

INGRÉDIENTS

Le foie gras dans tous ses états

FOIE GRAS

FOIE GRAS ENTIER origine France

Foie gras d'oie entier : foie gras d'oie, sel, sel de Guérande, poivre.

Foie gras de canard entier : foie gras de canard, sel, sel de Guérande, poivre.

Foie gras de canard entier aux figues : foie gras de canard, figues séchées 10% (contient des *sulfites*), sel, sel de Guérande, poivre.

Foie gras de canard entier aux 5 poivres : foie gras de canard 98%, sel, sel de Guérande, poivre (5 baies).

Foie gras de canard entier au piment d'Espelette : foie gras de canard, sel, sel de Guérande, poivre, piment d'Espelette 0,6%.

Foie gras de canard entier à la Fine Champagne : foie gras de canard, sel, sel de Guérande, Cognac «Fine Champagne» 3,5%, poivre.

BLOC DE FOIE GRAS origine France

Bloc de foie gras de canard : foie gras de canard reconstitué origine France, eau, Porto, sel, poivre, conservateur : sel nitrité.

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT origine France

Foie gras de canard entier mi-cuit : foie gras de canard, sel, sel de Guérande, poivre.

Lobe de foie gras de canard entier mi-cuit : foie gras de canard, Porto, sel, sel de Guérande, poivre.

Foie gras de canard mi-cuit «cuit en terrine» : foie gras de canard, Porto, sel, conservateur (sel nitrité et ascorbate de sodium), gélatine, poivre.

«Douceur» de foie gras de canard mi-cuit aux pommes caramélisées : foie gras de canard 78%, pommes caramélisées 20% (pommes 99%, caramel, eau, sucre, antioxydant : ascorbate de sodium), sel, conservateur : sel nitrité, gélatine, poivre.

«Harmonie» de foie gras de canard mi-cuit aux figues et gelée de Monbazillac : foie gras de canard 78%, figues confites 20% (figues moelleuses 60%, Monbazillac 30%, sucre), sel, conservateur (sel nitrité), antioxydant (ascorbate de sodium), gélatine, poivre.

«Exotique» de foie gras de canard mi-cuit au yuzu : foie gras de canard 75%, marmelade de yuzu 14% (sucre, yuzu 42%, eau), gélatine, sel, conservateur : sel nitrité, antioxydant : ascorbate de sodium, poivre.

Foie gras de canard mi-cuit truffé : foie gras de canard, truffe (*Tubermelanosporum*) 3%, sel, apéritif artisanal à la truffe (vin de liqueur, arôme, jus de truffe 0,5%), conservateur (sel nitrité), antioxydant (ascorbate de sodium), gélatine, poivre.

«Délice» de foie gras de canard mi-cuit poires et épices «pain d'épices» «cuit en terrine» : foie gras de canard 75%, confiture poire épices «pain d'épices» 14% (poire 50%, sucre, eau, épices (badiane, girofle, fenouil, cannelle, cardamome, gingembre)), sel, conservateur : sel nitrité, antioxydant : ascorbate de sodium, gélatine, poivre.

FOIE GRAS DE CANARD CRU origine France - À cuire

Foie gras de canard frais extra gastronomie (à poêler) : foie gras de canard entier frais sous-vide.

Foie gras de canard frais extra gastronomie (pour terrine) : foie gras de canard entier frais sous-vide.

Foie gras de canard frais extra gastronomie déveiné : foie gras de canard déveiné frais sous-vide.

SPÉCIALITÉS À BASE DE FOIE GRAS

MAGRET DE CANARD FOURRÉ AU FOIE GRAS DE CANARD

Magret de canard fourré au foie gras canard 20% foie gras de canard : magret de canard origine France 75%, foie gras de canard 20% origine France, huile de tournesol, sel, poivre.

Magret de canard fourré au foie gras canard 30% foie gras de canard : magret de canard origine France, foie gras de canard 30% origine France, sel, poivre, conservateur (ascorbate de sodium).

GALANTINE AU FOIE DE CANARD

Galantine de dinde au foie de canard 20% foie gras de canard : viande de dinde 25% origine France, gorge de porc origine France, foie gras de canard 20% origine France, foie maigre de canard, *lait, œufs entiers*, sel, conservateur : sel nitrité, poivre.

Galantine de lapin au foie de canard 20% foie gras de canard : gorge de porc origine France, foie gras de canard 20% origine France, viande de lapin 20% origine UE, foie maigre de canard, *lait, œufs entiers*, sel, conservateur : sel nitrité, poivre.

Galantine au foie de canard 25% bloc de foie gras de canard : viande et gras de porc origine France, bloc de foie gras de canard reconstitué 25% origine France (foie gras de canard, eau), viande de canard origine France, eau, sel, poivre, Armagnac, conservateur (sel nitrité).

Galantine de pintade au foie de canard 20% foie gras de canard : Viande de pintade 25% origine France, gorge de porc origine France, foie gras de canard 20% origine France, foie maigre de canard, **lait, œufs entiers**, sel, conservateur : sel nitrité, poivre.

FLÛTEAU AU FOIE GRAS DE CANARD

Flûteau de jambon au foie gras de canard : jambon de porc 53% (jambon de porc origine France, sel, dextrose, arômes, saccharose, stabilisant : E541), foie gras de canard 42% origine France, sel, gélatine de porc, poivre.

CAILLE FOURRÉE AU FOIE GRAS DE CANARD

Caille fourrée au foie gras de canard 30% foie gras de canard : caille partiellement désossée origine France, foie gras de canard 30% origine France, gélatine porcine, Porto, sel, Armagnac, poivre.

Caille fourrée au foie gras de canard 40% foie gras de canard : caille partiellement désossée origine France, foie gras de canard 40% origine France, gélatine porcine, Porto, sel, Armagnac, poivre.

Apéri-caille 30% foie gras de canard : caille entièrement désossée origine France, foie gras de canard 30% origine France, gélatine porcine, Porto, sel, poivre.

Caille fourrée au foie gras de canard désossée 40% foie gras de canard mi-cuit : caille partiellement désossée origine France, foie gras de canard 40% origine France, gélatine porcine, Porto, sel, Armagnac, poivre.

TARTINABLE AU FOIE DE CANARD

Tartinable au foie de canard aux figues 25% foie gras de canard (Mousse au foie de canard aux figues) : foie maigre de canard, foie gras de canard 25% Origine France, **lait, œufs entiers**, sel, figues séchées 1,5% (farine de riz), sel, poivre, conservateur (sel nitrité).

Tartinable au foie de canard au piment d'Espelette 25% foie gras de canard (Mousse au foie de canard au piment d'Espelette) : foie maigre de canard, foie gras de canard 25% Origine France, **lait, œufs entiers**, sel, piment d'Espelette 0,6%, poivre, conservateur (sel nitrité).

Tartinable au foie de canard aux morilles 25% foie gras de canard (Mousse au foie de canard aux morilles) : foie maigre de canard, foie gras de canard 25% Origine France, **lait, œufs entiers**, morilles (*morchella conica, esculenta*) 1%, sel, poivre, conservateur (sel nitrité).

Tartinable au foie de canard au Porto 25% foie gras de canard (Mousse au foie de canard au Porto) : foie maigre de canard, foie gras de canard 25% Origine France, **lait, œufs entiers**, Porto 3%, sel, poivre, conservateur (sel nitrité).

Tartinable au foie de canard aux poivrons 25% foie gras de canard (Mousse au foie de canard aux poivrons) : foie maigre de canard, foie gras de canard 25% Origine France, poivrons 15% (poivrons rouges), correcteur d'acidité (acide citrique), **lait, œufs entiers**, sel, poivre, conservateur (sel nitrité).

Tartinable au foie de canard et olivade 25% foie gras de canard (Mousse au foie de canard et olivade) : foie maigre de canard, foie gras de canard 25% Origine France, **lait**, olivade 10% (olives noires (54%), huile de grignon d'olive, ail, tomates séchées, vinaigre d'alcool, eau, gélifiant : agar-agar, antioxydant (acide ascorbique), correcteur d'acidité (acide citrique), **œufs entiers**, sel, poivre, conservateur (sel nitrité).

Tartinable de canard au foie de canard 34% foie gras de canard* (Confit de canard au foie de canard) : viande confite de cuisse de canard 60% origine France, foie gras 34,8% origine France, eau, sel, Porto, Armagnac, épices (poivre), sucre, antioxydant (ascorbate de sodium), conservateur (nitrite de sodium).

Mousse de foie de canard 50% foie gras de canard : foie gras de canard 50% origine France, foie maigre de canard, **lait, œufs entiers**, sel, poivre, conservateur (sel nitrité).

TATIN DE BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD

Tatin de bloc de foie gras de canard (Préparation à base de bloc de foie gras de canard, de pommes et de caramel) : foie gras de canard reconstitué 62%, pommes 19%, caramel 12% (eau, sucre), eau, gélatine de porc, sel, poivre, conservateur (sel nitrité). Traces éventuelles de **lait** et **noix**.

PÂTÉ AU FOIE DE CANARD

Pâté au foie de canard 20% foie gras de canard : viande de canard origine France, viande et gras de porc origine France, foie gras de canard 20% origine France, foie de volaille, **œufs entiers, lait**, farine de **blé**, sel, poivre, Armagnac.

Pâté de foie de canard 50% foie gras de canard : foie gras de canard 50% origine France, viande de canard origine France, viande et gras de porc origine France, foie maigre de volaille, **œufs entiers, lait**, farine de **blé**, sel, poivre, Armagnac, conservateur (sel nitrité).

VELOUTÉ AU FOIE GRAS

Velouté au foie gras 20% de bloc de foie gras de canard : eau, pomme de terre, bloc de foie gras 20% (foie gras de canard, eau, Armagnac, sucre), **vin blanc, crème (lait)**, stabilisant (carraghénanes), carotte, oignon, fond de canard (graisse de canard, extrait de volaille et viande de canard, arômes naturels, eau, sel, maltodextrine), poireau, **beurre (lait)**, sucre, amidon de maïs, sel, sel de **céleri**, poivre.

COU FARCI

Cou de canard farci : viande de porc Origine France, viande de canard Origine France, peau de cou de canard, foie maigre de volaille, **œufs, lait**, farine de **blé**, sel, poivre, conservateur : sel nitrité. Graisse de canard 10%.

Cou d'oie farci : viande de porc Origine France, viande de canard Origine France, foie gras de canard 15% Origine France, peau de cou d'oie, foie maigre de volaille, **œufs, lait**, farine de **blé**, sel, poivre, conservateur : sel nitrité. Graisse de canard 10%.

Cou d'oie farci 15% foie gras de canard : viande et gras de porc origine France, viande de canard origine France, foie gras de canard 15%, peau de cou d'oie, foie maigre de volaille, **œufs entiers, lait**, sel, poivre.

SÉLECTION DE PRODUITS D'ACCOMPAGNEMENT POUR FOIE GRAS

Les figues de Provence confites au vin : figues, sucre, vin rouge, vinaigre de vin, laurier, poivre, épices.

Toasts aux figues : farine de **blé** française, figues séchées 9,2%, huile de coco non hydrogénée, sucre, levure boulangère, sel, malt d'**orge (gluten)**.

Caramel au beurre salé et poivre de Sichuan : sucre, **crème, beurre** salé, poivre de Sichuan.

Confit de poire au piment d'Espelette «cuit au chaudron» : poires 50%, sucre, pommes, gélifiant (pectines), vinaigre d'alcool, piment d'Espelette 0,2%, sel, poivre.

Confit de figues aux noix du Périgord «cuit au chaudron» - Préparation condimentaire à base de figues aux **noix** : figues 62%, sucre, **noix** du Périgord 2%, vinaigre de **vin rouge**, gélifiant (pectines, jus de citron concentré), sel, poivre.

Confit d'oignons au jus de framboise «cuit au chaudron» : oignons 50%, sucre, jus de framboise 11%, eau, vinaigre de **vin rouge**, sel, gélifiant (pectines), poivre.

Chutney abricot mangue : abricots 45%, oignons, mangues 21%, eau, sucre, poivre, acidifiant (acide citrique), antioxydant (acide ascorbique), gélifiant (agar-agar).

Chutney figue : figues 51%, oignons, sucre, raisins (raisins, huile de tournesol), eau, vinaigre de vin, poivre, antioxydant (acide ascorbique), acidifiant (acide citrique), gélifiant (agar-agar).

Chutney poire coing «pain d'épices» : poire 50%, coing 13%, échalotes 11%, sucre, miel, eau, vinaigre de cidre, mélange d'épices (fenouil, gingembre, badiane, cardamome, girofle), eau de fleur d'oranger, poivre, acidifiant (acide citrique).

Ambre de muscat : muscat de Rivesaltes, sirop de sucre, jus de raisins, gélifiant (agar agar).

Spécialité gourmande figue saveur pain d'épices «cuisson au chaudron de cuivre à l'air libre» - Préparation à base de fruits. Préparée avec 55 g de jus pour 100 g de produit. Teneur totale en sucre 60 g pour 100 g. Ingrédients : figue 38%, sucre de canne, sirop de glucose-fructose, purée de pomme 16%, mélange d'épices 1%, gélifiant (pectine de fruits, jus de citron), arôme pain d'épices.

Gelée de piment d'Espelette : piment d'Espelette AOP, jus de pomme, agar-agar, sucre.

Poudre de piment d'Espelette : piment d'Espelette AOP.

Fleur de sel au piment d'Espelette : fleur de sel de Salies-de-Béarn, poudre de piment d'Espelette AOP 15%.

Fleur de sel de Guérande : fleur de sel de Guérande

Côtes de Gascogne IGP Petit Manseng - Hauts de Montrouge - Vin blanc moelleux. Contient des **sulfites**.

Côtes de Gascogne IGP - Prince Gascogne - Vin blanc moelleux. Contient des **sulfites**.

Pâtés, terrines, rillettes et charcuterie

PÂTÉS, TERRINES, RILLETTES

CAILLE

Terrine de caille : gorge de porc origine France, viande de caille 30% origine France, foie de volaille, marinade (vin blanc, carottes, oignons), **œufs entiers**, sel, farine de **blé**, poivre, épices.

CANARD

Terrine de canard : gorge de porc origine France, viande de canard 30% origine France, foie de volaille, marinade (vin blanc, carottes, oignons), **œufs entiers**, sel, farine de **blé**, poivre, épices.

Terrine de canard au Margaux : gorge de porc origine France, viande de canard 35% origine France, foie de volaille, marinade (**vin rouge** Margaux 3%, carottes, oignons), **œufs entiers**, sel, farine de **blé**, poivre, épices.

Terrine de canard aux figues : gorge de porc origine France, viande de canard 35% origine France, foie de volaille, dés de figues séchées 5%, **œufs entiers**, sel, farine de **blé**, poivre, épices.

Terrine de canard au magret fumé : gorge de porc origine France, viande de canard 28% origine France, foie de volaille, marinade (**vin blanc**, carottes, oignons), magret de canard fumé 4% origine France, **œufs entiers**, farine de **blé**, sel, poivre, épices.

Fritons de canard : viande de canard 63% origine France, cœur de canard 20%, graisse de canard, sel, poivre.

Rillettes de canard* : viande de canard confite 75% origine France, graisse de canard, **vin blanc**, carottes, oignons, poireaux, sel, ail, poivre.

Cuisse de canard en gelée : cuisse de canard origine France, sel, gélatine porcine, poivre.

CERF

Terrine de cerf aux pruneaux et Saumur Champigny : gorge de porc origine France, viande de cerf 30%, foie de volaille, pruneaux 5%, marinade (**vin rouge** Saumur Champigny 3%, carottes, oignons), **œufs entiers**, farine de **blé**, sel, poivre, épices.

CHEVREUIL

Terrine de chevreuil : gorge de porc origine France, viande de chevreuil 35%, foie de volaille, marinade (**vin rouge**, carottes, oignons), **œufs entiers**, sel, farine de **blé**, poivre, épices.

Terrine de chevreuil au Saint-Émilion : gorge de porc origine France, viande de chevreuil 35%, foie de volaille, marinade (**vin rouge** St Émilion 3%, carottes, oignons), **œufs entiers**, sel, farine de **blé**, poivre, épices.

FAISAN

Terrine de faisan aux chanterelles : gorge de porc origine France, viande de faisan 20%, foie de volaille, champignons : Chanterelles (*Cantharellus Lutescens*) 5%, **œufs entiers**, raisins secs, **vin blanc**, sel, poivre, épices.

LAPIN

Terrine de lapin aux raisins : gorge de porc origine France, viande de lapin 30% origine France, foie de volaille, marinade (**vin blanc**, carottes, oignons), raisins secs 3%, **œufs entiers**, farine de **blé**, sel, gélatine porcine, poivre.

Terrine de lapin aux éclats de cèpes : gorge de porc origine France, viande de lapin 30% origine France, foie de volaille, **œufs entiers**, cèpes (*Boletus Edulis*) 3%, sel, arôme cèpes (arômes, sel, champignons déshydratés, épices), poivre.

LIÈVRE

Terrine de lièvre : gorge de porc origine France, viande de lièvre 30%, foie de volaille, **œufs entiers**, marinade (**vin rouge**, carottes, oignons), farine de **blé**, sel, poivre, épices.

Terrine de lièvre au Pomerol : gorge de porc origine France, viande de lièvre 30%, foie de volaille, marinade (**vin rouge** Pomerol 3%, carottes, oignons), **œufs entiers**, sel, farine de **blé**, poivre, épices.

OIE

Terrine d'oie au foie de canard 20% bloc de foie gras de canard : gorge de porc origine France, viande de manchons d'oie désossés 21% origine UE, bloc de foie gras de canard 20% (foie gras de canard origine France, eau, sel, poivre), foie de volaille, **œufs entiers**, farine de **blé**, sel, poivre, épices.

Terrine d'oie aux châtaignes : foie de porc, viande de manchons d'oie désossés 20% origine UE, gorge de porc origine France, marinade (**vin rouge**, carottes, oignons), **œufs entiers**, châtaigne 2,8%, **lait** 1/2 écrémé, sel, poivre, épices.

PINTADE

Terrine de pintade au Sauternes : gorge de porc origine France, viande de pintade 30% origine France, foie de volaille, Sauternes 3%, **œufs entiers**, farine de **blé**, sel, gélatine de porc, poivre.

Cuisse de pintade farcie aux cèpes : cuisse de pintade 57% origine France, gras et maigre de porc 37% origine France, cèpes (*Boletus Edulis*) 4%, arôme cèpes (arômes, sel, champignons déshydratés, épices), sel, poivre.

SANGLIER

Terrine de sanglier : gorge de porc origine France, viande de sanglier 30%, foie de volaille, **œufs entiers**, marinade (**vin rouge**, carottes, oignons), sel, farine de **blé**, poivre, épices.

TERRINES DE CAMPAGNE

Terrine de campagne : gorge de porc origine France, foie de porc 30%, **œufs entiers**, lait 1/2 écrémé, farine de **blé**, sel, piment d'Espelette 0,6%, Armagnac, poivre.

Terrine de campagne au curry : gorge de porc origine France, foie de porc 28%, **œufs entiers**, lait 1/2 écrémé, farine de **blé**, curry 1,3%, sel, poivre.

Terrine de campagne au piment d'Espelette : gorge de porc origine France, foie de porc 30%, **œufs entiers**, lait 1/2 écrémé, farine de **blé**, sel, piment d'Espelette 0,5%, Armagnac, poivre.

TERRINES ORIGINALES

Terrine aux poivrons et piment d'Espelette : épaule et gorge de porc 54% origine : France, foie de volaille, poivrons 20%, sel, piment d'Espelette 0,25%, poivre.

Terrine au chorizo : épaule et gorge de porc 58% origine France, foie de volaille, chorizo 12% (viande de porc origine Espagne, sel, piment, dextrine, fibre végétale, conservateurs (E250, E252), ail, arômes naturels, E451i, sel, poivre). Boyau collagène comestible, sel, poivre.

Terrine de Gascogne à l'Armagnac : gorge, foie et couenne de porc 86% origine France, oignons, eau, amidon de maïs, sel, ail, Armagnac 0,5%, sucre, poivre, épices.

Terrine aux oranges confites : épaule et gorge de porc 66% origine France, foie de volaille, cubes d'oranges confites 3% (écorce d'orange, sirop de glucose-fructose, saccharose, E202, E330, E220), sel, graisse de canard, poivre.

Terrine aux choux braisés et lardons : épaule et gorge de porc 37% origine France, choux verts frisés 30%, foie de volaille, lardons fumés 3,5%, carottes, sel, graisse de canard, oignons, poivre.

Terrine à l'oignon : épaule et gorge de porc 54% origine France, oignons 20% (oignons crus, oignons déshydratés, **vin blanc**), sel, graisse de canard, poivre.

Terrine à l'ail rose* : viande de porc 46%, foie de volaille 23%, foie de porc 9%, **œuf**, lait, gras de porc 2,2%, purée d'ail rose 2% (ail rose, sel, acidifiant : acide citrique, conservateur : métabisulfite de sodium), farine de **blé**, sel, échalote, poivre. Viande de porc origine France. **Traces éventuelles de poissons, fruits à coques, crustacés, soja, céleri, moutarde, mollusques.**

Terrine au Bleu d'Auvergne AOP* : viande de porc 40%, foie de porc 29%, **Bleu d'Auvergne AOP** 13% (lait pasteurisé, sel, ferments lactiques, présure, pénicillium), gras de porc 3%, lait, œuf, sel, farine de blé, poivre. Viandes de porc origine France. **Traces éventuelles de poissons, fruits à coques, crustacés, soja, céleri, moutarde, mollusques.**

Terrine au fromage de chèvre, miel et amandes* : gorge et foie de porc origine France, fromage de chèvre 20%, amandes 5%, miel 2%, **œufs entiers**, sel, poivre.

Terrine au jambon de pays* : viande de porc 48%, foie de porc 20%, chute de jambon 16% (jambon de porc, sel, sucre, épices, rhum, conservateur : salpêtre), **œuf**, vin rouge, oignon, crème (stabilisant : carra ghénanes), sel, farine de **blé**, poivre, bouquet garni (arômes naturels, chlorure de sodium, extrait naturel de **vin blanc**, plantes aromatiques), ail. Viandes de porc origine France. **Traces éventuelles de poissons, fruits à coques, crustacés, soja, céleri, moutarde, mollusques.**

Terrine au Roquefort et noix du Périgord* : gorge de porc origine France, foie de volaille origine France, **Roquefort** 21%, **noix** 5%, **œufs entiers**, sel, épices.

Terrine aux châtaignes* : viande de porc 46%, foie de porc 27%, châtaigne 14%, gras de porc 4%, **œuf**, sel, eau, lait, farine de **blé**, poivre. Viande de porc origine France. **Traces éventuelles de poissons, fruits à coques, crustacés, soja, céleri, moutarde, mollusques.**

Terrine aux poireaux : épaule et gorge de porc 72% origine France, poireaux 24%, sel, graisse de canard, gélatine porcine, ail, poivre, 4 épices.

Terrine aveyronnaise au Roquefort* : gorge et foie de porc, **Roquefort** 10% (lait cru de brebis, ferments lactiques et d'affinage, sel, *penicillium Roqueforti*, présure animale), protéines de lait, lactose, sel, poivre. Origine viande et fromage : France.

Terrine forestière* : viande de porc 56%, foie de porc 31%, œuf, mélange forestier réhydraté 3% (eau, bolet, champignon noir, pleurote, cèpe, lactaire), gras de porc 2%, lait, sel, eau, farine de **blé**, poivre. Viande de porc origine France. **Traces éventuelles de poissons, fruits à coques, crustacés, soja, céleri, moutarde, mollusques.**

CHARCUTERIES

CHARCUTERIE

Fricandeau : foie de porc 30%, épaule de porc 30%, gorge de porc 30%, crépine de porc, sel, poivre. Viande de porc origine France.

1/4 Jambon sec désossé* Porc de l'Aveyron : jambon de porc (né en France, élevé et abattu en Aveyron), sel, dextrose, conservateur E252, poivre.

Oreille de porc farcie : gras et maigre de porc 54% origine France, oreille de porc 35% origine France, persil, ail, échalote, sel, poivre.

Pâté de tête : tête de porc 96% origine France, sel, persil, poivre.

Saucisse de canard : viande maigre de canard origine France 52%, maigre et gras de porc origine France, sel, poivre, sucres (dextrose et saccharose), extrait d'épice, conservateur: E252, **ferments lactiques**.

Saucisse sèche à l'huile : viande et gras de porc origine France, sel, lactose, sirop de glucose, épices, dextrose, conservateur : nitrate de potassium (E252), ferments, boyau de porc, poivre.

Saucisse sèche artisanale de coche* : viande de coche, gras de porc, sel, vin rouge, poivre moulu, ail, sucres (lactose, dextrose), conservateur : nitrate de potassium (E252), ferments, boyau de porc, poivre. **Traces éventuelles de sulfites.**

Saucisson sec au canard* : aiguillette de canard 57%, poitrine, gras et épaule de porc, sel, sel nitrité, poivre, sucres (lactose, dextrose), conservateur, nitrate de potassium, boyau naturel de porc. Viande de canard origine UE. Viande de porc origine France.

Saucisson sec de coche au Roquefort* : jambon et poitrine de coche, gras de porc, **Roquefort** (4,6%), sel, sel nitrité, poivre, sucres (lactose, dextrose), conservateur : nitrate de potassium, boyau naturel de porc. Viande de porc origine France. **Traces éventuelles de fruits à coques.**

Saucisson sec supérieur* : viande de porc (159g pour 100g de produit fini) origine France, sel, épices, lactose, dextrose et saccharose, conservateur : E252 nitrate de potassium, ferments, boyau naturel de porc, flore de surface.

CONFIT DE FOIE

Confit de foie de volaille : gorge de porc origine France, foie de volaille 44%, **œufs entiers**, sel, poivre.

Confit de foie de porc* : gorge de porc, foie de porc 40%, protéines de lait, lactose, sel, poivre. Viande de porc origine France.

BIO**

Terrine au fromage de chèvre et thym* : gorge et foie de porc de porc** origine France, **fromage de chèvre**** 19%, **œufs entiers****, sel, thym** 0,4% et épices**.

Terrine aux châtaignes des Cévennes* : gorge et foie de porc de porc** origine France, châtaignes en morceaux** 8%, **œufs entiers****, sel et épices**.

Terrine de canard aux figues* : peau et foie de volaille** origine France, canard** origine France 22%, préparation de figue** 9%, **œufs entiers****, sel et épices**.

Terrine de canard aux fruits rouges et champagne* : peau et foie de volaille**, canard** origine France 21%, fruits rouges** (fraise, mûre, framboise) 8%, Champagne issu de raisins de l'agriculture biologique** 1%, **œufs entiers****, sel et épices**.

SANS GLUTEN

Terrine de foie de volaille au genièvre* : gorge de porc origine France, foie de volaille origine France 35%, **œufs entiers**, baies de genièvre 1%, sel, épices.

Terrine de lapin au romarin* : gorge et foie de porc origine France, viande de lapin 22%, **œufs entiers**, sel, romarin 0,6%, épices.

Terrine de lièvre au thym* : gorge et foie de porc origine France, viande de lièvre (gibier de chasse) 22%, **œufs entiers**, sel, thym 0,6%, épices.

Salades, apéritifs et entrées

GÉSIEURS, CŒURS ET MAGRETS

Cœurs de canard émincés confits en persillade : cœurs de canard 70% origine France, graisse de canard 15%, persillade (ail, persil), sel, poivre.

Gésiers confits de canard : gésiers de canard 56%, graisse de canard, sel, poivre.

Gésiers confits d'oie : gésiers d'oie 56%, graisse d'oie, sel, poivre.

Gésiers émincés de dinde cuits dans la graisse de canard : gésiers émincés de dinde 56%, graisse de canard, sel, poivre.

Gésiers de canard émincés confits en persillade : gésiers de canard 45%, graisse de canard 45%, persillade 10% (ail, persil), sel, poivre.

Magret de canard séché fumé pré-tranché sur plaquette dorée : viande de canard gras origine France, sel, poivre, sans conservateur.

PRODUITS À TARTINER

Cèpe à tartiner* : cèpes 31%, huile de tournesol, huile d'olive, eau, ail, vinaigre d'alcool, sel, poivre, laurier, gélifiant (agar-agar), antioxydant (acide ascorbique).

Cornichon à tartiner* : cornichons (origine Aveyron) 58%, vinaigre d'alcool, **moutarde**, sel, estragon, gélifiant (agar-agar).

Olivade confite* : olives noires (54%), huile d'olive, ail, tomates séchées, eau, vinaigre d'alcool, sel, poivre, gélifiant (agar-agar), antioxydant (acide ascorbique), acidifiant (acide citrique).

Olivade verte* : olives vertes 60%, eau, huile d'olive, câpres, ail, vinaigre d'alcool, sel, poivre, gélifiant (agar-agar), antioxydant (acide ascorbique), acidifiant (acide citrique).

Poivrons rouges confits paprika/piment* : poivrons rouges (77,7%), huile de tournesol, sel, paprika 1,5%, piment 0,03%, antioxydant (acide ascorbique), gélifiant (agar-agar).

Tomate à tartiner* : tomates séchées salées réhydratées (65%), huile d'olive, huile de tournesol, ail, vinaigre de vin, sucre, piment, poivre, antioxydant (acide ascorbique), gélifiant (agar-agar).

VELOUTÉS ET SOUPES

Velouté aux cèpes et aux lentilles vertes du Puy : eau, cèpes réhydratés (*Boletus edulis*, *pinicola* et *aereus*) 13%, lentilles vertes du Puy AOP 6%, oignons, carottes, **beurre (lait)**, sel de Guérande, ail, herbes de Provence, poivre.

Velouté de cèpes* : cèpes 15% (*Boletus edulis*), pommes de terre, oignons, **beurre (lait)**, herbes de Provence, sel de Guérande, poivre, amidon de maïs.

Soupe à l'oignon* : oignons de Bordère 30%, eau, **beurre** de confit d'oignons (**lait**), ail, bouillon de viande (oignons, tomates, extrait de bœuf, amidon de pommes de terre, huile de tournesol, sel), bouillon de légumes (**céleri** branche, coriandre, ail, clou de girofle, laurier), **vin blanc** Chardonnay, épices.

Soupe au fromage* : eau, oignons, **pain** Régalo 11% (farine de **blé** Régalo, eau, levure, levain, sel), **fromages** 10% (Emmental origine UE et Cantal origine France), chou, graisse de canard, sel, sucre, ail, arôme, poivre.

Soupe de poisson* : eau, poissons de roche et divers 40,5% dont 12,5% de **congre**, **crustacés** 2,5%, carottes, concentré de tomate, **vin blanc (sulfites)**, poireaux, sel marin, oignons, ail (**sulfites**), huile de tournesol, persil, poivre, piment de Cayenne, herbes aromatiques. Traces possibles d'**œufs**, **moutarde**, **gluten**.

ESCARGOTS

Escargots confits* : escargots (*Helix aspersa maxima*), graisse de canard, épices.

Escargotine* : escargots 55% (*Helix aspersa maxima*), **beurre**, échalote, persil, épices.

CHAMPIGNONS

Girrolles au vinaigre* : girrolles (*Cantharellus cibarius*), eau, vinaigre d'alcool, sel, sucre.

Champignons au condiment balsamique : champignons de Paris (*Agaricus bisporus*) 30%, Shiitakés (*Lentinus edodes*) 30%, Pleurotes (*Pleurotus ostreatus*) 20%, Foliotes (*Pholiota mutabilis*) 20%, eau, condiment balsamique blanc 10%, sucre, sel, huile d'olive, herbes de provence, poivre, conservateur E224. Contient Sulfites.

POISSON

Miettes de truite au basilic* : **truite** (68%), huile de tournesol, eau, basilic (3%), concentré de tomate, sel, poivre, paprika.

Miettes de truite au poivre vert* : **truite** (65%), huile de tournesol, eau, poivre vert (3%), concentré de tomate, sel, poivre, paprika.

Miettes de truite au citron confit* : **truite** (62%), huile de tournesol, citron confit (10%), eau, concentré de tomate, sel, sucre, poivre, paprika.

Rillettes de truite* : **truite** (85%), huile de tournesol, eau, concentré de tomate, protéines de **lait**, sel, arôme, **œuf**, poivre, paprika.

Viandes, accompagnements et spécialités

CONFITS ET VIANDES FRAÎCHES

CONFITS

Cuisses de caille cuites dans la graisse de canard : cuisses de cailles 70% origine France, graisse de canard, sel, poivre.

Confit de canard : cuisse de canard 56% origine France, graisse de canard, sel, poivre.

Manchons de canard cuits dans la graisse : manchons de canard 56% origine France, graisse de canard, sel, poivre.

Cuisse de canard confite : viande de canard gras origine UE, sel, poivre.

Graisse de canard : graisse de canard, sel, poivre.

VIANDES FRAÎCHES À CUIRE

Aiguillettes de canard gras fraîches : viande origine France.

Canard entier maigre frais : viande origine France.

Canette entière fraîche : viande origine France.

Magret de canard gras frais : viande origine France.

ACCOMPAGNEMENTS ET SPÉCIALITÉS

ACCOMPAGNEMENTS

Haricots lingots cuisinés aux petits lardons : haricots lingots 58%, sauce 42% : eau, fond de canard (gélatine, viande et graisse de canard), couenne de porc salée, lardons 2%, oignons déshydratés, sel, thym, laurier, poivre.

Lentilles cuisinées : lentilles blondes 50%, sauce 50% : (eau, fond de canard (gélatine, viande et graisse de canard), couenne de porc salée, lardons (poitrine de porc, sel, sirop de glucose, dextrose, antioxydant : E316, conservateur : E250), carottes, oignons, sel, thym, laurier, poivre).

Pomme de terre à la sarladaise et aux cèpes : pommes de terre 75%, graisse de canard, cèpes (*Boletus edulis*) 2,5%, persil, sel, ail, poivre, arôme champignon (arômes, champignons déshydratés).

Châtaignes en persillade (châtaignes cuisinées avec persil et ail) : eau, châtaigne 45%, huile de tournesol, persil 1%, ail 1%, sel.

Pâtes torsades 100% Aveyron : farine de **blé**, eau. Fabriqué à la ferme à partir du **blé** cultivé et moulu à la ferme sur meule de pierre.

Pâtes aux cèpes et bolets* : semoule de **blé** dur de qualité supérieure, cèpes et bolets (2,44%), baies.

Marrons de l'Aveyron* : marrons entiers cuits à sec et sous-vide.

Lentilles blondes de Saint-Flour* : lentilles sèches.

Risotto crémeux aux morilles (riz cuisiné à la **crème** et aux morilles) : eau, riz long étuvé 18%, **crème** 8,8% (**crème**, stabilisant: carraghénanes), huile d'olive vierge extra, oignon, amidon modifié de maïs, échalote, carotte, morille 1,2% (*Morchella conica ou esculenta*), ail, sel, arôme, poivre. **Traces éventuelles de gluten, oeufs, poissons, fruits à coque, crustacés, soja, céleri, moutarde, mollusques.**

Cèpes extra déshydratés* : cèpes séchés (*Boletus edulis*).

Morilles séchées* : *Morchella conica*.

Sauce aveyronnaise tomate de la Vallée du Lot* : purée de tomates 52% (Origine Vallée du Lot), tomates séchées, eau, échalotes, sucre, vinaigre de vin, poivre, gélifiant (agar agar).

Sauce aveyronnaise cerise de la Haute Vallée du Tarn* : cerises (68%), échalotes, sucre, vinaigre de vin, miel, **moutarde** brune, estragon, poivre, gélifiant (agar agar).

Sauce aux cèpes* : eau, cèpes réhydratés (*edulis et pinicola*) 10%, bouillon de bœuf, oignons blancs, **beurre**, farine de **blé**, sucre, concentré de tomate, ail, persil, sel de Guérande, arrow-root bio, caroube bio, piment d'Espelette, poivre blanc, épices.

Sauce aux morilles* : eau, morilles réhydratées (*conica rotunda*) 6%, bouillon de bœuf, **crème (lait)**, oignons blancs, **beurre (lait)**, farine de **blé**, sucre, concentré de tomate, arôme naturel, sel de Guérande, arrow-root, caroube, arôme naturel, piment d'Espelette, poivre blanc, épices.

Marcillac AOC Domaine Laurens - Vin rouge : contient des **sulfites**.

Côtes de Millau AOP Seigneurs de Peyreviel - Vin rouge : contient des **sulfites**.

SPÉCIALITÉS

Aligot : pommes de terre réhydratées (eau, pommes de terre déshydratées, émulsifiant : E471, stabilisant : E450, antioxydant : E304, extrait d'épices, colorant) (54%), **tome** fraîche (29%) (**lait** de vache pasteurisé, présure animale, **ferments lactiques**), **crème** stérilisée UHT 30% MG (16%) (épaississant : Carraghénanes), vinaigre, sel, ail.

Caille confite dans la graisse de canard sur lit de cèpes* : cailles avec os 45% Origine Espagne, graisse de canard 35%, cèpes (*Boletus edulis*) 10%, sel, poivre.

Cassoulet au confit de canard : haricots lingots (170 g), saucisse de Toulouse (60 g) (Menu de porc origine France, sucres, dextrose, épices, arômes naturels, antioxydant : ascorbate de sodium), manchons de canard (60 g) origine France, poitrine de porc salée origine France, sauce (eau, **vin blanc**, carottes, oignons, amidons modifié, tomates, concentré de tomate, graisse de canard, sel, poivre, ail, plantes aromatiques).

Chou farci : choux verts frisés 23%, gras et maigre de porc origine France, fond de canard (os, viande et graisse de canard), tomate concassée, eau, lardons fumé porc origine UE, lard salé origine France, oignons, carottes, **lait** UHT demi-écrémé, blette, persil, foie de volaille, **pain**, farine de **blé**, **oeufs entiers**, ail, sel, poivre. Peut contenir des traces de **soja, fruit à coques et graines de sésame**.

Choucroute de canard : choucroute 58% (saindoux, **vin blanc** 2%), saucisse de canard 22% origine France (viande de porc, maigre de canard (40%), sel, acidifiant : E262, épices et plantes aromatiques, sirop de glucose, antioxydants : E316 et E300, dextrose, arômes naturels, colorant : E120, ferments, boyau naturel), maigre de canard 19% origine France, graisse de canard, sel, poivre, baies de genièvre, garniture : oignons, carottes, poitrine de porc salée.

Civet de canard au vin de Cahors : morceaux de cuisses de canard 52% Origine France, sauce 36% (vin de Cahors (**sulfites**), lardons (porc origine UE), carottes, oignons, fond brun (arômes, sel, dextrose, plantes aromatiques, tomate déshydratée, fécule de pomme de terre, maltodextrine de pomme de terre, sucre, graisse de bœuf, viande de veau déshydratée, colorant : caramel, épices), carottes, oignons, sel, poivre, laurier, thym, épices), amidon modifié, sel, poivre, laurier, thym.

Coq au vin de Marcillac : morceaux de cuisses de volaille 52% origine France, sauce 32% : vin de Marcillac (**sulfites**), amidon modifié, fond brun (arômes, sel, dextrose, plantes aromatiques, tomate déshydratée, fécule de pomme de terre, maltodextrine de pomme de terre, sucre, graisse de bœuf, viande de veau déshydratée, colorant : caramel, épices), carottes, oignons, sel, poivre, laurier, thym.

Cuisses de canard à l'orange : morceaux de cuisses de canard 52% origine France, sauce 43% (eau, jus d'orange, amidon modifié, fond de volaille (sel, dextrose, arômes naturels, sirop de glucose, fécule de pomme de terre, poulet déshydraté, graisse de poulet, plantes aromatiques, carotte déshydratée, épices, **céleris**), sucre, vinaigre, sel, poivre, tranches d'oranges fraîches et lamelles d'oranges confites 5%.

Délice de volaille au Champagne sauce suprême (Préparation de viande de poulet cuisinée en sauce) : pilons de poulet 54% Origine UE, eau, oignons, champignons de Paris, Champagne 3%, **crème** stérilisé UHT (**lait**), fond de canard (jus, viande et graisse de canard), amidon modifié, sel, poivre.

Pintade sauce royale aux châtaignes : cuisse de pintade 40% origine France, eau, châtaigne 13,3%, **crème** 9,8% (**crème**, stabilisant : carraghénanes), oignon, purée de tomate double concentré, fond de volaille, amidon modifié de maïs, base veau clair (extrait de veau, arômes naturels, maltodextrine, sel, tomate et extrait de carotte), **beurre**, sel, arôme, colorant : E150b, poivre, thym, laurier. **Traces éventuelles de gluten, œuf, poissons, fruits à coque, crustacés, soja, céleri, moutarde, mollusques.**

Mitonné de canard confit sauce aux cèpes (manchons de canard confits cuisinés dans une sauce aux cèpes) : manchons de canard confit 48% origine France, sauce (eau, cèpes (*Boletus edulis*) 6%, fond brun (arômes, sel, dextrose, plantes aromatiques,

tomate déshydratée, féculé de pomme de terre, maltodextrine de pomme de terre, sucre, graisse de bœuf, viande de veau déshydratée, colorant : caramel, épices), amidon modifié, arômes cèpes (arôme, champignons déshydratés), sel, poivre.

Pot-au-feu de canard : viande canard 44% origine France, garniture de légumes 40% (navets, pommes de terre, carottes, poireaux, céleris, oignons), bouillon de volaille 16% (sel, dextrose, arôme, sirop de glucose, féculé de pomme de terre, poulet déshydraté, graisse de poulet, plantes aromatiques, clou de girofle, épices).

Poulet basquaise : pilons de poulet 43% origine UE, tomates, oignons, poivrons lanières rouges et verts, eau, sel, fond de canard (jus, viande et graisse de canard), amidon modifié, poivre.

Tripes de bœuf d'Aubrac : tripes de bœuf, eau, jambon sec (jambon de porc, sel, conservateur : salpêtre), pieds de veau, carottes, vin blanc (**sulfites**), poireaux, oignons, os à moelle, thym, laurier, sel, poivre. Viande de bœuf, veau et porc : origine France.

Tripous : panses de veau origine UE et d'agneau origine France 60%, menu de porc Origine hors UE et UE, jambon cru origine UE, persil, sauce (eau, **vin blanc (sulfites)**), carottes, gélatine (dont **sulfites**), sel, ail, oignon, arômes (dont **lactose, soja et gluten**), poivre, laurier, girofle), carottes.

Marmiton de pintade sauce au foie gras de canard et à l'Armagnac (morceaux de cuisses de pintade cuisinés dans une sauce crémée au foie gras de canard et à l'Armagnac) : morceaux de cuisses de pintade 44% origine France, sauce au foie de canard «20% foie gras de canard» (56%) dont bouillon de volaille (eau, sel, dextrose, arôme, sirop de glucose, féculé de pomme de terre, poulet déshydraté, graisse de poulet, plantes aromatiques, clou de girofle, épices), foie gras de canard 20% origine France, amidon modifié de maïs, **crème stérilisée UHT (lait), lait, œufs entiers**, Armagnac 0,3%, sel, poivre, conservateur : sel nitrité.

Sauté de dinde aux marrons sauce forestière (viande de dinde cuisinée aux marrons avec une sauce au champignons) : viande de dinde traitée en salaison 40% (viande de dinde origine UE, eau, amidon modifié de maïs, sel), eau, marron 10%, oignon, **crème** 5% (**crème**, stabilisant : carraghénanes), carotte, mélange de champignons réhydratés 1,5% (eau, bolet, champignon noir, pleurote, cèpe, lactaire), amidon de maïs, graisse de canard, sel, arôme, poivre. **Traces éventuelles de gluten, œuf, poissons, fruits à coque, crustacés, soja, céleri, moutarde, mollusques.**

Condiments, gourmandises sucrées et salées et alcools sucrés

SÉLECTION DE CONDIMENTS

Moutarde au piment d'Espelette : eau, **moutarde** jaune, vinaigre d'alcool, piment d'Espelette 1,8%, sel, antioxydant (acide citrique).

Moutarde BIO cèpes à l'huile d'olive : **moutarde**** (graines de **moutarde****, vinaigre d'alcool**, eau, huile de tournesol**, sel, gomme de xanthane), huile d'olive vierge extra** 4%, arôme naturel, cèpes séchés** 0,54%.

Moutarde BIO saveur truffe et poivre noir à l'huile d'olive : **moutarde**** (graines de **moutarde****, vinaigre d'alcool**, eau, huile de tournesol**, sel, gomme de xanthane), huile d'olive vierge extra** 4%, poivre noir* 2%, arôme naturel 1,8%.

Huile d'olive saveur truffe : huile d'olive vierge extra extraction à froid**, truffes morceaux du Var (*Tuber aestivum*) 0,40%, arôme naturel 2,2%.

Vinaigre balsamique saveur truffe : vinaigre balsamique de Modène 6% d'acidité 99,8% (vinaigre de vin, moût de raisin, colorant (caramel E150d*), arôme naturel 1,19%. Contient des **sulfites**.

Moulin en verre sel rose de l'Himalaya : sel naturel de roche de l'Himalaya.

Moulin en verre poivre de Madagascar : poivre de Madagascar.

SÉLECTION DE GOURMANDISES SUCRÉES & SALÉES

Confiture «Estivale» abricot - pêche - melon «cuisson au chaudron de cuivre à l'air libre» (préparée avec 55g de fruits pour 100g de produit. Teneur totale en sucre 60g pour 100g) : abricots 19%, pêche 18%, melon 18%, sucre de canne, sirop de glucose-fructose, gélifiant (pectine de fruits, jus de citron).

Spécialité gourmande poire chocolat (préparée avec 55g de fruits pour 100g de produit) : poire 52%, sucre de canne, sirop de glucose-fructose, chocolat 3% (70% cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : licithine de soja, vanille naturelle), gélifiant (pectine de fruits, jus de citron). **Traces éventuelles de lait.**

Spécialité gourmande orange au chocolat (préparée avec 55g de fruits pour 100g de produit) : orange, sucre de canne, sirop de glucose-fructose, chocolat 3% (70% cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : licithine de soja, vanille naturelle), gélifiant (pectine de fruits, jus de citron). **Traces éventuelles de lait.**

Confiture «La montagnarde» framboise - mûre sauvage - myrtille sauvage (préparée avec 55 g de fruits pour 100 g de produit. Teneur totale en sucre 60 g pour 100 g) : framboise, mûre sauvage, myrtille sauvage, sucre de canne, sirop de glucose-fructose, gélifiant (pectine de fruits, jus de citron).

Crème de marrons de l'Aveyron (Préparation sucrée à base de marrons, 55 g de fruits pour 100 g) : marrons (55%), eau, sucre pure canne. Teneur totale en sucres : 60 g pour 100 g.

Gâteau à la broche : **œufs**, sucre, farine de **blé, beurre**, huile de colza (E471, amylase <1%) sirop de sucre inverti, rhum (canne sucre, arôme vanille (E150 a), poudres à lever (amidon de **blé**, diphosphate disodique-carbonate-acide de sodium) arôme vanille, sel. Peut contenir des traces de **fruits à coques**.

Abricots au sirop et au vin de Monbazillac maximum 1,2% vol. : fruits : abricots séchés (dont **antioxydant E220**). Sirop : eau, sucre, vin de Monbazillac (8,3% à 13% d'alcool), caramel.

Pruneaux et raisins parfumés à l'Armagnac : pruneaux (14%), raisins golden séchés 10% (dont huile de tournesol et **antioxydant E220**), eau, sucre, Armagnac (2% à 40° d'alcool), arôme.

Cerises à la liqueur 20% vol. : cerises de la Haute Vallée du Tarn, jus alcoolique (sirop de sucre, eau-de-vie de Marc de Marillac).

Biscuits apéritif au Bleu (Aumont d'Aubrac) et noix : farine de **blé** 49% (moulin de la Colagne), **Bleu** d'Aumont Aubrac 17% (fromagerie Benoît CHAPERT), **beurre**, noix 7%, **œufs, lait**, poivre, sel, acide ascorbique (vitamines C).

Biscuits apéritif au Laguiole et graines de moutarde : farine de **blé** 48%, fromage de Laguiole 16%, **beurre**, huile de tournesol, **lait**, eau, **moutarde**, graine de **moutarde** 1,6%, sel, poivre, sel, acide ascorbique (vitamine C).

SÉLECTION D'ALCOOLS SUCRÉS

Ratafia rouge 15,5% vol. : contient des **sulfites**.

Boisson aromatisée au vin et aux épices de Noël 10,3% vol. : **vin**, eau, sucre, fruits et épices 1,4% (écorce d'orange, cannelle, écorce de citron, clou girofle), conservateurs : dioxyde de soufre (**E220**), sorbate de potassium (E202). Contient des **sulfites**.

* Produits sélectionnés par le Manoir Alexandre.

** 100% des ingrédients d'origine agricole sont issus de l'agriculture biologique, conformément au règlement (UE) n°1169/2011, les ingrédients allergisants sont mis en évidence en caractères gras.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.