

Le bénéfice de la vente permettra d'alimenter la caisse des actions sociales.

En 2009 nous avons pu offrir 130 baptêmes de l'air à de jeunes handicapés et une aide substantielle...

Merci de passer vos commandes avant le 30 novembre à votre correspondant ou à l'adresse suivante :

Kiwanis Baldo Gérard – 7, rue Victor Hugo - 95150 Taverny
Tél. : 01 39 60 93 59 – gemabal@club-internet.fr

Veillez remplir le bon de réservation qui accompagne ce livret

Offre exceptionnelle

Merci de diffuser ce livret et le bon de réservation le plus largement possible dans votre entourage.

Si vous souhaitez faire un don
(avec délivrance d'un reçu pour déduction fiscale)
ou avoir plus d'informations sur le Kiwanis,
contactez-nous :

Kiwanis Club d'Asnières-sur-Seine

Siège : chez Henri Mercier
50, rue de l'Alma – BP 22
92603 Asnières-sur-Seine CEDEX

*Association à but non lucratif,
régie par la loi de 1901*

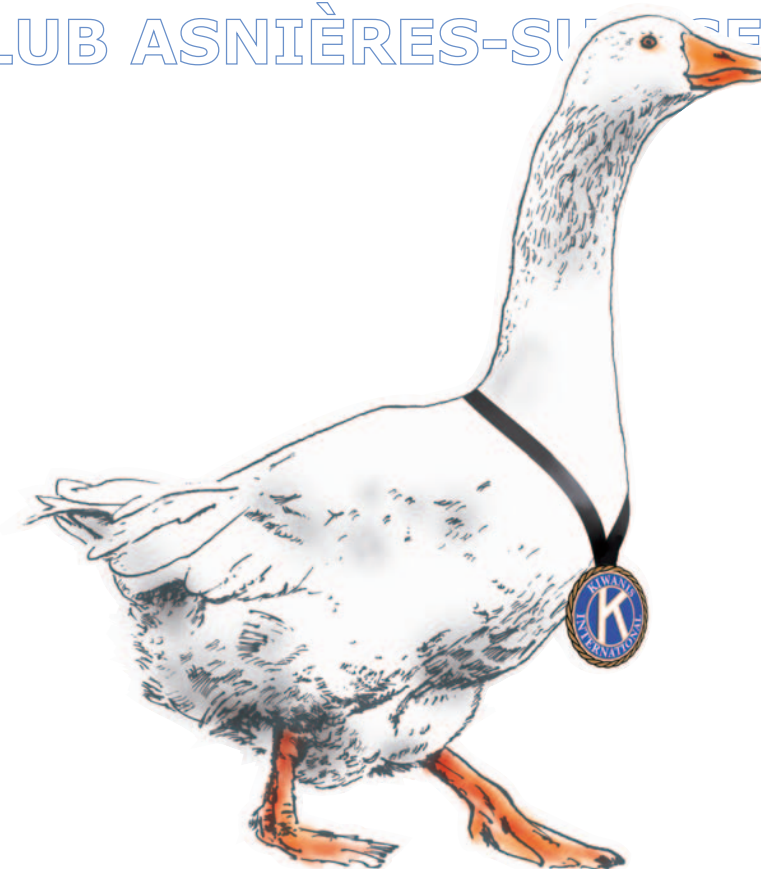
Déclarée à la Préfecture des Hauts de Seine le 4 novembre 1981

Visitez notre site :

<http://www.kiwanis-asnieres.org>
contact@kiwanis-asnieres.org

KIWANIS

CLUB ASNIÈRES-SUR-SEINE



100% FOIE GRAS D'OIE

MI-CUIT

UNE QUALITÉ EXCEPTIONNELLE

LA FABRICATION



Déveinage

Foie Gras Extra

Assaisonnement

Pesage

Cuisson

Conditionnement

KIWANIS : Actions sociales Foies gras d'oie pour Noël 2009 et Nouvel An 2010

Comme chaque année, pour les fêtes de fin d'année, le Kiwanis d'Asnières-sur-Seine vous propose un foie gras d'oie mi-cuit de très grand choix (conservation 1 mois dans le réfrigérateur et plus au congélateur).

Quelques indications générales très sommaires.

Chacun sait que la France produit chaque année 8 000 tonnes de foies gras d'oie alors que le reste de la production mondiale est de 11 000 tonnes (principalement « les Pays de l'est »). Bien entendu la tradition fait que la qualité de la production française est bien supérieure à toute autre et par la suite les prix varient du simple au triple.

À cela s'ajoutent les préparations qui sont très variables car on mélange des foies gras autres (bien moins cher) dans des pourcentages qui vont de 10 % à 80 % ; Ceci explique les très grandes différences de prix que l'on constate dans la distribution. Actuellement pour le foie gras cru (non préparé) les prix varient selon les origines à 15 à 50 euros le kg foie gras de canard et 25 à 80 le kg pour le foie gras d'oie.

Le Kiwanis Club d'Asnières-sur-Seine a opté dans le choix des Foies gras d'oies à 100 %, dans le « haut de gamme » pour préparer, d'une manière traditionnelle, ses terrines. Dans les ingrédients on retrouve de la fine champagne, du poivre blanc et sel.

Les foies gras seront préparés le samedi 12 décembre et dimanche 13 décembre 2009. Ils seront disponibles dès le jeudi 17 décembre 2009.

Terrine de foie gras d'oie :

- les 400 g à 59 euros
- les 200 g à 31 euros



Dégustation

Possibilité de les emballer sous-vide pour une plus longue conservation soit en sus 1€ la terrine.