

**NOUVEAU****FIGUES AU FOIE GRAS** découverte (4 figues)

Boîte de 190 grs

Prix	Prix aux 100 g
<b>12,00</b>	6,31

**FOIE GRAS ENTIER DE CANARD**✓ **EN CONSERVE**

	Prix	Prix aux 100 g
Boîte de 130 g (2/3 parts)	<b>17,00</b>	13,08
Boîte de 190 g (3/4 parts)	<b>24,50</b>	12,89
Boîte de 250 g (4/5 parts)	<b>31,50</b>	12,60
Boîte de 390 g (7/8 parts)	<b>48,00</b>	12,31
Boîte de 580 g (10/12 parts)	<b>71,00</b>	12,24

✓ **EN VERRINE**

Verrine 190 g (3/4 parts)	<b>24,50</b>	12,89
Verrine 400 g (7/8 parts)	<b>49,00</b>	12,25

**FOIE GRAS ENTIER DE CANARD MI-CUIT**

	Prix	Prix aux 100 g
Sachet sous-vide 250 g (4/5 parts)	<b>30,50</b>	12,20
Sachet sous-vide 400 g (7/8 parts)	<b>46,00</b>	11,50
Verrine de 190 g (2/3 parts)	<b>24,50</b>	12,89

**BLOC DE FOIE DE CANARD**

	Prix	Prix aux 100 g
Boîte de 65 g (2 parts)	<b>6,00</b>	9,20
Boîte de 130 g (3/4 parts)	<b>11,80</b>	9,08
Boîte de 190 g (4/5 parts)	<b>17,00</b>	8,95
Boîte de 320 g (6/8 parts)	<b>28,00</b>	8,75
Boîte de 400 g (7/9 parts)	<b>35,00</b>	8,75

**BLOC DE FOIE DE CANARD TRUFFÉ**

	Prix	Prix aux 100 g
Bloc truffé 3%, boîte de 130 g	<b>15,00</b>	11,54
Bloc truffé 3%, boîte de 190 g	<b>21,00</b>	11,05
Bloc truffé 3%, boîte de 400 g	<b>43,00</b>	10,75

**LES ENTRÉES AU FOIE GRAS****CRÈME DE FOIE PUYGAUTHIER***60% de foie gras de canard trié et déveiné, moulu avec des œufs et du lait, relevé d'une larme de Monbazillac.*

	Prix	Prix aux 100 g
Boîte de 130 g (3/4 parts)	<b>7,50</b>	5,77
Boîte de 240 g (4/6 parts)	<b>12,50</b>	5,21
Boîte de 380 g (6/8 parts)	<b>19,50</b>	5,13

**MARBRÉ PUYGAUTHIER***Crème de foie gras enrobée dans une crépine légère, avec insertion de lamelles de magret moulu.*

Boîte de 275 g (4/6 parts)	<b>15,00</b>	5,45
Boîte de 560 g (8/10 parts)	<b>30,00</b>	5,63

**MÉDAILLON DE FOIE DE CANARD***Noyau de 50% de bloc de foie gras de canard enrobé de chair de canard moulu.*

Boîte de 130 g (2/3 parts)	<b>8,50</b>	6,54
Boîte de 240 g (4/5 parts)	<b>15,00</b>	6,25
Boîte de 400 g (7/8 parts)	<b>24,00</b>	6,00

**COU DE CANARD FARCI***Peau de cou farcie de chair de canard moulu. Foie gras 20%*

Boîte de 550 g (6/8 parts)	<b>20,00</b>	3,64
----------------------------	--------------	------

**RILLETTES PUR CANARD***Viande de canard émincée, graisse, foie gras 10 à 12%.*

Boîte de 130 g (2/3 parts)	<b>4,00</b>	3,08
Boîte de 240 g (5/6 parts)	<b>7,00</b>	2,92
Boîte de 380 g (7/8 parts)	<b>11,00</b>	2,89
Boîte de 800 g (16/20 parts)	<b>20,00</b>	2,50

**PÂTÉ PUYGAUTHIER***50% de foie gras mêlé à de la chair de canard moulu, épices et assaisonnement.*

Boîte de 130 g (3/4 parts)	<b>6,50</b>	5,00
Boîte de 240 g (6/7 parts)	<b>11,00</b>	4,58

**la ferme de puygauthier**

24750 MARSANEIX - © 05 53 08 87 07 - Fax 05 53 08 00 64

<http://perso.orange.fr/puygauthier24> - E-mail : [puygauthier24@orange.fr](mailto:puygauthier24@orange.fr)**la ferme de puygauthier**

24750 MARSANEIX - © 05 53 08 87 07 - Fax 05 53 08 00 64

<http://perso.orange.fr/puygauthier24> - E-mail : [puygauthier24@orange.fr](mailto:puygauthier24@orange.fr)

## LES PLATS CUISINÉS

Ils sont prêts. Vous les réchauffez simplement dans une casserole ou un plat à four.

### CIVET DE CANARD AU BERGERAC

Peut accepter diverses garnitures. Nous vous le recommandons avec des pâtes fraîches ou une purée

La boîte de 800 g (3/4 parts) **14,00** Prix aux 100 g 1,75

### MAGRET DE CANARD AUX MYRTILLES

Peut accepter diverses garnitures. Nous vous le recommandons avec des pâtes fraîches.

La boîte de 500 g (2/3 parts) **11,00** 2,20

### MAGRET DE CANARD AUX OIGNONS CONFITS

Là aussi, plusieurs accompagnements possibles. Nous vous suggérons une semoule de couscous grains fins.

La boîte de 550 g (3 parts) **11,00** 2,20

### AIGUILLETES DE CANARD AUX CÈPES

Comme les confits, vous les servirez avec des pommes de terre rissolées, ou à la sarladaise

La boîte de 400 g (2/3 parts) **15,00** 3,00

### CASSOULET AUX MANCHONS CONFITS

Notre préparation la plus appréciée.  
Le conseil : faites-le gratiner après l'avoir saupoudré de chapelure ou de fromage râpé.

La boîte de 840 g (2 parts) **10,00** 1,19

La boîte de 1680 g (4 parts) **19,00** 1,13

HARICOTS CUISINÉS POUR CASSOULET (840 g) **4,50** 0,54

### MANCHONS AUX LENTILLES

Un plat roboratif, qui se suffit à lui-même.

La boîte de 840 g (4 parts) **9,00** 1,07

## UN CHOIX DE COLIS

Possibilité de personnaliser les colis à votre goût.



### PETIT COLIS DE FOIE GRAS

1 foie gras de canard entier 130 g 17,00 €  
2 blocs de foie gras de canard 65 g 12,00 €  
1 bloc de foie gras de canard 130 g 11,80 €  
1 crème de foie Puygauthier 130 g 7,50 €

(Valeur : 48,30 €) **Prix net 46,00 €**

### COFFRET «ROLLS»

1 foie gras de canard entier 390 g 48,00 €  
1 bloc de foie gras de canard 400 g 35,00 €  
1 crème de foie Puygauthier 240 g 12,50 €  
1 médaillon de foie de canard 240 g 15,00 €  
1 rillettes pur canard 240 g 7,00 €  
1 mallette «Rolls» 8,00 €

(Valeur : 125,30 €) **Prix net 115,00 €**



### COFFRET PUYGAUTHIER

1 foie gras de canard entier 250 g 31,50 €  
1 bloc de foie gras de canard 190 g 17,00 €  
1 marbré Puygauthier 275 g 15,00 €  
1 crème de foie Puygauthier 240 g 12,50 €  
1 rillettes pur canard 240 g 7,00 €

(Valeur : 83,00 €) **Prix net 78,00 €**



### NOS SPÉCIALITÉS

1 marbré Puygauthier 275 g 15,00 €  
1 crème de foie Puygauthier 240 g 12,50 €  
1 pâté Puygauthier 240 g 11,00 €  
1 rillettes pur canard 240 g 7,00 €  
1 magret aux myrtilles 500 g 11,00 €  
1 magret aux oignons confits 550 g 11,00 €

(Valeur : 67,50 €) **Prix net 63,00 €**



la ferme de puygauthier

24750 MARSANEIX - ☎ 05 53 08 87 07 - Fax 05 53 08 00 64

<http://perso.orange.fr/puygauthier24> - E-mail : [puygauthier24@orange.fr](mailto:puygauthier24@orange.fr)



la ferme de puygauthier

24750 MARSANEIX - ☎ 05 53 08 87 07 - Fax 05 53 08 00 64

<http://perso.orange.fr/puygauthier24> - E-mail : [puygauthier24@orange.fr](mailto:puygauthier24@orange.fr)



## LES PRODUITS FRAIS

Les prix indiqués ci-dessous sont au kilo, sauf indication contraire. Nos produits de découpe sont conditionnés sous vide.

	PRIX
CANARDS GRAS ENTIERS (nous consulter pour les frais d'expédition)	6,25
CANARDS SANS FOIE ÉVISCÉRÉS (nous consulter pour les frais d'expédition)	4,60
FOIE GRAS PREMIÈRE (EXTRA A)	40,00
PALETOTS	5,50
MAGRETS	11,50
AIGUILLETTES	12,50
CUISSES PARÉES	6,00
GÉSIERS GRATÉS	12,50
MANCHONS (épaules)	2,50
CŒURS	4,30

### LISTE DES INGRÉDIENTS

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER : foie gras entier de canard 99%, sel, poivre.  
 BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD : foie gras de canard reconstitué, eau, Monbazillac, sel, poivre.  
 BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD TRUFFE : foie gras de canard reconstitué, eau, truffe du Périgord 3%, sel, poivre.  
 CRÈME DE FOIE PUYGAUTHIER : foie gras de canard 61%, graisse de canard 13%, lait 13%, œufs 10%, Monbazillac 2%, sel, poivre.  
 COU DE CANARD FARCI : chair de canard 55%, foie gras de canard 20%, cou de canard 20%, œufs 3%, porto, sel, poivre.  
 MÉDAILLON DE FOIE DE CANARD : foie gras de canard 50%, chair de canard, sel, poivre.  
 CŒURS DE CANARD FARCIS : cœurs de canard 45%, foie gras de canard entier 32%, graisse de canard 23%.  
 PÂTÉ DE CANARD AU MADÈRE : chair de canard 98%, madère, sel, poivre.  
 RILLETES PUR CANARD : viande de canard 65%, graisse de canard 22%, foie gras de canard 12%, sel, poivre.  
 GÉSIERS DE CANARD CONFITS : gésiers de canard 65%, graisse de canard, sel, poivre.  
 CŒURS DE CANARD CONFITS : cœurs de canard 60%, graisse de canard, sel, poivre.  
 MANCHONS DE CANARD CONFITS : manchons de canard 69%, graisse de canard 30%, sel, poivre.  
 CONFIT DE CANARD : cuisses de canard 750 g ou 1 650 g, graisse de canard, sel, poivre.  
 AIGUILLETTES DE CANARD AUX CÈPES : aiguillettes de canard 65%, cèpes 33%, ail, sel, poivre.  
 MAGRETS DE CANARD AUX MYRTILLES : magrets de canard 55%, baies de myrtilles 35%, jus de pomme, jus de citron, arc, sel, poivre.  
 CASSOLET AUX MANCHONS CONFITS : haricots blancs 39%, manchons 24%, sauce 20%, saucisses de Toulouse 17%.  
 PÂTÉ PUYGAUTHIER : viande de canard 50%, foie gras de canard 41%, graisse de canard 8%, cognac, madère, porto, noix muscade, sel, poivre.  
 MANCHONS DE CANARD AUX LENTILLES : manchons 35%, lentilles 60%, eau, graisse de canard, sel, poivre.  
 MAGRETS AUX OIGNONS CONFITS : oignons 50%, magrets 38%, eau, raisins secs, sucre, fond de volaille, cannelle, gingembre, sel, poivre.  
 MAGRETS CONFITS (550 g) : magrets 70%, graisse 29%, sel, poivre, serpolet.  
 MAGRETS CONFITS (840 g) : magrets 88%, graisse 11%, sel, poivre, serpolet.  
 MARBRÉ PUYGAUTHIER : crème de foie Puygauthier 60%, magrets moulus 33%, crêpe, sel, poivre.  
 MAGRET SÉCHÉ FOURRÉ AU FOIE GRAS : 72% magret, 27% foie gras, sel, poivre.  
 CIVET DE CANARD AU BERGERAC : 52,5% sauce (vin rouge, oignon, ail, laurier, persil, farine, sel, poivre), 37,5% magret, 10% manchon.  
 CONFITURES ET GELÉES : fruits 50% minimum, sucre, pectine, acide citrique.

## LA CAVE DU PÉRIGORD

### CHÂTEAU BÉLINGARD (Comte de Bosredon)

		Prix
Bergerac AOC blanc sec	75 cl	5,40
Bergerac AOC rosé	75 cl	5,60
Bergerac AOC rouge	75 cl	5,90
Côtes de Bergerac «Blanche de Bosredon»	75 cl	9,50
Monbazillac AOC	75 cl	9,30
Monbazillac AOC	50 cl	7,20
Monbazillac «Blanche de Bosredon»	75 cl	21,00

### CHÂTEAU BÉLINGARD (Comte de Bosredon)

Pécharmant AOC	75 cl	13,00
La Briasse	75 cl	22,00

### CONFITURES

	Prix	Prix au 100 g
Mirabelles 230 g	2,50	1,09
Myrtilles 230 g	2,50	1,09
Fraises 230 g	2,50	1,09
Figues 230 g	2,50	1,09

### Jacques LAUGENIE

	Prix	Prix au 100 g
MIEL TOUTES FLEURS 500 g	3,20	0,64
MIEL D'ACACIA 500 g	4,50	0,90

la ferme de puygauthier

24750 MARSANEIX - ☎ 05 53 08 87 07 - Fax 05 53 08 00 64

<http://perso.orange.fr/puygauthier24> - E-mail : [puygauthier24@orange.fr](mailto:puygauthier24@orange.fr)



la ferme de puygauthier

24750 MARSANEIX - ☎ 05 53 08 87 07 - Fax 05 53 08 00 64

<http://perso.orange.fr/puygauthier24> - E-mail : [puygauthier24@orange.fr](mailto:puygauthier24@orange.fr)



CAVE DU PÉRIGORD

CONFITURE

TERROIRS DU PÉRIGORD

## CONDITIONS DE VENTE

- Merci de joindre à votre commande votre règlement ou votre numéro de carte bancaire et sa date de fin de validité (mois-année).  
**NOUVEAU** : Inscrivez aussi votre cryptogramme (les 3 derniers chiffres figurant à côté de la signature, au dos de la carte bancaire).  
*Nota* : Pour votre sécurité, nous ne conservons pas les numéros de cartes dans notre fichier.
- Frais de port : nos envois sont expédiés en Colissimo recommandé ou transporteur. Participation forfaitaire de 10 € jusqu'à 150 € de commande, franco au-delà. Pour canards gras entiers et éviscérés nous consulter...  
Envoi dans un autre pays de la CEE, nous contacter.
- Remises quantitatives : 5% à partir de 250 €.  
10% à partir de 500 €.
- Nous sommes à votre disposition pour toute commande spéciale : quantités importantes, envois groupés, cadeaux (avec cartes jointes ou non), etc.
- Délai : nos envois sont programmés en fonction de la date de réception souhaitée.
- Une facture détaillée accompagne chaque envoi. Si vous réglez par carte bancaire, le ticket de débit lui est agrafé.
- Manquants : les ruptures de stocks sont en principe exceptionnelles. Dans ce cas, comme en cas de trop perçu, nous remboursons la différence par un chèque joint à la facture.
- En cas de litige, le Tribunal de Périgueux est compétent.
- La passation de commande implique l'acceptation des présentes conditions.



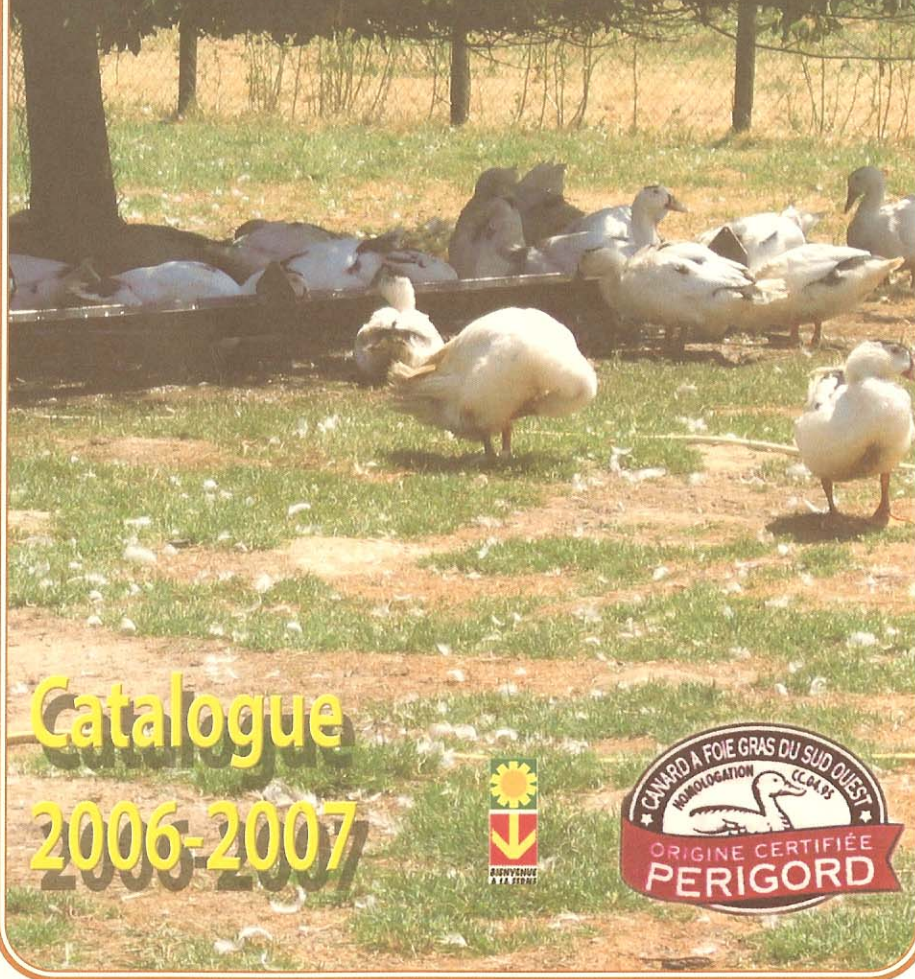
### la ferme de puygauthier

24750 MARSANEIX - © 05 53 08 87 07 - Fax 05 53 08 00 64

<http://perso.orange.fr/puygauthier24> - E-mail : [puygauthier24@orange.fr](mailto:puygauthier24@orange.fr)



# LA FERME DE PUYGAUTHIER



Catalogue  
2006-2007



TERROIRS DU PÉRIGORD

