 700g	13		
Confit de canard Label rouge 4 cuisses bte 1,3 kg	22		
Confit de canard Label rouge 2 Magrets 700g	24		
Coq au vin de Madiran verrine de 44,6cl 385g	5,50		
Coq au vin de Madiran verrine de 85cl 750g	11		
Axoa de veau au piment d'espelette v. de 44,6cl 385g	6,50		
Axoa de veau au piment d'espelette v. de 85cl 750g	13		
Salmis de palombe au vin de Madiran v. de 44,6cl 385g	7		
Salmis de palombe au vin de Madiran v. de 85cl 750g	14		
Cuisses de canard aux pommes et au cidre V. de 85cl 750g	7		
Saumon fumé artisanal à trancher 150g (2p)	11		
Saumon fumé artisanal à trancher 300g	20		
Saumon fumé artisanal à trancher 500g	30		
Saumon fumé artisanal tranché main 300g	26		
Saumon fumé artisanal tranché main 500g	35		
Saumon fumé à la tourbe et whisky à trancher 150g	12		
Saumon fumé à la tourbe et whisky à trancher 300g	25		
Saumon fumé à la tourbe et whisky à trancher 500g	36		
Saumon fumé "signature" au Timut à trancher 150g	12		
Saumon fumé "signature" au Timut à trancher 300g	25		
Saumon fumé "signature" au Timut à trancher 500g	36		
Saumon gravlax citron légèrement fumé 150g	12		
Saumon gravlax citron légèrement fumé 300g	25		
Saumon gravlax citron légèrement fumé 500g	36		
Cœur de filet de saumon fumé, 800g	58		
Saumon confit en dés épicé 120g	7		
Bonite fumée 120g pour 2/3 personnes	7		
Espadon de Méditerranée fumé artisanal 120g	8		
Poulpe de roche de méditerranée fumé 100g	10		
Poulpe de roche de méditerranée fumé 240g	19		
Total			



Issue des traditions régionales anciennes, la **saucisse de Morteau** est faite à base de viande de porc franc-comtois.

Délicieux **Pavés de saucissons secs** artisanaux pur porc d'environ 250g Nature, Noisettes grillées, Comté, Vin Jaune, Gendarme

Notre **Comté Fruité** libèrera une grande richesse aromatique en bouche, avec un parfum fruité exceptionnel.

Le **Mont d'Or** ou **Vacherin du Haut-Doubs** se caractérise par sa fabrication saisonnière qui du 15 aout au 15 mars.

La **cancoillotte** : peut se manger toute l'année chaude (fondante) ou froide

Pavé de saumon fumé artisanal

Saumon fumé d'exception, originaire des meilleurs élevages écossais, ce poisson fumé est salé au gros sel de Camargue, parfumé d'épices et fumé à l'ancienne, à la ficelle, au bois d'arbres fruitiers.

A trancher vous-même pour des saveurs exceptionnelles

Saumon fumé tourbe et whisky

Saumon fumé à la tourbe et affiné au whisky, pour les amateurs et amatrices de terroir celte, voire les fans de whisky Ecossais tourbé

Saumon fumé au poivre timut

Saumon fumé, affiné au poivre de Timut au goût d'agrumes.

Baron saumon fumé : Cœur de filet de saumon fumé

Le baron de saumon fumé est une pièce exceptionnelle, pour des instants exceptionnels. 8 à 12 personnes.

Saumon gravlax citron légèrement fumé

Régalez-vous avec un saumon fumé artisanal, salé au sel de Camargue et légèrement fumé à la ficelle au bois d'arbre fruitier, puis mariné façon gravlax au citron.

Espadon de Méditerranée fumé artisanal

Bonite fumée 2/3 personnes

Ce poisson de la famille des thons, pêchée en Méditerranée (pêche française), salée au gros sel de Camargue et fumée au bois d'arbres fruitiers.

Poulpe fumé de méditerranée

Poulpe cuit dans son encre, le poulpe est salé au sel de Camargue puis fumé à l'ancienne, au bois d'arbres fruitiers.

Foie gras de canard entier Label Rouge conserve

Plat emblématique de la gastronomie du Sud-ouest, cette recette est immuable entre tradition et secret pour une saveur à la fois puissante et onctueuse. L'appellation « entier » correspond à la quintessence du foie gras, ces foies sont élaborés à partir d'un seul et unique lobe sélectionné pour sa souplesse et son aspect.

Foie gras mi cuit de canard du Sud Ouest - 250g ou 500g

Retrouvez le gout savoureux du foie gras mi cuit en terrine qui vous fera fondre de plaisir.

Foie gras de canard du Sud Ouest fumé

Découvrez l'alliance du foie gras de canard mi cuit et du fumage au bois d'arbres fruitiers. Un goût subtil de fumé qui laisse place au goût fondant du foie gras.



CATÉGORIE
ÉPICERIE FINE
L'ÉPICERIE DE CHOIX



Union Sportive Vallée de la Thur

Chers licenciés, parents, amis de l'USVT,

Pour cette vente de fin d'année, nous vous proposons certaines nouveautés festives et gourmandes : **Foie gras et Saumon fumé** en plus des désormais traditionnelles productions du terroir de Franche Comté. Sud-ouest et Méditerranée à l'honneur !

Comme toujours nous vous proposons des produits artisanaux exceptionnels quant à leur rapport qualité/prix. Ils sont d'ailleurs primés pour la qualité par des médailles d'or et des prix Epicure.

Le **Foie gras** et les produits du Sud-Ouest de la maison Laguilhon ont bénéficié de la **médaille d'or pour le foie gras Label rouge**. Entier ou en Bloc conserve ou mi cuit il y en a pour tous les appétits et toutes les bourses. Nous vous proposons leur production : le confit de canard, l'Axa (émincé de veau) ou le salmis de palombe.

Le **poisson fumé** nous vient de la maison Matthieu à Marseille. **Stéphane Chevé**, artisan fumeur à Marseille **redéfinit le concept de « tuerie » !!** Des recettes originales un goût à tomber, laissez vous séduire par ce **saumon fumé non tranché** que vous pourrez détailler à votre guise en apéro, en salade ou en entrée. Goutez aussi les noix de St Jacques ou son poulpe de roche fumés et découvrez ce que « exquis » veut dire.

J'espère que nous vous permettrons de régaler les gens que vous aimez avec des produits d'exception à un prix raisonnable et équitable.

N'hésitez pas à faire profiter vos proches, familles et collègues de cette offre très avantageuse.

Retourner le bon de commande avant le : **04 Décembre 2020**
accompagné d'un chèque à libeller à l'ordre de l'USVT

La livraison des produits se fera au **clubhouse de Bitschwiller** le :

19 Décembre 2020 à partir de 14h

L'USVT vous souhaite bon appétit !