

Foie gras e carne di anatra da cucinare

Ordini entro il 6, ritiri dal 12 / Ordini entro il 13, ritiri dal 19

Foie gras crudo (circa 500g).....13,4€/etto

Magret / aiguillettes crudo (circa 350g).....4,5€/etto

Da mangiare:

Foie gras mi cuit classico24,9€/etto

Ostriche (numero 3, prezzi per 24 pezzi)

Ordini entro il 14 per Natale, entro il 20 per Capodanno

Gillardeau speciales n°3.....120€

Belon (piatte di Bretagne).....79€

Spéciales de Claire Fonteneau (Marenne d'Oléron).....89€

Fines du Cap Horn (Isola di Noirmoutier).....59€

Caviale d'Aquitaine

Baerii.....150€/50g

Oscietra.....190€/50g

Formaggi

ordini entro il 19 per Natale, entro il 27 per Capodanno

Plateau de fromages:

Medio: 4 tipi, circa 500g di formaggi.....45€

Grande: 7 tipi, circa 1kg di formaggi.....80€

Formaggi vari:

Caprini, Camembert, Roquefort, Comté 40 mesi,...

Tartufo bianco e nero pregiato:

ordini entro il 19 per Natale, entro il 28 per Capodanno

**Per ordinare: info@vasano.it,
in negozio o al 06 8554971**