

## 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 broché 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.

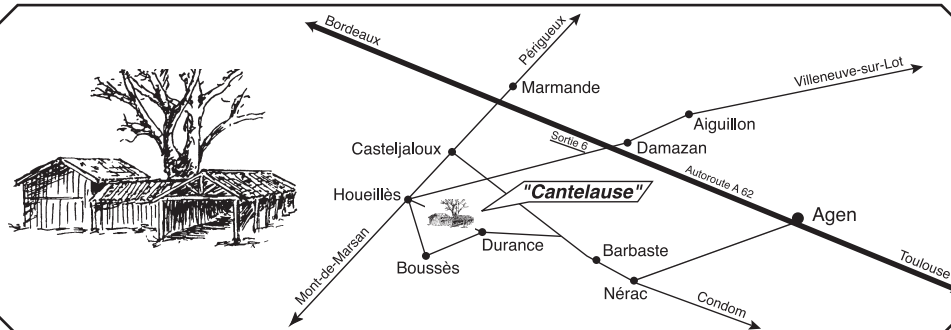
Le **consommé de canard à l'ancienne** est un bouillon particulièrement savoureux. Vous pouvez l'accompagner de vermicelles (cuits à l'eau, à part, pour ne pas dénaturer le bouillon). Si vous le faites réduire à petit feu et refroidir, vous obtiendrez une gelée naturelle, très délicate, qui enrobera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



Nicole et François THOLLON POMMEROL  
Marie-Brigitte et Xavier MOREAU  
Sophie et Tayeb RHAZA

Éleveurs-Producteurs de Foie Gras

G.A.E.C. DE CANTELAUSE  
609, ROUTE DE HOUEILLÈS

"Cantelause" - 47420 BOUSSÈS - Tél. 05 53 65 92 71

Site : www.foiegrasdecantelause.fr

Courriel : contact@foiegrasdecantelause.fr



Tarif valable  
jusqu'au  
1<sup>er</sup> Février 2021

Siret 440 525 871 00016

Canard gras Cuisine traditionnelle	Parts	Poids net	PRIX UNIT. T.T.C.	Qté	PRIX TOTAL T.T.C.	RAPPEL PRIX/KG T.T.C.
Foie gras entier au naturel .....	2	110 g	15,50 €	.....	.....	140,91 €
Foie gras entier au naturel .....	4	180 g	24,50 €	.....	.....	136,11 €
Foie gras entier au naturel.....	6	300 g	37,50 €	.....	.....	125 €
Foie gras entier au naturel.....	8	450 g	51 €	.....	.....	113,33 €
Foie gras entier mi-cuit en terrine de porcelaine.....	6-7	300 g	49 €	.....	.....	163,33 €
(sur commande - conservation 3 semaines) .....	8-10	550 g	68 €	.....	.....	123,64 €
*Foie gras entier truffé 5% (sur demande).....	4	180 g	41 €	.....	.....	227,78 €
*Foie gras entier truffé 5% (quantité très limitée).....	6	300 g	53 €	.....	.....	176,67 €
Confit : 1 cuisse - 1 aile - 1 magret .....	3-4	750 g	16,50 €	.....	.....	22 €
2 cuisses .....	2	500 g	12,50 €	.....	.....	25 €
2 magrets .....	2-3	500 g	12,50 €	.....	.....	25 €
5 manchons .....	2-3	500 g	12,50 €	.....	.....	25 €
Rillettes pur canard.....	4	190 g	6,50 €	.....	.....	34,21 €
Magret sec «Jambon de canard» .....	5-6	250 g	10 €	.....	.....	40 €
Terrine pur canard au foie gras (45 % de foie gras) .....	4	180 g	10 €	.....	.....	55,56 €
*Terrine pur canard truffée (5 %) .....	4	180 g	13 €	.....	.....	72,22 €
*Terrine pur canard aux cèpes** (20 %) .....	4	180 g	7,50 €	.....	.....	41,67 €
Pâté pur canard aux olives .....	2	90 g	4,50 €	.....	.....	50 €
Pâté pur canard aux olives .....	4	180 g	6,5 €	.....	.....	36,11 €
Pâté pur canard au poivre vert (33 % foie gras).....	2	90 g	5,50 €	.....	.....	61,11 €
Pâté pur canard au poivre vert (33 % foie gras).....	4	180 g	7,50 €	.....	.....	41,67 €
Cou de canard farci, galantine (40 % de foie gras) .....	5	300 g	13 €	.....	.....	43,33 €
*Médaille truffée (5 %) pur canard au foie gras (45 %) .....	5	350 g	23 €	.....	.....	65,71 €
Terrine de chevreuil aux noisettes .....	6	350 g	9,50 €	.....	.....	27,14 €
Terrine de sanglier au foie gras.....	6	350 g	13 €	.....	.....	37,14 €
Grattons pur canard.....	2	170 g	6 €	.....	.....	35,29 €
Gésiers de canard confits.....	3	180 g	5,50 €	.....	.....	30,56 €
Graisse de canard .....	6	650 g	6 €	.....	.....	9,23 €

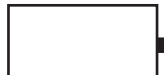
➤ \* Les Foies gras, les Médailles et les Terrines sont truffés avec de la truffe tuber mélanosporum, qualité extra, cavée par un producteur voisin, en Lot-et-Garonne (Truffe d'Albret en quantité très limitée).

\*\*Les cèpes (Boletus Edulis) sont cueillis dans la forêt de notre exploitation (quantité limitée)

➤ 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.

Sous-total :



Report

**Plats cuisinés	Parts	Poids net	PRIX UNIT. T.T.C.	Qté	PRIX TOTAL T.T.C.	RAPPEL PRIX/KG T.T.C.
Civet de canard.....	2	400 g	14 €			35 €
Civet de canard.....	5-6	1000 g	22 €			22 €
Filets de canard à l'orange.....	2-3	400 g	14,50 €			36,25 €
Filets de canard à l'orange.....	6-7	1000 g	22,50 €			22,50 €
Curry de canard.....	2	400 g	14 €			35 €
Curry de canard.....	5-6	1000 g	22 €			22 €
Chili "con canard".....	2-3	400 g	14,50 €			36,25 €
Chili "con canard".....	5-6	1000 g	22,50 €			22,50 €
Daube de canard aux pruneaux.....	2	400 g	14 €			35 €
Daube de canard aux pruneaux.....	5-6	1000 g	22 €			22 €
Tajine de canard aux amandes.....	2	400 g	14 €			35 €
Tajine de canard aux amandes.....	5-6	1000 g	22 €			22 €
Canard à la Pékinoise.....	2-3	400 g	14 €			35 €
Canard à la Pékinoise.....	6-7	1000 g	22 €			22 €
Magret de canard à l'Arlésienne.....	2-3	400 g	14,50 €			36,25 €
Magret de canard à l'Arlésienne.....	6-7	1000 g	22,50 €			22,50 €
Canard basquaise.....	2	400 g	14 €			35 €
Canard basquaise.....	5-6	1000 g	22 €			22 €
Tajine d'aiguillettes de canard aux abricots et au miel ..	2-3	400 g	14 €			35 €
Tajine d'aiguillettes de canard aux abricots et au miel ..	6-7	1000 g	22 €			22 €
Canard à la médiévale (aux figues sèches et aux navets glacés) ..	2-3	400 g	14 €			35 €
Canard à la médiévale (aux figues sèches et aux navets glacés) ..	5-6	1000 g	22 €			22 €
Canard au pot (pot-au-feu de canard).....	2	650 g	14 €			35 €
Canard au pot (pot-au-feu de canard).....	5	1000 g	22 €			22 €
Axoa de canard au piment d'Espelette.....	2-3	400 g	14,50 €			36,25 €
Axoa de canard au piment d'Espelette.....	6-7	1000 g	22,50 €			22,50 €
Canard à la Catalane (aux pois chiches, chorizo et tomates confites)	2	650 g	14,50 €			36,25 €
Canard à la Catalane (aux pois chiches, chorizo et tomates confites)	6-7	1000 g	22 €			22 €
Garbure gasconne.....	2-3	800 g	16,50 €			20,63€
Cailles confites fourrées au foie gras.....	2	500 g	16,50 €			33 €
Cailles confites fourrées au foie gras.....	4	1000 g	25 €			25 €
Palombes en salmis.....	2	500 g	16,50 €			33 €
Palombes en salmis.....	4-5	1000 g	25 €			25 €
Couscous à l'agneau*.....	3	1000 g	23 €			23 €
Couscous à l'agneau*.....	5	1500 g	27 €			18 €
Couscous de légumes.....	2	800 g	13 €			16,25 €

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

\*\*Nos animaux (volailles et moutons) sont nourris avec des céréales locales.

Sous-total :

Report

Condiments et accompagnements	Parts	Poids net	PRIX UNIT. T.T.C.	Qté	PRIX TOTAL T.T.C.	RAPPEL PRIX/KG T.T.C.
Confiture d'oignons.....	4	180 g	6 €			33,33 €
Chutney à la mangue.....	4	180 g	6 €			33,33 €
Chutney à l'ananas.....	4	180 g	6 €			33,33 €
Chutney à la figue.....	4	180 g	6 €			33,33 €
Tapenade.....	4	90 g	4,50 €			50 €
Amandes à l'anchoïade.....	4	90 g	4,50 €			50 €
Piperade.....	2	350 g	6,50 €			18,57 €
Piperade.....	4	700 g	11,50 €			16,43 €
Consommé de canard à l'ancienne.....	2-3	650 g	7 €			10,77 €
Châtaignes au confit d'oignons.....	2	350 g	8 €			22,86 €
Châtaignes au confit d'oignons.....	3-4	700 g	13 €			18,57 €
Sauce bolognaise pur canard.....	2-3	180 g	5,50 €			30,56 €
Sauce bolognaise pur canard.....	4-5	350 g	10 €			28,57 €
Bouillon de couscous (Margua).....	4-5	650 g	6 €			9,23 €
<b>Confitures</b>						
Confiture de figues.....	6	400 g	5 €			12,50 €
Confiture d'oranges amères.....	6	400 g	5 €			12,50 €
Confiture de citrons.....	6	400 g	5 €			12,50 €
Confiture de framboises.....	6	400 g	5 €			12,50 €
Confiture de griottes.....	6	400 g	5 €			12,50 €
Confiture de mûres.....	6	400 g	5 €			12,50 €
Confiture de myrtilles.....	6	400 g	5 €			12,50 €
Confiture de patates douces.....	6	400 g	5 €			12,50 €
<b>Canard entier cuisiné</b>	valeur : <del>126 €</del> 116 €					
<i>Colis comprenant :</i>						
● 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 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.