

# CATALOGUE 2009



## Savoureuses, les entrées

Seuls les prix indiqués sur les sites [www.produitsregionaux.fr](http://www.produitsregionaux.fr) sont valables au jour de la commande.

Nous nous réservons le droit à tout moment de supprimer des articles de ce catalogue.

La rubrique "Les bonnes affaires" n'est pas incluse dans ce catalogue, les prix promotionnels ne sont valables que pour une commande sur les sites [www.produitsregionaux.fr](http://www.produitsregionaux.fr)



## SAVOUREUSES LES ENTREES

### **2 Cailles farcies au foie gras de canard (20%) - 350 g**

Les cailles farcies au foie gras, à déguster froides en entrée ou chaudes en plat principal. Laissez vous tenter par ce délice qui vous comblera lors d'un petit dîner en amoureux. Composition

: 2 cailles 220 g, foie gras de canard entier 60 g, huile végétale, sel, poivre.

**14.60 €**- 41.71 €/Kg

### **Aiguillettes d'oie confites - 400 g**

Les aiguillettes sont les filets que l'on prélève de chaque côté du bréchet (os central de la poitrine des volailles). A consommer froides en entrée, ou tiédies accompagnées de petites pommes de terre sautées. Présentez-les entières après les avoir retirées de leur graisse, et découpez-les en languettes devant vos convives. Compositions

: Aiguillette d'oie, graisse d'oie, sel, poivre, sucre.

**10.90 €**- 27.25 €/Kg

### **Bloc de foie gras d'oie avec morceaux - 400 g**

Le bloc de foie gras est idéal sur des toasts ou pour compléter une salade Quercynoise. Ingrédients

: morceaux de foie gras d'oie 50%, foie gras reconstitué, eau, sel, poivre.

**48.00 €**- 120.00 €/Kg

### **Bloc de foie gras d'oie avec morceaux - 200 g**

Le bloc de foie gras est idéal sur des toasts ou pour compléter une salade Quercynoise. Ingrédients

: morceaux de foie gras d'oie 50%, foie gras reconstitué, eau, sel, poivre.

**24.80 €**- 124.00 €/Kg

### **Bloc de foie gras d'oie avec morceaux - 130 g**

Le bloc de foie gras est idéal sur des toasts ou pour compléter une salade Quercynoise. Ingrédients

: morceaux de foie gras d'oie 50%, foie gras reconstitué, eau, sel, poivre.

**16.80 €**- 129.23 €/Kg

### **Bloc de foie gras d'oie avec morceaux - 68 g**

Le bloc de foie gras est idéal sur des toasts ou pour compléter une salade Quercynoise. Ingrédients

: morceaux de foie gras d'oie 50%, foie gras reconstitué, eau, sel, poivre.

**9.50 €**- 139.71 €/Kg

### **Bloc de foie gras d'oie avec morceaux truffé - 400 g**

Le bloc de foie gras est idéal sur des toasts ou pour compléter une salade Quercynoise. Ingrédients

: morceaux de foie gras d'oie 50%, foie gras reconstitué, truffe 3%, eau, sel, poivre.

**62.30 €**- 155.75 €/Kg

### **Bloc de foie gras d'oie avec morceaux truffé - 200 g**

Le bloc de foie gras est idéal sur des toasts ou pour compléter une salade Quercynoise. Ingrédients

: morceaux de foie gras d'oie 50%, foie gras reconstitué, truffe 3%, eau, sel, poivre.

**32.30 €**- 161.50 €/Kg

### **Bloc de foie gras d'oie avec morceaux truffé - 130 g**

Le bloc de foie gras est idéal sur des toasts ou pour compléter une salade Quercynoise. Ingrédients

: morceaux de foie gras d'oie 50%, foie gras reconstitué, truffe 3%, eau, sel, poivre.

**22.10 €**- 170.00 €/Kg

### **Bloc de foie gras d'oie avec morceaux truffé - 68 g**

Le bloc de foie gras est idéal sur des toasts ou pour compléter une salade Quercynoise. Ingrédients



: morceaux de foie gras d'oie 50%, foie gras reconstitué, truffe 3%, eau, sel, poivre.

**13.20 €**- 194.12 €/Kg

**Bloc de foie gras de canard avec morceaux - 400 g**

Le bloc de foie gras est idéal sur des toasts ou pour compléter une salade Quercynoise.Ingrédients

: morceaux de foie gras de canard&nbsp;30%, foie gras de canard reconstitué, eau, sel, poivre.

**38.30 €**- 95.75 €/Kg

**Bloc de foie gras de canard avec morceaux - 200 g**

Le bloc de foie gras est idéal sur des toasts ou pour compléter une salade Quercynoise.Ingrédients

: morceaux de foie gras de canard&nbsp;30%, foie gras de canard reconstitué, eau, sel, poivre.

**19.50 €**- 97.50 €/Kg

**Bloc de foie gras de canard avec morceaux - 130 g**

Le bloc de foie gras est idéal sur des toasts ou pour compléter une salade Quercynoise.Ingrédients

: morceaux de foie gras de canard&nbsp;30%, foie gras de canard reconstitué, eau, sel, poivre.

**12.90 €**- 99.23 €/Kg

**Bloc de foie gras de canard avec morceaux - 68 g**

Le bloc de foie gras est idéal sur des toasts en apéritif&nbsp;ou pour compléter une salade Quercynoise.Ingrédients

: morceaux de foie gras de canard&nbsp;30%, foie gras de canard reconstitué, eau, sel, poivre.

**7.50 €**- 110.29 €/Kg

**Bloc de foie gras de canard avec morceaux truffé - 400 g**

Le bloc de foie gras est idéal sur des toasts ou pour compléter une salade Quercynoise.Ingrédients

: morceaux de foie gras de canard&nbsp;30%, foie gras de canard reconstitué, truffe 3%, eau, sel, poivre.

**53.90 €**- 134.75 €/Kg

**Bloc de foie gras de canard avec morceaux truffé - 200 g**

Le bloc de foie gras est idéal sur des toasts ou pour compléter une salade Quercynoise.Ingrédients

: morceaux de foie gras de canard&nbsp;30%, foie gras de canard reconstitué, truffe 3%, eau, sel, poivre.

**28.70 €**- 143.50 €/Kg

**Bloc de foie gras de canard avec morceaux truffé - 130 g**

Le bloc de foie gras est idéal sur des toasts ou pour compléter une salade Quercynoise.Ingrédients

: morceaux de foie gras de canard&nbsp;30%, foie gras de canard reconstitué, truffe 3%, eau, sel, poivre.

**19.10 €**- 146.92 €/Kg

**Bloc de foie gras de canard avec morceaux truffé - 68 g**

Le bloc de foie gras est idéal sur des toasts ou pour compléter une salade Quercynoise.Ingrédients

: morceaux de foie gras de canard&nbsp;30%, foie gras de canard reconstitué, truffe 3%, eau, sel, poivre.

**10.80 €**- 158.82 €/Kg

**Boudin de cochon - 200 g**

Recette traditionnelle du boudin mais conditionné dans une conserve, ce qui assure une meilleure conservation du produit. Se consomme froid de manière traditionnelle ou bien coupé en deux sur l'épaisseur puis cuit sur une grille très fine au barbecue ou à la poêle.Ingrédients

: Tête de porc (maigre et gras de porc), sang, sel, poivre.

**3.90 €**- 19.50 €/Kg

**Boudin noir sur lit de cèpes cuisinés - 190 g**

Le boudin noir se mange pendant le déjeuner ou le dîner. Il se déguste aussi bien chaud que froid avec de la moutarde.Ingrédients

: Viande de tête de porc, sang de porc, cèpes 20%, graisse de canard, sel, poivre, ail, persil.



**5.80 €** - 30.53 €/Kg

**Boudin noir sur lit de pommes rissolées** - 190 g

Le boudin noir peut se manger pendant le déjeuner ou le dîner. Il se déguste aussi bien chaud que froid avec de la moutarde.

Ingrédients : Viande de tête de porc, sang de porc, pommes 20%, graisse de canard, sel, poivre, ail, persil.

**3.80 €** - 20.00 €/Kg

**Bouillon de poule farcie Henry IV** - 840 g

Rajoutez dans le bouillon de poule des tranches de pain comme aimer le faire nos grands mères.

Ingrédients : Bouillon tomate cuisiné à base de jus de viande, perle d'orient, farine, oignon, ail, persil, graisse de canard, sel, poivre, thym, laurier.

**2.80 €** - 3.33 €/Kg

**Caille fourrée au foie gras** - 200 g

Les cailles fourrées au foie gras, à déguster froides en entrée ou chaudes en plat principal. Laissez vous tenter par ce délice qui vous comblera lors d'un petit dîner en amoureux.

Ingrédients : caille 40%, foie gras de canard 25%, eau, gelée au madère, sel, poivre.

**12.80 €** - 64.00 €/Kg

**Coeurs de canard confits** - 200 g

Coeurs confits à la graisse de canard, se consomment de la même manière que les gésiers, à rajouter juste tranchés et poêlés sur une salade. Dégeler la poêle avec une vinaigre de framboise ou balsamique pour l'assaisonnement de votre salade. Délicieux !

Ingrédients : coeurs de canard, graisse de canard, sel.

**4.90 €** - 24.50 €/Kg

**Cou d'oie farci au foie gras d'oie (20%)** - 500 g

La peau du cou de l'oie est farcie avec de la chair de porc fermier, de la viande de canard et 20% de foie gras. Encore plus savoureux que le cou farci de canard ! Se déguste froid, découpé en fines tranches, en entrée ou pour un apéritif d'exception. Excellent associé à des coeurs ou gésiers confits avec une petite tranche de foie gras sur un lit de salade verte, vous obtenez ainsi une magnifique salade gourmande !

Composition : Maigre et gras de porc, peau de cou d'oie, morceaux de foie gras d'oie 20%, viande de canard, oeuf frais, sel, poivre.

**18.60 €** - 37.20 €/Kg

**Cou de canard farci à la viande** - 550 g

La peau du cou de l'oie est farcie avec de la chair de porc fermier, de la viande de canard. Encore plus savoureux que le cou farci de canard ! Se déguste froid, découpé en fines tranches, en entrée ou pour un apéritif d'exception. Excellent associé à des coeurs ou gésiers confits avec une petite tranche de foie gras sur un lit de salade verte, vous obtenez ainsi une magnifique salade gourmande !

Composition : Maigre et gras de porc, peau de cou d'oie, viande de canard, oeuf frais, sel, poivre.

**11.10 €** - 20.18 €/Kg

**Cou de canard farci à la viande** - 380 g

La peau du cou de l'oie est farcie avec de la chair de porc fermier, de la viande de canard. Encore plus savoureux que le cou farci de canard ! Se déguste froid, découpé en fines tranches, en entrée ou pour un apéritif d'exception. Excellent associé à des coeurs ou gésiers confits avec une petite tranche de foie gras sur un lit de salade verte, vous obtenez ainsi une magnifique salade gourmande !

Composition : Maigre et gras de porc, peau de cou d'oie, viande de canard, oeuf frais, sel, poivre.

**9.25 €** - 24.34 €/Kg

**Cou de canard farci avec 20% de foie gras** - 360 g

La peau du cou de canard est farci avec de la chair de porc fermier et 20% de foie gras. Encore plus savoureux que le cou farci nature ! Se déguste froid, découpé en tranches fines, en entrée ou pour un apéritif d'exception. Excellent associé à des coeurs ou gésiers confits avec une petite tranche de foie gras sur un lit de salade verte, vous obtenez ainsi une magnifique salade gourmande !

Ingrédients : Peau de cou de canard, gras et maigre de porc, foie gras (25%), foie de porc, oeufs, lait.

**12.90 €** - 35.83 €/Kg

**Filet de caille fourrée au foie gras entier 25%** - 200 g

Une entrée très originale mélangeant deux produits fins et gouteux pour un résultat surprenant.



: viande de caille désossée, foie gras de canard 25%, sel, poivre.

**12.80 €**- 64.00 €/Kg

**Fritons de canard** - 190 g

Excellents fritons de canard, relevés à souhait. Un délice en entrée ou à l'apéritif sur des toasts de pain de campagne grillé. Ingrédients

: Gras et maigre de canard, sel, poivre.

**6.50 €**- 34.21 €/Kg

**Fritons de canard aux échalotes** - 190 g

Cette recette de fritons est merveilleuse, un doux équilibre entre le canard et l'échalote. à découvrir ! Ingrédients

: maigre et gras de canard, échalote 1.5%, sel, poivre.

**5.00 €**- 26.32 €/Kg

**Fritons de canard cuit au chaudron** - 190 g

Cette recette de fritons est très ancienne, la cuisson au chaudron apporte un goût caramélisé au fritons; on retrouve les saveurs d'antan. Ingrédients

: maigre et gras de canard, sel, poivre.

**6.50 €**- 34.21 €/Kg

**Fritons de porc cuit au chaudron** - 190 g

Recette traditionnelle des fritons, appelés aussi gratons ou grillons dans certaines régions. Ces morceaux de porc fermier hachés plus gros que pour un pâté traditionnel délivrent une saveur relevée et savoureuse. Se consomme frais en entrée. Ingrédients

: maigre et gras de porc, sel, poivre.

**4.70 €**- 24.74 €/Kg

**Fromage de tête** - 200 g

Une vieille recette que nos grand-mères utilisaient couramment autrefois mais qui a tendance à se perdre de nos jours. Une charcuterie traditionnelle dans laquelle vous retrouverez ou découvrirez les saveurs d'antan. Ingrédients

: Maigre et gras de porc, sel, poivre.

**3.80 €**- 19.00 €/Kg

**Fromage de tête persillée** - 190 g

Une vieille recette que nos grand-mères utilisaient couramment autrefois mais qui a tendance à se perdre de nos jours. Une charcuterie traditionnelle dans laquelle vous retrouverez ou découvrirez les saveurs d'antan. Ingrédients

: Viande tête de porc, vin blanc, bouillon de légumes, persil, sel, poivre.

**4.40 €**- 23.16 €/Kg

**Galabar (boudin noir)** - 200 g

Le boudin noir peut se manger pendant le déjeuner ou le dîner. Il se déguste aussi bien chaud que froid avec de la moutarde. Ingrédients

: viande de tête de porc, sang de porc, sel, poivre, épice, ail, persil.

**2.90 €**- 14.50 €/Kg

**Galantine aux baies de genièvre du Quercy** - 190 g

Une galantine avec un mélange de trois viandes relevée avec des baies de genièvre qui donne un parfum subtil. Ingrédients

: Viande de veau 30%, Viande de poulet 30%, viande de dinde 30%, oeuf frais, baie de genièvre, sel, poivre.

**5.20 €**- 27.37 €/Kg

**Galantine de Dinde** - 200 g

Un plaisir savoureux, idéal pour des toasts à l'apéritif. La galantine de dinde coupée en tranche peut également accompagner une salade quercynoise. Ingrédients : viande de porc, chair de dinde 20%, chair de canard, bloc de foie gras de canard, oeufs, bouillon (eau, carottes, navets, oignons), gélatine, sel, poivre, épices, armagnac.

**7.40 €**- 37.00 €/Kg

**Garniture de salade Quercynoise** - 750 g

Un assortiment de produits fins et gouteux, idéal pour accompagner une salade quercynoise. A dégraisser et réchauffer dans une poêle. Ingrédients



: magret de canard, gésier de canard, coeur de canard, foie de canard maigre, graisse de canard, sel, poivre.&nbsp;

**12.70 €**- 16.93 €/Kg

### **Garniture de salade Quercynoise** - 400 g

Un assortiment de produits fins et gouteux, idéal pour accompagner une salade quercynoiseIngrédients

: magret de canard, gésiers de canard, coeurs de canard, foie de canard maigre, graisse de canard, sel, poivre. à dégraisser et réchauffer dans une poêle.

**6.70 €**- 16.75 €/Kg

### **Gésiers de canard confits** - 200 g

De très bons gésiers de canard prêts à être consommés sur une salade ou autre... A rajouter juste tranchés et poêlés sur une salade verte. Déglacer la poêle avec une vinaigre de framboise ou balsamique pour l'assaisonnement de votre salade. Délicieux !Ingrédients : gésiers de canard, graisse, sel, poivre.

**5.60 €**- 28.00 €/Kg

### **Jambonneau au foie gras entier de canard 20%** - 200 g

Le Jambonneau au foie gras entier de canard peut se consommer dans une salade quercynoise ou servi froid en apéritifIngrédients

: jarret de porc, foie gras de canard 20%, sel, poivre.&nbsp;

**7.60 €**- 38.00 €/Kg

### **Jarret de porc farci** - 400 g

Le jarret de porc farci, une saveur d'antan. Ce jarret dégraissé&nbsp;et farci&nbsp;donne un moelleux extraordinaire délicieusement parfumé et relevé. Il est possible de le consommer froid soit en entrée, soit comme plat lors d'un pique nique. Ingrédients

: jarret de porc 70%, farce de porc 20%, assaisonnement.

**7.10 €**- 17.75 €/Kg

### **Le délicieux - Pâté de foie gras d'oie (50%)** - 130 g

Un pâté qui porte son nom à merveille ! Un délice ! De bons toasts de pain de campagne, un bon vin liquoreux, Jurançon par exemple, et vous voici paré pour un apéritif d'exception. Ingrédients

: Foie gras d'oie reconstitué 50%, viande porc, viande maigre d'oie, foie de volaille, oeuf frais, sel, poivre.

**5.60 €**- 43.08 €/Kg

### **Magret fourré au foie gras** - 550 g

Un délice ! Se déguste froid. Démoulez le magret en ouvrant les 2 cotés de la boîte puis en poussant d'un côté. Prenez garde à le découper délicatement afin de ne pas effiloche la viande du magret et de ne pas abimer le coeur de foie gras. Fameux à l'apéritif ou avec un plat de haricots verts si vous n'avez pas de cèpes sous la main... Ingrédients

: Magret de canard gras, foie gras 20%, sel, poivre.

**24.00 €**- 43.64 €/Kg

### **Millefeuille de pintade au foie gras de canard 20%** - 400 g

Une entrée très originale mélangeant deux produits&nbsp;fins et gouteux pour un résultat surprenantIngrédients

: viande de porc, viande de pintade 30%, foie gras de canard entier 20%, foie de volaille, oeuf, sel, poivre.

**22.00 €**- 55.00 €/Kg

### **Mini Saucisses au foie gras entier de canard 20%** - 130 g

Les Mini Saucisses au foie gras entier de canard peuvent se consommer en apéritif ou en complément d'une salade quercynoiseI

ngrédients

: Viande de porc, foie gras de canard entier 20%, graisse de canard, sel, poivre.

**8.40 €**- 64.62 €/Kg

### **Mousse de foie gras d'oie** - 200 g

La mousse de&nbsp;foie gras est idéale sur des toasts ou pour compléter une salade Quercynoise.Ingrédients

: morceaux de foie gras d'oie 50%, foie maigre, gras de canard, oeuf, lait, sucre, sel, poivre.

**10.70 €**- 53.50 €/Kg



**Mousse de foie gras d'oie - 100 g**

La mousse de foie gras est idéale sur des toasts ou pour compléter une salade Quercynoise. Ingrédients

: morceaux de foie gras d'oie 50%, foie maigre, gras de canard, oeuf, lait, sucre, sel, poivre.

**5.80 €**- 58.00 €/Kg

**Mousse de foie gras d'oie - 320 g**

La mousse de foie gras est idéale sur des toasts ou pour compléter une salade Quercynoise. Ingrédients

: morceaux de foie gras d'oie 50%, foie maigre, gras de canard, oeuf, lait, sucre, sel, poivre.

**16.70 €**- 52.19 €/Kg

**Mousse de foie gras d'oie truffée - 100 g**

La mousse de foie gras truffée est idéale sur des toasts ou pour compléter une salade Quercynoise. Ingrédients

: morceaux de foie gras d'oie 50%, foie maigre, gras de canard, truffe 3%, oeuf, lait, sucre, sel, poivre.

**10.30 €**- 103.00 €/Kg

**Mousse de foie gras d'oie truffée - 200 g**

La mousse de foie gras truffée est idéale sur des toasts ou pour compléter une salade Quercynoise. Ingrédients

: morceaux de foie gras d'oie 50%, foie maigre, gras de canard, truffe 3%, oeuf, lait, sucre, sel, poivre.

**20.10 €**- 100.50 €/Kg

**Mousse de foie gras d'oie truffée - 320 g**

La mousse de foie gras truffée est idéale sur des toast ou pour compléter une salade Quercynoise. Ingrédients

: morceaux de foie gras d'oie 50%, foie maigre, gras de canard, truffe 3%, oeuf, lait, sucre, sel, poivre.

**31.50 €**- 98.44 €/Kg

**Noix de joue de porc confite - 750 g**

Un des meilleurs morceaux du porc pour ne pas dire Le meilleur ! Peut se consommer froid comme le r<ocirc;ti confit, ou bien tiédi au four accompagné de haricots cuisinés à la graisse d'oie ou de lentilles cuisinées à la graisse de canard. Ingrédients

: Joue de porc, graisse de canard, sel, poivre.

**11.40 €**- 15.20 €/Kg

**Pâté au rocamadour - 130 g**

Un pâté inattendu qui surprendra vos invités pour une entrée savoureuse ou sur des toasts de pain de campagne pour un apéritif original. Ingrédients

: Viande de porc, foie maigre de volaille, Rocamadour 15%, oeuf frais, sel, poivre.

**3.20 €**- 24.62 €/Kg

**Pâté au roquefort - 130 g**

Un pâté inattendu qui surprendra vos invités pour une entrée savoureuse ou sur des toasts de pain de campagne pour un apéritif original. Ingrédients

: Viande de porc, foie maigre de volaille, Roquefort 15%, oeuf frais, sel, poivre.

**2.90 €**- 22.31 €/Kg

**Pâté aux 4 épices - 200 g**

Pâté de campagne délicatement parfumé aux 4 épices. Cette déclinaison du pâté classique lui donne un goût très fin. Excellent en toast apéritif. Ingrédients

: Maigre et gras de porc, foie de porc, 4 épices, oeuf, lait, sel, poivre.

**4.70 €**- 23.50 €/Kg

**Pâté de campagne - 200 g**

La recette classique du pâté de campagne. Bien relevé, pas trop gras, d'excellents morceaux de porc choisis pour révéler toute la saveur du vrai porc fermier. Ingrédients

: Maigre et gras de porc, foie de porc, oeuf, lait, sel, poivre.

**4.70 €**- 23.50 €/Kg



**Pâté de campagne à la châtaigne du Limousin - 130 g**

Une recette typique du Limousin, un régal pour les amateurs de châtaignes. Ingrédients

: Viande de porc, foie de porc 27%, Châtaigne du Limousin 8%, Oeufs frais, sel, poivre.

**3.20 €**- 24.62 €/Kg

**Pâté de campagne au thym - 200 g**

Pâté de campagne parfumé au thym. Cette déclinaison du pâté classique donne un goût très frais au pâté. Excellent en toast apéritif. Ingrédients

: Maigre et gras de porc, foie de porc, thym, oeuf, lait, sel, poivre.

**4.70 €**- 23.50 €/Kg

**Pâté de canard au piment d'Espelette - 130 g**

Un pâté original à servir en entrée ou sur des toasts en apéritif. Ingrédients

: viande de porc, viande de canard 30%, foie maigre de canard, oeuf frais, piment d'Espelette 0.1%, sel, poivre.

**2.80 €**- 21.54 €/Kg

**Pâté de canard au poivre vert - 130 g**

Une recette classique de pâté mais qui enchante vos papilles par la finesse que délivre le parfum du poivre vert. Ingrédients

: viande de porc, viande maigre de canard 30%, foie maigre de canard, poivre vert 2%, oeuf frais, sel, poivre.

**2.70 €**- 20.77 €/Kg

**Pâté de canard aux cèpes - 130 g**

Un pâté original à servir frais en entrée ou sur des toasts en apéritif. Ingrédients

: viande de porc, viande maigre de canard 30%, foie maigre de canard, oeuf frais, cèpes 5%, sel, poivre.

**2.80 €**- 21.54 €/Kg

**Pâté de canard aux châtaignes - 130 g**

Un pâté original à servir en entrée ou sur des toasts en apéritif. Ingrédients

: viande de porc, viande maigre de canard 30%, foie maigre de canard, oeuf frais, châtaigne 5%, sel, poivre.

**2.80 €**- 21.54 €/Kg

**Pâté de canard aux échalotes - 130 g**

Un pâté original à déguster en entrée ou sur des toasts en apéritif. Ingrédients

: viande de porc, viande de canard 30%, foie maigre de canard, oeuf frais, échalote 5%, sel, poivre.

**2.80 €**- 21.54 €/Kg

**Pâté de canard aux noix - 130 g**

Un pâté à déguster en entrée ou sur des toasts en apéritif. Ingrédients

: Viande de porc, viande de canard 30%, foie maigre de canard, oeuf frais, noix 5%, sel, poivre.

**2.80 €**- 21.54 €/Kg

**Pâté de canard aux olives - 130 g**

Tout le monde connaît le canard aux olives mais connaissez vous son ' petit frère ' coté charcuterie ? Un pâté qui en surprendra plus d'un ! Ingrédients

: Viande de porc, viande maigre de canard 30%, foie maigre de canard, olive dénoyautée 7%, oeuf frais, sel, poivre.

**2.60 €**- 20.00 €/Kg

**Pâté de faisan - 130 g**

La finesse du goût du faisan. Un pâté à déguster entre amis en toute convivialité. Ingrédients

: Viande de porc, viande maigre de faisan 30%, foie maigre de volaille, oeuf frais, sel, poivre.

**2.90 €**- 22.31 €/Kg

**Paté de foie gras de canard 50% et 2% de truffe - 130 g**

Le mélange de pâté, de foie gras et de truffe est un pur bonheur. Ingrédients



: Foie gras de canard entier 50%, viande de porc, oeufs frais, truffe de Lalbenque 2%, sel, poivre.

**9.30 €**- 71.54 €/Kg

**Pâté de lapin** - 130 g

Un pâté au goût fin et traditionnel. Ingrédients

: Viande de porc, viande de lapin 30%, sel, poivre, thym.

**2.90 €**- 22.31 €/Kg

**Pâté de lièvre** - 130 g

Un pâté classique mais dont on ne se lasse pas. Un goût de gibier qui sera mis en valeur avec un bon vin de Cahors. Ingrédients

: Viande de porc, viande maigre de lièvre 30%, oeuf frais, sel, poivre.

**2.40 €**- 18.46 €/Kg

**Pâté de sanglier** - 130 g

Un goût de gibier qui sera mis en valeur avec un bon vin de Cahors. A déguster avec un bon pain de campagne. Ingrédients

: Viande de porc, viande maigre de sanglier 30%, oeuf frais, sel, poivre.

**2.70 €**- 20.77 €/Kg

**Pruneaux fourrés au foie gras de canard** - 200 g

Une recette qui étonnera les gourmets ! idéal pour un apéritif festif et original, il suffit de mettre au frais les pruneaux afin de les dégraisser. Puis passez à la dégustation ! Vous pouvez aussi les présenter sur une salade gourmande qui ravira tous vos convives par son originalité et sa saveur sucrée. Ingrédients

: Pruneaux dénoyautés fourrés au foie gras de canard reconstitué, vin blanc.

**13.50 €**- 67.50 €/Kg

**Rillettes au foie gras et safran** - 130 g

Une merveille pour les palais gourmands ! Composition : Maigre et gras de canard, 35% de foie gras, sel, poivre et safran du Quercy. Une conserve originale et d'une très haute qualité gustative. Pour un apéritif ou un dîner en amoureux...

**18.60 €**- 143.08 €/Kg

**Rillettes d'oie** - 190 g

Excellentes rillettes d'oie, relevées à souhait. Un délice en entrée ou à l'apéritif sur des toasts de pain de campagne grillé. Ingrédients

: Gras et maigre d'oie, sel, poivre.

**4.90 €**- 25.79 €/Kg

**Rillettes de canard** - 190 g

Excellentes rillettes de canard, peu de gras, relevées comme il faut. Un délice en entrée ou à l'apéritif sur des toasts de pain de campagne grillé. Ingrédients

: maigre et gras de canard, échalottes, sel, poivre.

**4.70 €**- 24.74 €/Kg

**Rillettes de canard au foie gras 15%** - 190 g

Rillettes de canard gras avec 15% de foie gras. Peu de graisse dans la composition. Ces rillettes sont exceptionnelles, elles sont hachées un peu gros, on retrouve donc des morceaux entiers de canard. Elles sont bien relevées et très parfumées puisque le foie gras fond en partie à la cuisson. On retrouve les morceaux de foie gras au hasard des bouchées. A consommer sans modération sur une fine tranche de pain de campagne grillé. Ingrédients

: maigre et gras de canard, échalottes, sel, poivre, 25% de foie gras de canard

**7.10 €**- 37.37 €/Kg

**Rôti de porc confit à la sauge** - 800 g

Morceau de porc confit parfumé à la sauge, appelé aussi anchaud dans certaines régions du Sud Ouest. Se mange froid après avoir refroidie la conserve afin de gélifier le jus ou tiédi servi avec des pommes de terre sautées par exemple. Une des meilleures pièces du porc. Ingrédients

: maigre et gras de porc, sel, poivre, sauge

**14.25 €**- 17.81 €/Kg

**Rôti de porc confit à la sauge** - 400 g



Morceau de r&ocirc;ti de porc confit parfumé à la sauge, appelé aussi anchaud dans certaines régions du Sud Ouest. Se mange froid après avoir refroidie la conserve afin de gélifier le jus ou tiédi servi avec des pommes de terre sautées par exemple. Une des meilleures pièces du porc. Ingrédients

: maigre et gras de porc, sel, poivre, sauge

**8.20 €**- 20.50 €/Kg

**Rôti de porc confit ou anchaud** - 800 g

Morceau de r&ocirc;ti de porc confit, appelé aussi anchaud dans certaines régions du Sud Ouest. Se mange froid après avoir refroidi&nbsp;afin de gélifier le jus ou tiédi servi avec des pommes de terre sautées par exemple. Une des meilleures pièces du porc. Ingrédients

: maigre et gras de porc, sel, poivre.

**14.30 €**- 17.88 €/Kg

**Rôti de porc confit ou anchaud** - 400 g

Morceau de r&ocirc;ti de porc confit, appelé aussi anchaud dans certaines régions du Sud Ouest. Se mange froid après avoir refroidi&nbsp;afin de gélifier le jus ou tiédi servi avec des pommes de terre sautées par exemple. Une des meilleures pièces du porc. Ingrédients

: maigre et gras de porc, sel, poivre.

**8.20 €**- 20.50 €/Kg

**Saucisses confites à la graisse d'oie** - 400 g

Saucisse confite à la graisse d'oie. Elle peut se déguster froide à l'apéritif ou en pique nique, mais elle peut aussi être rajoutée dans un plat de lentille ou de haricot. Compter 100 gr par personne. Ingrédients

: viande de porc, sel, graisse d'oie.

**5.50 €**- 13.75 €/Kg

**Soupe à l'oignon** - 840 g

Une soupe originale qui permet un début de repas léger et gouteux. Ingrédients

: Bouillon cuisiné à base de jus de volaille, oignon, tomate concassée, vin blanc, graisse d'oie, farine, ail, persil, sel, poivre.

**4.40 €**- 5.24 €/Kg

**Soupe de langouste** - 320 g

Il vous suffit de rajouter 1/2 volume de pot d'eau puis de porter doucement à ébullition accompagnée de rouille sétoise et de croûtons. Ingrédients

: langouste 25%, eau, tomate, légumes, vin blanc, huile d'olive vierge extra, sel, ail, aromates et safran.

**9.40 €**- 29.38 €/Kg

**Soupe de poissons de roche** - 630 g

Cette soupe est certainement une des plus fortement concentrée en poisson du marché ! Il vous suffit de rajouter 1/2 volume de pot d'eau puis de porter doucement à ébullition. Ingrédients

: poisson 52%, eau, tomate, légumes, vin blanc, huile d'olive vierge extra, sel, ail, aromates. &nbsp;

**8.20 €**- 13.02 €/Kg

**Terrine au Foie Gras de Canard** - 190 g

Des morceaux de foie gras (25% minimum) dans un véritable pâté de porc fermier. une excellente entrée au foie gras pour un budget raisonnable. Ingrédients

: viande de porc, foie gras de canard (25 %) , sel, poivre

**12.10 €**- 63.68 €/Kg

**Terrine aux deux magrets à la Vieille Prune de Souillac** - 190 g

Une terrine typiquement de notre région ! Magret de canard et d'oie parfumé avec une Vieille eau de vie de Prune de Souillac. Un régal digne des plus grands gourmets. Ingrédients

: Viande de porc, magret d'oie 10%, magret de canard 10%, oeuf frais, Vieille Prune de Souillac 1%, sel, poivre.

**5.30 €**- 27.89 €/Kg

**Terrine d'oie** - 130 g

Toute la finesse de l'oie dans une terrine à déguster avec un bon pain de campagne. Ingrédients

: viande de porc, viande maigre d'oie 30%, foie maigre de volaille, oeuf frais, sel, poivre.



**2.60 €** - 20.00 €/Kg

**Terrine d'agneau fermier du Quercy à l'ail confit** - 130 g

La saveur de l'ail confit alliée à la générosité de l'agneau du Quercy, un délice ! Ingrédients

: Viande de porc, viande d'agneau fermier du Quercy 30%, foie de volaille, oeuf frais, ail 3%, sel, poivre.

**3.70 €** - 28.46 €/Kg

**Terrine de caille au Sauternes** - 130 g

Un mélange entre une viande porc et de cailles judicieux qui donne un goût surprenant. Une terrine qui réveillera votre gourmandise ! Ingrédients

: Viande de porc, viande de caille 30%, foie maigre de volaille, oeufs frais, Sauternes, sel, poivre.

**3.60 €** - 27.69 €/Kg

**Terrine de chevreuil aux cèpes** - 130 g

Une terrine à ne pas manquer ! Le goût exceptionnel du chevreuil allié à celui des cèpes. Ingrédients

: Viande de porc, viande maigre de chevreuil 30%, cèpe 5%, oeuf frais, sel, poivre.

**3.00 €** - 23.08 €/Kg

**Terrine de pintade aux morilles** - 130 g

La finesse des morilles pour une terrine d'excellence. Ingrédients

: Viande de porc, viande de pintade 30%, foie maigre de volaille, oeufs frais, morille 3%, fine champagne 0.5%, sel, poivre.

**3.60 €** - 27.69 €/Kg

**Terrine quercynoise au jus de truffes** - 130 g

Une terrine typiquement de notre région !&nbsp;Terrine de porc parfumée au jus de truffe de Lalbenque. Un régal digne des plus grands gourmets. Ingrédients

: Viande de porc,&nbsp;foie de porc&nbsp;30%, oeuf frais,&nbsp;jus de truffe de Lalbenque 5 %, sel, poivre.

**4.20 €** - 32.31 €/Kg

**Tourain Périgourdin à l'ail** - 840 g

Le tourain périgourdin est une soupe régionale à laquelle vous rajoutez des tranches de pain. Petit plus : vous pouvez y ajouter du gruyère, c'est délicieux Ingrédients

: eau, ail, oeuf, graisse de canard, vinaigre, sel, poivre.

**4.50 €** - 5.36 €/Kg

**Velouté aux cèpes** - 840 g

Une soupe originale qui permet un début de repas léger et gouteux. Ingrédients

: bouillon cuisiné à base de jus de volaille, vin blanc, crème fraîche, cèpe, farine, sel, poivre.

**6.60 €** - 7.86 €/Kg

**Velouté de crabes** - 630 g

Il vous suffit de rajouter 1/2 volume de pot d'eau puis de porter doucement à ébullition. Servir accompagné de rouille sétoise et de croûtons. Ingrédients

: crabes, eau, tomate, vin blanc, huile d'olive, sel, ail, aromates et safran pur.

**8.70 €** - 13.81 €/Kg



Bon de commande du .... / .... /2008

Adresse de livraison	Adresse de facturation

Bon de commande à renvoyer à l'adresse ci-dessous, accompagné du règlement :  
Segur Obier - 83, avenue de Toulouse - BP n° 20035 - 46200 Souillac (LOT)

**N'hésitez pas à nous contacter par téléphone pour de plus amples informations**

Nom du produit	Poids/volume	Prix TTC	Quantité	Montant
Frais de port (France métropolitaine et Monaco)				<b>7,00 €uros</b>
<b>Frais de port gratuit au delà de 100€ d'achat</b>				
<b>Pour les livraisons à l'extérieur de la France, nous consulter ; le prix sera calculé en fonction du poids du colis et du pays de destination</b>				
<b>Montant total à régler :</b>				

**Votre commande vous sera expédiée dès réception du paiement**

*Commentaires ou message à joindre au colis :*

**Signature du client :**