

CONSERVERIE
LARROQUE

MAISON DE QUALITÉ FONDÉE EN 1980

Conservérie LARROQUE Montauban

1670, chemin de Matras - 82000 Montauban
Tél. 05 63 63 45 40 - Fax : 05 63 66 78 43

Conservérie LARROQUE Toulouse/Balma

Rond-Point des Aéroliers - 31130 Balma
Tél. 05 62 57 17 24 - Fax : 05 62 57 17 22

site : www.conserverielarroque.com / E-mail : contact@conserverielarroque.com



LES FOIES GRAS ET BLOCS DE FOIE GRAS

DÉSIGNATION ET PRÉSENTATION	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX AU KG	PRIX UNL. TTC	QUANTITÉ	MONTANT TTC
Foie gras de canard entier : <i>Foie gras de canard, sel, poivre.</i>	Bocal 10/12 parts	700g	87,14 €	61,00 €		
	Bocal 7/8 parts	500g	97,40 €	48,70 €		
	Bocal ou bte 5/6 parts	350g	104,29 €	36,50 €		
	Bocal ou bte 3/4 parts	180g	108,33 €	19,50 €		
	Bocal ou bte 2 parts	130g	111,54 €	14,50 €		
	Bte 1 part	65g	113,85 €	7,40 €		
Foie gras de canard entier mi-cuit : <i>Foie gras de canard, sel, poivre. Conservation à 0°C et +4°C</i>	Bocal 5/6 parts	350g	104,29 €	36,50 €		
	Bocal 3/4 parts	180g	108,33 €	19,50 €		
Foie gras d'oie entier : <i>Foie gras d'oie entier, sel, poivre.</i>	Bocal 5/6 parts	350g	122,29 €	42,80 €		
	Bocal 3/4 parts	180g	132,78 €	23,90 €		
	Bocal 2 parts	130g	131,54 €	17,10 €		
Bloc de Foie gras de canard reconstitué <i>Foie gras de canard reconstitué, sel, poivre.</i>	Bte 6 parts	320g	58,13 €	18,60 €		
	Bte 3/4 parts	190g	61,32 €	11,65 €		
	Bte 2 parts	130g	61,15 €	7,95 €		



LES CONFITS

DÉSIGNATION ET PRÉSENTATION	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX AU KG	PRIX UNL. TTC	QUANTITÉ	MONTANT TTC	
Confits de canard : <i>Cuisses de canard gras, graisse de canard, sel.</i>	Bte 5/1 - 10 à 12 cuisses	3825g	8,86 €	33,90 €			
	Bte 3/1 - 6 à 8 cuisses	1915g	12,45 €	23,85 €			
	Bte 5/4 - 3 cuisses	1045g	11,48 €	12,00 €			
	Bte 4/4 - 2 cuisses	765g	11,70 €	8,95 €			
	<i>Magret et cuisse de canard gras, graisse de canard, sel.</i>	Bte 4/4 - magret et cuisse	765g	13,07 €	10,00 €		
	<i>Magret de canard gras, graisse de canard, sel.</i>	Bte 4/4 - 2 magrets	765g	16,60 €	12,70 €		
	Bte 1/2 - 1 magret	385g	18,96 €	7,30 €			
Confit d'oie : <i>Magret et cuisse d'oie, graisse de canard, sel.</i>	Bte 5/4 - magret et cuisse	1045g	13,01 €	13,60 €			
Manchons de canard confits : <i>Manchons de canard gras, graisse de canard, sel.</i>	Bte 5/1 - 20 à 25 pces	3825g	4,58 €	17,50 €			
	Bte 4/4 - 5 pces	765g	7,78 €	5,95 €			
Cous de canard confits : <i>Cous de canard gras, graisse de canard, sel.</i>	Bte 4/4 - 8 pces	750g	5,80 €	4,35 €			
Confit de poule : <i>Cuisses et entre-cuisses de poule, graisse de canard, sel.</i>	Bte 5/1 - 10 à 12 pces	3825g	4,24 €	16,20 €			
	Bte 5/4 - 3 pces	1045g	6,99 €	7,30 €			
Cœurs de canard confits : <i>Cœurs de canard gras, graisse de canard, sel.</i>	Bte 1/2	385g	11,95 €	4,60 €			
Gésiers de dinde cuits dans la graisse de canard : <i>Gésiers de dinde, graisse de canard, sel.</i>	Bte 4/4 - 10 à 12 pces	765g	7,19 €	5,50 €			
	Bte 1/2 - 5 à 6 pces	385g	10,65 €	4,10 €			
Gésiers de canard confits : <i>Gésiers de canard, graisse de canard, sel.</i>	Bte 1/2 - 5 à 6 pces	385g	14,29 €	5,50 €			
Gésiers d'oie confits : <i>Gésiers d'oie, graisse de canard, sel.</i>	Bte 5/1	3825g	9,31 €	35,60 €			
	Bte 1/2 - 5 à 6 pces	385g	14,29 €	5,50 €			
Graisse de canard : <i>Graisse de canard gras, sel.</i>	Bte 4/4	700g	5,00 €	3,50 €			
	Bte 1/2	360g	5,56 €	2,00 €			



LES PÂTÉS, TERRINES ET DIVERS

DÉSIGNATION ET PRÉSENTATION	CONDITIONNEMENT	PDS NET	PRIX AU KG	PRIX UNI. TTC	QUANTITÉ	MONTANT TTC
Pâté de lièvre : <i>Maigre et gras de porc, viande de lièvre 40%, œufs, ail, sel, poivre, armagnac.</i>	Bte 1/4	190g	16,84 €	3,20 €		
Pâté de sanglier : <i>Maigre et gras de porc, viande de sanglier 40%, œufs, oignon, ail, sel, poivre, armagnac.</i>	Bte 1/4	190g	16,84 €	3,20 €		
Pâté de chevreuil : <i>Maigre et gras de porc, viande de chevreuil 40%, œufs, ail, sel, poivre, madère.</i>	Bte 1/4	190g	16,84 €	3,20 €		
Pâté de canard : <i>Maigre et gras de porc, viande de canard 30%, foie de volaille, œufs, protéines de lait, ail, sel, poivre, armagnac.</i>	Bte 2/1	1600g	6,88 €	11,00 €		
	Bte 1/2	380g	10,00 €	3,80 €		
	Bte 1/4	190g	13,68 €	2,60 €		
	Bte 1/6	130g	13,46 €	1,75 €		
Pâté de campagne : <i>Maigre et gras de porc, foie de porc 30%, œufs, protéines de lait, ail, sel, poivre, armagnac.</i>	Bte 2/1	1600g	4,31 €	6,90 €		
	Bte 1/2	380g	9,21 €	3,50 €		
	Bte 1/4	190g	12,37 €	2,35 €		
	Bte 1/6	130g	12,31 €	1,60 €		
Pâté de foie de volaille : <i>Maigre et gras de porc, foie de volaille 30%, œufs, protéines de lait, ail, sel, poivre, armagnac.</i>	Bte 1/4	190g	11,05 €	2,10 €		
Pâté de foie de canard (50% foie gras) : <i>Foie gras de canard 50% enrobé de farce (maigre et gras de porc, foie de volaille, œufs, sel, poivre, armagnac).</i>	Bte 1/4	190g	61,05 €	11,60 €		
Pâté au foie de canard (25% foie gras) : <i>Farce et foie gras mêlés (maigre et gras de porc, foie gras de canard 25%, foie de volaille, œufs, sel, poivre, armagnac).</i>	Bte 1/4	190g	25,79 €	4,90 €		
Terrine au foie de canard (25% foie gras) : <i>Farce et foie gras mêlés, (maigre et gras de porc, foie gras de canard 25%, foie de volaille, œufs, sel, poivre, armagnac).</i>	Bte 1/4	190g	25,79 €	4,90 €		
Galantine de canard : <i>Viande de canard 50%, maigre et gras de porc, foie de volaille, œufs, protéines de lait, orange, sel, poivre, armagnac.</i>	Bte 1/2	380g	19,21 €	7,30 €		
Galantine de dinde : <i>Viande de dinde 50%, maigre et gras de porc, foie de volaille, œufs, protéines de lait, sel, poivre, armagnac.</i>	Bte 1/2	380g	10,53 €	4,00 €		
	Bte 1/4	190g	12,11 €	2,30 €		
Fritons de canard : <i>Maigre et gras de canard cuits à la graisse de canard, sel, poivre.</i>	Bte 1/2	380g	12,63 €	4,80 €		
	Bte 1/4	190g	15,79 €	3,00 €		
Rillettes de canard : <i>Maigre de canard 60%, graisse de canard, échalotes, orange, sel, poivre.</i>	Bte 1/2	380g	12,63 €	4,80 €		
	Bte 1/4	190g	15,79 €	3,00 €		
Jambonneau : <i>Jarret de porc, vin blanc sec, sel, poivre, armagnac.</i>	Bte 4/4	780g	9,62 €	7,50 €		
	Bte 1/2	380g	10,26 €	3,90 €		
	Bte 1/4	190g	13,16 €	2,50 €		
	Bte 1/6	130g	14,62 €	1,90 €		
Mousse de foie de canard (50% foie gras) : <i>Foie gras de canard 50%, foie de volaille, lait, œufs, sel, poivre, sucre, arôme muscade.</i>	Bte 1/2	320g	29,38 €	9,40 €		
	Bte 1/4	190g	30,00 €	5,70 €		
Cous de canard farcis : <i>2 Cous farcis : (maigre et gras de porc, foie de volaille, peau de cou de canard, œufs, ail, sel, poivre, armagnac), graisse de canard.</i>	Bte 4/4	750g	9,33 €	7,00 €		
Boudin noir : <i>Viande de tête de porc, sang de porc, oignons, ail, persil, sel, poivre, épices, armagnac.</i>	Bte 1/2	380g	10,26 €	3,90 €		
Saucisse de porc confite : <i>Saucisse de porc 60% (maigre et gras de porc, sel, poivre), graisse de canard.</i>	Bte 4/4	750g	9,33 €	7,00 €		
Pâté de tête : <i>Viande de tête de porc, oignons, persil, sel, poivre, armagnac.</i>	Bte 1/2	380g	7,63 €	2,90 €		
Couennes de porc confites : <i>Couennes de porc, graisse de canard, sel, poivre.</i>	Bte 4/4	750g	5,33 €	4,00 €		
Cèpes à l'huile - tête et jambes : <i>Cèpes, huile, sel.</i>	Bte 4/4	485g	37,01 €	17,95 €		



LES PLATS CUISINÉS ET SPÉCIALITÉS DU TERROIR

DÉSIGNATION ET PRÉSENTATION	CONDITIONNEMENT	PDS NET	PRIX AU KG	PRIX UNI. TTC	QUANTITÉ	MONTANT TTC
Cuisses de canard en civet : <i>Cuisses de canard, sauce (vin rouge, carottes, oignons, ventrèche, pruneaux, champignons de Paris, couenne, farine de blé, matières grasses végétales hydrogénées, thym, laurier, sel, poivre, armagnac).</i>	Bte 5/4 3 cuisses	1000g	13,90 €	13,90 €		
Manchons de canard en civet : <i>Manchons de canard, sauce (vin rouge, carottes, oignons, ventrèche, pruneaux, champignons de Paris, couenne, farine de blé, matières grasses végétales hydrogénées, thym, laurier, sel, poivre, armagnac).</i>	Bte 5/4 6 manchons	1000g	11,50 €	11,50 €		
Cassoulet au confit de canard (manchons) : <i>Haricots blancs, confit de canard 12%, saucisse, fond de sauce cuisiné (eau, concentré de tomates, ventrèche, poireaux, oignons, celeri, couenne, ail, laurier, sel, poivre).</i>	Bte 5/1 - 8 pers. Bte 4/4 - 2/3 pers.	4200g 840g	5,40 € 7,50 €	22,70 € 6,30 €		
	Bte 1/2 - 1 pers.	420g	10,12 €	4,25 €		
Cassoulet au confit de canard (3 cuisses) : <i>Haricots blancs, confit de canard 12%, saucisse, fond de sauce cuisiné (eau, concentré de tomates, ventrèche, poireaux, oignons, celeri, couenne, ail, laurier, sel, poivre).</i>	Bte 3/1 - 4 pers.	2100g	8,57 €	18,00 €		
Cassoulet au confit d'oie : <i>Haricots blancs, confit d'oie 12%, saucisse, fond de sauce cuisiné (eau, concentré de tomates, ventrèche, poireaux, oignons, celeri, couenne, ail, laurier, sel, poivre).</i>	Bte 3/1 - 4 pers.	2100g	8,57 €	18,00 €		
Haricots cuisinés : <i>Haricots blanc 69%, fond de sauce cuisiné (eau, concentré de tomates, ventrèche, poireaux, oignons, celeri, couenne, persil, ail, laurier, sel, poivre).</i>	Bte 5/1 - 10/20 pers. Bte 4/4 - 3/4 pers.	4200g 840g	3,81 € 5,89 €	16,00 € 4,95 €		
	Bte 1/2 - 1 pers.	420g	7,14 €	3,00 €		
Lentilles cuisinées : <i>Lentilles 50%, fond de sauce cuisiné (eau, concentré de tomates, poireaux, oignons, celeri, couenne, ail, laurier, sel, poivre), saucisse de couennes, carottes, couennes confites, ventrèche, persil.</i>	Bte 4/4 - 3/4 pers. Bte 1/2 - 1 pers.	840g 420g	5,89 € 7,14 €	4,95 € 3,00 €		
Confit de canard aux lentilles : <i>Lentilles 60%, confit de canard 12%, fond de sauce cuisiné (eau, concentré de tomates, ventrèche, poireaux, oignons, celeri, couenne, ail, laurier, sel, poivre), saucisse de couennes, carottes, couennes confites, ventrèche, persil.</i>	Bte 5/4	1000g	6,50 €	6,50 €		
Cœurs de canard confits aux haricots : <i>Haricots blancs, cœurs de canard gras, fond de sauce cuisiné (eau, légumes, concentré de tomates, sel, poivre).</i>	Bte 4/4	840g	6,19 €	5,20 €		
Choucroute au confit de canard : <i>Chou 55%, confit de canard 12%, saucisse fumée, saucisson à l'ail fumé, ventrèche fumée, fond de sauce (eau, concentré de tomates, poireaux, oignons, celeri, couenne, ail, laurier, sel, poivre), vin blanc sec, graisse de canard, genévre.</i>	Bte 5/4	1000g	9,00 €	9,00 €		
Sauce aux champignons et cèpes : <i>Fond de sauce cuisiné (eau, légumes, concentré de tomates, champignons de Paris et cèpes - 25%) ventrèche, farine de blé, matières grasses végétales hydrogénées, oignons, laurier, sel, poivre).</i>	Bte 1/2	380g	8,03 €	3,05 €		
Sauce civet : <i>Vin, farine de blé, matières grasses végétales hydrogénées, sucre, oignons, thym, laurier, sel, poivre, armagnac.</i>	Bte 1/2	380g	8,03 €	3,05 €		



LES PLATS CUISINÉS ET SPÉCIALITÉS DU TERROIR (SUITE)

Désignation et présentation	Conditionnement	Pds net	Prix au kg	Prix uni. TTC	QUANTITÉ	MONTANT TTC
Cailles confites : Cailles 50%, graisse de canard, pruneaux, sel, poivre.	Bte 5/4 – 5 cailles	1000g	12,80 €	12,80 €		
	Bte 1/2 – 2 cailles	380g	16,58 €	6,30 €		
Caille farcie au foie gras : Caille, foie gras de canard 25%, gélatine aromatisée au madère, sel, poivre.	Bocal – 2 pers.	200g	49,25 €	9,85 €		
Pigeon au foie gras en gelée : Pigeon désossé 160g, foie gras de canard, gelée au madère, sel, poivre.	Bocal	350g	45,14 €	15,80 €		
Perdreux aux choux : 2 1/2 perdreaux 200g, choux farcis (maigre et gras de porc, chou, œuf, pain, sel, poivre, armagnac), fond de sauce cui-siné (champignons de Paris et cèpes - 25%, oignons, échalotes, farine de blé, matières grasses végétales hydrogénées, ail, céleri, poivre, carottes, laurier).	Bte 5/4	1000g	9,50 €	9,50 €		
Pigeon et sa garniture jardinière cuisinée : Bouillon de légumes, pigeon 300g, petits pois, carottes, oignons, poitrine, sel, poivre.	Bte 5/4	1050g	11,43 €	12,00 €		
Tripes de veau : Dansette de veau, fond de sauce cuisiné (eau, concentré de tomate, viande de pied de veau, ventrèche, poireau, carottes, oignons, céleri, couerme, ail, laurier, vin blanc, sel, poivre).	Bte 4/4	800g	7,63 €	6,10 €		
Cou de canard farci (25% foie gras) : Cou farci (maigre et gras de porc, foie gras de canard 25%, foie de volaille, peau de cou de canard, œufs, graisse de canard, sel, poivre, armagnac), gélatine aromatisée au madère.	Bocal	350g	28,57 €	10,00 € le bocal		
Magret fourré au foie de canard : Magret de canard, foie gras de canard 20%, graisse de canard, sel, poivre. Pièce de 250 à 400g.	Bte 4/4	500g	36,00 €	18,00 €		



LES SALAISONS ET SPÉCIALITÉS SÈCHES

DÉSIGNATION ET PRÉSENTATION	CONDITIONNEMENT	PDS NET	PRIX UNI. TTC	QUANTITÉ	MONTANT TTC
Saucisse sèche de porc : Maigre et gras de porc 98%, poudre de lait, lactose, dextrose, saccharose, sirop de glucose, poivre, ferments, sel, salpêtre E252.		le kg	16,00 €		
Saucisse sèche de canard : Maigre et gras de canard 55%, maigre et gras de porc, poudre de lait, lactose, dextrose, saccharose, sirop de glucose, poivre, ferments, sel, salpêtre E252.		le kg	24,00 €		
Saucisson sec de canard : Maigre et gras de canard 55%, maigre et gras de porc, poudre de lait, lactose, dextrose, saccharose, sirop de glucose, poivre, ferments, sel, salpêtre E252.		le kg	27,00 €		
Saucisson sec de porc : Maigre et gras de porc 98%, poudre de lait, lactose, dextrose, saccharose, sirop de glucose, poivre, ferments, sel, salpêtre E252.		le kg	17,00 €		
Magret de canard gras séché Magret de canard, sel, poivre.	par 1, entier sous-vide	le kg	33,00		
	paquet de 8 à 10 tranches, sous-vide	le kg	43,00		
Magret de canard gras séché et fumé Magret de canard, sel, poivre.	par 1, entier sous-vide	le kg	33,00		
	paquet de 8 à 10 tranches, sous-vide	le kg	43,00		
Grattons secs de canard	barquette de 200 g		4,00		



LES PRODUITS EN FORMULE “PRÊT À SERVIR”

L'équipe de la conserverie vous propose une sélection de ses produits en formule “prêt à servir”

(Entrées tranchées à la demande et présentées sur plat de service. Plats cuisinés mis à disposition en marmite ou barquette, prêts à réchauffer). De 7,60 € à 17,50 € / pers. Plats spéciaux à la demande.

Notre production étant une production artisanale, nous nous efforcerons de nous rapprocher au plus juste des quantités demandées. Paiement de 80% à la commande, le solde avant expédition par chèque ou CB dès que nous connaissons le montant réel de la commande.

PARTICIPATION AUX FRAIS DE LIVRAISON (FRANCE METROPOLITAINE) :

Conserves (à domicile) : 20 € jusqu'à 180 € de commande - 30 € de 180 à 450 € de commande

Franco au dessus de 450 € de commande


Aucune marchandise ne sera expédiée sans règlement valide reçu à l'avance.

A la livraison, nous vous invitons à vérifier l'état des colis et à les débiller en présence du livreur. En cas de litige, seules des réserves précises, écrites sur le bon de transport avant le départ du livreur, seront prises en compte par notre transporteur.

Montant total de votre commande	TTC
80% de la commande	TTC
Montant total des frais de livraison	TTC
1 ^{er} règlement à joindre à la commande	
80% du montant total de la commande + montant total des frais de livraison	TTC

Le montant du 2^{ème} règlement sera communiqué par téléphone à la finalisation de la commande.

MODE DE RÈGLEMENT :

- Chèque joint (bancaire ou CCP)
- Carte Bancaire sur site sécurisé
- Carte Bancaire  (vente à distance)

carte bancaire sur site sécurisé. 80% de la commande + frais de port

Numéro

Date de validité

N° figurant au dos de la Carte Bleue
(3 derniers chiffres)

Nom :

Adresse :

..... Ville :

Code postal

Tél. :

Signature

Adresser votre bon de commande :



Par Internet
www.conserverielarroque.com



Par courrier
1670, chemin de Matras
82000 Montauban



Par fax
05 63 66 78 43



LES COFFRETS GASTRONOMIQUES

A offrir ou à s'offrir, toutes nos spécialités en conserve peuvent composer à votre guise des "présentations-cadeaux" (panière, valisette osier, coffret carton ...). Voici une sélection de coffrets prêts à offrir. Pour toute composition spécifique, nous consulter.



Le Coffret Gourmand

38,10 €

- 1 Pâté de canard 380g
- 1 Foie gras de canard entier 200g
- 1 Rillettes de canard 190g
- 1 Pâté de sanglier 190g

Présenté dans un coffret en osier



La Valisette Découverte

32,70 €

- 1 Pâté de chevreuil 190g
- 1 Pâté de lièvre 190g
- 1 Pâté de sanglier 190g
- 1 Fritons de canard 190g
- 1 Terrine de canard (25% foie gras) 190g
- 1 Rillettes de canard 190g
- 1 Pâté de canard 190g
- 1 Pâté de foie de volaille 190g

Présenté dans une valisette en osier



La Valisette du terroir

78,55 €

- 1 Confit de canard (2 cuisses) 765g
- 1 Boîte de Gésiers de canard confits 385g
- 1 Boîte de 2 Cous de canard farcis 750g
- 1 Pâté de canard 190g
- 1 Foie gras de canard entier 350g
- 1 Friton de canard 190g

Présenté dans une valisette en osier



La Valisette Prestige

71,95 €

- 1 Confit de canard (2 cuisses) 765g
- 1 Boîte de Gésiers d'oie confits 385g
- 1 Bocal Confit d'échalotes 150g
- 1 Foie gras de canard entier 200g
- 1 Terrine de canard (25% foie gras) 190g
- 1 Magret de canard fourré au foie gras 500g

Présenté dans une valisette en osier



Le Coffret gastronomique

89,75 €

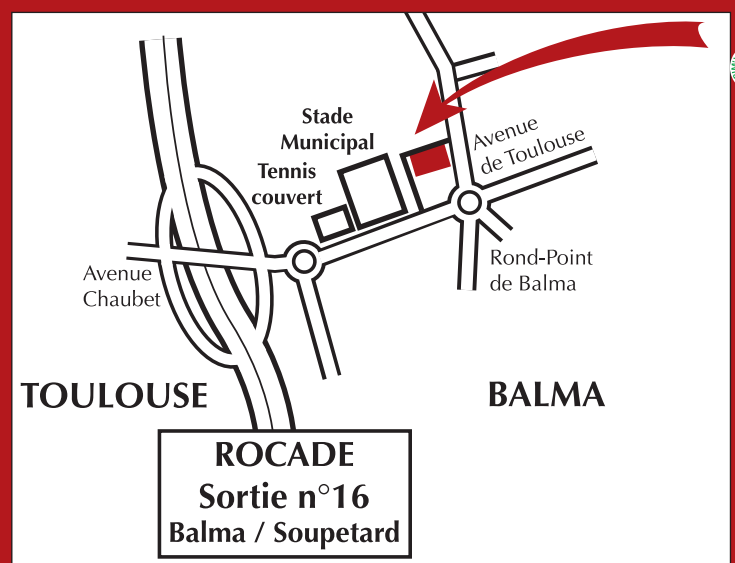
- 1 Confit de canard (2 cuisses) 765g
- 1 Foie gras de canard entier 350g
- 1 Boîte de 2 cous de canard farcis 750g
- 1 Terrine de canard (25% foie gras) 190g
- 1 Boîte de gésiers de canard confits 385g
- 1 Magret de canard fourré au foie gras 500g
- 1 Pâté de canard 190g
- 1 boîte de 2 cailles confites 380g

Présenté dans un coffret carton

Conserverie LARROQUE Montauban
 1670, chemin de Matras - 82000 Montauban
 Tél. 05 63 63 45 40
 Fax : 05 63 66 78 43



Conserverie LARROQUE Toulouse/Balma
 Parking Boulangerie et "Cours des Halles"
 Rond-Point de Balma - 31130 Balma
 Tél. 05 62 57 17 24 - Fax : 05 62 57 17 22



du mardi au vendredi : de 9h à 12h15 et de 14h30 à 19h
 samedi : de 8h45 à 12h30 et de 14h30 à 19h

du mardi au jeudi : de 8h à 13h et de 15h à 20h
 vendredi et samedi : de 8h à 20h
 Dimanche : de 8h à 13h





Conservérie LARROQUE Montauban

Conservérie LARROQUE Toulouse/Balma

1670, chemin de Matras - 82000 Montauban
Tél. 05 63 63 45 40 - Fax : 05 63 66 78 43

Rond-Point des Aérostiers - 31130 Balma
Tél. 05 62 57 17 24 - Fax : 05 62 57 17 22

site : www.conserverielarroque.com / E-mail : contact@conserverielarroque.com



LES MARCHANDISES FRAÎCHES OU SOUS-VIDE

DÉSIGNATION ET PRÉSENTATION	CONDITIONNEMENT	PRIX UNITAIRE TTC	QUANTITÉ	MONTANT TTC
Canard éviscéré		4,20 €/kg		
Paletot		9,00 €/kg		
Coeur frais de canard		9,00 €/kg		
Foie gras frais de canard		selon cours		
Aiguillettes fraîches de canard	paquet de 300-500g	15,85 €/kg		
Magret de canard frais		15,85 €/kg		
Rôti de magret de canard fourré cru au foie gras		27,50 €/kg		
Saucisse fraîche de canard (50% maigre de canard)		12,90 €/kg		
Saucisse fraîche de porc		6,90 €/kg		
Foie gras entier de canard mi-cuit (tranches)	tranché, sous-vide	79,90 €/kg		
Foie gras entier de canard mi-cuit (lobes)	sous-vide	72,80 €/kg		
Cœurs de canard confits	paquet de 300g, sous-vide	11,80 €/kg		
Cuisse de canard confite	à la pièce, sous vide	3,50 €/pce		
Cuisse de canard confite avec graisse	à la pièce, sous-vide	3,50 €/pce		
Cuisse de pintade confite	par 1, sous-vide	12,80 €/kg		
Cuisse de poule confite	par 1, sous-vide	9,00 €/kg		
Manchons de canard confits	paquet de 5 manchons, sous-vide	7,00 €/kg		
Gésiers d'oie confits	paquet de 250-300g, sous-vide	15,90 €/kg		
Gésiers de canard confits	paquet de 250-300g, sous-vide	17,60 €/kg		
Cous farcis au foie (15% de foie gras)	par 1, sous-vide	22,00 €/kg		
<i>Maigre et gras de porc, peau de cou, foie gras de canard 15%, œuf, sel, poivre, armagnac.</i>				
Cous farcis ordinaires	par 1, sous-vide	15,80 €/kg		
<i>Maigre et gras de porc, peau de cou, foie de volaille, œuf, ail, sel, poivre, armagnac.</i>				
Couennes de porc confites	sous-vide	5,80 €/kg		
<i>Couennes de porc, graisse de canard, sel, poivre.</i>				
Fricandeau de canard	sous-vide	13,50 €/kg		
<i>Maigre et gras de porc, viande de canard 30%, foie de volaille, œuf, ail, oignons, persil, protéines de lait, sel, poivre, armagnac.</i>				
Fritons de canard	sous-vide	16,00 €/kg		
<i>Maigre et gras de canard gras, sel, poivre.</i>				
Pâté de canard cuit au four (20% foie gras)	tranché, sous-vide	20,80 €/kg		
<i>Maigre et gras de porc, viande de canard 30%, foie gras de canard 20%, foie de volaille, protéines de lait, œuf, sel, poivre, armagnac</i>				
Pâté de canard cuit au four	tranché, sous-vide	13,50 €/kg		
<i>Maigre et gras de porc, viande de canard 30%, foie de volaille, œuf, protéines de lait, ail, oignons, persil, sel, poivre, armagnac.</i>				
Rôti de magret de canard fourré cuit au foie gras	entier, sous-vide	32,00 €/kg		
	tranché, sous-vide	41,50 €/kg		
Rôti de porc confit	tranché, sous-vide	13,00 €/kg		
<i>Viande de porc, graisse de canard, ail, sel, poivre.</i>				
Saucisse de canard confite	paquet de 400g, sous-vide	17,90 €/kg		
Saucisse de porc confite	paquet de 400g, sous-vide	13,50 €/kg		
Saumon d'Ecosse fumé maison (nature ou mariné)	sous-vide	43,50 €/kg		
	tranche de 80g environ			
Grattons secs de canard en vrac		13,90 €/kg		



LES PRODUITS EN FORMULE "PRÊT À SERVIR"

L'équipe de la conservérie vous propose une sélection de ses produits en formule "prêt à servir"

(Entrées tranchées à la demande et présentées sur plat de service. Plats cuisinés mis à disposition en marmite ou barquette, prêts à réchauffer). De 7,60 € à 17,50 € / pers. Plats spéciaux à la demande.

