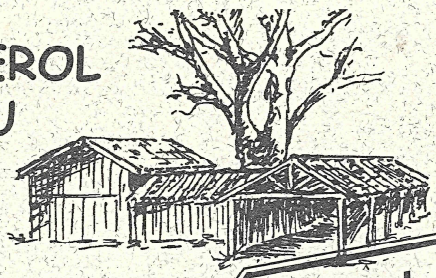
Nicole et François THOLLON POMMEROL
Marie-Brigitte et Xavier MOREAU
G.A.E.C. DE CANTELAUSE
Éleveurs - Producteurs de Foie Gras
"Cantelause" - 47420 BOUSSÈS
Tél. 05 53 65 92 71 - Tél.09 79 17 20 89
Site : www.foiegrasdecantelause.fr
Courriel : contact@foiegrasdecantelause.fr
Siret 440 525 871 00016



Tarif valable jusqu'au 1er Février 2018

Canard gras Cuisine traditionnelle	Parts	Poids net	PRIX UNIT. T.T.C.	Qté	TOTAL T.T.C.
Foie gras entier au naturel	2	110 g	14 €		
Foie gras entier au naturel	4	180 g	23 €		
Foie gras entier au naturel	6	300 g	35 €		
Foie gras entier au naturel	8	450 g	48 €		
Foie gras entier mi-cuit en terrine de porcelaine	6-7	300 g	47 €		
(sur commande - conservation 3 semaines)	8-10	550 g	64 €		
Foie gras entier truffé* 5% *(sur demande,*	4	180 g	39 €		
Foie gras entier truffé* 5% *(quantité très limitée)*	6	300 g	51 €		
Confit : 1 cuisse - 1 aile - 1 magret	3-4	750 g	15 €		
2 cuisses	2	500 g	12 €		
2 magrets	2-3	500 g	12 €		
5 manchons	2-3	500 g	11 €		
Rillettes pur canard	4	180 g	6 €		
magret sec "Jambon de canard"	5-6	250 g	9 €		
Terrine pur canard au foie gras (45 % de foie gras)	4	180 g	9 €		
Pâté pur canard aux olives	2	90 g	4 €		
Pâté pur canard aux olives	4	180 g	6 €		
Pâté pur canard au poivre vert (33 % foie gras)	2	90 g	5 €		
Pâté pur canard au poivre vert (33 % foie gras)	4	180 g	7 €		
Cou de canard farci, galantine (40 % de foie gras)	5	300 g	12 €		
Médaillon truffé 1,5% pur canard au foie gras (50%)	5	350 g	21 €		
Terrine de chevreuil aux noisettes	6	350 g	9 €		
Terrine de sanglier au foie gras	6	350 g	12 €		
Terrine de lièvre aux pistaches torréfiées	3	180 g	8 €		
Grattons pur canard	2	150 g	5 €		
Gésiers de canard confits	3	180 g	5 €		
Graisse de canard	4	350 g	5 €		

➽ *Les foies gras sont truffés avec de la truffe tuber mélanosporum, qualité extra, cavée par un producteur, en lot-et-garonne.

Sous-total :

➽ Les canards sont élevés sur l'exploitation et gavés par nos soins au maïs en grain.

➽ La cuisine des canards, les autres plats cuisinés, les condiments, accompagnements, confitures et miel, sont exclusivement de notre fabrication.

Report

Plats cuisinés	Parts	Poids net	PRIX UNIT. T.T.C.	Qté	TOTAL T.T.C.
Civet de canard	2	400 g	13 €	.....	.....
Civet de canard	5-6	1000 g	21 €	.....	.....
Filets de canard à l'orange	2-3	400 g	13 €	.....	.....
Filets de canard à l'orange	6-7	1000 g	21 €	.....	.....
Curry de canard	2	400 g	13 €	.....	.....
Curry de canard	5-6	1000 g	21 €	.....	.....
Chili "con canard"	2-3	400 g	13 €	.....	.....
Chili "con canard"	5-6	1000 g	21 €	.....	.....
Daube de canard aux pruneaux	2	400 g	13 €	.....	.....
Daube de canard aux pruneaux	5-6	1000 g	21 €	.....	.....
Tajine de canard aux amandes	2	400 g	13 €	.....	.....
Tajine de canard aux amandes	5-6	1000 g	21 €	.....	.....
Canard à la Pékinoise	2-3	400 g	13 €	.....	.....
Canard à la Pékinoise	6-7	1000 g	21 €	.....	.....
Magret de canard à l'Arlésienne	2-3	400 g	13 €	.....	.....
Magret de canard à l'Arlésienne	6-7	1000 g	21 €	.....	.....
Canard basquaise	2	400 g	13 €	.....	.....
Canard basquaise	5-6	1000 g	21 €	.....	.....
Tajine d'aiguillettes de canard aux abricots et au miel	2-3	400 g	13 €	.....	.....
Tajine d'aiguillettes de canard aux abricots et au miel	6-7	1000 g	21 €	.....	.....
Canard à la médiévale (aux figues sèches et aux navets glacés)	2-3	400 g	13 €	.....	.....
Canard à la médiévale (aux figues sèches et aux navets glacés)	5-6	1000 g	21 €	.....	.....
Canard au pot (pot-au-feu de canard)	2-3	650 g	13 €	.....	.....
Canard au pot (pot-au-feu de canard)	5	1000 g	21 €	.....	.....
Axoa de canard au piment d'Espelette	2-3	400 g	14 €	.....	.....
Axoa de canard au piment d'Espelette	6-7	1000 g	22 €	.....	.....
Canard à la Catalane (aux pois chiches, chorizo et tomates confites)	2-3	650 g	14 €	.....	.....
Canard à la Catalane (aux pois chiches, chorizo et tomates confites)	6-7	1000 g	21 €	.....	.....
Garbure gasconne	2-3	800 g	15 €	.....	.....
Cailles confites fourrées au foie gras	2	500 g	16 €	.....	.....
Cailles confites fourrées au foie gras	4	1000 g	24 €	.....	.....
Palombes en salmis	2	500 g	16 €	.....	.....
Palombes en salmis	4-5	1000 g	24 €	.....	.....
Couscous à l'agneau*	3	1000 g	21 €	.....	.....
Couscous à l'agneau*	5	1500 g	24 €	.....	.....

* les agneaux naissent sur notre exploitation et y sont élevés par nos soins.

Sous-total :

Report

Condiments et accompagnements	Parts	Poids net	PRIX UNIT. T.T.C.	Qté	TOTAL T.T.C.
Confiture d'oignons	4	180 g	5 €	.....	.....
Chutney à la mangue	4	180 g	6 €	.....	.....
Chutney à l'ananas	4	180 g	6 €	.....	.....
Chutney à la figue	4	180 g	6 €	.....	.....
Tapenade	4	90 g	4 €	.....	.....
Amandes à l'anchoïade	4	90 g	4 €	.....	.....
Piperade	2	350 g	6 €	.....	.....
Piperade	4	700 g	11 €	.....	.....
Consommé de canard à l'ancienne	2-3	650 g	7 €	.....	.....
Châtaignes au confit d'oignons	2	350 g	7 €	.....	.....
Châtaignes au confit d'oignons	3-4	700 g	12 €	.....	.....
Sauce bolognaise pur canard	2-3	180 g	5 €	.....	.....
Sauce bolognaise pur canard	4-5	350 g	10 €	.....	.....
Bouillon de couscous (Margua)	4-5	650 g	6 €	.....	.....
Confitures					
Confiture de figues	6	400 g	4 €	.....	.....
Confiture d'oranges amères	6	400 g	4 €	.....	.....
Confiture de citrons	6	400 g	4 €	.....	.....
Confiture de framboises	6	400 g	4 €	.....	.....
Confiture de griottes	6	400 g	4 €	.....	.....
Confiture de mûres	6	400 g	4 €	.....	.....
Confiture de myrtilles	6	400 g	4 €	.....	.....
Confiture de cassis	6	400 g	4 €	.....	.....
Confiture de châtaignes	6	400 g	4 €	.....	.....
Confiture de patates douces	6	400 g	4 €	.....	.....
Miel* toutes fleurs de forêt	6	250 g	4 €	.....	.....
*Les abeilles butinent dans la forêt de notre exploitation (4 ruches)					
Canard entier cuisiné valeur : ~~114 €~~ **104 €**					
Colis comprenant :					
• 1 foie gras (300 g) - 2 bocaux de confit (1 cuisse, 1 aile, 1 magret)					
• 1 cou farci - 1 civet (400 g) - 1 rillettes - 1 pâté aux olives (90 g)					
• 1 pâté au poivre vert (90 g) - 1 grattons - 1 graisse.					
*Pour offrir l'assortiment **"canard entier cuisiné"** - **valisette carton glacé :*** supplément...				5 €	

Pour tout autre assortiment de votre choix, nous pouvons vous proposer des coffrets, en carton glacé.

• Règlement à la commande

Participation aux frais d'expédition :
- Commande jusqu'à 75 € = **12 €**
- Commande de 76 à 450 € = **17 €**
- **Franco de port** au-delà de 450 €

PORT

TOTAL T.T.C.

T.V.A. 5,5% incluse

➽ A la livraison, nous vous recommandons de vérifier l'état des colis en présence du livreur.
En cas d'avarie, émettre des réserves par écrit sur le bon de livraison et confirmer, sous 48 heures, auprès du transporteur.

Conseils de dégustation

Le **foie gras** doit être servi chambré (entre 15 et 18°), accompagné de pain de campagne grillé et d'un vin rouge généreux ou de pain brioché et d'un vin blanc moelleux.

Les **confits** seront réchauffés au bain-marie (toujours après avoir percé la capsule, reposez celle-ci sur le bocal pour éviter les projections) puis au four. Dès que la peau est bien dorée, le confit est prêt à être servi, accompagné de cèpes, de petits pois, de pommes de terre sautées à la graisse. Il est également savoureux en papillotes sur la braise.

Le **cou farci** se sert comme entrée froide, en tranche, sur des feuilles de salade. Chaud, en croûte dans une pâte feuilletée. Il peut aussi mijoter dans une bonne soupe aux haricots et aux choux.

L'onctuosité des **grattons** réchauffés, mêlés aux pommes de terre en robe des champs, à une omelette, à une frisée aillée, en fait un plat délicieux.

Les **rillettes** sont plus parfumées quand elles ne sont pas trop froides. Elles sont appréciées servies avec du pain grillé, frotté d'ail.

Le **gésier confit**, émincé, sera servi tiède, sur une salade aillée, assaisonnée de la graisse des gésiers et de vinaigre chaud.

Les **plats cuisinés**, seront toujours plus savoureux réchauffés au bain-marie et servis avec des pommes de terre vapeur, du riz pilaf, des pâtes fraîches…

Pour accompagner le **tajine de canard aux amandes** et le **tajine d'aiguillettes aux abricots**, le couscous (grain moyen) est particulièrement recommandé.

Le **canard à la médiévale** était autrefois accompagné de petit blé. Essayez, c'est original et délicieux.

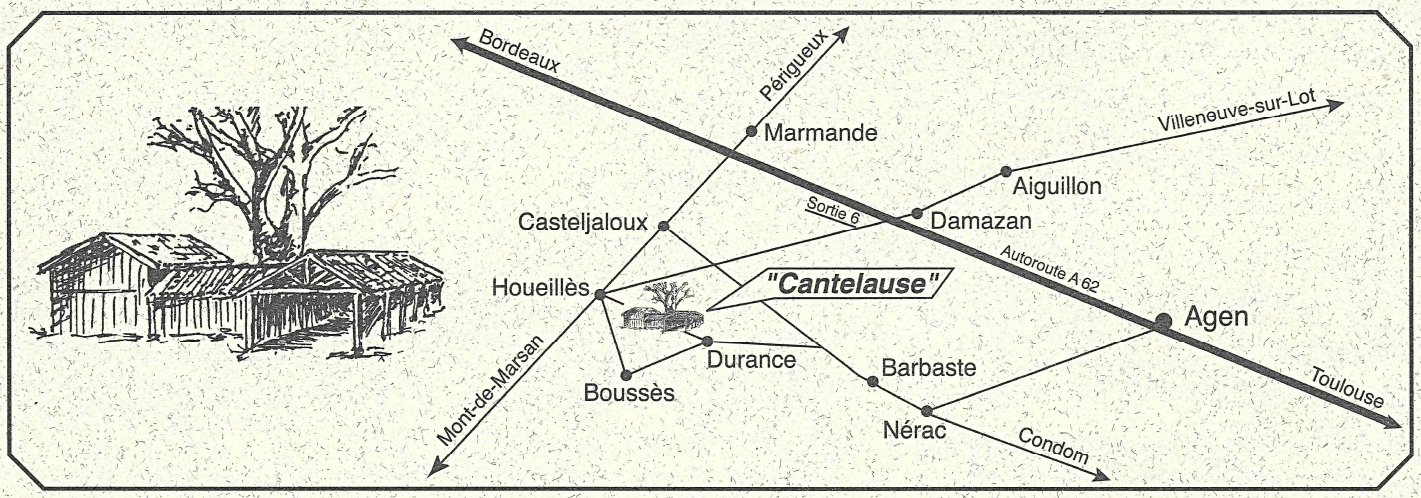
Le **consommé de canard à l'ancienne** est un bouillon particulièrement savoureux. Vous pouvez l'accompagner de vermicelles (cuits à l'eau, à part, pour ne pas dénaturer le bouillon). Si vous le faites réduire à petit feu et refroidir, vous obtiendrez une gelée naturelle, très délicate, qui enrobera des œufs pochés, de la viande froide, de la volaille,…

Les **cailles confites fourrées au foie gras**, peuvent aussi être réchauffées, à l'étouffée, dans un plat de lentilles blondes de Saint Flour, cela exalte particulièrement leur saveur, (conseil d'une cliente amie normande !).

Les pommes de terre sautées accompagnent très agréablement le **canard basquaise et l'Axoa de canard**.

Les **Chutney, condiments aigre-doux**, se dégustent froid ou chaud en accompagnement de viande froide, de gibier, d'un curry, comme la confiture d'oignons…

Les **châtaignes au confit d'oignons** accompagnent avec bonheur la volaille, le gibier et les viandes rôties.



SNI Imprimerie - 47520 LE PASSAGE - Tél. 05 53 96 20 82