

# CATALOGUE 2009



## Gourmands, les plats cuisinés

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)



## GOURMANDS LES PLATS CUISINES

### 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

### 2 Tripous Naucellois - 200 g

Ingrédients

: Panses de veau 60%, menu de porc, jambon, persil. Sauce : eau, vin blanc, carottes, concentré de tomate, sel, céleri, couennes de porc, pulpe d'ail et d'oignon, ar&ocirc;mes, épices et plante aromatique, gluten, soja.&nbsp;Conseils de préparation

: Dégustez les tripous après les avoir lentement réchauffés à feu doux pendant 20 minutes. Servez-les chaud, garnis de pommes vapeur. Les gourmets les apprécient aussi au petit déjeuner.

**6.00 €**- 30.00 €/Kg

### 4 Tripous Naucellois - 400 g

Ingrédients

: Panses de veau 60%, menu de porc, jambon, persil. Sauce : eau, vin blanc, carottes, concentré de tomate, sel, céleri, couennes de porc, pulpe d'ail et d'oignon, ar&ocirc;mes, épices et plante aromatique, gluten, soja.&nbsp;Conseils de préparation

: Dégustez les tripous après les avoir lentement réchauffés à feu doux pendant 20 minutes. Servez-les chaud, garnis de pommes vapeur. Les gourmets les apprécient aussi au petit déjeuner.

**9.40 €**- 23.50 €/Kg

### 4 Tripous Ruthénois - 400 g

Ingrédients

: Panses de veau 60%, menu de porc, jambon, persil. Sauce : eau, vin blanc, sel, pulpe d'ail et d'oignon, concentré de tomate, céleri, ar&ocirc;mes, épices et plante aromatique, gluten, lait, soja, sulfites. Conseils de préparation

: Dégustez les tripous après les avoir lentement réchauffés à feu doux pendant 20 minutes. Servez-les chaud, garnis de pommes vapeur. Les gourmets les apprécient aussi au petit déjeuner.

**8.90 €**- 22.25 €/Kg

### Aiguillettes d'oie confites - 400 g

Les aiguillettes&nbsp;sont les filets que l'on prélève de chaque c&ocirc;té 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

### Asperges pelées 22/32 moyennes - 620 g

Retrouver les véritables saveurs des légumes du jardin. Les légumes proposés sont d'une très belle qualité tant en esthétique, qu'en saveur, c'est le savoir-faire du maître légumier depuis 1908. Les légumes sont certifiés d'origine française. Ingrédients

: Asperges,&nbsp;eau, sel, sucre, acidifiant : acide citrique.

**14.00 €**- 22.58 €/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,&nbsp;gelée au madère, sel, poivre.

**12.80 €**- 64.00 €/Kg

### Canard au citron et son riz - 800 g

Une recette originale et printanière qui ensoleillera votre repas. Ingrédients



: Manchons de canard, riz, sauce à base de jus de viande, farine, sel, poivre, citron, thym, laurier

**11.60 €**- 14.50 €/Kg

### **Canard au poivre vert et ses légumes** - 800 g

Le poivre vert apporte une touche d'originalité à ce plat cuisiné que vous dégusterez après l'avoir tout simplement réchauffé. Ingrédients

: manchons et morceaux de cuisse de canard gras 320g, carotte, pomme de terre 220g, sauce tomatée cuisinée à base de jus de viande 30%, oignon, farine, sel, poivre vert 3%, ail, poivre, thym, laurier.

**5.90 €**- 7.38 €/Kg

### **Cassoulet** - 1200 g

Faire réchauffer le cassoulet au four traditionnel. Vous pouvez rajouter de la chapelure ou du gruyère râpé et du persil selon vos goûts. Ingrédients

: haricots lingots 450 g, manchons de canard gras confits 180g, 2 saucisses de Toulouse 120g, 1 cou de canard confit, sauce à base de jus de viande, tomates, graisse de canard, sel, poivre, thym, laurier.

**10.50 €**- 8.75 €/Kg

### **Cassoulet campagnard** - 840 g

Prêt en un tour de main ! Réchauffer tout simplement le cassoulet dans une casserole ou bien au four légèrement saupoudré de chapelure. Ingrédients : Des manchons et confits et des haricots très fermes dans une sauce bien relevée. Tous ceux qui l'ont goûté en ont repris ! Ingrédients

: haricots lingots 220 g, manchons de canard gras confits 140g, saucisse de Toulouse 100g, saucisson et poitrine de porc 70g, sauce tomatée cuisinée à base de jus de viande, farine, oignon, ail, graisse de canard, sel, poivre, thym, laurier.

**9.10 €**- 10.83 €/Kg

### **Cassoulet campagnard** - 800 g

Prêt en un tour de main ! Réchauffer tout simplement le cassoulet dans une casserole ou bien au four légèrement saupoudré de chapelure. Ingrédients : Des manchons et confits et des haricots très fermes dans une sauce bien relevée. Tous ceux qui l'ont goûté en ont repris ! Ingrédients

: haricots lingots 220 g, manchons de canard gras confits 140g, saucisse de Toulouse 100g, saucisson et poitrine de porc 70g, sauce tomatée cuisinée à base de jus de viande, farine, oignon, ail, graisse de canard, sel, poivre, thym, laurier.

**9.60 €**- 12.00 €/Kg

### **Chevreuril grand veneur** - 800 g

Ce plat cuisiné a le parfum puissant du gibier, équilibré par les aromates de la sauce au vin blanc des Graves. C'est une viande au grain fin dont on se réglera. Pour le déguster dans les meilleures conditions, réchauffez-le à petit feu dans une cocotte à fond épais, sans jamais atteindre l'ébullition. Ingrédients

: viande de Chevreuril avec os 360g, poire 100g, aïelles 8g, sauce cuisinée au vin de graves blanc 40%, oignon, farine, ail, sel, thym, laurier.

**17.80 €**- 22.25 €/Kg

### **Chevreuril grand veneur** - 600 g

Ce plat cuisiné a le parfum puissant du gibier, équilibré par les aromates de la sauce au vin blanc des Graves. C'est une viande au grain fin dont on se réglera. Pour le déguster dans les meilleures conditions, réchauffez-le à petit feu dans une cocotte à fond épais, sans jamais atteindre l'ébullition. Ingrédients

: viande de Chevreuril avec os 360g, poire 100g, aïelles 8g, sauce cuisinée au vin de graves blanc 40%, oignon, farine, ail, sel, thym, laurier.

**14.10 €**- 23.50 €/Kg

### **Chou farci à l'Aveyronnaise** - 400 g

Ingrédients

: Farce 36% : viande et poitrine de porc, lait, blette, oeufs, pain, céleri, eau, sel, sucre, arôme ; acidifiant : lactate de sodium ; conservateur : nitrite de sodium ; sirop de glucose, dextrose, arôme, épices et plantes aromatiques, gluten. Chou 25%. Carottes 19%. Bouillon de cuisson : eau, oignons, poitrine fumée de porc 1%, graisse de canard, farine de blé, sel, épice. Conseils de préparation

: Savourez cette recette après avoir lentement réchauffé le chou à feu doux ou au four.

**9.40 €**- 23.50 €/Kg

### **Civet de canard** - 750 g

Recette traditionnelle dans laquelle vous retrouverez des saveurs exceptionnelles. 2 belles cuisses confites de canard pour un repas à 2. Simple à préparer, il suffit de le réchauffer à feu doux et de l'accompagner de pâtes fraîches ou de petites pommes de terre vapeur. Ingrédients : 2 cuisses de canard gras, carottes, oignons. Sauce : eau, vin rouge, ail, farine de maïs, thym, laurier, épices et aromates, sel.

**12.70 €**- 16.93 €/Kg



**Civet de lièvre aux carottes - 800 g**

Un plat typique qui sera apprécié de tous les amateurs de gibier. Faire réchauffer à feu doux et servir avec des pommes de terre vapeur et accompagné d'un bon vin rouge. Ingrédients

: cuisse de lièvre 360 g, carotte 140 g, sauce cuisinée au vin des coteaux du Quercy 30%, oignon, farine, ail, sucre, sel, poivre, thym, laurier.

**13.10 €**- 16.38 €/Kg

**Confit de canard 2 cuisses - 600 g**

2 magnifiques cuisses de canard gras confites dans la graisse. Viande moelleuse et parfumée. Il vous suffit de les réchauffer à la poêle coté peau ou au four, et surtout ne jetez pas la graisse ! Elle vous servira à faire revenir les pommes de terre coupées en dés qui accompagneront très bien votre confit de canard. Ingrédients

: 2 cuisses de canard, graisse, sel.

**11.50 €**- 19.17 €/Kg

**Confit de canard 2 cuisses - 670 g**

2 magnifiques cuisses de canard gras confites dans la graisse. Viande moelleuse et parfumée. Il vous suffit de les réchauffer à la poêle coté peau ou au four, et surtout ne jetez pas la graisse ! Elle vous servira à faire revenir les pommes de terre coupées en dés qui accompagneront très bien votre confit de canard. Ingrédients

: 2 cuisses de canard, graisse, sel.

**11.60 €**- 17.31 €/Kg

**Confit de canard à l'oseille - 400 g**

Le canard et l'oseille s'accorde à merveille, le parfum de l'oseille est atténué par la crème fraîche. Ingrédients

: 1 cuisse de canard gras 180gr, oseille cuisinée 200 gr, lait, farine, oeuf frais, crème fraîche, sel, poivre.

**6.60 €**- 16.50 €/Kg

**Confit de canard aux cèpes - 600 g**

Le moelleux d'un excellent confit associé à la fine saveur des cèpes, un plat de choix que vous pourrez accompagner avec des pommes de terre à la sarladaise. Ingrédients

: cuisse de canard gras confite 320 g, cèpe cuisiné 160 g, graisse de canard, ail, persil, sel, poivre.

**15.40 €**- 25.67 €/Kg

**Confit d'oie – 1 cuisse - 680 g**

1 magnifique cuisse d'oie confite. Viande moelleuse et parfumée. Il vous suffit de la réchauffer à la poêle coté peau ou au four, et surtout ne jetez pas la graisse ! Elle vous servira à faire revenir les pommes de terre coupées en dés qui accompagneront très bien votre cuisse confite. Pour 2 personnes. Compositions

: Cuisse d'oie, graisse d'oie, sel, poivre.

**11.00 €**- 16.18 €/Kg

**Coq au vin de Cahors - 800 g**

La recette traditionnelle du coq au vin préparé avec un vin de Cahors. Un plat de choix pour les amateurs de viande marinée. On sert traditionnellement le coq au vin garni de petits croûtons de pain de mie frits au beurre. Composition

: Coq avec os 360 g, carotte 140 g, sauce cuisinée au vin de Cahors 30%, oignon, farine, ail, sucre, sel, poivre, thym, laurier.

**12.50 €**- 15.63 €/Kg

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

La peau du cou du 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

**Daube de bœuf aux carottes - 800 g**

Rappelez vous des daubes de vos grand-mères ! Une sauce onctueuse et délicieusement parfumée, de belles tranches de carottes ; Un régal pour les papilles ! A réchauffer à feu très doux et à servir accompagné de riz, de pâtes fraîches ou de pommes de terre vapeur. Composition

: Viande boeuf 300 g, carotte 150 g, sauce cuisinée au vin de Coteaux du Quercy 30%, farine, oignon, ail, sucre, sel, poivre, thym, laurier.

**12.50 €**- 15.63 €/Kg



### **Duo d'oie et de canard au Saint-Emilion - 600 g**

Un duo de plaisir, la sauce est inoubliable. Prévoir quelques pommes de terre vapeur afin profiter au maximum de la sauce. Ingrédients

: morceaux de cuisse d'oie et de manchon de canard gras 285 gr, carotte 75 gr, raisin noir 20 gr, Sauce cuisinée au vin de Saint Emilion 33%, oignon, farine, ail, sel, poivre, thym, laurier.

**16.40 €** - 27.33 €/Kg

### **Encornets farcis à la sétoise - 700 g**

Pour apprécier au mieux ces encornets, faites les réchauffer à feu doux puis dressez les dans les assiettes accompagnés de riz, de pâtes, de pommes de terre... Nappez ensuite le tout avec le restant de la sauce que vous pourrez préalablement liée avec la rouille sétoise. Ingrédients

: encornets, porc, oeuf, pain, tomates, ail, persil, aromates, sel et poivre.

**16.60 €** - 23.71 €/Kg

### **Fricandeaux aux haricots cocos - 400 g**

Ingrédients

: Fricandeaux 39% : gras et foie de porc, viande et crépine de porc, sel, épice et aromates. Haricots cocos blancs 30%. Sauce : eau, tomate, jus de tomate, sel, acidifiant : acide citrique, céleri, ar&ocirc;rme, aromate, graisse de canard, épices et plantes aromatiques, gluten, lait. Lardons 1,9% Conseils de préparation

: Saupoudrez d'un peu de chapelure et réchauffez lentement à four doux. Accompagnez d'un vin fruité et légèrement corsé.

**7.90 €** - 19.75 €/Kg

### **Fricassée d'oie sauce aux cèpes - 800 g**

Un délice ! De bons morceaux d'oie dans une sauce aux cèpes très parfumée. Accompagnez cette fricassée de riz blanc, de pâtes fraîches ou plus simplement de pommes de terre vapeur. Composition

: Morceaux de cuisse d'oie 380 g, carotte 160 g, sauce cuisinée à base de jus de viande, cèpes, oignon, farine, ail, sel, poivre, thym, laurier.

**13.40 €** - 16.75 €/Kg

### **Fricassée de confit de canard à la bohémienne - 600 g**

Les légumes mijotés apporte une touche d'originalité à ce plat cuisiné que vous dégusterez après l'avoir tout simplement réchauffé. Un plat très original, mariage du canard gras et des légumes. Ingrédients

: Manchons et morceaux de cuisse de canard gras confit 240 gr, courgette, aubergine, poivron, oignon, ail, persil, 360 gr ; sel, poivre. &nbsp;

**12.70 €** - 21.17 €/Kg

### **Garbure aux haricots Tarbais - 1.550 kg**

Cette garbure restitue toute la puissance du plat original et plaira à tous les amateurs de chou et de confit de canard. La garbure est d'origine basque ou landaise ou pyrénéenne... , chacun revendiquant son origine, nous dirons simplement que c'est une recette typique du Sud Ouest. Ingrédients

: Haricots Tarbais label rouge 15%, sauce cuisinée à base de jus de viande, manchons de canard gras, chou, pomme de terre, carotte, poireau, céleri, graisse de canard, thym, laurier, &nbsp; sel, poivre.

**16.20 €** - 1045.16 €/L

### **Gibelotte de canard au vin de Chablis - 600 g**

Laissez-vous tenter par cette nouvelle recette et redécouvrez la saveur de la viande de canard. Cette dernière est appréciée des gourmets pour sa finesse et son goût délicat grâce au vin de Chablis. Ingrédients

: manchons et morceaux de cuisse de canard gras 300g, carotte 80g, raisin blanc 20g, sauce cuisinée au vin de Chablis 30%, oignon, ail, farine, sel, poivre, thym, laurier.

**11.10 €** - 18.50 €/Kg

### **Haricots cuisinés à la graisse d'oie - 800 g**

De bons haricots lingots bien fermes cuisinés dans une sauce tomatée à base de jus de viande et de graisse d'oie. Un délice pour accompagner un gigot d'agneau ! Composition

: Haricots lingots 570 g, sauce tomatée cuisinée à base de jus de viande, graisse d'oie, farine, oignon, ail, sel, poivre, thym, laurier.

**5.00 €** - 6.25 €/Kg

### **Haricots tarbais cuisinés à la graisse de d'oie - 400 g**

Plat idéal pour accompagner les confits ou autres magrets. Pour le déguster dans les meilleures conditions, réchauffez-le à petit feu dans une cocotte à fond épais. Ingrédients



: haricots Tarbais Label rouge, sauce cuisinée à base de jus de viande, graisse d'oie, farine, oignon, ail sel, poivre, thym, laurier.

**5.00 €**- 12.50 €/Kg

### **Lapin cuisiné aux carottes** - 900 g

La chair blanche du lapin a un goût qui est très appréciée aujourd'hui ; dans cette recette simple, que vous dégusterez en famille, vous retrouverez toute la finesse de sa viande mêlée à la douceur des carottes. Ingrédients

: lapin 500g, carotte 300g, olive, sauce tomate cuisinée à base de jus de viande, oignon, farine, ail, sel, poivre, thym, laurier.

**12.90 €**- 14.33 €/Kg

### **Lentilles cuisinées à la graisse de canard** - 800 g

Les lentilles sont déjà cuisinées. Rien à faire, seulement les réchauffer doucement pour accompagner un confit de canard ou un r&ocirc;ti. Composition

: Lentilles 570 g, sauce tomate cuisinée à base de jus de viande, graisse de canard, farine, oignon, ail, sel, poivre, thym, laurier.

**5.00 €**- 6.25 €/Kg

### **Magret de canard aux cèpes** - 500 g

Le moelleux d'un excellent magret associé à la fine saveur des cèpes, un plat de choix que vous pourrez accompagner avec des pommes de terre à la sarladaise. Ingrédients

: magret de canard gras, cèpes, sel, poivre.

**19.20 €**- 38.40 €/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

### **Magrets de canard au naturel** - 800 g

Ingrédients : 2 Magrets de canard, sel. Beaucoup plus léger que des magrets confits car ces magrets sont cuits sans graisse rajoutée, ils sont très moelleux et beaucoup moins gras.

**20.70 €**- 25.88 €/Kg

### **Magrets de canard gras confits** - 750 g

2 superbes magrets confits à la graisse de canard. Il vous suffit de les réchauffer à la poêle coté peau ou au four, et surtout ne jetez pas la graisse ! Elle vous servira à faire revenir les pommes de terre coupées en dés qui accompagneront très bien votre confit de canard. Ingrédients

: 2 magrets de canard, graisse, sel.

**21.40 €**- 28.53 €/Kg

### **Manchons de canard aux lentilles** - 800 g

Un petit plat mitonné à déguster à deux. Rien à ajouter, rien à faire si ce n'est le réchauffer doucement à feu doux. Un régal pour les amateurs de lentilles ! Composition

: Lentilles 300 g, manchons de canard confits 340 g, sauce à base de jus de viande, farine, oignon, ail, sel, poivre, thym, laurier.

**9.70 €**- 12.13 €/Kg

### **Manchons de canard gras confits** - 750 g

5 manchons de canard confits à graisse de canard. Il vous suffit de les réchauffer à la poêle coté peau ou au four, et surtout ne jetez pas la graisse ! Elle vous servira à faire revenir les pommes de terre coupées en dés qui accompagneront très bien votre confit de canard. Vous pouvez aussi les associer à un plat de haricots cuisinés avec de la saucisse de Toulouse confite, vous obtiendrez ainsi un très bon cassoulet maison. Ingrédients : 5 manchons de canard, graisse, sel.

**8.00 €**- 10.67 €/Kg

### **Matelote de sanglier au Gigondas** - 600 g

Un plat mijoté aux saveurs originales qu'il suffit d'accompagner de pommes de terre vapeur ou de pâtes fraîches. Ingrédients

: viande de sanglier 280 g, poitrine et dés de jambon 35 g, couenne de porc 35 g, girole 30 g, oignon grelot 20 g, sauce cuisiné ail Gigondas 30%, oignon, farine, ail, sel, poivre, thym, laurier.

**13.80 €**- 23.00 €/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 quercynoise

Ingrédients

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

**8.40 €** - 64.62 €/Kg

**Mitonnée de canard au vin jaune et morilles** - 600 g

Un duo de plaisir, la sauce est inoubliable. Prévoir quelques pommes de terre vapeur afin profiter au maximum de la sauce. Ingrédients

: Manchons et morceaux de cuisse de canard gras 285 gr, sauce cuisinée à base de jus de viande, crème fraîche et vin jaune 5%, petit farçi maison (choux vert, pain, oeuf, viande de porc) 80 gr, oignon, farine, morille 35 gr, ail, sel, poivre, thym, laurier.

**15.70 €** - 26.17 €/Kg

**Moules farcies à la sétoise** - 700 g

Pour apprécier au mieux ces moules, faites les réchauffer à feu doux puis dressez les dans les assiettes accompagnés de riz, de pâtes, de pommes de terre... Nappez ensuite le tout avec le restant de la sauce que vous pourrez préalablement liée avec la rouille sétoise. Ingrédients

: moules, porc, oeuf, pain, eau, tomate, ail, sel, poivre, persil et aromates.

**16.00 €** - 22.86 €/Kg

**Noix de joue de porc à l'orange et safran du Quercy** - 600 g

Noix de joue de porc à l'orange, sauce caramélisée au safran du Quercy. Un plat de connaisseur ! La joue de porc est un morceau de roi, très moelleux et savoureux qui délivre tout son arôme dans une sauce à l'équilibre parfait. A accompagner de riz, de pâtes fraîches ou bien de pommes de terres vapeur. Ingrédients

: Sauce cuisinée à base de jus de viande et de vin blanc (40%), quartier d'orange, sucre, carotte, oignon, ail, sel, poivre, thym, laurier, safran du Quercy.

**11.30 €** - 18.83 €/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 rôt, 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

**Pansettes de veau à la moutarde et au safran** - 400 g

Ingrédients

: Pansettes de veau (57%), pieds de boeuf, jambon. Sauce : eau, vin blanc, carottes, pulpe d'ail et d'oignon, moutarde à l'ancienne 1,16%, sel, graisse de canard, arômes, moutarde 0.33%, céleri, concentré de tomate, Armagnac, épices, safran 0.006%, plantes aromatiques, gluten, lait, soja, sulfites. Carottes. Conseils de préparation

: Réchauffez les pansettes de veau à feu doux et servez-les très chaudes accompagnées de pommes vapeur, de riz ou de pâtes.

**6.70 €** - 16.75 €/Kg

**Pieds et paquets** - 370 g

Ingrédients

: Panses et pieds d'agneau (60% à la mise en oeuvre), tomates, poitrine de porc (7%), oignons, vin blanc, huile d'arachide, carottes, poireaux, sel, persil, ail, poivre, thym, clou de girofle. Conseils de préparation

: Faire réchauffer les pieds paquets à feu doux. Servir très chaud accompagnés de pommes vapeur.

**9.10 €** - 24.59 €/Kg

**Pintade royale sauce foie gras** - 600 g

La pintade est réputée pour sa qualité gustative, particulièrement fine et légère. Une chair ferme, fine et savoureuse dans une sauce au foie gras, de quoi réveiller les plus gourmets d'entre nous. Ingrédients

: morceaux de cuisse de pintade 300g, marrons 70g, champignons 30g, sauce cuisinée au foie gras 5%, oignons, farine, ail, sel, poivre, thym, laurier.

**15.70 €** - 26.17 €/Kg

**Pommes de terre à la Sarladaise** - 840 g

Avec ces pommes de terre, vous vous retrouvez au coeur même du Périgord ! Un délice qui accompagnera vos viandes. Ingrédients



: Pommes de terre, cèpes, graisse de canard, ail, persil, sel, poivre.

**12.80 €** - 15.24 €/Kg

**Poule farcie Henry IV - 2 parts** - 840 g

'Une poule au pot tous les dimanches' demandait Henry IV ! Cette recette traditionnelle pour 2 personnes rappellera bien des souvenirs aux plus anciens et étonnera les plus jeunes par sa saveur. A réchauffer à feu très doux et à servir accompagné de riz pour les plus gourmands. Composition

: Cuisse de poule 300 g, farci de viande de porc et de pain 120 g, carotte, pomme de terre, céleri, poireau 250 g. Sauce tomate cuisinée à base de jus de viande, farine, oignon, ail, persil, graisse de canard. Sel, poivre, thym, laurier.

**10.30 €** - 12.26 €/Kg

**Poule farcie Henry IV - 4 parts** - 1.600 kg

'Une poule au pot tous les dimanches' demandait Henry IV ! Cette recette traditionnelle pour 4 personnes rappellera bien des souvenirs aux plus anciens et étonnera les plus jeunes par sa saveur. A réchauffer à feu très doux et à servir accompagné de riz pour les plus gourmands. Composition

: Cuisse de poule 600 g, farci de viande de porc et de pain 250 g, carotte, pomme de terre, céleri, poireau 400 g. Sauce tomate cuisinée à base de jus de viande, farine, oignon, ail, persil, graisse de canard. Sel, poivre, thym, laurier.

**19.60 €** - 1225.00 €/L

**Poulet Fermier sauté à l'aveyronnaise** - 400 g

Ingrédients

: Légumes : oignons émincés 20%, pommes de terre 20%, olives vertes. Morceaux de poulet fermier Label Rouge 30%. Sauce

: eau, graisse de canard, concentré de tomate, pulpe d'ail, sel, céleri, sucre, épice et plantes aromatiques, arôme, gluten, lait. Conseils de préparation

: Pour une parfaite dégustation, il est recommandé de réchauffer lentement ce plat à feu très doux.

**6.80 €** - 17.00 €/Kg

**Rôti de porc à l'ail de Lautrec** - 800 g

Morceau de porc confit avec de l'ail de Lautrec, appelé aussi anchaud dans certaines régions du Sud Ouest. Se mange froid après avoir refroidi 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, ail de Lautrec.

**14.30 €** - 17.88 €/Kg

**Rôti de porc aux pruneaux d'Agen** - 400 g

Morceau de porc confit avec des pruneaux d'Agen, appelé aussi anchaud dans certaines régions du Sud Ouest. Se mange froid après avoir refroidi 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, Pruneaux d'Agen.

**8.20 €** - 20.50 €/Kg

**Rôti de porc aux pruneaux d'Agen** - 800 g

Morceau de porc confit avec des pruneaux d'Agen, appelé aussi anchaud dans certaines régions du Sud Ouest. Se mange froid après avoir refroidi 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, Pruneaux d'Agen.

**14.30 €** - 17.88 €/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 refroidi 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 porc confit parfumé à la sauge, appelé aussi anchaud dans certaines régions du Sud Ouest. Se mange froid après avoir refroidi 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

**Tripes maison - 420 g**

Les tripes sont élaborées essentiellement à base d'abatsIngrédients

: Panse de boeuf, pied de veau, poitrine de porc, sauce tomate cuisinée à base de jus de viande et de vin blanc, carotte, oignon, farine, ail, sel, poivre, rhum, madère, épices.

**5.40 €**- 12.86 €/Kg

**Tripes recette à la catalane - 410 g**

Ingrédients

: Panses et pieds de boeuf 55%. Sauce : eau, vin blanc, carottes, sel, huile d'olive, ar&ocirc;mes, céleri, concentré de tomate, Armagnac, épices et plantes aromatiques, gluten, lait, moutarde, soja. Légumes en proportions variables : poivrons rouges et verts. Carottes. Conseils de préparation

: Réchauffez les tripes à feu doux et servez-les très chaudes accompagnées de pommes vapeur, riz ou de pâtes.

**5.70 €**- 13.90 €/Kg

**Tripes recette Charles Savy - 410 g**

Ingrédients

: Panses et pieds de boeuf 55%. Sauce : eau, vin blanc, carottes, sel, huile d'olive, ar&ocirc;mes, céleri, concentré de tomate, Armagnac, épices et plantes aromatiques, gluten, lait, moutarde, soja. Légumes en proportions variables : poivrons rouges et verts. Carottes.&nbsp;Conseils de préparation

: Réchauffez les tripes à feu doux et servez-les très chaudes accompagnées de pommes vapeur, riz ou de pâtes.

**8.70 €**- 21.22 €/Kg

**Tripous au safran du Quercy - 420 g**

Une recette traditionnelle de tripous du Quercy... Pour les connaisseurs de tripous, cette recette est divine.Composition

: tripous de veau 235 gr, sauce tomate cuisinée à base de viande et de vin blanc 40%, oignon, sel, poivre, thym, laurier, safran du Quercy.

**8.35 €**- 19.88 €/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)				7,00 €uros
<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 :**