

Nos entrées

Désignation

Produit Prix au kilo **Prix unitaire TTC**

Garbure : Ingrédients : eau, pommes de terre, carottes, choux verts, jarret sec (saccharose, conservateur : salpêtre), poitrine de porc fraîche, confit de canard (graisse de canard), haricots tarbais IGP, navets, poireaux, **céleri branche**, oignons, ail, herbes aromatiques, sel, poivres, épices. Origine des viandes : France.

1. **Pot de 700g** 13,14 €/kg **9,20 €**

Foie Gras de canard entier : Ingrédients : foie gras de canard IGP sud-ouest, sel, poivre. Origine des viandes : France.

2. **Pot de 350g** 111,43 €/kg **39,00 €**

3. **Pot de 180g** 115,56 €/kg **20,80 €**

4. **Pot de 130g** 123,85 €/kg **16,10 €**

Foie Gras de canard entier à l'Armagnac :

Ingrédients : foie gras de canard IGP sud-ouest, Armagnac 1%, sel, poivre. Origine des viandes : France.

5. **Pot de 350g** 111,43 €/kg **39,00 €**

6. **Pot de 180g** 115,56 €/kg **20,80 €**

Foie Gras de canard entier à la verveine :

Ingrédients : foie gras de canard IGP sud-ouest, verveine fraîche 1%, sel, poivre. Origine des viandes : France.

7. **Pot de 350g** 111,43 €/kg **39,00 €**

8. **Pot de 180g** 115,56 €/kg **20,80 €**

Foie Gras de canard : Ingrédients : foie gras de canard IGP sud-ouest, sel, poivre. Origine des viandes : France.

9. **Pot de 130g** 101,54 €/kg **13,20 €**

Pâté au foie de volaille : Ingrédients : viande, gorge, foie de porc, foie de volaille 15%, échalotes, **œufs**, **farine de blé**, ail, sel, poivre. Origine des viandes : France.

10. **Pot de 180g** 19,44 €/kg **3,50 €**

Pâté au confit de canard : Ingrédients : viande, gorge, foie de porc, magret de canard, confit de canard 15%, (graisse de canard), échalotes, **œufs**, **farine de blé**, ail, sel, poivre, piment d'Espelette. Origine des viandes : France.

11. **Pot de 180g** 27,22 €/kg **4,90 €**

Pâté au Foie de canard : Ingrédients : viande, foie, gorge de porc, magret de canard, foie gras de canard 20%, échalotes, **œufs**, **farine de blé**, ail, sel, poivre, piment d'Espelette. Origine des viandes : France.

12. **Pot de 180g** 27,78 €/kg **5,00 €**

Pâté de campagne pur porc : Ingrédients : viande, foie, gorge de porc, échalotes, **œufs**, **farine de blé**, ail, sel, poivre, piment d'Espelette. Origine des viandes : France.

13. **Pot de 180g** 18,33 €/kg **3,30€**

Graisserons de canard : Ingrédients : magret de canard, gras de canard, foie gras de canard 20%, ail, sel, poivre, sauge. Origine des viandes : France.

14. **Pot de 180g** 35,00 €/kg **6,30€**

Nos Viandes

Ris de veau cuisinés aux Cèpes et aux Morilles :

Ingrédients : ris de veau 50%, eau, poitrine de porc fraîche, carottes, oignons, poireaux, champignons de Paris, tomates, échalotes, **céleris**, ail, cèpes séchés 1%, morilles séchées 1%, beurre, **farine de blé**, herbes aromatiques, porto, huile d'**arachide**, sel, poivre.

15. **Pot de 500g** 65,00 €/kg **32,50€**

Osso bucco cuisiné aux oranges : Ingrédients : jarret de veau 65%, eau, poitrine de porc fraîche, carottes, champignons de Paris, oignons, poireaux, **céleris**, tomates, ail, oranges 5 %, vin blanc, alcool d'orange, huile d'**arachide**, **farine de blé**, herbes aromatiques, sel, poivre. Origine des viandes : France.

16. **Pot de 700g** 26,43 €/kg **18,50€**

Sauté de veau au Curry : Ingrédients : veau 65%, eau, poitrine de porc fraîche, carottes, oignons, poireaux, champignons de Paris, courgettes, **céleris**, ail, herbes aromatiques, crème fraîche, huile d'**arachide**, **farine de blé**, vin blanc, curry, sel, poivre. Origine des viandes : France.

17. **Pot de 700g** 26,43 €/kg **18,50€**

Bœuf Bourguignon : Ingrédients : Bœuf 65%, eau, poitrine porc fraîche, vin rouge **sulfites**, carottes, oignons, champignons de Paris, tomates, poireaux, **céleris**, ail, herbes aromatiques, huile d'**arachide**, **farine de blé**, sel, poivre, sucre. Origine des viandes : France.

18. **Pot de 700g** 27,00 €/kg **18,90€**

Jambonneau confit au thym : Ingrédients : Jarret de porc désossé 80%, graisse de canard 15%, thym, sel, poivre. Origine des viandes : France.

19. **Pot de 350g** 18,57 €/kg **6,50€**

Navarin d'agneau printanier : Ingrédients : Agneau 65%, eau, poitrine de porc fraîche, carottes, champignons de Paris, navets, tomates, oignons, pommes de terre, **céleris**, poireaux, haricots verts, petits pois, huile d'**arachide**, **farine de blé**, sel, poivre. Origine des viandes : France.

20. **Pot de 700g** 27,86 €/kg **19,50€**

Confit de Canard, deux cuisses : Ingrédients : Cuisses de canard gras 75%, graisse de canard 20%, sel, poivre, thym, sauge. Origine des viandes : France.

21. **Pot de 700g** 21,29 €/kg **14,90€**

Rôti de porc confit à la Graisse de Canard :

Ingrédients : Longe de porc 80%, graisse de canard 15%, thym, sauge, sel, poivre. Origine des viandes : France.

22. **Pot de 500g** 39,00 €/kg **9,50€**

Nos Gourmandises

Confiture : Préparée avec 50g de fruits/100g. Teneur totale en sucre : 60g /100g. Ingrédients : fruits 50%, sucre, citron, herbes aromatiques, gélifiant : pectine.

Confiture Mûre, Mélisse

23. **Pot de 220g** 17,50 €/kg **3,85€**

Confiture Abricot, Menthe

24. **Pot de 220g** 17,50 €/kg **3,85€**

Confiture Figue, Lavande

25. **Pot de 220g** 17,50 €/kg **3,85€**

Confiture Fraise, Lavande

26. **Pot de 220g** 17,50 €/kg **3,85€**

Confiture Prune, Romarin

27. **Pot de 220g** 17,50 €/kg **3,85€**

Confiture Ananas, Vanille

28. **Pot de 220g** 17,50 €/kg **3,85€**

Confiture Pêche au Thym

29. **Pot de 220g** 17,50 €/kg **3,85€**

Confiture Mangue, Orange, Tilleul

30. **Pot de 220g** 17,50 €/kg **3,85€**

Confiture, Myrtille, Menthe, Mélisse

31. **Pot de 220g** 20,45 €/kg **4,50€**

Confiture Framboise, Hysope

32. **Pot de 220g** 20,45 €/kg **4,50€**

Gelée : Préparée avec 50g de fruits/100g. Teneur totale en sucre : 60g /100g. Ingrédients : eau, fruits, sucre, citron, herbes aromatiques, gélifiant : pectine.

Gelée de Cassis, Verveine

33. **Pot de 220g** 17,50 €/kg **3,85€**

Gelée de Groseille, Lavande

34. **Pot de 220g** 17,50 €/kg **3,85€**

Gelée de Framboise, Hysope

35. **Pot de 220g** 20,45 €/kg **4,50€**

Gelée de Mûre, Mélisse

36. **Pot de 220g** 17,50 €/kg **3,85€**

