

# conserverie des MILLE SOURCES



## contact

Conserverie  
des Mille Sources

M. André Legrand  
1, rue de la Résistance  
23400 Bourgneuf

t.05 55 64 26 78  
f.05 55 64 26 83

## Qui sommes-nous ?

Petite entreprise familiale créée en 1975 et reprise en 1995 par André Legrand. Messieurs Legrand père et fils travaillent de façon artisanale et traditionnelle des produits du Limousin et des départements voisins, dans le respect des règles d'hygiène (entreprise agréée appliquant la méthode HACCP), en se remettant toujours en cause par le biais de stages et de formations. La marque "Conserverie des Mille Sources" est un gage de qualité en terme de goût et de sécurité.

## PRISE DE COMMANDE

courrier / téléphone / fax

## MODE DE RÈGLEMENT ACCEPTÉ

chèque, carte bleue, virement

## QUANTITÉ MINIMALE

12 unités

# conserverie des MILLE SOURCES

## CONDITIONNEMENT

bocal

## POIDS UNITAIRE

180 g

## CONSERVATION

DLUO 4 ans à température ambiante.

## conserves de pâtés

Pâtés fabriqués artisanalement, avec un hachage et un pétrissage traditionnels, à base de viandes de porc, gras de porc, cognac, épices et condiments, sans liant ni produit chimique.

### CONSEILS DE DÉGUSTATION

servir frais, en entrée.

## CONDITIONNEMENT

bocal

## POIDS UNITAIRE

350 g

## CONSERVATION

DLUO 4 ans à température ambiante.

## pâté forestier

Pâté artisanal fabriqué traditionnellement, avec du foie de volaille et des champignons.

### CONSEILS DE DÉGUSTATION

servir frais, en entrée

## CONDITIONNEMENT

bocal

## POIDS UNITAIRE

330 g

## CONSERVATION

DLUO 4 ans à température ambiante.

## confit de porc

Confit réalisé à base de longe de porc désossée et dégraissée.

### CONSEILS DE DÉGUSTATION

servir froid ou chaud, en entrée ou en plat de résistance, avec des pommes de terre ou de la salade.

## CONDITIONNEMENT

boîte ou bocal

## POIDS UNITAIRE

280, 330 et 560 g

## CONSERVATION

DLUO 4 ans à température ambiante.

## conserves de champignons

Conserves de champignons cuisinés dans toute leur fraîcheur, préparés soit au naturel, soit à l'huile.

### CONSEILS DE DÉGUSTATION

se marie parfaitement avec une viande, ou dans une omelette.

## CONDITIONNEMENT

bocal

## POIDS UNITAIRE

180 g

## CONSERVATION

DLUO 4 ans à température ambiante.

## rillettes

Rillettes d'oie, de canard, de porc, cuites dans la graisse, avec un effilochage manuel.

### CONSEILS DE DÉGUSTATION

se déguste frais en entrée avec des cornichons.

## AUTRES PRODUITS

Myrtilles sauvages au sirop, pains d'épices, miels, gamme de plats cuisinés...