



GROUPE FRANCAISE DE GASTRONOMIE
118 Grand Rue 89400 BASSOU
Tel: 03.86.73.37.12 Fax: 03.86.73.37.01
Email: hboyer@francaise-de-gastronomie.fr
www.francaise-de-gastronomie.fr

Bassou,

Le 18 septembre 2012

Objet : commandes groupées

Pièce jointe : bon de commande 2012

Madame, Monsieur,

À l'occasion des fêtes de fin d'année, j'ai le plaisir de vous adresser notre tarif ainsi que notre bon de commande.

Cette année, notre offre évolue...

Ces tarifs s'appliquent désormais **dès 200 € d'achat**.

Vous obtenez directement **7 % de remise sur les prix Grand Public**, au lieu des 5 % les années précédentes.

De plus, dès 400 €, nous vous offrons soit :

- **si vous choisissez de retirer votre commande** directement à Bassou : **une remise supplémentaire de 5 %**
- **la livraison gratuite**

Cette OFFRE SPECIALE s'étend également à notre gamme de produits surgelés.

Vous pouvez me faire parvenir votre bon de commande ci-joint et dûment rempli, avant le 23 novembre 2012 :

- par fax au 03.86.73.37.01
- par mail hboyer@francaise-de-gastronomie.fr
- par voie postale

Concernant les conditions de paiement : je vous remercie par avance d'effectuer votre règlement en un seul chèque à l'ordre de **Groupe Française de Gastronomie**.

Toute l'équipe Maison BILLOT vous remercie de votre fidélité.

Hélène BOYER



OFFRE SPECIALE

Bonnes Fêtes !!!

GROUPE FRANCAISE DE GASTRONOMIE
118 Grand Rue 89400 BASSOU
Tel: 03.86.73.37.12 Fax: 03.86.73.37.01
Email: hboyer@francaise-de-gastronomie.fr
www.francaise-de-gastronomie.fr

NOTRE BOUTIQUE EST OUVERTE

Du Mardi au Samedi

De Janvier à Novembre,

10h - 12h et 14h - 18h

Du Lundi au Samedi

En Décembre

9h30 - 12h - 14h à 19h



Délicieusement
appétissant !



La Maison Billot, à Bassou,

Berceau de l'escargot de Bourgogne...

C'est à Bassou que fut créée, au 18^{ème} siècle, la recette de l'escargot de Bourgogne préparé à la Bourguignonne.

Patrimoine gastronomique tant régional que national, cette recette bénéficie depuis 1796 du savoir-faire de la Maison BILLOT, toujours implantée sur son site historique de Bassou.

Aujourd'hui, la Maison BILLOT revisite cette recette traditionnelle pour le plus grand plaisir des consommateurs à la recherche de produits authentiques.

Positionnés haut de gamme, à la saveur délicate et parfumée, ces nouveaux escargots de la Maison BILLOT vous sont proposés à un **prix spécial**.

Une recette traditionnelle revisitée et haut de gamme

Cuisinées **dans le respect des traditions**, les chairs sont cuites en marmites ouvertes, dans un bouillon aromatisé, le temps nécessaire pour que les saveurs qui caractérisent les produits Maison BILLOT s'expriment. Puis, elles sont réencoquillées une à une, à la main. Une noix de farce vient alors recouvrir la chair.

Cette farce, mise au point à Bassou, est élaborée à partir de **beurre d'Isigny AOP, d'ail de Lautrec, de persil plat français, d'échalote française, de sel de Camargue et d'un mélange d'épices maison**. Vient ensuite le comptage des escargots préparés, leur conditionnement et leur expédition.



Photos non contractuelles



Bon de commande à nous retourner avant le vendredi 23 novembre 2012

N° de Client: _____ ou Nouveau Client

COORDONNEES DE FACTURATION		LIVRAISON ou ENLEVEMENT	
Nom		<input type="checkbox"/> Enlèvement de votre commande à Bassou sur rendez-vous Date : _____ Heure : _____ <input type="checkbox"/> Livraison par transporteur Date : _____ Adresse, si différente de facturation : _____	
Adresse			
Tel			
Fax			
Mail			

Réf	Produits	Conservation	Tarif TTC Grand Public	Tarif TTC -7%	Quantité (unité)	Montant TTC
-----	----------	--------------	------------------------	---------------	------------------	-------------



Maison BILLOT : Recette Traditionnelle et généreuse à base de Beurre d'Isigny, d'ail rose de Lautrec et de Sel de Camargue

30604	48 escargots Belle Grosseur (Poids Net Consommable : 385 g)	18 jours De 0°C et 4°C	21.50 €	20.00 €		
30605	48 escargots Moyen (Poids Net Consommable : 298 g)		18.00 €	16.80 €		
41054	Chairs d'escargots Belle Grosseur 5 DZ - Bocaux LE PARFAIT	3 ans Dans un endroit sec	15.50 €	14.40 €		
41053	Chairs d'escargots Très Gros 4 DZ - Bocaux LE PARFAIT		15.50 €	14.40 €		



Française de Gastronomie : Recette Standard

30415	48 escargots Belle Grosseur (Poids Net Consommable : 355 g)	18 jours De 0°C et 4°C	17.50 €	16.30 €		
30400	48 escargots Moyen (Poids Net Consommable : 269 g)		15.00 €	14.00 €		
46050	16 feuilletés apéritif à l'escargot (Poids Net Consommable : 170 g)		4.70 €	4.40 €		



Vendsyssel : Saumon Atlantique fumé

68172	Saumon Atlantique fumé élevé en Norvège tranché main 500 g sans peau	18 jours De 0°C et 4°C	17.80 €	16.60 €		
68221	Saumon Atlantique fumé élevé en Norvège tranché main 1 kg sans peau – avec sa boîte cadeau		34.90 €	32.50 €		



Gel Manche : terrine de poisson

74025	Terrine de St Jacques à la Normande 1 Kg	24 jours De 0°C et 4°C	17.00 €	15.80 €		
74225	Terrine de Homard au Whisky 1 Kg		17.30 €	16.10 €		



FOIE GRAS DE CANARD

68147	Verrine de foie gras de canard entier bocal « le parfait » 180 g	3 ans Conserve	19.80 €	18.40 €		
-------	--	-------------------	--------------------	----------------	--	--

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Ces prix s'entendent au départ de Bassou (89400) à partir de 200 € commandé. Une remise de 7% est accordée pour toute commande supérieur à 200 € TTC.

Un forfait de 40 € vous sera facturé pour les commandes inférieures à 400 €. Au-delà, nous appliquerons le franco de port.

Afin de mieux vous servir, il est nécessaire de nous consulter pour connaître les délais de livraison. Tous retards ou erreurs de livraison ne pourront être imputés si les informations fournies sont erronées ou incomplètes. :

Tarifs TTC avec TVA à 5.5 %. nous nous réservons le droit de modifier les produits, les prix de vente en fonction des fluctuations des matières premières, du coût de fabrication et en fonction du stock disponible. Les prix facturés sont ceux en vigueur au jour de la commande. Le paiement devra se faire à l'enlèvement ou à réception de la facture. :

Paiement par chèque libellé : **Groupe Française de Gastronomie**. Veuillez effectuer votre règlement en un seul chèque.

* Facultatif

Total TTC	
* Total TTC de ma commande en SURGELE	
TOTAL TTC sans remise	
Ma commande est supérieure à 400 €. Je bénéficie soit :	
<input type="checkbox"/> de 5 % pour enlèvement	
<input type="checkbox"/> d'une livraison gratuite	
TOTAL TTC À PAYER	

Pour le traitement de votre commande, nous recueillons des informations nominatives vous concernant indispensables à l'enregistrement de votre commande. Ces données sont destinées uniquement à notre société et ses partenaires commerciaux. Si vous ne voulez pas que nous communiquions ces données à nos partenaires commerciaux, vous avez la possibilité de vous y opposer en cochant la case suivante :

Je ne veux pas que les informations me concernant soient communiquées à des tiers.

Bon de commande - SURGELE

Réf	Produits	Tarif TTC Grand Public	Tarif TTC -7%	Quantité (unité)	Montant TTC
AMUSE BOUCHE					
30831	48 Croquilles d'escargot à la Bourguignonne – 400 g	21.50 €	20.00 €		
30830	12 Croquilles d'escargots à la Bourguignonne – 100 g	6.40 €	6.00 €		
39049	16 Feuilletés à la provençale – 170 g	4.00 €	3.70 €		
19129	16 Feuilletés à l'escargot recette bourguignonne – 170 g	4.70 €	4.40 €		
39171	12 Blinis Cocktail (légumes du soleil, ail et fines herbes, saumon) – 96 g	3.60 €	3.30 €		
COQUILLAGES FARCIS					
45080	12 Moules farcies à la persillade – 125 g	3.90 €	3.60 €		
25147	12 Moules farcies à la provençale – 125 g	4.40 €	4.10 €		
52043	24 Palourdes farcies au beurre de baratte – 132 g	10.90 €	10.10 €		
42082	12 Noix de St Jacques farcies à la persillade – 150 g	5.20 €	4.80 €		
SPECIALITES					
93140	Cuisses de grenouilles – 1kg	18.00 €	16.80 €		
47000	Assaisonnement beurre d'escargot – 250 g	3.20 €	3.00 €		
52026	Soupe de poissons et langoustines – 1kg	3.00 €	2.80 €		
RECETTES GASTRONOMIQUES					
83035	Duos de saumon fromage frais aux agrumes sur blinis - 2 X 70 g	4.00 €	3.70 €		
83036	2 Fantaisies Bloc foie gras Chutney et figues sur blinis pain d'épices – 2 X 70 g	5.00 €	4.70 €		
52021	6 Gratins de poisson sauce Aurore – 6 X 110 g	7.00 €	6.50 €		
52020	6 Gratins de poisson sauce crème – 6 X 110 g	7.00 €	6.50 €		
FEUILLETES INDIVIDUELS					
22026	4 Feuilletés Noix de St Jacques – 4 X 65 g	2.30 €	2.10 €		
22028	4 Feuilletés Saumon & Crevettes – 4 X 65 g	1.50 €	1.40 €		
22029	4 Feuilletés Jambon & Fromage – 4 X 65 g	1.50 €	1.40 €		
22018	4 Feuilletés Chèvre – 4 X 65 g	2.30 €	2.10 €		
23106	2 Tartefines Escargots & Écrevisses – 2 X 100 g	2.00 €	1.90 €		
69000	4 Bouchées aux fruits de mer (St Jacques, moules, crevettes) – 520 g	10.50 €	9.80 €		
COQUILLES ST JACQUES ET CASSOULETTES CUISINEES					
52000	6 Coquilles St Jacques à la Bretonne (60% de St Jacques) – 6 X 110 g	20.90 €	19.40 €		
52014	6 Coquilles St Jacques au Champagne – 6 X 110 g	21.50 €	20.00 €		
52011	6 Coquilles Fruits de mer et noix de St Jacques - 6 X 110 g	12.90 €	12.00 €		
63033	2 Cassolettes Noix de St Jacques à la crème et au vin blanc – 2 X 120 g	6.10 €	5.70 €		
63029	2 Cassolettes escargots/écrevisses Sauce au Chablis – 2 X 120 g	5.40 €	5.00 €		
63032	2 Cassolettes escargots/écrevisses Sauce à la crème d'ail – 2 X 120 g	4.00 €	3.70 €		
TOTAL TTC (à reporter en première page)					
ATTENTION : Pour les personnes souhaitant <u>se faire livrer des produits frais et des produits surgelés</u>, merci de prendre contact avec nous : 03.86.73.37.12					



GRUPE FRANCAISE DE GASTRONOMIE
118 Grand Rue 89400 BASSOU
Tel: 03.86.73.37.12 Fax: 03.86.73.37.01
Email: hboyer@francaise-de-gastronomie.fr
www.francaise-de-gastronomie.fr

NOTRE BOUTIQUE EST OUVERTE

Du Mardi au Samedi

De Janvier à Novembre,

10h - 12h et 14h - 18h

Du Lundi au Samedi

En Décembre

9h30 - 12h - 14h à 19h

Les feuilletés individuels

Noix de Saint Jacques

Saumons & Crevettes

Jambon & Fromage

Chèvre

Tartefines Escargots & Écrevisses

Bouchées aux fruits de mer



Photos non contractuelles



Les coquilles et cassolettes

Coquilles au Champagne

Coquilles à la Bretonne

Coquilles Saint Jacques et Fruits de mer

Noix de Saint Jacques à la crème et au Vin blanc

Escargots & Écrevisses Sauce au Chablis

Escargots & Écrevisses Sauce à la Crème d'ail

