



Le Manoir Alexandre



Rien n'est trop bon
... et bon appétit !



Le Manoir Alexandre



Nos racines sont dans l'Aveyron, au sud du Massif Central

Le Manoir Alexandre a son siège à Espalion. Célèbre pour son Palais renaissance et son vieux Pont qui enjambe le Lot, Espalion est une étape chaleureuse pour les pèlerins qui cheminent vers Saint-Jacques de Compostelle sur la voie Podiensis, qui relie notamment le Puy à Conques.

Après les étendues sauvages du plateau d'Aubrac, la descente vers la vallée du Lot qui comptent deux des plus beaux villages de France, Saint-Côme d'Olt et Estaing, donne le sentiment d'entrer dans un autre pays. Le pays d'Occitanie, des poètes et des mots charmeurs.

C'est bien cette situation de trait d'union, de point de passage obligé entre une Auvergne montagnarde belle et ombragée et un Sud occitan et chantant, qui a façonné pour beaucoup notre personnalité.

A la fois occitanes et auvergnates, nos racines nous ont légué autant le goût du travail bien fait, que l'amour des choses belles et bonnes. C'est à ces valeurs que nous essayons d'être fidèles lorsque nous fabriquons nos produits depuis 1983 !

“Le Rouergue est un de ces pays comblés par la nature qui font aimer la vie sur la planète” disait Curnonsky. Il est vrai que le prince des gastronomes avait pu souvent déguster la cuisine locale.

En Aveyron, si l'art de la table est un plaisir, c'est aussi un culte qui a ses tables de la loi.

Ainsi, nos racines rouergates, le patrimoine culinaire aveyronnais et l'amour des bons produits demeurent au cœur de nos exigences.

Ces valeurs qui sont ancrées au plus profond de nous expliquent notre engagement vis-à-vis de nos clients. Celui de vous offrir le meilleur des saveurs et le goût authentique de notre terroir.

Si la production du Manoir Alexandre est multiple par la variété de ses produits et de ses recettes originales, elle s'inscrit toujours dans celle d'une culture gastronomique et le respect de ses dogmes.

Sommaire

Notre Spécialité p.2 à 3

Nos Foies Gras p.4 à 7

Les Entrées Gourmandes p.8 à 15

Les Plats Cuisinés p.16 à 24

Accompagnement de nos Produits p.25 à 27

Nos Sélections p.28 à 33



Notre Spécialité

la Caille fourrée au Foie Gras de Canard

La caille fourrée au foie gras de canard est la spécialité originale du Manoir Alexandre. A lui seul, ce produit témoigne de notre exigence quant à la qualité des matières premières que nous utilisons. Partiellement désossées par nos soins, elles sont ensuite fourrées de foie gras de canard présentant toutes les qualités de souplesse et d'onctuosité. Une gelée au Porto apporte une finition parfaite au produit. La caille fourrée au foie gras de canard du Manoir Alexandre est un chef-d'œuvre gastronomique original qui se sert toute l'année.

Comment la servir

Placez la boîte au réfrigérateur la veille de la servir.

Sortez du réfrigérateur la boîte de caille fourrée 15 minutes avant dégustation.

Ouvrez ses deux extrémités et appuyez sur le couvercle daté pour démouler aisément le produit.

La caille sera coupée dans le sens de la longueur entre ses deux pattes, présentée sur des toasts grillés et accompagnée d'un vin blanc doux frais ou d'un vin rouge jeune et souple sur le fruit.



Caille fourrée au Foie Gras de Canard

N°1 de nos ventes. Utilisation simplissime et régal assuré !



* LA CAILLE FOURRÉE
AU FOIE GRAS DE CANARD ;
feuilles & moelle de sucrine,
une vinaigrette au vieux vinaigre de Mauzac.
(Suggestion de présentation)

Nos Foies Gras

LE FOIE GRAS DANS LES RÈGLES DE L'ART

Le foie gras se consomme de préférence en début de repas, moment où vos papilles gustatives sont les plus disposées.

1 - Afin d'exhalter tous les parfums subtils et les saveurs délicates du foie gras, nous vous recommandons de le laisser 10 à 20 minutes à température ambiante avant dégustation. Trop froid, il perd beaucoup de son fondant et de ses arômes.

2 - Pour conserver toute la finesse de sa texture, le foie gras doit être délicatement tranché au dernier moment avec une lame de couteau très fine, sans dent, passée sous l'eau chaude. Entre chaque tranche, trempez la lame du couteau et essuyez-la.

3 - Le foie gras doit être servi sur des assiettes préalablement refroidies, sur des toasts grillés accompagné d'une figue confite ou alanguie, d'un Chutney ou d'un confit d'oignons. Un vin blanc doux tel que Gaillac, Côtes de Gascogne, Monbazillac ou Sauternes servi frais, sera le compagnon idéal.

Pour les proportions, en entrée, nous vous conseillons de prévoir environ 50 à 70 g par personne, et 100 à 130 g en plat principal.

Les Appellations

LE FOIE GRAS ENTIER. Il s'agit d'une préparation composée d'un foie gras entier ou d'un ou plusieurs lobes entiers de foie gras et d'un assaisonnement. A la coupe, il présente une coloration uniforme. Les assaisonnements autorisés sont le sel, le sucre, les épices et plantes aromatiques, les eaux de vie, les vins de liqueur et les vins.

LE FOIE GRAS. Il s'agit d'une préparation composée de morceaux de lobes de foie gras agglomérés pouvant provenir d'animaux différents et d'un assaisonnement. Il présente un aspect marbré esthétique très recherché au tranchage.

LE BLOC DE FOIE GRAS. Il s'agit d'une préparation composée de foie gras reconstitué et d'un assaisonnement. Cette préparation est réalisée à partir de foie gras d'oie ou de canard, finement découpé, puis assaisonné et émulsionné. Lorsqu'on y inclut des morceaux de lobes de foie gras, il devient "bloc de foie gras avec morceaux" et présente alors une belle tranche où les morceaux sont bien visibles.



Foie Gras de Canard Entier



Le foie gras de canard entier du Manoir Alexandre séduit par son goût prononcé. C'est un produit naturel et sans adjonction de conservateur, qui se bonifie en vieillissant et charme par sa douceur et son onctuosité.

Il a d'ailleurs été primé à plusieurs reprises au concours du Salon National du Foie Gras, à Dax, dans les Landes ainsi qu'au Concours Général de Paris lors du Salon de l'Agriculture.

FOIE GRAS DE CANARD
ENTIER EN CONSERVE



FOIE GRAS DE CANARD
ENTIER MI-CUIT



* LE FOIE GRAS DE CANARD ENTIER ;
*accompagné d'une tartine aux herbes
aromatiques & goûteuses.*
(Suggestion de présentation)



Bloc de Foie Gras de Canard

* LE BLOC DE FOIE GRAS
DE CANARD ;
*croquant aux
fruits secs : amandes,
noisettes et noix.*
(Suggestion de présentation)



Lobe de Foie Gras de Canard Entier Mi-Cuit



* LE FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT ;
haricots blancs dit "michelet", fenouil
et touche de vinaigre.
(Suggestion de présentation)

Foie Gras de Canard Mi-Cuit “Cuit en Terrine”



Nature

* LA TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD
AU NATUREL ; *figue, pêche & kumquat*
sucré-acide, *pousses de salade.*
(Suggestion de présentation)

Aux Figues

* LA TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD
AUX FIGUES “CUIT EN TERRINE” ;
figue rôtie, beaucoup de valérianes,
amandes & parfum de fleurs.
(Suggestion de présentation)



Aux Pommes

* LE FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT AUX
POMMES “CUIT EN TERRINE” ;
pommes confites & pousses de printemps,
rob de pomme.
(Suggestion de présentation)





Les Entrées gourmandes

*Quand tradition
et originalité se rejoignent !*

Pour vous mettre en appétit, savourez les délicieuses entrées qu'elles soient à base de foie gras, de charcuterie ou de poisson. Ces saveurs variées et pleines d'arômes vous séduiront par leur goût et leur finesse.



Foie de Canard en Sauce

Les foies de canard en sauce sont des produits de la gamme des plats cuisinés. La sauce est à base de fond de veau à laquelle on ajoute une préparation qui est le fruit de la macération, respectivement :

- de raisins secs de Corinthe dans le Porto
- de pommes caramélisées dans du cidre.

Tout ceci démontre l'exigence et le savoir faire du Manoir Alexandre pour obtenir des produits de qualité.



en Sauce aux Raisins

* LE FOIE DE CANARD EN SAUCE AUX RAISINS ;
figes, abricots
& *pointe d'orange confite.*
(Suggestion de présentation)



Comment les servir

Ouvrez le bocal et enlevez l'éventuelle pellicule de graisse.

Peut se servir :

Nature : réchauffez le foie de canard en sauce au bain-marie quelques minutes et présentez-le sur une assiette accompagné d'un pain de campagne ou bien d'un pain brioché.

Ou en feuilleté : versez le foie de canard en sauce chaud dans un feuilleté préalablement réchauffé au four traditionnel.

Vin conseillé : vin blanc doux frais tel que Jurançon, Gaillac doux, Côtes de Gascogne...

en Sauce au Cidre et aux Pommes

* LE FOIE DE CANARD EN SAUCE AU CIDRE
ET AUX POMMES ;
pommes «tendres»
& *pommes caramélisées.*
(Suggestion de présentation)

Velouté au Foie Gras



* LE VELOUTÉ AU FOIE GRAS DE CANARD ;
foie de "l'ombre" & de jeunes épinards.
(Suggestion de présentation)

Comment le servir

Ouvrez le bocal de velouté et versez le contenu dans une casserole.

De consistance relativement épaisse, remuez sans cesse pour éviter que cela n'accroche.

Plusieurs suggestions de préparation :

- Réchauffez le velouté à feu doux très lentement. Servir très chaud nature ou accompagné de petits croûtons.
- Il agrémentera également à merveille, votre magret frais ou foie frais poêlé.

Dans ce cas, après cuisson, napper vos tranches de magret ou de foie frais, de velouté au foie gras.

- Original par son aspect, le velouté au foie gras peut se servir comme mise en bouche au moment de l'apéritif. Servir chaud en petites quantités.

Galantine de Dinde ou de Lapin au Foie de Canard

«20% FOIE GRAS DE CANARD»

* LA GALANTINE AU FOIE DE CANARD ;
asperges vertes de l'Hérault,
une vinaigrette aux œufs
& aux herbes fines.
(Suggestion de présentation)

Comment les servir

La boîte de galantine sera placée au réfrigérateur la veille d'être servie. Sortez la boîte 15 minutes avant dégustation. Ouvrez ses deux extrémités et appuyez sur le couvercle daté pour démouler aisément le produit.

Deux suggestions de présentation :

En apéritif : coupez la galantine en fines tranches et présentez-la sur des toasts grillés.

En salade : elle peut accompagner votre salade préférée, assaisonnée à votre convenance. Vous pouvez rajouter des rondelles de cou farci, des gésiers, etc.

Vin conseillé : vin blanc sec légèrement fruité ou vin rouge jeune et souple sur le fruit.



Pâté au Foie de Canard

«20% FOIE GRAS DE CANARD»



Comment le servir

La boîte de pâté sera placée au réfrigérateur la veille d'être servie. Sortez la boîte 15 minutes avant dégustation. Ouvrez ses deux extrémités et appuyez sur le couvercle daté pour démouler aisément le produit. Peut agrémenter votre salade préférée assaisonnée à votre convenance.

Vin conseillé : vin blanc sec légèrement fruité ou vin rouge jeune et souple sur le fruit.

* LE PÂTÉ AU FOIE DE CANARD ;
pousses de chou assaisonnées au lait fermenté.
(Suggestion de présentation)

Cou d'Oie Farci

«15% FOIE GRAS DE CANARD»

Comment le servir

Sortez le cou d'oie du réfrigérateur juste avant de le servir. Peut se servir froid. Une fois tranché, disposez sur chaque assiette quelques feuilles de salade assaisonnées à votre convenance et les rondelles de cou d'oie. Vous pouvez rajouter des gésiers émincés, de la mousse, des tranches de magret de canard séché fumé.

Deux suggestions de préparation pour le servir chaud :

- Une fois dégraissé et tranché, faites revenir les rondelles du cou d'oie à la poêle, accompagnées de pommes de terre rissolées ou de salade assaisonnée à votre convenance.
 - Le cou d'oie farci devra être dégraissé. Roulez-le dans une pâte feuilletée et mettez au four 25 minutes. Servir chaud. Vous pouvez agrémenter votre plat de pommes de terre rissolées ou d'une salade.
- Vin conseillé :** vin rouge jeune et souple sur le fruit.

* LE COU D'OIE FARCI
GRILLÉ À LA BRAISE ;
côtes & feuilles de moutarde,
crème aigrette.
(Suggestion de présentation)



Pâté de Tête



* PÂTÉ DE TÊTE ;
pour le temps d'un été ;
feuilles & fleurs de capucine,
cucurbitacées.
(Suggestion de présentation)

Comment les servir

Servir frais en entrée accompagnés de pain de campagne ou en tranches avec une vinaigrette aux œufs durs,
une persillade et des volvaires ou girolles au vinaigre.
Vin conseillé : vin rouge ou rosé léger.

Terrine aux Poireaux

* TERRINE DE POIREAUX ;
jeunes poireaux, purée d'abricots
touche d'orange & feuilles de séchuan.
(Suggestion de présentation)



Gésiers Confits de Canard, d'Oie ou de Dinde

* LES GÉSÍERS CONFITS ;
le cœur & les feuilles d'un artichaut "macau".
(Suggestion de présentation)



Comment les servir

Ouvrez la boîte de gésiers avant de la réchauffer au bain-marie, une fois la graisse fondue, sortez-les de la boîte pour les égoutter et les émincer.

Faites revenir les gésiers confits émincés à la poêle et au dernier moment, déglacez-les avec un peu de vinaigre avant de les servir sur la salade. Disposez sur chaque assiette quelques feuilles de salade assaisonnées à votre convenance et les gésiers. Vous pouvez rajouter des rondelles de cou d'oie farci, de la mousse, de la galantine...

Vin conseillé : vin rouge jeune et souple sur le fruit.

Terrine de Filets de Caille

«15% FOIE GRAS DE CANARD»

Comment la servir

Sortez la terrine de filets de caille du réfrigérateur juste avant de la consommer. Froid, en entrée : coupez la terrine en fines tranches et disposez-les sur quelques feuilles de salade assaisonnées à votre convenance.

La terrine de filets de caille peut également se servir en apéritif sur des toasts.

Vin conseillé : vin rouge jeune et souple sur le fruit.

* LA TERRINE DE FILETS DE CAILLE
AU FOIE GRAS DE CANARD ;
légumes à la croque au sel et miettes de pain à la cardamome.
(Suggestion de présentation)



Magret de Canard Séché Fumé Pré-tranché

* LE MAGRET DE CANARD GRAS SÉCHÉ & FUMÉ ;
mousserons oréadès à l'huile & au vinaigre.
(Suggestion de présentation)



Comment le servir

Sortez du réfrigérateur le magret de canard séché fumé pré-tranché juste avant de le consommer et ouvrez la poche. Le magret de canard séché fumé pré-tranché peut se servir à l'apéritif sur des toasts et accompagné de girolles ou volvaires au vinaigre. Il peut également se déguster avec une salade : disposez sur chaque assiette quelques feuilles de salade assaisonnées à votre convenance et les tranches de magret de canard séché fumé.

Vin conseillé : vin rouge jeune et souple sur le fruit.



Entrées à base de Poissons et d'Escargots



❶ RILLETTES DE TRUITE

La rilette de truite sera servie nature sur des toasts avec quelques gouttes de citron, ou émietée dans votre salade.

❷ FILET DE TRUITE MARINÉ AU CITRON

Dans un saladier, émincez et mélangez la salade, les oignons, les tomates, l'aneth et l'estragon. Emincez le filet de truite, assaisonnez d'un mélange d'huile d'olive et de citron, salez, poivrez. Servir frais. Vous pouvez aussi émietter le filet de truite dans vos tagliatelles fraîches.

❸ VELOUTÉ DE TRUITE AUX LÉGUMES

Le velouté de truite aux légumes sera réchauffé à feu doux et servi très chaud à l'apéritif ou en entrée.

❹ FOIE DE LOTTE À LA WAKAMÉ

Le Foie de Lotte à la Wakamé est un pur délice : il est considéré comme le "foie gras de la mer".

Étalez une fine couche de wakamé (algue de culture de Bretagne) sur un canapé et déposez une tranche fine de foie de lotte ou servir en tranche épaisse en entrée : accompagner d'un vin blanc sec.

❺ MIETTES DE TRUITE

Les miettes de truite seront servies en apéritif sur toasts ou émietées sur votre salade.

❻ ESCARGOTS CONFITS

Dégraisser à la poêle et servir chaud sur une salade assaisonnée à votre goût ou avec des pommes de terre rissolées.



Les Plats Cuisinés

Juste le plaisir de déguster !

Découvrez notre gamme de produits cuisinés : du traditionnel confit de canard en passant par des fabrications exceptionnelles comme le magret de canard fourré au foie gras de canard, les cuisses de caille cuites dans la graisse de canard, la choucroute de canard ou les spécialités de notre si belle région comme les tripous, le chou farci, les farçous ou l'incontournable aligot.



Magret de Canard Fourré au Foie Gras de Canard



CONSERVE :

«20% FOIE GRAS DE CANARD»

* LA SALADE DE MAGRET DE CANARD FOURRÉ ;
au suc d'herbes aillées,
pois mangetout
& échalotes nouvelles.
(Suggestion de présentation)

Comment le servir

Ouvrez la boîte et sortez le magret de canard fourré pour l'égoutter. *Deux suggestions de recettes :*

Froid, en entrée : coupez le magret fourré en fines tranches, et disposez-le sur quelques feuilles de salade assaisonnées à votre convenance.

Chaud : Coupez le magret en tranches assez épaisses, environ un centimètre. Faites dorer les rondelles de magret jusqu'à coloration des deux côtés.

En entrée : accompagné de pommes fruits rissolées,

En plat principal : servi avec des pommes de terre sautées et d'une fricassée de cèpes ou girolles à l'huile.

Vin conseillé : vin rouge corsé, dense et un peu capiteux.

* LE MAGRET DE CANARD FOURRÉ, MONTÉ COMME UN MILLE-FEUILLE ;
chou «cœur de bœuf» & jus de canard.
(Suggestion de présentation)

SOUS-VIDE :

«30% FOIE GRAS DE CANARD»



Confit de Canard



LE CONFIT DE CANARD AUX CÈPES ;
des cèpes à l'huile et au vinaigre, feuilles de chicorée.
(Suggestion de présentation)

Comment le servir

Deux suggestions de recette :

- Ouvrez la boîte de confit de canard avant de la réchauffer au bain-marie, égouttez, dorez à la poêle ou au grill ou au feu de bois. Le confit de canard s'accompagnera merveilleusement de pommes de terre rissolées dans sa graisse ou d'une fricassée de cèpes ou girolles à l'huile.
- Dégraissez le confit de canard. Faites revenir 2 ou 3 échalotes dans un peu d'huile, ajoutez quelques cèpes (frais, secs ou frits à l'huile), assaisonnez et hachez le tout. Posez le confit de canard sur une pâte feuilletée, rajoutez la farce et enveloppez la cuisse. Mettez au four 25 à 30 minutes. Servez votre plat chaud.

Vin conseillé : vin rouge corsé, dense et un peu capiteux.

Cuisses de Caille Cuites dans la Graisse de Canard

Comment les servir

Ouvrez la boîte et sortez les cuisses de caille pour les égoutter.

Plusieurs suggestions de recettes à servir chaud :

En apéritif : Préparez une brochette de cuisses de caille, les passer rapidement au grill ou au barbecue. Servir aussitôt.

En entrée : Soit réchauffées au grill ou au barbecue, soit poêlées rapidement, servir sur quelques feuilles de salade assaisonnées à votre convenance.

En plat principal : Poêlées avec ail et persil, accompagnées de pommes de terre sautées, cèpes, girolles ou châtaignes en persillade.

Vin conseillé : vin rouge jeune et souple sur le fruit.



* LES CUISSSES DE CAILLE CUITES DANS LA GRAISSE DE CANARD ;
grillées à la braise, purée de radis-navets et trait de vinaigre.
(Suggestion de présentation)

Cassoulet au Confit de Canard



Comment le servir

Versez le cassoulet au confit de canard dans une terrine et laissez gratiner au four 15 minutes ou réchauffez-le dans une casserole à feu doux en prenant soin de remuer de temps en temps pour éviter que cela n'accroche.

Vin conseillé : vin rouge corsé, dense et un peu capiteux.

* LE CASSOULET AU CONFIT DE CANARD ;
du pain, du sel & du poivre.
(Suggestion de présentation)

Civet de Canard au Vin de Cahors

Comment le servir

Ouvrez le bocal de civet de canard au vin de Cahors et enlevez l'éventuelle pellicule de graisse. Versez le contenu dans une casserole et réchauffez-le à feu doux en prenant soin de remuer de temps en temps pour éviter que cela n'accroche. Vous pouvez agrémenter votre plat de pâtes fraîches, de riz ou de pommes de terre vapeur.

Vin conseillé : vin rouge corsé, dense et un peu capiteux.



* LE CIVET DE CANARD AU VIN DE CAHORS ;
une pâte relevée d'une touche de vinaigre aigre-doux.
(Suggestion de présentation)

Cuisses de Canard à l'Orange



Comment les servir

Ouvrez le bocal et versez le contenu dans une casserole que vous réchauffez à feu doux en prenant soin de remuer de temps en temps pour éviter que cela n'accroche. Vous pouvez agrémenter votre plat de pommes de terre vapeur.

Vin conseillé : vin rouge jeune et souple sur le fruit.

LES CUISSSES DE CANARD À L'ORANGE, un jeune navet, orange confite et touche de livèche.

(Suggestion de présentation)

Morceaux de Cuisses de Chapon aux Marrons



* LE CHAPON AUX CHÂTAIGNES ;
pommes de terre nouvelles rissolées en peau.
(Suggestion de présentation)

Boudin Blanc aux Morilles



Plat festif par excellence, le boudin blanc est un composant des menus raffinés. La sauce aux morilles avec son goût très délicat l'accompagne à merveille et en fait un plat de prestige. Il convient de préciser que le boudin blanc que nous utilisons est réalisé par un Maître Artisan. C'est un VERITABLE BOUDIN BLANC DE RETHEL qui bénéficie du Label Régional Ardennes de France et du Label Rouge. Il n'est fait qu'avec des viandes fraîches de porc 1^{er} choix Catégorie A, du lait et des œufs. Il est dépourvu de tout conservateur et liant amylicé ou chimique.

Comment le servir

Ouvrez le bocal. Versez délicatement le contenu dans une casserole et réchauffez-le à feu doux. Remuez très doucement de temps en temps.

Vous pouvez l'accompagner de pâtes fraîches ou de riz.

Vin conseillé : vin rouge jeune et souple sur le fruit ou vin blanc.

* LE BOUDIN BLANC AUX MORILLES ;
accompagné de jeunes poireaux et menthe coq.
(Suggestion de présentation)

Choucroute de Canard

Comment la servir

Cette recette aux accents du Sud Ouest ravira à coup sûr petits et grands gourmets. Ouvrez le bocal et réchauffez au four traditionnel thermostat 7.

Présentez la viande de canard sur le chou accompagnée de pommes de terre vapeur.

Vin conseillé : vin blanc sec.

* LA CHOUCROUTE DE CANARD ;
côte & feuille de chou kale,
touche d'orange & de genièvre.
(Suggestion de présentation)



Chou Farci

Comment le servir

Ouvrez la boîte et versez le contenu dans un plat. Faire réchauffer :

- au four traditionnel à 180°C thermostat 6 pendant 20 minutes,
- au micro-ondes, chauffer 10 minutes, puissance moyenne.

Servir aussitôt.

Vin conseillé : vin rouge ou rosé léger de pays.

* LE CHOU FARCI ;
chou en tous ses états
(Suggestion de présentation)



Tripous

Comment les servir

Trempez quelques minutes la boîte dans de l'eau tiède. Videz les tripous dans un récipient, laissez mijoter à feu doux ou gratiner au four environ 20 minutes. Servez-les très chauds accompagnés de pommes de terre, lentilles, riz, semoule, etc.

Vin conseillé : vin blanc sec ou vin rouge jeune et souple sur le fruit.

* LES TRIPOUS DANS LA PURE
TRADITION LOCALE ;
légumes du printemps.
(Suggestion de présentation)



Soupe au Fromage

Plat typique et original de notre région, il est synonyme de convivialité et de fête.

Comment la servir

Ouvrez le bocal et verser le contenu dans un plat.

Ajoutez un demi-verre d'eau et mélanger l'ensemble.

Mettez à four chaud et faire gratiner pendant 20 minutes.

* SOUPE AU FROMAGE RELEVÉE DE VIEUX LAGUIOLE ;
mignonnette de poivre et pain grillé.
(Suggestion de présentation)



Farçons

Recette typiquement aveyronnaise. Les farçons sont un mélange d'herbes, d'œufs, de farine, de lait et de sel.

Comment les servir

Faites chauffer à feu très doux un peu d'huile dans une poêle et y faire fondre une noisette de beurre.

Sortez les farçons de la barquette et mettez-les dans la poêle pour les faire dorer.

Retournez-les de temps en temps pour qu'ils ne brûlent pas.

Les farçons peuvent être servis en entrée en accompagnement d'une salade ou en plat principal.

* LES FARCIONS ÉMOUSTILLÉS DE JUS À L'AIL DES OURS ;
fleurs d'ail & jambon de pays.
(Suggestion de présentation)



Brandade Parmentière



Comment la servir

Réchauffer au four et servir avec une salade relevée d'une pointe d'ail et de croûtons de pain grillés.

Elle peut être servie sur toast à l'apéritif ou en plat principal.

Vin conseillé : vin rouge léger.
(Suggestion de présentation)

* BRANDADE DE MORUE ;
juste grillée, relevée de poivrons
de toutes les origines.
(Suggestion de présentation)

Aligot

L'aligot est le plat traditionnel du Nord-Aveyron (de l'Aubrac en particulier). Cette recette est un mélange de purée de pommes de terre, de tome et de crème fraîche.

Comment le servir

Faites fondre dans une casserole une cuillère à soupe de graisse de canard puis versez-y le contenu de la barquette. Chauffez à feu doux en remuant avec une spatule. Soulevez l'aligot avec la spatule : lorsqu'il file, l'aligot est prêt à servir.

Si on le souhaite, on peut le parfumer encore d'une demi-gousse d'ail hachée.

L'aligot accompagne à merveille le confit de canard.

(Suggestion de présentation)





Accompagnements de nos Produits

Une petite note salée ou sucrée
pour sublimer nos produits qu'ils
soient foies gras, charcuteries ou
plats cuisinés.





FOIE GRAS ET CAILLE FOURRÉE AU FOIE GRAS

1 ETUI 3 TUBES D'ÉPICES

Servir la tranche de foie gras avec la fleur de sel et les baies roses émiettées.

2 CHUTNEY ABRICOT MANGUE

Ce mariage subtil accompagnera à merveille le foie gras et notre spécialité, la caille fourrée au foie gras.

3 GELEE DE POMME SAFRANEE

La gelée de pomme safranée se mariera délicieusement à notre foie gras. Un pur délice, merci Maître confiturier Aveyronnais ...

4 FIGUES CONFITES

Délicieuses en accompagnement du foie gras mais aussi du fromage de chèvre ou d'un sorbet vanille.

5 CONFIT D'OIGNONS

Le confit d'oignons accompagnera le foie gras mais aussi une terrine de campagne ou une tranche de rôti de porc froid. Vous pourrez le faire fondre avec du Roquefort et servir avec une viande rouge.

6 FIGUETTES A L'AIGRE-DOUX DE POMME

Egouttées, elles accompagneront avec délicatesse le foie gras ou un assortiment de fromages. La marinade servira à la confection d'une vinaigrette. Froides, tièdes, rôties, elles seront présentées autour d'un magret de canard.

7 FIGUES ALANGUIES

Issues de l'agriculture biologique, les figues sont associées à un subtil assemblage de sucre de canne, vinaigre de cidre et épices. Délicieuses à l'apéritif, dans une salade de gésiers ou en accompagnement de notre foie gras.

8 FRISSON D'AUTOMNE

Gaillac TERRA DEL GALLO – Blanc doux –

9 LES PREMIERES GRIVES

Côtes de Gascogne Domaine du TARIQUET – Blanc doux –

PATES ET TERRINES

10-11 VOLVAIRES ET GIROLLES AU VINAIGRE

Ces petits champignons au vinaigre accompagneront nos pâtes, jambonneaux, fritons et terrines... Ou pourront agrémenter vos salades ou tout simplement à l'apéritif.

12 CEPES AUX AROMATES

Les petits cèpes sont découpés en macédoine afin d'obtenir une consistance régulière et une diffusion des arômes constante.



PLATS CUISINES

15 LENTILLES BLONDES DE SAINT FLOUR

En salade ou en accompagnement de viande, elles se dégustent de mille façons pour le plus grand plaisir de votre palais.

14 SAUCE AU FOIE GRAS

Un accompagnement de qualité pour tous produits.

15-16-17 CEPES, MOUSSERONS DES PRES ET MORILLES SECHES

NOUVEAU

Les champignons sont à faire tremper dans de l'eau tiède 30 mn environ puis égoutter (l'eau de trempage maintenant parfumée, pourra être utilisée pour vos cuissons), vous pouvez les consommer en omelette après les avoir faits frire, en sauce ou tout simplement en accompagnement de nos confits, magrets...

18 CHATAIGNES EN PERSILLADE

Nos châtaignes persillées et aillées agrémenteront nos confits, magrets fourrés et cuisses de caille.

19 MARRONS DE L'AVEYRON

Nature, les marrons accompagneront nos plats cuisinés ou une salade assaisonnée à votre convenance.

20-21 GIROLLES AU NATUREL ET CEPES A LA GRAISSE DE CANARD

NOUVEAU

Égoutter les girolles au naturel et faites-les revenir dans la poêle avec les cèpes à la graisse de canard. En persillade, ils marieront idéalement un confit, un magret de canard ou toutes autres volailles.

22 PATES AUX CEPES ET BOLETS

Ces pâtes de qualité supérieure sont fabriquées comme autrefois, laminées à froid puis séchées à basse température, ce qui leur confère une grande qualité. De 2 à 4 mn de cuisson, elles accompagneront tous nos plats chauds ou en salade, avec ail, persil, huile d'olive et petits lardons.

23 MARCILLAC

Domaine LAURENS – Rouge –

24 SEIGNEURS DE PEYREVIEL

Côtes de Millau – Rouge –

Nos Sélections

P our agrémenter vos repas et leur apporter une touche de fantaisie, nous vous proposons nos sélections :

- de condiments : pour vous permettre de relever de façon originale le bouquet de vos mets.
- de confiseries.
- d'objets utiles et décoratifs : arts de la table.



CONDIMENTS



1 FLEUR DE SEL DE GUERANDE

Saupoudrer la fleur de sel directement sur l'assiette à côté du foie gras. Elle est riche en iode, magnésium et oligo-éléments.

2 HUILE D'OLIVE EXTRA AROMATISEE TRUFFE D'ETE **NOUVEAU**

3 VINAIGRE A LA PULPE DE POIVRON ROUGE PARFUME AU PIMENT D'ESPELETTE **NOUVEAU**

L'huile et les vinaigres aromatisés s'utilisent en complément de préparations culinaires comme un assaisonnement. Quelques gouttes suffisent à rehausser une marinade, une vinaigrette, un plat en fin de cuisson (grillade, rôti..).

4 MOUTARDE AU PIMENT D'ESPELETTE

Sans colorant ni conservateur, la moutarde au piment d'Espelette est très parfumée et finement relevée.

5 MOULIN AU 4 POIVRES ET BAIES **NOUVEAU**

6 MOULIN DE SEL DE L'HIMALAYA AUX 4 POIVRES ET BAIES **NOUVEAU**

Magnifiques moulins aux saveurs exquises qui embelliront votre cuisine, ou idées cadeaux originales.

CONFISERIES



1-2-3 CREMES DE CARAMEL, DE CITRON ET DE FRAMBOISE

4-5-6-7 CONFITURES DE FIGURES ROYALES, DE LAIT FERMIER ET DE TOMATE VERTE A LA VANILLE - Aveyronnaise, *Élué Maître Confiturier 2010*.

Confitures et crèmes préparées « à l'ancienne » (sans colorant, ni conservateur, ni autres adjuvants), en très petites quantités, du sucre justement dosé, les meilleurs fruits sélectionnés uniquement à la saison de récolte, cueillis à point et récoltés sur l'exploitation. De délicieuses recettes où saveurs et couleurs du fruit éclatent en bouche et surprennent de naturel. Elles feront le régal des petits et des grands.

8 GATEAU A LA BROCHE VANILLE PUR BEURRE

Traditionnellement préparé au coin du feu par les familles de paysans aveyronnais, sa texture moelleuse, son goût riche et délicat, combinés à une forme attrayante contribuent au plaisir des yeux et du palais. Délicieux consommé tel que, le gâteau à la broche s'accompagne aussi d'une crème anglaise. Il devient gâteau de fête, fourré de crème glacée et recouvert d'un coulis de chocolat fondu.

9 MIEL DE COUBISOU

Miel de Châtaignier de Coubisou, magnifique petit village proche d'Espalion.

10 CREME DE MARRONS

Vraie crème de marrons à déguster sur vos crêpes, à tartiner ou tout simplement à la cuillère.

ART DE LA TABLE



(Suggestion de présentation)

1 PLATEAU EN PORCELAINE BLANCHE BORDS ARRONDIS - 260x160x40 -

2 PLATEAU EN PORCELAINE BLANCHE ET SA MISE EN BOUCHE AVEC CUILLÈRE - 335x125x80 -

3 LOT DE DEUX BOLS BORDS RELEVÉS
Sur plateau en bois noir - 220x110x65 -

4 PLAT À FOIE GRAS ET SES DEUX COUPELLES
Sur plateau en bois noir - 340x165x40 -

5 RAMEQUIN LONG EN PORCELAINE FINE - 281x72x27 -

6 ASSIETTES ARDOISE NATURELLE (ALIMENTAIRE)
anti-tache avec patins antidérapants - 320x220x70 -
- Qualité Artisanale Française -

7 PETITE ASSIETTE EN ARDOISE AVEC PATINS - 250x80 -



10 DUO AMOUREUX
Salière Poivrière en céramique multicolore



8 COCOTTE EN CÉRAMIQUE ROUGE

9 PLATEAU ARDOISE NATURELLE (ALIMENTAIRE)
anti-tache, poignées inox brossé et patins antidérapants
- 400x250x7 - Qualité Artisanale Française -

10 SALIÈRES ET POIVRIÈRES
en céramique de couleurs multiples.

11 LOT DE 2 RAMEQUINS EN CÉRAMIQUE ROUGE

12 CARAFE À DÉCANTER LE VIN
en forme de verre à pied Bordeaux et bec verseur
anti-goutte, contenance 1,5 litre.

IDÉES APÉRITIFS



1 PUR JUS DE POMME

100% pur jus de pomme, sans colorant, conservateur et sucre ajouté. Saveur authentique 100% naturel.

2 POIRE DU VERGER

Véritable poire prisonnière mûrie sur l'arbre dans son flacon.

3 RATAFIA ROUGE

Apéritif léger élaboré à partir de moût de raisin frais de l'appellation Marcillac et d'eau de vie. Il accompagnera le foie gras, le Roquefort, les gâteaux au chocolat ou les tartes aux fruits rouges.

4 VALDINOIX

Une pure merveille d'apéritif à base de noix !

5 VIN DE NOËL AUX ÉPICES

Boisson élaborée dans la tradition des vins de fêtes et autres « vins de Noël », aux épices et aux agrumes (orange, cannelle, girofle...). Servir frais en apéritif ou comme vin chaud agrémenté de zestes d'agrumes (citron et orange).

6 APÉRITIF FIGUE

De longues semaines de macération sont nécessaires pour extraire de la figue sèche son bouquet d'arômes ensoleillés, développés lors des opérations délicates de séchage. A déguster bien frais. Délicieux en accompagnement de foie gras, pour déglacer magrets, escalopes ou accompagner Roquefort et autres fromages ou encore en vin de dessert.

7 ESCARGOTINE

A étaler sur des tranches de pain grillées. A déguster froid mais sa saveur s'épanouit après un passage de quelques minutes au four.

8 CERISES À LA LIQUEUR

Un moment inoubliable après un bon repas.

À TARTINER OU EN LOTS



9 TAPENADE VERTE

10 POIVRONS ROUGES CONFITS EN CRÈME

14 TAPENADE CONFITE

16 TOMATE À TARTINER

Sur toast de pain grillé ou en accompagnement de légumes crus ou un poisson cuit nature.

11 DÉS DE ROQUEFORT ET NOIX **NOUVEAU**

Excellent à l'apéritif ou parsemés sur votre salade.

12 CRÈME DE CORNICHONS

Tous les apprêts du cornichon : facile à détendre pour une sauce charcutière, une vinaigrette, en toast, sandwich...

13 CRÈME DE CÈPES **NOUVEAU**

Sur toast de pain grillé à l'apéritif ou en accompagnement de viandes.

15 AIL CONFIT À L'OLIVE NOIRE

Sur toast de pain grillé, en accompagnement de viandes ou sur votre salade assaisonnée.

À DÉCOUVRIR OU À OFFRIR

17 LOT APÉRITIF VERT OLIVE

18 LOT APÉRITIF NOIR OLIVE

19 LOT APÉRITIF POISSON

20 LOT SALADE À COMPOSER

21 LOT APÉRITIF CHAMPÊTRE

22 LOT APÉRITIF SOLEIL

23 LOT APÉRITIF 3 COULEURS N°2

24 LOT APÉRITIF 3 COULEURS N°1

25 LOT DÉCOUVERT FOIE GRAS



Le Manoir Alexandre



VILLAGE ARTISANAL

Avenue d'Estaing - 12500 Espalion (France)

Tél. : 05 65 48 05 01 - Fax : 05 65 48 37 37

E-mail : contact@manoir-alexandre.fr - site : www.manoir-alexandre.fr

Magasin ouvert du lundi au vendredi sauf jours fériés

de 8h à 12h30 et de 13h30 à 19h et le samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h

Venez nous découvrir :

Du 7 au 9 octobre 2011

(entrée sans invitation)

Le Marché des Producteurs Aveyronnais

Rue de l'Aubrac et rues voisines

Bercy - PARIS XII^{ème}

Métro Cours Saint-Emilion

Du 2 au 5 décembre 2011

(demandez-nous des invitations)

Salon Saveurs des Plaisirs Gourmands

Espace Champerret - PARIS 17^{ème}

Métro Porte de Champerret

Du 18 au 20 novembre 2011

(demandez-nous des invitations)

Le Scarabée

rue Marcelet

42 RIORGES/ROANNE

Du 9 au 11 décembre 2011

(demandez-nous des invitations)

Pavillon 5.2

Paris Expo Porte de Versailles

PARIS 15^{ème}



IMPRIM'VERT* HERAIL IMPRIMEURS 353 009 400 00022

Imprimé sur papier PEFC - Développement durable des forêts. Encres végétales.