



Millésime 2019-2020



De l'élevage à l'assiette



Au Naturel



- Foie gras
-
- Confits
-
- Produits frais
-
- Plats cuisinés
-
- Paniers gourmands

Le foie gras

Au frais

« L'ensemble de ces produits est à conserver au réfrigérateur et peut être congelé si vous le souhaitez »

FOIE GRAS CRU EXTRA DE CANARD*

En poche Sous-Vide, Conservation 10 jours

| Réf. | Poids | Prix/Kg | Prix unitaire |
|------|--------------|---------|---------------|
| C91 | 530g Environ | 47,17€ | 25,00€ |

FOIE GRAS CRU EXTRA DE CANARD* -Deveiné

En poche Sous-Vide, Conservation 06 jours

| Réf. | Poids | Prix/Kg | Prix unitaire |
|------|--------------|---------|---------------|
| C910 | 530g Environ | 52,83€ | 28,00€ |

FOIE GRAS CUISINE « Au Torchon »

Ingrédients: Foie gras de canard*, sel, sel nitrité, poivre, Pineau.
En poche Sous-Vide, Conservation 15 jours

| Réf. | Poids | Prix/Kg | Prix unitaire |
|------|-----------------|---------|---------------|
| C920 | 250g (5 parts) | 90€ | 22,50€ |
| C921 | 500g (10 parts) | 90€ | 45,00€ |
| C922 | 750g (15 parts) | 90€ | 67,50€ |



Foie gras deveiné ou pas?

Le foie gras deveiné est idéal pour la préparation de vos terrines « mi-cuit » sans se charger de la tâche délicate du deveinage. Si vous souhaitez préparer un foie gras « poêlé », il est préférable de ne pas le deveiner afin de tailler de belles escalopes d'un bon centimètre sans qu'elles ne se cassent.

Nouveau

LINGOT DE FOIE GRAS DE CANARD *MI-CUIT AUX 5 BAIES

Ingrédients: Foie gras de canard*- sel- sel nitrité- mélange 5 baies 0,3% Pineau.
En barquette Sous-Vide, Conservation 60 jours

| Réf. | Poids | Prix/Kg | Prix unitaire |
|------|----------------|---------|---------------|
| C23 | 250g (5 parts) | 90€ | 22,50€ |
| C24 | 400g (8 parts) | 90€ | 36,00€ |

TERRINES DE FOIE GRAS DE CANARD ENTIER « Mi-Cuit »

Ingrédients: Foie gras de canard*, sel, sel nitrité, poivre, Pineau
En bocal, Conservation 1 an au réfrigérateur

| Réf. | Poids | Prix/100g | Prix unitaire |
|------|-----------------|-----------|---------------|
| C19 | 130g (3 parts) | 10,77€ | 14,00€ |
| C20 | 190g (4 parts) | 10,53€ | 20,00€ |
| C21 | 350g (7 parts) | 9,86€ | 34,50€ |
| C22 | 500g (10 parts) | 9,40€ | 47,00€ |



Lingot de foie gras de canard mi-cuit aux 5 baies

PDF Creator Trial

*=Origine France - **= Contient des Sulfites - **Ingrédients en gras** = Allergènes

Le foie gras

En conserve

TERRINES DE FOIE GRAS DE CANARD* ENTIER Stérilisé

Ingrédients: Foie gras de canard*, sel, sel nitrité, poivre, Pineau
En bocal, Conservation 4 ans

| Réf. | Poids | Prix/100g | Prix unitaire |
|------|----------------|-----------|---------------|
| C9 | 130g (3 parts) | 10,39€ | 13,50€ |
| C10 | 190g (4 parts) | 10,00€ | 19,00€ |
| C21 | 300g (6 parts) | 9,33€ | 28,00€ |

BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD

Ingrédients: Foie gras de canard* reconstitué 90%- eau 8%- pineau 2%
- sel- sel nitrité-poivre- sucre- épices

En Boîte, Conservation 4 ans

| Réf. | Poids | Prix/100g | Prix unitaire |
|------|----------------|-----------|---------------|
| BC90 | 90g (2 parts) | 8,33€ | 7,50€ |
| C30 | 100g (3 parts) | 8,00€ | 8,00€ |
| C31 | 130g (4 parts) | 7,31€ | 9,50€ |
| C32 | 190g (6 parts) | 7,11€ | 13,50€ |
| C33 | 300g (8 parts) | 6,50€ | 19,50€ |

Nouveau

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD* ENTIER Stérilisé aux 5 BAIES

Ingrédients: Foie gras de canard*- sel- sel nitrité- mélange 5 baies 0,3%-
Pineau

En Bocal, Conservation 4 ans

| Réf. | Poids | Prix/100g | Prix unitaire |
|------|----------------|-----------|---------------|
| C5B | 190g (4 parts) | 11,58€ | 22,00€ |



Les accompagnements du foie gras

ATTENTION :
quantités limitées

CONFIT DE FIGUES

Ingrédients: Sucre 49%- Figue Bio 42%- eau ajoutée 6%- oignon-
vinaigre balsamique- géifiant (agar agar)- thym- laurier

En Bocal, Conservation 3 ans

| Réf. | Poids | Prix/100g | Prix unitaire |
|------|-------|-----------|---------------|
| A1 | 80g | 2,25€ | 1,80€ |

CONFIT D'OIGNONS

Ingrédients: Oignons 67%- sucre 14%- Pineau** 10%- miel- sel-
poivre- muscade

En Bocal, Conservation 3 ans

| Réf. | Poids | Prix/100g | Prix unitaire |
|------|-------|-----------|---------------|
| A2 | 80g | 2,25€ | 1,80€ |

CONFIT DE PINEAU

Ingrédients: Sucre 46%- eau 37%- Pineau** 13%- agar agar .

En Bocal, Conservation 3 ans

| Réf. | Poids | Prix/100g | Prix unitaire |
|------|-------|-----------|---------------|
| A3 | 80g | 2,50€ | 2,00€ |

GELEE DE MONBAZILLAC

Ingrédients: Sucre 46%- eau 37%- Monbazillac** 13%- agar agar

En Bocal, Conservation 3 ans

| Réf. | Poids | Prix/100g | Prix unitaire |
|------|-------|-----------|---------------|
| A4 | 80g | 2,50€ | 2,00€ |

*=Origine France - **= Contient des Sulfites - **Ingrédients en gras** = Allergènes

« Après ouverture, les conserves doivent être conservées au frais et consommées rapidement »

Les spécialités "Apéros"

« L'ensemble de ces produits est à conserver au réfrigérateur »

MAGRET DE CANARD SECHE FUME AU BOIS DE HÊTRE

❄️ Ingrédients: Magret de canard* – Sel – Sel nitrité – Poivre
En poche Sous-Vide, Conservation 30 jours

| Réf. | Poids | Prix/Kg | Prix unitaire |
|------|-------------------------|---------|---------------|
| MSFE | 280g Environ Entier | 31,67€ | 8,85€ |
| MSFT | 100g Environ Tranché | 53,00€ | 5,30€ |



SAUCISSE SECHE DE CANARD

Ingrédients: Viande de canard*50% - maigre et gras de porc 50% - sel – lactose- dextrose-épice- conservateur (E252)- Huile de tournesol - ferments lactiques.
Conservation 30 jours

| Réf. | Poids | Prix/Kg | Prix unitaire |
|------|--------------|---------|---------------|
| SS | 150g environ | 30,00€ | 4,50€ |

MAGRET DE CANARD SECHE FOURRE AU FOIE GRAS

❄️ Ingrédients: Magret de canard* – foie gras de canard(20%), Sel-Sel nitrité – poivre
En poche Sous Vide. Conservation 20 jours

| Réf. | Poids | Prix/Kg | Prix unitaire |
|------|-------|---------|---------------|
| MFFG | 180g | 43,00€ | 7,70€ |



Les produits frais ~ À cuisiner

« L'ensemble de ces produits est à conserver au réfrigérateur et peut être congelé si vous le souhaitez »

MAGRET FRAIS DE CANARD* FERMIER ❄️

En poche Sous-Vide, Conservation 14 jours



| Réf. | Poids | Prix/Kg | Prix unitaire |
|------|--------------|---------|---------------|
| MAG | 400g Environ | 17,50€ | 7,00€ |



RÔTI DE CANARD* FOURRE AU FOIE GRAS MI-CUIT ❄️



Ingrédients: Magret de canard* (86%) - Foie gras (14%)
En poche Sous-Vide, Conservation 10 jours

| Réf. | Poids | Prix/Kg | Prix unitaire |
|------|---------------|---------|---------------|
| RFFG | 1,1Kg environ | 32,00€ | 35,20€ |



RÔTI DE CANARD* FOURRE A LA FARCE FORESTIERE ❄️



Ingrédients: Magret de canard* (86%) - Farce(14% Viande de porc, œufs, laits, champignons, foie gras, vin blanc, échalotes et épices)
En poche Sous-Vide, Conservation 10 jours

| Réf. | Poids | Prix/Kg | Prix unitaire |
|------|---------------|---------|---------------|
| RFF | 1,1Kg environ | 27,00€ | 29,70€ |

AIGUILLETES DE CANARD* FRAÎCHES ❄️



En poche Sous-Vide, Conservation 12 jours

| Réf. | Poids | Prix/Kg | Prix unitaire |
|------|---|---------|---------------|
| AIG | 500g Environ (entre 14/16 pièces) | 21,00€ | 10,50€ |

Foie gras en bouillon Thaï



Du chef Florian Laffaire du Bistrot 41 à Angoulême

Pour 4 personnes

- 1/2 litre de bouillon de canard
- 1/2 bâton de citronnelle
- 1 cm de rhizome de gingembre
- Vinaigre de riz
- Sauce soja
- Piment d'espelette
- Coriandre
- 200g de légumes de saison
- 4 escalopes de foie gras



Éplucher les différents légumes, les tailler finement.

Faire chauffer le bouillon de canard.
Ajouter la sauce soja, le vinaigre de riz, la citronnelle, le gingembre et le piment d'espelette.

Faire cuire les escalopes de foie gras 2min sur chaque face.
Les pocher dans le bouillon.

Disposer les légumes dans une assiette creuse puis les escalopes de foie gras.

Verser le bouillon bien chaud et parsemer de quelques feuilles de coriandre.

Les Terrines gourmandes

TARTINADE DE FOIE GRAS DE CANARD

Ingrédients: Foie gras de canard *(33%)- gras de porc* 17%-foie de volaille 12%- gras de canard 8%- **lait -œuf-oignons-Pineau-** Polyphosphate -sucre-sel-sel nitraté-poivre-épices
En Bocal, Conservation 4 ans

| Réf. | Poids | Prix/100g | Prix unitaire |
|--------|----------------|-----------|---------------|
| TART90 | 90g (2 parts) | 2,78€ | 2,50€ |
| TART | 190g (6 parts) | 2,50€ | 4,50€ |



PÂTE DE FOIE GRAS DE CANARD

Ingrédients: Viande porc* 50% (dont 25% de gras de porc)- **œuf- lait-** Cognac- sel- sel nitraté- poivre- épices. Bloc de foie gras 50% (Foie gras 90%, eau 8%, pineau 2%)
En Boîte, Conservation 4 ans

| Réf. | Poids | Prix/100g | Prix unitaire |
|-------|----------------|-----------|---------------|
| PF130 | 130g (3 parts) | 5,00€ | 6,50€ |
| PF250 | 250g (6 parts) | 4,20€ | 10,50€ |

GALANTINE DE FOIE GRAS DE CANARD

Ingrédients: Viande porc* 50% (dont 25% de gras de porc)- **œuf- lait** - Cognac- sel- sel nitraté- poivre- épices. Bloc de foie gras 50% (Foie gras 90%, eau 8%, pineau 2%)
En Bocal (90g) et Boîte, Conservation 4 ans

| Réf. | Poids | Prix/100g | Prix unitaire |
|--------|----------------|-----------|---------------|
| GAL90 | 90g(2 parts) | 4,44€ | 4,00€ |
| GAL200 | 190g (4 parts) | 3,70€ | 7,40€ |

PÂTE DE LA DOUBLE

Ingrédients: Viande porc* 70% (dont 35% de gras)- **œuf- lait-** Cognac- sel- sel nitraté, poivre- épices. Bloc de foie gras 30% (Foie gras 90%, eau 8%, Pineau 2%)- sucre.
En Boîte, Conservation 4 ans

| Réf. | Poids | Prix/100g | Prix unitaire |
|-------|----------------|-----------|---------------|
| PD130 | 130g (3 parts) | 3,85€ | 5,00€ |
| PD200 | 190g (4 parts) | 3,75€ | 7,50€ |

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD AU SAUTERNES

Ingrédients: Viande de canard*(39%)- viande de porc*(30%)-Foie gras de canard reconstitué (20%) - Sauternes**6%-**œufs-lait-sel-sel nitraté-** poivre-sucre-épices.
En Boîte, Conservation 4 ans

| Réf. | Poids | Prix/100g | Prix unitaire |
|-------|----------------|-----------|---------------|
| TS100 | 90g (2parts) | 3,60€ | 3,60€ |
| TS200 | 190g (6 parts) | 3,30€ | 6,60€ |

COU FARCI AU FOIE GRAS DE CANARD

Ingrédients: Viande de porc* 50% (dont 85% de gras de porc)- Foie gras 25%- peau de cou 25% - **œuf- lait-** Cognac- sel- sel nitraté- poivre épices
En Boîte, Conservation 4 ans

| Réf. | Poids | Prix/100g | Prix unitaire |
|------|----------------|-----------|---------------|
| CF | 250g(6 parts) | 5,00€ | 12,50€ |

CAILLE FARCIE AU FOIE GRAS DE CANARD

Ingrédients: Caille* 70%, Foie gras reconstitué 20% (Foie gras 90%, eau 8%, pineau 2%)- gelée ambrée 10% (sucre, gélatine bovine, sel, Acidifiant, Caramel, arômes naturels) sel- sel nitraté- poivre- sucre
En Boîte, Conservation 4 ans

| Réf. | Poids | Prix/100g | Prix unitaire |
|--------|----------------|-----------|---------------|
| CAF200 | 200g(2 parts) | 4,60€ | 9,20€ |



PÂTE LE TERROIR

Ingrédients: Viande de porc* 90% -Foie gras 5%- **œuf- lait-** Cognac - sel- sel nitraté- poivre- épices
En Bocal (90g) et Boîte, Conservation 4 ans

| Réf. | Poids | Prix/100g | Prix unitaire |
|-------|----------------|-----------|---------------|
| PT90 | 90g (2 parts) | 2,56€ | 2,30€ |
| PT130 | 130g (3 parts) | 2,69€ | 3,50€ |
| PT200 | 190g (4 parts) | 2,43€ | 4,85€ |

Les Terrines gourmandes

TERRINE DE CAMPAGNE

Ingrédients: : Viande de canard* (31%)- gras de porc* (31%)- foie gras de canard 8%- foie de volaille 8%- œuf- oignons- crème- lait- sel- Sel nitrité-cognac- ail- sucre- poivre- épices
En Bocal (90g et 190g) et Boîte, Conservation 4 ans

| Réf. | Poids | Prix/100g | Prix unitaire |
|-------|----------------|-----------|---------------|
| TC90 | 90g (2 parts) | 3,11€ | 2,80€ |
| TC130 | 130g (3 parts) | 2,69€ | 3,50€ |
| TC190 | 190g (4 parts) | 2,67€ | 4,80€ |

GRILLONS DE CANARD

Ingrédients: Viande de canard* (maigre 70%, gras 30%)- ail- sel- poivre.
En Bocal (90g) et Boîte, Conservation 4 ans

| Réf. | Poids | Prix/100g | Prix unitaire |
|------|----------------|-----------|---------------|
| G90 | 90g (2 parts) | 2,22€ | 2,00€ |
| G190 | 190g (4 parts) | 1,95€ | 3,70€ |

PÂTE CAMPAGNARD

Ingrédients: Viande de porc* 55% (maigre et gras 37%)- foie de porc 25%- foie gras de canard- 5%- lait- œuf- oignon- sel- cognac- poivre- ail- sel nitrité- épices.
En Bocal (90g) et Boîte, Conservation 4 ans

| Réf. | Poids | Prix/100g | Prix unitaire |
|-------|----------------|-----------|---------------|
| PC90 | 90g (2 parts) | 2,22€ | 2,00€ |
| PC130 | 130g (3 parts) | 1,92€ | 2,50€ |

« Idéales pour un apéritif improvisé, sur des tartines de pain de campagne grillées, ces terrines feront l'unanimité auprès de vos amis et de vos invités »

RILLETTES DE VEAU

Ingrédients: Bas carré et poitrine de Veau (69%)*-graisse de canard- oignons-Vin Blanc**- Pineau-sel-poivre-thym
En Bocal, Conservation 4 ans

| Réf. | Poids | Prix/100g | Prix unitaire |
|-------|----------------|-----------|---------------|
| RV190 | 190g (4 parts) | 2,26€ | 4,30€ |

RILLETTES DE CANARD

Ingrédients: Viande de canard* gras (maigre 80%, gras 20%)-oignon-sel-poivre-épices.
En Bocal (90g) et Boîte, Conservation 4 ans

| Réf. | Poids | Prix/100g | Prix unitaire |
|-------|----------------|-----------|---------------|
| R90 | 90g (2 parts) | 2,22€ | 2,00€ |
| R130B | 130g (3 parts) | 2,08€ | 2,70€ |
| R190B | 190g (4 parts) | 1,95€ | 3,70€ |



GRILLONS DE CANARD AU ROQUEFORT 5%

Ingrédients: Viande de canard gras* (maigre 80%, gras 20%)- Roquefort 5% oignons- sel- poivre- épices.
En Boîte, Conservation 4 ans

| Réf. | Poids | Prix/100g | Prix unitaire |
|-------|----------------|-----------|---------------|
| GR190 | 190g (4 parts) | 2,61€ | 4,70€ |

TERRINE D'OIE AU POIVRE VERT

Ingrédients: Viande de porc* 45% (maigre et gras 30%) - maigre d'oie* 35%- foie gras 5%- lait- poivre vert 2%- sel- cognac- sel nitrité - épice.
En Bocal (90g) et Boîte, Conservation 4 ans

| Réf. | Poids | Prix/100g | Prix unitaire |
|-------|----------------|-----------|---------------|
| TO90 | 90g (2 parts) | 2,56€ | 2,30€ |
| TO130 | 130g (3 parts) | 2,77€ | 3,60€ |
| TO190 | 190g (4 parts) | 2,74€ | 5,20€ |

TERRINE DE LAPIN

Ingrédients: Viande de porc* 54% dont 36% de gras - viande de lapin* 35% - foie gras 5%- œuf - lait - plantes aromatiques- sel- vin blanc** sel nitrité, épices
En Bocal (90g et 190g) et Boîte, Conservation 4 ans

| Réf. | Poids | Prix/100g | Prix unitaire |
|-------|----------------|-----------|---------------|
| TL90 | 90g (2 parts) | 2,78€ | 2,50€ |
| TL130 | 130g (3 parts) | 2,15€ | 2,80€ |
| TL190 | 190g (4 parts) | 1,90€ | 3,80€ |

PDF Creator Trial

*=Origine France - **= Contient des Sulfites - **Ingrédients en gras** = Allergènes

« Après ouverture, les conserves doivent être conservées au frais et consommées rapidement »

Les Plats cuisinés

CIVET DE CANARD

Ingrédients: Viande de canard* gras 80% (maigre 80%, gras 20%), viande de porc* 3%, vin de pays charentais 8%** - eau 8% - carottes- oignons- échalotes- persil- sel- sucre- **farine de maïs**- poivre- épices.

En Bocal, Conservation 4 ans

| Réf. | Poids | Prix/100g | Prix unitaire |
|------|----------------|-----------|---------------|
| CIVC | 650g (4 parts) | 1,83€ | 11,00€ |

ROUGAIL SAUCISSES

Ingrédients: Saucisses de canard* 45% -oignons 22% - coulis de tomates 18% -eau-ail-piment d'Espelette - sucre - épices
En Boîte, Conservation 4 ans

| Réf. | Poids | Prix/100g | Prix unitaire |
|------|----------------|-----------|---------------|
| ROUG | 550g (3 parts) | 2,09€ | 11,50€ |

BLANQUETTE DE VEAU

Ingrédients: Bas carré de veau* 39% - sauce 33% (eau - **crème fraîche** - fond de veau - amidon - vin blanc** - sel - poivre - **céleri**-infusion de légumes) carottes- champignons,
En Bocal, Conservation 4 ans

| Réf. | Poids | Prix/100g | Prix unitaire |
|------|------------------|-----------|---------------|
| BLAN | 650g (2-3 parts) | 2,23€ | 14,50€ |



SAUTE DE DINDE AU CHAMPAGNE ET SES MARRONS

Ingrédients: Sauce 46% (eau - Champagne** 8% - **crème fraîche** - **moutarde à l'ancienne** - échalotes -carottes - champignons forestiers - farine de maïs)- cuisse de dinde* 44% - marrons 6% - sel - poivre
En Bocal, Conservation 4 ans

| Réf. | Poids | Prix/100g | Prix unitaire |
|------|------------------|-----------|---------------|
| SAD | 650g (2-3 parts) | 1,32€ | 12,50€ |

CASSOULET AU CONFIT DE CANARD

Ingrédients: Cuisses confites 30% - saucisses de canard * (viande de canard 42% - épaule de porc* 42% - vin blanc - sel-sucré -épices)15% - haricots blancs bio 25% - sauce 30% (oignons - coulis de tomate - farine de maïs - ail - sel- sucre - poivre - épices)

En Bocal, Conservation 4 ans

| Réf. | Poids | Prix/100g | Prix unitaire |
|------|-------------------|-----------|---------------|
| CAS1 | 650g (2 parts) | 1,23€ | 8,00€ |
| CAS2 | 1,300kg (4 parts) | 1,15€ | 14,50€ |



MANCHONS CONFITS AUX LENTILLES

Ingrédients: Manchons confits de canard* 40% - lentilles vertes bio 30% - sauce cuisinée 30% (eau - viandes et carcasse de canard*-carottes- oignons-poireaux - ail- **céleri** - sel- poivre - épices - farine de maïs)
En Bocal, Conservation 4 ans

| Réf. | Poids | Prix/100g | Prix unitaire |
|------|------------------|-----------|---------------|
| MCL | 650g (2-3 parts) | 1,27€ | 7,00€ |

COQ AU VIN DE BERGERAC

Ingrédients: Cuisses de poules* 54% - sauce 41% (eau- vin de Bergerac ** - oignon- carottes - échalotes - farine de maïs - chocolat - persil - thym - laurier - sucre - sel - poivre) champignons de Paris - magret fumé

En Bocal, Conservation 4 ans

| Réf. | Poids | Prix/100g | Prix unitaire |
|------|------------------|-----------|---------------|
| COV | 650g (2-3 parts) | 1,77€ | 11,55€ |

CIVET DE LAPIN

Ingrédients: Viande de lapin* 54% - sauce 41% (eau- vin de Pays** - oignon- carottes - échalotes - farine de maïs - chocolat - persil - thym - laurier - sucre - sel - poivre) champignons de Paris - magret fumé
En Bocal, Conservation 4 ans

| Réf. | Poids | Prix/100g | Prix unitaire |
|------|------------------|-----------|---------------|
| CIVL | 650g (2-3 parts) | 1,58€ | 9,50€ |

*=Origine France - **= Contient des Sulfités - **Ingrédients en gras** = Allergènes

« Après ouverture, les conserves doivent être conservées au frais et consommées rapidement »

Les Plats cuisinés

CEPES CUISINES A L'HUILE

Ingrédients: Jambes et morceaux de Cèpes- huile de tournesol – sel
En Bocal, Conservation 4 ans

| Réf. | Poids | Prix/100g | Prix unitaire |
|------|----------------|-----------|---------------|
| CEP | 280g (4 parts) | 3,17€ | 8,90€ |



HARICOTS CUISINES

Ingrédients: Haricots blancs bio 55% - sauce 45% (oignons - coulis de tomate - farine de maïs - ail - sel- sucre - poivre - épices)
En Bocal, Conservation 4 ans

| Réf. | Poids | Prix/100g | Prix unitaire |
|-------|----------------|-----------|---------------|
| HC350 | 350g (2 parts) | 0,71€ | 2,50€ |
| HC650 | 650g (4 parts) | 0,54€ | 3,50€ |

LENTILLES CUISINEES

Ingrédients: Lentilles bio vertes 55% - sauce cuisinée 45% (eau - viandes et carcasse de canard*-carottes-oignons-poireaux - ail- **céleri** – sel poivre - épices - farine de maïs)
En Bocal, Conservation 4 ans

| Réf. | Poids | Prix/100g | Prix unitaire |
|------|----------------|-----------|---------------|
| LC | 650g (4 parts) | 0,54€ | 3,50€ |

NOS SPÉCIALITÉS

ENCHAUD DE PORC

Ingrédients: Filet de porc* 53% - graisse de canard 47% - sel - ail – poivre
En Boîte 750g (400g Net) Conservation 4 ans

| Réf. | Poids | Prix/100g | Prix unitaire |
|------|----------------|-----------|---------------|
| ENCH | 400g (4 parts) | 2,55€ | 10,20€ |

SAUCE PERIGUEUX AUX TRUFFES

Ingrédients: Eau 58% - Bloc de foie gras 24% - Porto** 5% - **Crème fraîche** - graisse de canard - Farine de maïs - Bouillon de Volaille - Truffe 1%
En Boîte, Conservation 4 ans

| Réf. | Poids | Prix/100g | Prix unitaire |
|------|----------------|-----------|---------------|
| SP | 190g (4 parts) | 4,10€ | 7,80€ |

PDF Creator Trial

*=Origine France - **= Contient des Sulfites – **Ingrédients en gras** = Allergènes

« Après ouverture, les conserves doivent être conservées au frais et consommées rapidement »

Les Confits

« A réchauffer au four ou à la poêle, en faisant dorer le côté peau. Servis avec une fricassée de cèpes ou de pommes de terre sautées à la graisse de canard, ils vous feront revivre les saveurs d'antan. »

MAGRET EN GELEE

Ingrédients: Magret de canard* gras 72% -jus de viande en gelée 27% - ail - sel - poivre
En Bocal, Conservation 4 ans

| Réf. | Poids | Prix/100g | Prix unitaire |
|------|----------------|-----------|---------------|
| MG | 550g (4 parts) | 3,45€ | 19,00€ |



CUISSE DE CANARD CONFITE SOUS VIDE

Ingrédients: Cuisse de canard* confite dans la graisse - sel - poivre
En poche sous vide, Conservation 30 jours au réfrigérateur.

| Réf. | Poids | Prix/100g | Prix unitaire |
|------|---------------|-----------|---------------|
| CCSV | 180g (1 part) | 1,92€ | 3,45€ |

CUISSE DE CANARD CONFITE

Ingrédients: Cuisses de canard* confites 55% - graisse de canard* 45% - sel - poivre
En Bocal et Boîte (700g), Conservation 4 ans.

| Réf. | Poids | Prix/100g | Prix unitaire |
|------|----------------|-----------|---------------|
| C2C | 380g (2 parts) | 2,77€ | 10,50€ |
| C4C | 700g (4 parts) | 2,21€ | 15,50€ |

MANCHONS DE CANARD CONFITS

Ingrédients: Manchons de canard* confits 55% - graisse de canard* 45% - sel - poivre.
En Boîte, Conservation 4 ans.

| Réf. | Poids | Prix/100g | Prix unitaire |
|------|----------------|-----------|---------------|
| M5C | 500g (3 parts) | 1,12€ | 5,60€ |



GRAISSE DE CANARD

Ingrédients: Graisse de canard -sel-poivre
En Bocal, Conservation 4 ans.

| Réf. | Poids | Prix/100g | Prix unitaire |
|------|-------|-----------|---------------|
| GR | 650g | 5,38€ | 3,50€ |

PREPARATION SALADE PERIGOURDINE

•Ingrédients: Viande confite de canard* 60% (aiguillette 28% - gésier 22% - 1 cœur 10%) - graisse de canard 40% - sel - poivre
En Bocal, Conservation 4 ans.

| Réf. | Poids | Prix/100g | Prix unitaire |
|------|----------------|-----------|---------------|
| PSP | 130g (3 parts) | 2,85€ | 3,70€ |



GESIERS DE CANARD CONFITS

Ingrédients: Gésiers de canard* confits 60% - graisse de canard 40% - sel - poivre
En Bocal, Conservation 4 ans.

| Réf. | Poids | Prix/100g | Prix unitaire |
|-------|----------------|-----------|---------------|
| GC130 | 130g (3 parts) | 3,69€ | 4,80€ |
| GC260 | 260g (6 parts) | 3,27€ | 8,50€ |

PDF Creator Trial

*=Origine France - **= Contient des Sulfites - **Ingrédients en gras** = Allergènes

« Après ouverture, les conserves doivent être conservées au frais et consommées rapidement »

Lots et Présentations cadeaux

ETUI 4 VERRINES ASSORTIES 90g

Composition: 1 Terrine d'oie au poivre vert 90g, 1 Terrine de lapin 90g, 1 Pâté campagnard 90g, 1 Pâté Le terroir 90g

| Réf. | Prix unitaire |
|--------|---------------|
| ASS901 | 12,50€ |



ASSORTIMENT 130G

Composition: 1 Terrine d'oie au poivre vert 130g, 1 Pâté campagnard 130g, 1 Grillons de canard 130g, 1 Rillettes de canard 130g, 1 Pâté Le Terroir 130g

| Réf. | Prix unitaire |
|-----------|---------------|
| ASS130-19 | 14,50€ |



ASSORTIMENT SUCRE-SALE

Composition: 2 Blocs de foie gras de canard 130g, 1 Confit de pineau 80g, 1 Confit d'oignons 80g

| Réf. | Prix unitaire |
|-------|---------------|
| ASS19 | 20,00€ |



LE CHARENTAIS

Composition: 1 Foie gras de canard entier 130g, 1 Pineau blanc des Charentes « Le petit Cousinaud » 50cl, 1 Confit de Pineau 80g

| Réf. | Prix unitaire |
|-------|---------------|
| CHA19 | 29,00€ |



LE DORDOGNOT

Composition: 1 Foie gras de canard entier 190g, 1 Galantine de foie Gras 190g, 1 Pâté de la Double 190g, 1 Terrine de campagne 90g, 1 Gelée de Monbazillac 80g, 1 Bouteille de Monbazillac « Domaine de Leyrissat » 75cl



| Réf. | Prix unitaire |
|-------|---------------|
| DOR19 | 57,00€ |

ETUI 4 VERRINES « SPECIAL CANARD » 90g

Composition: 1 Bloc de foie gras de canard 90g, 1 Tartinade de foie Gras 90g, 1 Galantine de foie gras 90g, 1 Grillons de canard 90g

| Réf. | Prix unitaire |
|--------|---------------|
| ASS902 | 19,50€ |



ASSORTIMENT 190G

Composition: 1 Pâté de la Double 190g, 1 Pâté Le Terroir 190g, 1 Galantine de foie gras de canard 190g, 1 Rillettes de canard 190g, 1 Pâté de foie gras de canard 190g

| Réf. | Prix unitaire |
|-----------|---------------|
| ASS200-19 | 30,50€ |



LE RIBERACOIS

Composition: 1 Rillettes de canard 190g, 1 Terrine de foie gras au Sauternes 100g, 1 Tartinade de foie gras 130g, 1 Terrine de lapin 190g, 1 Pâté campagnard 90g, 1 Vin de Monbazillac « Comtesse St Laurent » 37,5cl



| Réf. | Prix unitaire |
|-------|---------------|
| RIB19 | 34,20€ |

LE PRESTIGIEUX

Composition: 1 Foie gras de canard entier aux 5 baies 190g, 1 Cou farci au foie gras 250g, 1 Grillons de canard 190g, 1 Pâté de la Double 190g, 1 Confit de pineau 80g, 1 Lapin en civet 650g, 1 Bouteille de Montagne St Emilion « Peracols » 75cl, 1 Bouteille de Rosette « Domaine de Montplaisir » 75cl



| Réf. | Prix unitaire |
|--------|---------------|
| PRES19 | 85,25€ |



www.fermiers-gastronomes.fr

Ferme de Fonteneau - 16210 Saint-Romain
E-mail : fermiersgastronomes@wanadoo.fr
Tél. 05 45 98 01 06 - Fax : 05 45 98 09 27



Siren 389 957 432

Points de vente :



Magasin de produits fermiers

- Rue de la Tude - 16210 CHALAIS - Tél. : 05 45 98 24 75
- Balan - Route de St-Aigulin - 24490 LA ROCHE-CHALAIS
Tél. : 05 53 91 86 28
- 7. Route de Périgueux - 24600 RIBERAC - Tél. : 05 53 90 01 44



Marché de Victor-Hugo à ANGOULEME - Tél. : 05 45 38 15 26
(tous les vendredis, samedis et dimanches matin)

Marché du Domaine de Tambourinour à GONDEVILLE
(tous les vendredis après-midi, de 14h à 19h)

Marché de la Pinotière à la Couronne
(tous les jeudis après-midi de 16h à 19h)

Dépôts-vente en épicerie fines

Restaurant - Comités d'entreprises - Vente par internet et par correspondance

Rejoignez-nous sur



PDF Creator Trial

RCS / SIREN : 3899574320013

N°TVA : FR 25389957432

A Fonteneau, la ferme familiale s'est transmise et a grandi au fil des générations pour s'étendre aujourd'hui sur 150 ha de collines semées de céréales, blé, maïs, tournesols et prairies.

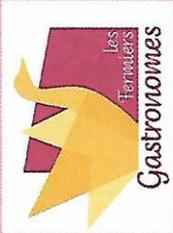
Le gavage des canards est réalisé dans la plus pure tradition, au maïs (garanti sans OGM), cultivé et récolté dans notre ferme, sur les côteaux du Sud Charente.

Cette alimentation, riche et naturelle, est le gage d'une excellente qualité de foie.

Nos foies sont ensuite savamment triés et choisis un à un, afin de vous offrir une qualité irréprochable. Ils sont ensuite méticuleusement déveinés et assaisonnés avant d'être stérilisés et mis en verrines.

Quant aux autres parties nobles du canard, elles sont conditionnées sous vide ou bien cuisinées dans les locaux de notre conserverie qui répond aux normes européennes.

Photos non contractuelles



Adresse de Livraison

Mme, M. :

Adresse :

Code Postal :

Ville :

Tél. :

E-mail :

Nous pouvons effectuer, de votre part, l'envoi de colis à vos parents, amis ou relations.

Indiquez-nous leur adresse complète et joignez-nous votre carte de vœux, nous leur ferons parvenir directement.

Mme, M. :

Adresse :

Code Postal :

Ville :

Tél. :

E-mail :

Livraison en Relais Pickup

Veillez indiquer l'adresse du Relais Pickup de votre choix.

.....

.....

Instructions particulières pour la livraison :

Vos colis seront acheminés par la Poste ou par transporteur. Indiquez tous les éléments qui pourraient être utiles au chauffeur : étage, porte codée,

.....

.....



Groupez vos commandes :

Remise à partir de 500 euros pour une livraison à une seule adresse

Conditions générales de vente :

Nos méthodes étant artisanales, nous vous demandons de passer vos commandes rapidement. Délai de livraison : 2 semaines environ après réception de votre règlement.

Pour livraison hors France métropolitaine et Corse, veuillez nous consulter.



Pas de livraison possible le lundi



Date de livraison souhaitée : *sans importance*

aux environs du

1 jour bien précis



Pour toute commande avant le 29 novembre, une surprise offerte !

A :

Le :

Signature :

