

La FABRIQUE des Producteurs

Pour finir l'année avec gourmandise, La Fabrique des Producteurs vous propose ses ballottines de foie gras de canard entier fait maison.



Fabriqué de manière artisanale, ce foie gras provenant directement de la ferme de Phalange (Gers) est subtilement assaisonné de poivre indonésien « Lampong » et d'une larme de cognac « xo » pour respecter le goût authentique du foie.

Cuit à basse température à la vapeur, le foie gras conserve tous ses arômes. (Conditionnement sous vide, dlc 24 jours)



Foie gras de canard entier mi-cuit ballottine de 200g (4 pers) - 21,00 euros

Commande entre le 4/12/2015 et le 11/12/2015, produits disponibles 4 jours ouvrés après la commande.

Commande à partir du 12 décembre 2015, produits disponibles dès le 21 décembre 2015.

» — ♦ — « **Par mail en retournant le bon de commande ci-dessous** « — ♦ — »

cuisine@superhalle.fr

Noms, prénoms, n° de téléphone	Quantité ballottine Foie gras en 200g	Date de retrait en magasin

» — ♦ — « **Par téléphone au 04.78.56.69.12 ou 06.27.27.64.14** « — ♦ — »

» — ♦ — « **En passant directement au magasin la Super Halle** « — ♦ — »

105, avenue Jean Jaurès - 69600 Oullins - Métro D Gare d'Oullins

Ces produits sont confectionnés de manière artisanale et sont donc disponibles en quantités limitées...