

COMMANDE DU . . / . . / 2012

DESSERTS	TOTAL
<i>Les Desserts pâtisseries</i> E
<i>Les Mijotés de Fruits</i> E
<i>Les Nages de Fruits</i> E
<i>Les confitures</i> E
<i>Les Confits</i> E
<i>Les Coulis</i> E
NOTRE COIN TERROIR -	
SPECIALITES CANARD -	
<i>Les Spécialités de Foie Gras</i> E
<i>La Cuisine du Terroir</i> E
TOTAL E
<i>Port offert dès 120 euros d'achat</i>	
PORT (10€) E
TOTAL COMMANDE 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 la poste.	

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

Glosek Gourmet EURL - ZI BIOPOLE - 32500 FLEURANCE -
 Tel : 0562060074 - e-mail : gg@glosekgourmet.com - site : <http://glosekgourmet.com>
 N° SIRET : 418 477 659 00076 - Capital 8000 Euros

- [C O I N] -

[C O I N] -

- [C O I N] -

EMOTION

IMAGINATION

[C O I N] -

GLOSEK GOURMET

« Fantaisies Gourmandes »

Réservé aux épicuriens

Membre de l'Académie Nationale de Cuisine, Chef de cuisine réputé, Michel GLOSEK œuvre dans son atelier de création culinaire.

Ambassadeur de la qualité et du bien-vivre, formé à la qualité dans une prestigieuse école hôtelière et à la connaissance des saveurs et associations dans son restaurant, il parcourt le monde et puise dans ses voyages l'inspiration nécessaire à la création de ses produits.



étonneront lors de vos cafés gourmands.

Il fabrique artisanalement des produits de gourmet pour les gourmets, qui allient tradition et innovation.

Sa gamme de desserts à l'Armagnac, ses foies gras originaux, ses gourmandises de fruits enchanteront vos instants gastronomiques et

NOS PRODUITS TERROIR

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

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

NOS DESSERTS

Les Confits :

Produit	Prix (€)	Poids (g)	Nb parts	Prix au Kg	Commande	Total
Configu 'O Floc (Confit de figues au Floc) (figues (min 60%), sucre, Floc de Gascogne (3 %), vinaigre, épices, arôme)	3,00	100	2/4	30	3,00 € X €
Confit d'oignons au Floc (oignons (min 60%), sucre, Floc de Gascogne (3%), vinaigre, épices, arôme)	3,00	100	2/4	30	3,00 € X €
Coing-coing Coing (min 60%), sucre, eau, Pain d'épice (3%) (sirop de glucose-fructose, farine de sigle, miel, matière grasse végétale, poudre à lever : carbonate acide de sodium, diphosphate disodique, acide citrique, sel, arôme, lait entier en poudre, gluten, cannelle en poudre, soja), épices, acide citrique	3,00	100	2/4	30	3,00 € X €
Le Carat de Melon (Lecture) melon (min 60%), sucre, glucose, acide citrique, acide ascorbique, arôme	5,00	110	4/6	45.45	5,00 € X €
Le Floc des Chefs Floc de Gascogne (50%), jus de griotte, sucre, glucose, arôme	3,00	100	2/4	30	3,00 € X €
Fleurandise (voile de violette) Décoration de fleurs de Violette (eau+ « viola odorata » (2%)), sucre, pétales de violette, pectine, jus de myrtille, acide citrique.	3,00	100	2/4	30	3,00 € X €
Total Confits :					 €

Les Coulis de Fruits et Crème :

Produit	Prix (€)	Poids (g)	Nb parts	Prix au Kg	Commande	Total
Caramba (Purée de cactus (min 25%), citron vert (25%), jus d'orange sanguine, sucre, pectine, acide citrique)	3.20	100	2/4	32.00	3.20 € X €
Gri-gri (Jus de griottes (min 70%), sucre, pectine, acide citrique, arôme)	3.20	100	2/4	32.00	3.20 € X €
Maracaïbo (Purée de mangues (30%), purée d'ananas (30%), purée de banane (12%), purée de noix de coco (12%), sucre, rhum (3%), pectine, acide citrique)	3.20	100	2/4	32.00	3.20 € X €
Suzette (jus d'orange (min 70%), sucre, pectine, extrait de grand-marnier, acide citrique, arôme)	3.20	100	2/4	32.00	3.20 € X €
Crème de Caramagnac (Sucre, caramel (sucre+eau), glucose, crème fraîche, armagnac (5%), beurre (4%), sel, gomme xanthane, dextrose, guar	4.00	110	4/6	40.00	3.20 € X €
Fondue au chocolat Noir et Armagnac	7.00	230	4/6	30.43	7.00 € X €
Total Coulis de Fruits et crème :					 €

Desserts pâtisseries :

Produit	Prix (€)	Poids (g)	Nb parts	Prix au Kg	Commande	Total
Baba Gascon Sirop à baba : sucre, eau, glucose, armagnac (14%), 6 babas (farine de blé, œufs, beurre, levure, sel, sucre)	6,00	230	2/3	26,00	6,00 € X €
Baba du Bougnat Sirop à baba : sucre, eau, glucose, alcoolat de verveine (7%), 6 babas (farine de blé, œufs, beurre, levure, sel, sucre)	6,00	230	2/3	26,00	6,00 € X €
Baba du Créole Sirop à baba : sucre, eau, glucose, rhum, arôme, 6 babas (farine de blé, œufs, beurre, levure, sel, sucre)	6,00	230	2/3	26,00	6,00 € X €
Baba impérial 6 babas (farine de blé, œufs, beurre, levure, sel, sucre), Sirop : sucre, eau, glucose, armagnac, liqueur de mandarine, arôme.	6,00	230	2/3	26,00	6,00 € X €
Charlotte de Gascogne Préparation pruneaux : pruneaux (70%), sucre, armagnac (5%), pectine, acide citrique Sirop (25%) : sucre, eau, glucose, armagnac (14 %) du sirop), extrait de café Biscuit: sucre, œufs frais (33%), farine de froment, stabilisant: glycérol, arôme, sirop de sucre inverti, sel, conservateur: propionate de calcium, acidifiant: tartrate de potassium	4,00	150	1/2	26,60	4,00 € X €
La Polonaise Brioche : farine de blé, beurre, levure, sel, sucre. Sirop : Sucre, eau, glucose, armagnac, extrait de grand-marnier (1%), arôme.	5,00	200	1/2	25,00	5,00 € X €
Charlotte belle-hélène 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, œufs frais (33%), farine de froment, stabilisant: glycérol, arôme, sirop de sucre inverti, sel, conservateur: propionate de calcium, acidifiant: tartrate de potassium	4,50	150	1/2	30,00	4,50 € X €
Charlotte de Caraïbe Préparation ananas : ananas (50%), sucre, rhum, acide citrique, agar agar, arôme. Biscuit: sucre, œufs frais (33%), farine de froment, stabilisant: glycérol, arôme, sirop de sucre inverti, sel, conservateur: propionate de calcium, acidifiant: tartrate de potassium	4,00	150	1/2	26,60	4,00 € X €
Canelé d'Armagnac 6 canelés : eau, farine de blé, rhum vanillé, préparation lactée, œufs, arôme vanille, vanilline, traces huile de soja, Sirop à canelés: eau, sucre, glucose, armagnac (14%)	6,50	260	3/6	25,00	6,50 € X €
Dentelle 4 crêpes : farine de blé, lait entier, eau, sucre, (Œufs entiers, sucre vanillé, sel, huile de tournesol Sirop à crêpes: eau, sucre, glucose, armagnac (14%), arôme, zeste d'orange	6,50	270	4	24,07	6,50 € X €
Crumble Gascon Préparation aux pruneaux : pruneau (60% min.), raisin, eau, sucre, armagnac (7 %), acide citrique Crumble : farine de froment, sucre, beurre, sel, eau	3,50	110	1	31,82	3,50 € X €
Crumble du Mendant Préparation : abricot, abricot sec, raisin, sucre, arôme, acide citrique. Crumble : farine de froment, sucre, beurre, sel, eau	3,50	110	1	31,82	3,50 € X €
Total Desserts Pâtisseries :					 €

Les Mijotés de Fruits :

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

Les Nages de Fruits :

Produit	Prix (€)	Poids (g)	Nb parts	Prix au Kg	Commande	Total
Castagnac	6,20	260	3/4	23,85	6,20 € X €
(marrons (20 pièces minimum, 200g environ), sirop : (sucre, eau, glucose, armagnac (14% du sirop))						
Figur ' O Flocc	13,00	600	6 / 4	21,60	13 € X €
figues (min.12pieces environs300g) sirop (min. 220g) : (sucre, Flocc de Gascogne (5%), vin blanc, glucose)						
Figur ' O Flocc	6,00	260	2/3	23,08	6,00 € X €
figues (min.5pièces environs150g) sirop 220g) : (sucre, Flocc de Gascogne (5%), vin blanc, glucose)						
Prun 'O thé	6,00	260	2/3	23,08	6,00€ X €
(eau, pruneaux d' Agen (12 pièces), Sucre, Thé vert à la Menthe (0,1%), extrait de menthe)						
Poire	6,00	260	2/3	27,50	6,00€ X..... €
5 poires confites (50% min)(poires, sirop glucose/fructose, acide citrique, sulfite), eau, eau de vie de poire d'Olivet (6%), glucose, arôme						
Clémentine	6,00	260	2/3	23,08	6,00€ X €
5 Clémentines confites (50% min)(clémentines, sirop glucose/fructose, acide citrique, sulfite), eau, sucre, glucose, arôme						
Clémentine	13,00	600	6 / 4	21,60	13 € X €
12 Clémentines confites (50% min) (clémentines, sirop glucose/fructose, acide citrique, sulfite), eau, sucre, glucose, arôme						
Total nages de Fruits :					 €

Les Confitures :

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

