

**COMMANDE DU . . . / . . . / 2010**

<b>DESSERTS</b>	<b>TOTAL</b>
<i>Les Desserts pâtisseries</i>	..... E
<i>Les Mijotés de Fruits</i>	..... E
<i>Les Nages de Fruits</i>	..... E
<i>Les Gâtisseries</i>	..... E
<i>Les confitures</i>	..... E
<i>Les Confits</i>	..... E
<i>Les Coulis</i>	..... E
<i>Les Gourmandises</i>	..... E
<b>NOTRE COIN TERROIR - SPECIALITES CANARD-</b>	
<i>Les Spécialités de Foie Gras</i>	..... E
<i>La Cuisine du Terroir</i>	..... E
<b>TOTAL</b>	..... E
<b>PORT GRATUIT (minimum de commande 120 Euros)</b>	
<i>Forfait port si TOTAL inférieur à 120 euros (condition de port, pour France métropolitaine uniquement)</i>	...10,00 E
<b>TOTAL COMMANDE</b>	..... E

**REGLEMENT**

règlement par chèque à la commande à l'ordre de GLOSEK GOURMET

**LIVRAISON**

Nom : .....	Prénom : .....
Adresse : .....	
Code Postal : .....	Ville : .....
Téléphone : .. / .. / .. / ..	Fax : .. / .. / .. / ..
E_mail : .....	
Livraison à domicile par transporteur (si possibilité de réceptionner en journée) sinon livraison par la poste.	
Livraison par transporteur : Oui – Non    Livraison par la poste : Oui – Non	

**Bon de Commande à adresser à :** Glosek Gourmet - ZI BIOPOLE - 32500 FLEURANCE -

Glosek Gourmet SARL –ZI BIOPOLE – 32500 FLEURANCE –  
Tel : 0562060074 – e\_mail : [gg@glosekgourmet.com](mailto:gg@glosekgourmet.com) - site : <http://glosekgourmet.com>  
N° SIRET : 418 477 659 00035 – Capital 8000 Euros

**BON DE COMMANDE 2010**

EMOTION



- [ C C O > I T < O ] -

[ C C O ] -

IMAGINATION



## Desserts Pâtisseries

Produit	Prix (€)	Poids (g)	Nb parts	Prix au Kg	Commande	Total
<b>Baba Gascon</b>	6,00	230	2/3	26,00	6,00 € X .....	..... €
Sirop à baba : sucre, eau, glucose, armagnac (14%), 6 babas(farine de blé, oeufs, beurre, levure, sel, sucre)						
<b>Baba du Bougnat</b>	6,00	230	2/3	26,00	6,00 € X .....	..... €
Sirop à baba : sucre, eau, glucose, alcoolat de verveine (7%), 6 babas (farine de blé, oeufs, beurre, levure, sel, sucre)						
<b>Charlotte de Gascogne</b>	4,00	150	1/2	26,60	4,00 € X .....	..... €
Préparation pruneaux : pruneaux (70%),sucre,armagnac (5%),pectine, acide citrique Sirop (25%) : sucre, eau, glucose, armagnac (14 %du sirop),extrait de café Biscuit: sucre, oeufs frais (33%),farine de froment, stabilisant:glycérol, arôme, sirop de sucre inverti, sel, conservateur: propionate de calcium, acidifiant: tartrate de potassium)						
<b>Charlotte belle-hélène</b>	4,50	150	1/2	30,00	4,50 € X .....	..... €
Préparation chocolat: chocolat(50%),sucre, eau de vie de poire d'Olivet (7%) Sirop (25%) : sucre, eau, glucose, eau de vie de poire (7 %)du sirop),arôme Biscuit: sucre, oeufs frais (33%), farine de froment, stabilisant:glycérol, arôme, sirop de sucre inverti, sel, conservateur: propionate de calcium, acidifiant: tartrate de potassium)						
<b>Canelé d'Armagnac</b>	6,50	260	3/6	25,00	6,50 € X .....	..... €
6 canelés : eau, farine de blé, rhum vanillé, préparation lactée, oeufs, arôme vanille, vanilline, traces huile de soja, Sirop à canelés: eau, sucre, glucose, armagnac(14%)						
<b>Dentelle</b>	6,50	270	4	24,07	6,50 € X .....	..... €
4 crêpes : farine de blé,lait entier, eau, sucre, (Eufs entiers, sucre vanillé, sel, huile de tournesol Sirop à crêpes: eau, sucre, glucose, armagnac(14%), arôme, zeste d'orange						
<b>Crumble Gascon</b>	4,00	150	4	26,66	4,00 € X .....	..... €
Préparation aux pruneaux : pruneau (60% min. ), raisin, eau, sucre, armagnac (7 %), acide citrique Crumble : farine de froment, sucre, beurre, sel, eau						
<b>Total Desserts Pâtisseries :</b>						..... €

## Les Mijotés de Fruits

Produit	Prix (€)	Poids (g)	Nb parts	Prix au Kg	Commande	Total
<b>Paradis d'Amour</b>	5,50	250	3/4	22,00	5,50 € X .....	..... €
( Mangues, ananas , papaye, banane, coco , sucre, rhum , gingembre , cannelle)						
<b>Bahia</b>	5,50	250	3/4	22,00	5,50 € X .....	..... €
ananas(80 %),sucre, Rhum(2%),vanille gousse(0,1%),extrait de vanille, arôme)						
<b>Griottissimo</b>	5,50	250	3/4	22,00	5,50 € X .....	..... €
( Griottes (70%), sucre, arôme )						
<b>Jadis</b>	5,50	250	3/4	22,00	5,50 € X .....	..... €
( Rhubarbe (70%), sucre, purée de framboise(10%), jus de myrtille, acide citrique, arôme)						
<b>Amatchi de Kechiloa</b>	5,50	250	3/4	22,00	5,50 € X .....	..... €
( Cerises (80 %), sucre, pectine, acide citrique, arôme )						
<b>Total mijotés de fruits :</b>						..... €

## Les nages de Fruits

Produit	Prix (€)	Poids (g)	Nb parts	Prix au Kg	Commande	Total
<b>Castagnac</b>	6,20	250	3/4	24,80	6,20 € X .....	..... €
( marrons (20 pièces minimum, 200g environ), sirop : (sucre, eau, glucose, armagnac (14% du sirop))						
<b>Figu ' O Floc</b>	13	600	6/4	21,60	13 € X .....	..... €
figues( min.12 pieces environ 300 g) sirop (min. 220g) : (sucre, Floc de Gascogne (5%), vin blanc, glucose)						
<b>Prun 'O thé</b>	6	250	2/3	24	6 € X .....	..... €
(eau, pruneaux d' Agen (12 pièces), Sucre , Thé vert à la Menthe(0,1%), extrait de menthe)						
<b>Poire</b>	5,50	200	2/3	27,50	5,50 € X .....	..... €
4 poires confites (50% min)( poires, sirop glucose/fructose, acide citrique, sulfite), eau, eau de vie de poire d'Olivet (6%), glucose, arôme						
<b>Clémentine</b>	5,50	200	2/3	27,50	5,50 € X .....	..... €
4 Clémentines confites (50% min)( clémentines,sirop glucose/fructose,acide citrique,sulfite), eau,sucre, glucose, arôme						
<b>Clémentine</b>	13	600	6/4	21,60	13 € X .....	..... €
12 Clémentines confites (50% min)( clémentines,sirop glucose/fructose,acide citrique,sulfite), eau, sucre, glucose, arôme						
<b>Total nages de Fruits :</b>						..... €

## Les Gâtisseries

Produit	Prix (€)	Poids (g)	Nb parts	Prix au Kg	Commande	Total
<b>L'abricotier</b>	2,80	100	2/3	28,00	2,80 € X .....	..... €
( abricot(80%), sucre, agar-agar, acide citrique, arôme)						
<b>Le cerisier</b>	2,80	100	2/3	28,00	2,80 € X .....	..... €
( cerises (80%), sucre, agar-agar, acide citrique, arôme)						
<b>Le pêcheur</b>	2,80	100	2/3	28,00	2,80 € X .....	..... €
( peche (80%), sucre, agar-agar, acide citrique, arôme)						
<b>Total Gâtisseries :</b>						..... €

## Les Coulis de Fruits

Produit	Prix (€)	Poids (g)	Nb parts	Prix au Kg	Commande	Total
<b>Caramba</b>	3.20	100	2/4	32.00	3.20 € X .....	..... €
( Purée de cactus (min 25%), citron vert (25%), jus d'orange sanguine, sucre, pectine, acide citrique)						
<b>Gri-gri</b>	3.20	100	2/4	32.00	3.20 € X .....	..... €
( Jus de griottes (min 70%), sucre, pectine ,acide citrique, arôme)						
<b>Maracaïbo</b>	3.20	100	2/4	32.00	3.20 € X .....	..... €
( Purée de mangues (30%), purée d'ananas (30%), purée de banane(12%), purée de noix de coco (12%), sucre, rhum (3%), pectine, acide citrique)						
<b>Mûr, mure</b>	3.20	100	2/4	32.00	3.20 € X .....	..... €
( Purée de mûres sauvages (70%), sucre, pectine, acide citrique)						
<b>Pêche d'Enfer</b>	3.20	100	2/4	32.00	3.20 € X .....	..... €
( Purée de Pêche de vigne (70%), sucre, jus de myrtille, pectine, acide citrique, arôme)						
<b>Suzette</b>	3.20	100	2/4	32.00	3.20 € X .....	..... €
( jus d'orange (min 70%), sucre, pectine, extrait de grand-marnier, acide citrique, arôme)						
<b>Sous-Bois</b>	3.20	100	2/4	32.00	3.20 € X .....	..... €
(purée de framboise (70%), sucre, pectine, acide citrique, arôme )						
<b>Total Coulis de Fruits :</b>						..... €

Gourmandises						
Produit	Prix (€)	Poids (g)	Nb parts	Prix au Kg	Commande	Total
<b>Tentation (fondue Gasconne)</b>	5,50	200	2/3	27,50	5,50€ X .....	..... €
( Chocolat :(pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, cacao maigre en poudre, lécithine de soja, arôme vanille) (50%),sucre, eau, glucose, armagnac (7%), extrait de café)						
<b>Dame tartine</b>	2,80	90	2	31	2,80 € X .....	..... €
(Chocolat :(pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, cacao maigre en poudre, lécithine de soja, arôme vanille) (50%),sucre, eau, glucose, huile végétale, armagnac (7%), extrait, arôme)						
<b>Crème de Caramagnac</b>	3.20	100	2/4	32.00	3.20 € X .....	..... €
( Sucre, caramel(sucre+eau),glucose, crème fraîche, armagnac(5%),beurre (4%), sel, gomme xanthane, dextrose, guar						
<b>Total Gourmandises :</b>						..... €

## NOTRE COIN TERROIR

EMOTION

- [ C O U L I S ] -



G O U R M A N D I S E S

IMAGINATION



### Spécialités de Foie Gras

Produit	Prix (€)	Poids (g)	Nb parts	Prix au Kg	Commande	Total
<i>Foie gras de canard entier</i>	23,00	180	3/4	112	23,00 € X .....	..... €
<i>(Foie Gras de canard (97%),armagnac, sel, poivre)</i>						
<i>Nougat de Foie gras</i>	23,00	180	3/4	112	23,00 € X .....	..... €
<i>(Foie gras de canard (90%),abricot(2%), figue(2%), Pruneau(2%), armagnac, sel, poivre)</i>						
<i>Foie gras à ma façon</i>	23,00	180	3/4	112	23,00 € X .....	..... €
<i>(Foie Gras de canard (97%),porto, fleur de sel, poivre (5 baies), épices)</i>						
<i>Un Foie gras nommé Sésame</i>	23,00	180	3/4	112	23,00 € X .....	..... €
<i>(Foi e gras de canard (97%), sésame (3%), huile de sésame, sel, poivre)</i>						
<i>Foie gras de canard entier</i>	14,50	100	2/3	145	14,50 € X .....	..... €
<i>(Foie Gras de canard (97%),armagnac, sel, poivre)</i>						
<i>Nougat de Foie gras</i>	14,50	100	2/3	145	14,50 € X .....	..... €
<i>(Foie gras de canard (90%),abricot(2%), figue(2%), Pruneau(2%), armagnac, sel, poivre)</i>						
<i>Foie gras à ma façon</i>	14,50	100	2/3	145	14,50 € X .....	..... €
<i>(Foie Gras de canard (97%),porto, fleur de sel, poivre (5 baies), épices)</i>						
<i>Un Foie gras nommé Sésame</i>	14,50	100	2/3	145	14,50 € X .....	..... €
<i>(Foi e gras de canard (97%), sésame (3%), huile de sésame, sel, poivre)</i>						
<i>Sauce N°5 Foie gras &amp; Champagne</i>	6,50	160	3/4	40,62	6,50 € X .....	..... €
<i>crème fraîche, fond de canard cuisiné, vin blanc, foie gras (10%), champagne (5%), eau,échalotte, armagnac(1%), gomme de xanthane, farine de graine de guar, sel, poivre</i>						
<i>Total spécialités foie gras :</i>						..... €

### Les Confitures

Produit	Prix (€)	Poids (g)	Nb parts	Prix au Kg	Commande	Total
<i>Confiture de Noël</i>	5,50	200	3/4	27,50	5,50 € X .....	..... €
<i>(abricot, sucre, raisin sec, abricot sec, noisette, agrume confit, pignon de pin, datte, anis vert, acide citrique, arôme)</i>						
<i>Confiture du Vieux garçon</i>	5,50	200	3/4	27,50	5,50 € X .....	..... €
<i>( fruits (70%) (cerise,griotte,mûre, framboise, myrtille), sucre, agar-agar, acide citrique)</i>						
<i>Confiture Meli-Melon</i>	5,50	200	3/4	27,50	5,50 € X .....	..... €
<i>(Melon (35%), pêche (35%), sucre, pectine (si nécessaire), acide citrique, arôme)</i>						
<i>Confiture Extra de fraise</i>	5,00	200	3/4	25,00	5,00 € X .....	..... €
<i>(fraise (70%), sucre, pectine (si nécessaire), acide citrique)</i>						
<i>Confiture Extra d'abricot</i>	5,00	200	3/4	25,00	5,00 € X .....	..... €
<i>(abricot (70%), sucre, pectine (si nécessaire), acide citrique, arôme)</i>						
<i>Confiture Extra de peche</i>	5,00	200	3/4	25,00	5,00 € X .....	..... €
<i>(peche (70%), sucre, pectine (si nécessaire), acide citrique, arôme)</i>						
<i>Confiture Extra de figue</i>	5,00	200	3/4	25,00	5,00 € X .....	..... €
<i>(figue (70%), sucre, pectine (si nécessaire), acide citrique)</i>						
<i>Confiture Extra de cerise noire</i>	5,00	200	3/4	25,00	5,00 € X .....	..... €
<i>(cerise noire (70%), sucre, pectine (si nécessaire), acide citrique, arôme)</i>						
<i>Total Confitures :</i>						..... €

### Cuisine du Terroir

Produit	Prix (€)	Poids (g)	Nb parts	Prix au Kg	Commande	Total
<i>Canard aux pêches</i>	13,00	800	2	16,25	13,00 € X .....	..... €
<i>(Cuisses de canard (min. 40%) (2 Cuisses), fond de canard cuisiné, oreillon de pêches (4%), sirop de pêche, gomme xanthane, dextrose, guar, sel, poivre, arôme)</i>						
<i>Canard à l'orange</i>	13,00	800	2	16,25	13,00 € X .....	..... €
<i>(Cuisses de canard (min. 40%) (2 Cuisses), jus d'orange, fond de canard cuisiné, oranges (3%), gomme xanthane, dextrose, guar,, sel, poivre, arôme)</i>						
<i>Canard aux griottes</i>	13,00	800	2	16,25	13,00 € X .....	..... €
<i>(Cuisses de canard (min. 40%) (2 Cuisses), fond de canard cuisiné, griottes (5%), jus de griotte, gomme xanthane, dextrose, guar, sel, poivre, arôme)</i>						
<i>Canard à l'Ananas et gingembre</i>	13,00	800	2	16,25	13,00 € X .....	..... €
<i>(Cuisses de canard (min. 40%) (2 Cuisses), fond de canard cuisiné, ananas (5%), jus d'ananas, gingembre(1%),gomme xanthane, dextrose, guar,, sel, poivre, arôme)</i>						
<i>Total Cuisine du Terroir :</i>						..... €

### Les Confits

Produit	Prix (€)	Poids (g)	Nb parts	Prix au Kg	Commande	Total
<i>Configu 'O Floc (Confit de figues au Floc)</i>	3,00	90	2/4	33,33	3,00 € X .....	..... €
<i>( figues (min 60%), sucre, Floc de gascogne (3 %), vinaigre,épices,arôme )</i>						
<i>Confit d'oignons au Floc</i>	3,00	90	2/4	33,33	3,00 € X .....	..... €
<i>( oignons (min 60%), sucre, Floc de gascogne (3%), vinaigre,épices, arôme )</i>						
<i>Coing-coing</i>	3,00	90	2/4	33,33	3,00 € X .....	..... €
<i>Coing (min 60%), sucre, eau, Pain d'épice (3%) (sirop de glucose-fructose, farine de sigle, miel, matiere grasse vegetale, poudre à lever : carbonate acide de soduim, diphosphate disodique, acide citrique, sel, arôme, lait entier en poudre, gluten, cannelle en poudre, soja), épices, acide citrique</i>						
<i>Caviar de Melon</i>	4,80	110	2/4	43,00	4,80 € X .....	..... €
<i>melon (min 60%),sucre, glucose, acide citrique, acide ascorbique, arôme</i>						
<i>Charme de Rose</i>	6,00	200	2/3	30,00	6,00 € X .....	..... €
<i>( décoction de Rose (eau+ »Rosa centifolia » (2%)), sucre, pétales de rose, pectine, acide citrique, arôme)</i>						
<i>Voile de Violette</i>	6,00	200	2/3	30,00	6,00 € X .....	..... €
<i>( décoction de fleurs de Violette (eau+ »Viola odorata» (2%)), sucre, pétales de violette, pectine, jus de myrtille, acide citrique, arôme)</i>						
<i>Total Confits :</i>						..... €