

# Les Plats cuisinés

« Conçus et réalisés à partir d'anciennes recettes des Charentes et du Périgord, léguées par nos parents et grands-parents et adaptées à la cuisine moderne ».

## Rillettes de Canard

Ingrédients : viande de canard - viande de porc - oignon - sel - poivre - épices

BOÎTE - Conservation 4 ans

Réf.	Poids	Prix/100g.	Prix unitaire	
62	190 g	1,895 €	3,60 €	4 parts
63	130 g	2,000 €	2,60 €	2 parts



## Canard en civet

Ingrédients : viande de canard longuement mijotée dans du Bordeaux avec beaucoup d'échalotes - sel - poivre

BOCAL - Conservation 4 ans

Réf.	Poids	Prix/100g.	Prix unitaire	
67	600 g	1,834 €	11,00 €	4 parts



## Grillons de Canard

Ingrédients : viande de canard - sel - ail - poivre - épices

BOÎTE - Conservation 4 ans

Réf.	Poids	Prix/100g.	Prix unitaire	
620	190 g	1,895 €	3,60 €	4 parts



## Cassoulet aux manchons confits

Ingrédients : haricots blancs, jus cuisinés, manchons et saucisses de canard, tomates et assaisonnement

MARMITE - Conservation 4 ans

Réf.	Poids	Prix/100g.	Prix unitaire	
71	650 g	1,231 €	8,00 €	2 parts
72	1300 g	1,151 €	14,50 €	4 parts



## Manchons aux lentilles

Ingrédients : 3 manchons - lentilles - bouillon - magrets fumés - oignons - carottes - sel - poivre - aromates - ail - thym - laurier - céleri

BOCAL - Conservation 4 ans

Réf.	Poids	Prix/100g.	Prix unitaire	
77	550 g	1,273 €	7,00 €	2-3 parts

