



CLOS SAINT SOZY

L'oiseau de l'Église, le plus saint, le plus aimé, le plus respecté, le plus aimé.

*Nature
jusqu'au goût...*

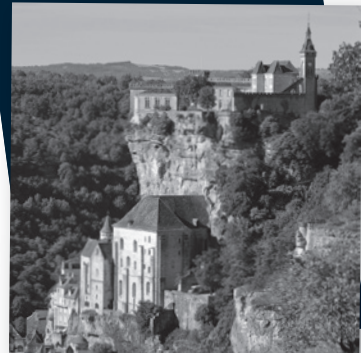
Du 1^{er} juillet 2016
au 30 juin 2017



Nos producteurs, la mémoire du goût

Ce n'est pas un hasard si nos producteurs-éleveurs se sont installés depuis 40 ans (déjà), à Gramat, un petit village du Lot, tout près de Rocamadour. Ici tout est vrai et grandeur nature. Tout est tradition et amour du goût. Dans ce pays du bien vivre, on sait prendre son temps pour obtenir le meilleur du canard gras.

Début 2007, les producteurs-éleveurs du petit village de Saint Sozy (proche de Rocamadour) ont souhaité se rapprocher du groupement de producteurs «LA QUERCYNOISE». La marque Clos Saint Sozy, évocatrice du terroir régional, devient le symbole de cette union.



Cher Ami Gourmet,

C'est avec grand plaisir que nous vous invitons à un voyage au cœur de notre gastronomie... à travers notre nouveau catalogue 2016-2017, entrez dans notre univers et retrouvez le bonheur des vraies saveurs du Sud-Ouest...

Comme chaque année, nos chefs cuisiniers vous proposent une cuisine vivante, inventive, généreuse qui associe le terroir à la découverte. Nous vous invitons à parcourir ces quelques pages et à entrer dans notre univers gastronomique si particulier.

*Notre groupement de producteurs,
La Quercynoise*



Vos garanties Clos Saint-Sozy

GARANTIE D'ORIGINE : LE GOÛT AUTHENTIQUE DU SUD-OUEST

Tous nos foies gras, blocs de foie gras, confits, rillettes et spécialités du Sud-Ouest sont fabriqués à base de canards bénéficiant de l'Indication Géographique Protégée Sud-Ouest (IGP).

L'IGP Sud-Ouest est l'assurance d'une qualité fidèle à la tradition culinaire du Sud-Ouest et à sa réputation.



GARANTIE DE QUALITÉ : UN SAVOIR-FAIRE RECONNU

Depuis 1975, nos producteurs élèvent nos canards dans les plus pures traditions de notre région afin de vous transmettre un peu de notre terroir et vous proposer des produits d'une exceptionnelle qualité.

Un savoir-faire officiellement reconnu : chaque année, la qualité et la saveur des produits Clos Saint Sozy sont récompensées au Concours Général Agricole de Paris.



GARANTIE « SATISFAIT ou REMBOURSÉ » :

«LA SATISFACTION DE NOS CLIENTS, UN POINT D'HONNEUR POUR NOTRE GROUPEMENT DE PRODUCTEURS»

Si malgré tout le soin que nous apportons à la qualité des produits, vous n'étiez pas satisfait, nous vous le remplacerions dans les meilleurs délais. Pour cela, contactez notre service consommateurs et renvoyez-nous le produit dans son emballage d'origine accompagné de vos remarques dans un délai de 10 jours après la livraison.

Contactez Laurence, par téléphone au 05.65.10.15.64 ou par mail à : vpc@laquercynoise.com

Pour plus de détails sur les conditions d'échange ou de remboursement, reportez vous à l'extrait de nos conditions générales de ventes sur notre site internet : www.clossaintsozy.com ou sur votre bon de commande.

Retrouvez plus d'informations sur nos produits sur le site : www.clossaintsozy.com

LES FOIES GRAS ENTIERES

Les foies gras entiers classiques en conserve

LES INCONTOURNABLES S'INVITENT À VOTRE TABLE...

Les foies gras « en conserve » peuvent rester de 18 mois à 4 ans à température ambiante

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU SUD-OUEST

	nb parts	réf	prix en €/100g	prix TTC (€)	DLUO
Bocal de 130g	3	2500	16,54	21,50	4 ans
Bocal de 180g	4	2502	15,28	27,50	4 ans
Bocal de 300g	6	2498	13,83	41,50	4 ans
Bocal de 550g	10/12	2501	12,71	69,90	4 ans



FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU SUD-OUEST AUX TRUFFES DU PÉRIGORD (3%)

L'alliance savoureuse de deux produits prestigieux du Sud-Ouest : le foie gras et la truffe. Ce foie gras contient 3% de véritables truffes (tuber mélanosporum).

Bocal de 130g	3	3052	24,54	31,90	4 ans
---------------	---	------	-------	--------------	-------



ALLIANCE DE FOIE GRAS DE CANARD ET DE FIGUES CONFITES

Bocal de 130g	3	3053	17,31	22,50	4 ans
---------------	---	------	-------	--------------	-------

FOIE GRAS D'OIE ENTIER

Le foie gras d'oie révèle un goût légèrement plus amer que celui de canard. Agréable en bouche, il vous étonnera par toute sa finesse et son onctuosité.

Bocal de 130g	3	4494	18,08	23,50	4 ans
---------------	---	------	-------	--------------	-------



Les foies gras entiers mi-cuits

ÉMERVEILLEZ VOS PAPILLES...

Produits mi-cuits à conserver au réfrigérateur entre 2° et 4°C. Livrés en caisse isotherme avec glace.

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU SUD-OUEST

Prêt à être dégusté. Retrouvez le goût d'une préparation faite « Maison » et laissez-vous porter par le fondant de cette recette authentique.

	nb parts	réf	prix en €/100g	prix TTC (€)	DLC mini
Sous vide de 200g	4/5	5645	14,48	28,95	90j
Torchon 220g	4/5	3605	14,52	31,95	182j
Coque de 300g	6/7	4501	13,83	41,50	273j
Terrine de 500g	10/12	2518	12,58	62,90	540j

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU SUD-OUEST AU POIVRE

Juste salé et délicatement poivré à la main, ce foie gras apporte une touche d'originalité à votre table.

Sous vide de 200g	4/5	5646	14,48	28,95	90j
-------------------	-----	------	-------	--------------	-----

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU SUD-OUEST AU PIMENT D'ESPELETTE

L'assaisonnement au piment doux d'Espelette dynamise ce foie gras. Avec cette pointe de piquant, c'est toute la générosité du soleil du pays Basque et le parfum de notre terroir Lotois qui se révèlent...

Sous vide de 200g	4/5	5647	14,48	28,95	90j
-------------------	-----	------	-------	--------------	-----



Et pour accompagner le foie gras...

*DLUO de 3 ans
4€/100g

Confit de figues*
bocal de 40g
réf. 5749

1,60€ le bocal

Confit d'oignons*
bocal de 40g
réf. 5750

1,60€ le bocal

Confit d'oignons
au piment d'Espelette*
bocal de 40g - réf. 7628

1,60€ le bocal



LES BLOCS DE FOIE GRAS



Les blocs de foie gras de canard

	nb parts	réf	prix en €/100g	prix TTC (€)	DLUO
BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD DU SUD-OUEST AVEC 30% DE MORCEAUX					
Boîte de 200g	3/4	2612	10,45	20,90	4 ans
BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD DU SUD-OUEST					
Boîte de 65g	1	2613	10,00	6,50	4 ans
Boîte de 100g	2	2614	8,95	8,95	4 ans
Boîte de 140g	3	6832	9,25	12,95	4 ans
Boîte de 200g	3/4	2607	8,75	17,50	4 ans



Le bloc de foie gras avec ou sans morceaux est idéal pour vos entrées et vos toasts apéritifs. Servez vos tranches de bloc de foie gras sur du pain frais ou du pain brioché légèrement grillé...

Les blocs de foie gras d'oie

BLOC DE FOIE GRAS D'OIE

Boîte de 100g	2	2611	10,95	10,95	4 ans
---------------	---	------	-------	--------------	-------



Offre découverte

DUO DÉCOUVERTE : 1 BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD + 1 BLOC DE FOIE GRAS D'OIE

2 boîtes de 65g	1	12657	7,69	10,00	4 ans
-----------------	---	-------	------	--------------	-------



Les blocs de foie gras fantaisie

BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD DU SUD-OUEST AU PIMENT D'ESPELETTE

Ce bloc de foie gras au goût puissant, à la texture délicatement fondante, est assaisonné par du piment doux d'Espelette.

Boîte de 140g	3	6793	9,25	12,95	4 ans
---------------	---	------	------	--------------	-------



FANTAISIE DE BLOC DE FOIE GRAS D'OIE DU SUD-OUEST À LA FIGUE

La texture fondante du bloc de foie gras réhaussée par la saveur de la figue : un délicieux festival sucré-salé.

Boîte de 140g	3	6831	9,25	12,95	4 ans
---------------	---	------	------	--------------	-------



APÉRITIFS GOURMANDS

Les assortiments à toaster et à grignoter

Nos chefs vous proposent une sélection d'assortiments étonnants à toaster sur du pain de campagne grillé. A grignoter pour un moment de convivialité ou à partager autour d'un verre !

	réf	prix en €/100g	prix TTC (€)	DLUO
DÉLICE DE ROQUEFORT AUX NOIX				
Bocal de 80g	3725	4,88	3,90	3 ans
CONFIT DE TOMATES SÉCHÉES				
Bocal de 100g	5747	3,50	3,50	3 ans
TARTINADE AU FOIE DE CANARD DU SUD-OUEST ET MAGRET FUMÉ (40% DE FOIE GRAS DE CANARD)				
Bocal de 140g	7126	5,68	7,95	4 ans
TARTINADE AU FOIE DE CANARD DU SUD-OUEST PARFUMÉE AU SAUTERNES (50% DE FOIE GRAS DE CANARD)				
Boîte de 65g	6795	7,62	4,95	4 ans
Boîte de 140g	6794	5,68	7,95	4 ans
TARTINADE AU FOIE DE CANARD DU SUD-OUEST PARFUMÉE AUX CÈPES (40% DE FOIE GRAS DE CANARD)				
Boîte de 140g	7934	5,68	7,95	4 ans



NOUVEAUTÉ

Les blocs de foie gras Spécial Apéro

Produits mi-cuits à conserver au réfrigérateur entre 2° et 4°C. Livrés en caisse isotherme avec glace.

Goûtez sans plus attendre les blocs apéritifs Clos Saint Sozy : des recettes originales et raffinées pour découvrir ou redécouvrir le bloc de foie gras de canard !

Des barquettes faciles à démouler et à trancher pour obtenir en un temps record 16 toasts apéritifs qui enchanteront vos invités par leurs saveurs.

	nb parts	réf	prix en €/100g	prix TTC (€)	DLC mini
BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD AU PIMENT D'ESPELETTE					
Barquette de 110g	16 toasts	6076	7,73	8,50	273 j
BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD AU SEL DE GUÉRANDE					
Barquette de 110g	16 toasts	6799	7,73	8,50	273 j
ALLIANCE DE BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD ET DE FIGUE					
Barquette de 110g	16 toasts	6077	7,73	8,50	273 j
ALLIANCE DE BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD ET DE MANGUE					
Barquette de 110g	16 toasts	6078	7,73	8,50	273 j



A déguster avec...

LE QUERCY DES ILES *

Cet apéritif des soleils, élevé en fut de chêne pendant un an est composé essentiellement des récoltes de quatre régions paradisiaques : le Quercy et son Chasselas de Moissac, grand cru classé de raisin de table, la Martinique et son Rhum flamboyant, Tahiti et sa vanille parfumée, le pays Basque et son piment d'Espelette légendaire.

	réf	prix au litre	prix TTC (€)
Bouteille de 70cl	5091	25,57	17,90

APÉRITIF AUX NOIX *

Découvrez cette spécialité typée de notre région pour accompagner vos apéritifs et leur apporter une touche d'originalité.

	réf	prix au litre	prix TTC (€)
Bouteille de 50cl	4560	17,90	8,95



* À consommer avec modération. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Spécialités du Sud-Ouest

FLÔTEAU DE JAMBON AU BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD

(25% DE FOIE GRAS DE CANARD)

Du bloc de foie gras de canard entouré d'une fine tranche de jambon accompagné d'une gelée parfumée. A déguster très frais, en entrée ou coupé en fines tranches sur toasts pour l'apéritif. Pour une mise en bouche réussie et originale.

Boîte de 200g 4 3217 5,98 **11,95** 4 ans

COU DE CANARD FARCI AU FOIE DE CANARD (20% DE FOIE GRAS DE CANARD)

Une spécialité fine et authentique de notre terroir. Dégustez-le froid sur un lit de salade ou en feuilleté pour un repas inoubliable.

Boîte de 380g 3/4 2577 3,67 **13,95** 4 ans

Produits mi-cuits à conserver au réfrigérateur entre 2° et 4°C. Livrés en caisse isotherme avec glace.

MAGRET DE CANARD DU SUD-OUEST SÉCHÉ OU FUMÉ

Ils agrémentent à merveille toutes vos salades gourmandes et se déclinent facilement à l'apéritif... autour d'un pruneau ou de fromage de chèvre ; le tout réchauffé au four pendant quelques minutes.

Séché tranché s/vide 80g 2719 7,44 **5,95** 60 j

Fumé tranché s/vide 80g 2723 7,44 **5,95** 60 j

Fumé tranché barquette 250g 2709 5,98 **14,95** 60 j



Recettes authentiques, nos pâtés sont le fruit d'une véritable recherche de la perfection. Nos chefs, durant plus d'une année, ont retravaillé l'ensemble de nos gammes à base de pâtés pour répondre au mieux à vos attentes et pour vous apporter le meilleur du Sud-Ouest.



LES RILLETTES

Une gamme de rillettes, gourmandes pour épater vos convives.

RILLETTES PUR CANARD DU SUD-OUEST

Bocal de 180g 4/5 3199 3,28 **5,90** 4 ans

RILLETTES PUR CANARD DU SUD-OUEST AU FOIE DE CANARD

(20% DE FOIE GRAS DE CANARD)

Bocal de 180g 4/5 2602 4,42 **7,95** 4 ans

RILLETTES PUR CANARD DU SUD-OUEST AU MAGRET DE CANARD FUMÉ

(40% DE MAGRET FUMÉ)

Bocal de 180g 4/5 4038 3,61 **6,50** 4 ans

RILLETTES PUR CANARD DU SUD-OUEST AU PIMENT D'ESPELETTE

Bocal de 180g 4/5 6027 3,61 **6,50** 4 ans

RILLETTES PUR CANARD DU SUD-OUEST AUX CÈPES

Bocal de 180g 4/5 6986 3,61 **6,50** 4 ans

RILLETTES PURE OIE

Bocal de 180g 4/5 3209 3,61 **6,50** 4 ans

RILLETTES PUR CANARD AU FOIE GRAS

Barquette de 110g 16 toasts 7136 7,23 **7,95** 273 j

Produits mi-cuits à conserver au réfrigérateur entre 2° et 4°C. Livrés en caisse isotherme avec glace.



LES ENTRÉES GOURMANDES

Les entrées du terroir

nb parts réf prix en €/100g prix TTC (€) DLUO

CAILLE FOURRÉE (20% DE FOIE GRAS DE CANARD)

Entièrement désossée à la main et farcie au foie gras, cette recette se tranche facilement. À déguster froide, en entrée, accompagnée d'un de nos délicieux confits, ou chaude, selon la tradition en la réchauffant quelques minutes à la poêle.

Boîte de 130g	2	2587	8,42	10,95	4 ans
---------------	---	------	------	--------------	-------

JAMBONNEAU «RECETTE TRADITIONNELLE»

Découvrez un jambonneau élaboré à partir d'ingrédients traditionnels. Dans cette recette du terroir s'exprime tout le savoir-faire de nos chefs. Un goût unique à partager !

Boîte de 360g	4	3502	3,04	10,95	3 ans
---------------	---	------	------	--------------	-------

FRITONS PUR CANARD DU SUD-OUEST

Une recette ancienne réalisée dans le plus grand respect des traditions culinaires du Sud-Ouest. À consommer froids ou chauds, en salade ou en omelette.

Bocal de 180g	4/5	2605	3,86	6,95	4 ans
---------------	-----	------	------	-------------	-------

PÂTE AUX GÉSISERS DE CANARD À L'AIL DES OURS

Boîte de 140g	2/3	7497	4,96	6,95	4 ans
---------------	-----	------	------	-------------	-------

NOUVEAUTÉ

TERRINE DE FAISAN AU FOIE GRAS (20% DE FOIE GRAS DE CANARD)

Bocal de 180g	4/5	8043	4,42	7,95	4 ans
---------------	-----	------	------	-------------	-------

NOUVEAUTÉ

MAGRET DE CANARD FOURRÉ (20% DE FOIE GRAS DE CANARD)

L'association des parties les plus nobles du canard : le magret et le foie gras. Une grande spécialité qui vous fera redécouvrir les saveurs de recettes traditionnelles du Sud-Ouest.

Boîte de 370g	3/4	2621	5,68	21,00	4 ans
---------------	-----	------	------	--------------	-------

Les pâtés

PÂTE DE FOIE DE CANARD DU SUD-OUEST FAÇON GRAND-MÈRE (50% DE FOIE GRAS DE CANARD)

Un noyau de 50% de foie gras de canard glissé délicatement dans une fine farce parfumée.

Boîte de 130g	2/3	4006	6,54	8,50	4 ans
---------------	-----	------	------	-------------	-------

Boîte de 200g	5/6	4007	5,48	10,95	4 ans
---------------	-----	------	------	--------------	-------

PÂTE AU FOIE DE CANARD DU SUD-OUEST (20% DE FOIE GRAS DE CANARD)

Un délicieux mélange de foie gras de canard et de farce délicatement parfumée.

Boîte de 130g	2/3	2585	3,85	5,00	4 ans
---------------	-----	------	------	-------------	-------

PÂTE DE FOIE DE CANARD DU SUD-OUEST AU JUS DE TRUFFES (50% DE FOIE GRAS DE CANARD)

Un noyau de 50% de foie gras de canard glissé délicatement dans une fine farce parfumée au jus de truffes. Un mélange harmonieux, à déguster très frais, en entrée coupé en fines tranches sur toasts.

Boîte de 130g	2/3	4498	7,65	9,95	4 ans
---------------	-----	------	------	-------------	-------

MARBRÉ AU FOIE DE CANARD DU SUD-OUEST (40% DE BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD)

Une recette constituée d'une couche de bloc de foie gras de canard posée sur une couche de farce, permettant d'obtenir de belles tranches.

Boîte de 200g	5/6	4004	4,48	8,95	4 ans
---------------	-----	------	------	-------------	-------

Les terrines paysannes

nb parts réf prix en €/100g prix TTC (€) DLUO

TERRINE RUSTIQUE AU ROCAMADOUR

Bocal de 180g	4/5	5860	2,11	3,80	3 ans
---------------	-----	------	------	-------------	-------

TERRINE DE CANARD AROMATISÉE À L'ORANGE

Bocal de 180g	4/5	3762	2,11	3,80	3 ans
---------------	-----	------	------	-------------	-------

TERRINE DE CAILLE AU THYM

Bocal de 180g	4/5	6550	2,33	4,20	3 ans
---------------	-----	------	------	-------------	-------

TERRINE DE CHEVREUIL À LA FINE CHAMPAGNE

Bocal de 180g	4/5	7622	2,33	4,20	3 ans
---------------	-----	------	------	-------------	-------

TERRINE DE CAMPAGNE AU PIMENT D'ESPELETTE

Bocal de 180g	4/5	3764	2,11	3,80	3 ans
---------------	-----	------	------	-------------	-------

TERRINE QUERCYNOISE

Bocal de 180g	4/5	2594	2,11	3,80	3 ans
---------------	-----	------	------	-------------	-------

A déguster pour apaiser une petite faim ou bien entre amis lors d'un pique-nique campagnard au goût du Quercy.



LES PLATS CUISINÉS

Les cassoulets

Des recettes du terroir où s'exprime le savoir-faire de nos chefs dans le pur respect de la tradition. Des haricots lingots moelleux, revenus dans la graisse de canard, se mélangent harmonieusement à de délicieuses saucisses de Toulouse rissolées et de beaux morceaux de confits. Un grand moment de gastronomie en perspective !

	nb parts	réf	prix en €/100g	prix TTC (€)	DLUO
CASSOULET GASTRONOMIQUE AU CONFIT DE CANARD					
Boîte de 590g	1	3220	1,27	7,50	4 ans
CASSOULET AUX MANCHONS DE CANARD					
Boîte de 420g	1	6956	1,55	6,50	4 ans
Bocal de 1 450g	3	3102	1,10	15,95	4 ans
CASSOULET AUX MANCHONS D'OIE					
Bocal de 780g	2	2575	1,28	9,95	4 ans



Conseils de préparation du cassoulet...



L'idéal est la préparation au four... Après quelques minutes de cuisson, les senteurs se répandent dans votre cuisine. Préchauffez votre four à 180°C (th.6). Versez le cassoulet dans un plat en terre cuite (de préférence). Ajoutez quelques gousses d'ail et parsemez de chapelure. Laissez dorer au four 10 minutes.

Au four micro-ondes : versez le cassoulet dans un plat creux non métallique. Couvrez puis faites réchauffer 4 minutes à puissance maximum.



Les truffes



Trésor de nos régions, la truffe noire du Périgord s'associe à merveille avec les mets à base de canard.

	réf	prix en €/100 g	prix TTC (€)	DLUO
LES TRUFFES NOIRES DU PÉRIGORD BROSSÉES 1^{ER} CHOIX				
Bocal de 12,5g	4635	199,20	24,90	4 ans
LES BRISURES DE TRUFFES NOIRES DU PÉRIGORD				
Bocal de 12,5g	4634	112,00	14,00	4 ans

Les accompagnements

	réf	prix en €/100 g	prix TTC (€)	DLUO
HARICOTS LINGOTS À LA GRAISSE D'OIE				
Bocal de 690g	6576	0,95	6,30	3 ans
CÈPES À L'HUILE				
Boîte de 230g	4621	4,30	9,90	4 ans
Boîte de 460g	4622	3,59	16,50	4 ans



Les plats cuisinés

	nb parts	réf	prix en €/100g	prix TTC (€)	DLUO
BRAISÉ DE CANARD ET SA SAUCE AU JUS DE TRUFFES 3 %					
<i>L'alliance de 2 spécialités traditionnelles de la cuisine française : le canard et la truffe, pour vous régaler !</i>					
Bocal de 600g	2	3771	1,92	11,50	3 ans
GARBURE DE JAMBON AUX 6 LÉGUMES					
Bocal de 760g	2/3	7256	1,18	8,95	3 ans

Soufflés au foie gras...

...pour de purs instants de raffinement !



Des soufflés savoureux au délicieux parfum de foie gras. Une texture fondante et une légèreté qui en font des plats d'exception. Servez-les dans leur ramequin, joliment dorés au four et accompagnez-les d'un mesclun de salades et de quelques noix. Tout simplement épatant !

	nb parts	réf	prix en €/100g	prix TTC (€)	DLUO
SOUFFLÉ AU FOIE GRAS DE CANARD (30% DE FOIE GRAS)					
Bocal de 80g	1	6246	6,88	5,50	4 ans
SOUFFLÉ AU MAGRET DE CANARD CONFIT (30% DE FOIE GRAS)					
Bocal de 80g	1	6247	6,88	5,50	4 ans
SOUFFLÉ AUX CÈPES (30% DE FOIE GRAS)					
Bocal de 80g	1	6248	6,88	5,50	4 ans

LES CONFITS



CONFIT DE CANARD DU SUD-OUEST (CUISSÉ)

Dorés à la poêle, les cuisses se servent bien croustillantes.

	nb parts	réf	prix en €/100g	prix TTC (€)	DLUO
Boîte de 760g (2 cuisses)	2	2582	1,70	12,95	4 ans
Boîte de 1 240g (4 cuisses)	4	2584	1,61	19,95	4 ans



MANCHONS DE CANARD DU SUD-OUEST CONFITS

Saisir à la poêle. Accompagner de pommes de terre sautées et de quelques cèpes pour retrouver toutes les saveurs de nos régions. Compter 2 manchons par personne.

Boîte de 760g (6 manchons)	3	2559	1,18	8,95	4 ans
----------------------------	---	------	------	-------------	-------



GÉSÍERS DE CANARD DU SUD-OUEST CONFITS

Simple et pratiques à préparer, les gésiers confits égayeront et apporteront une touche de couleur à vos salades et entrées.

Boîte de 190g - émincés	2	6661	4,18	7,95	4 ans
Boîte de 380g	2	2669	2,88	10,95	4 ans



CONFIT DE CANARD SUR LIT DE CÈPES

Facile à cuisiner, laissez-vous porter par l'association de deux produits traditionnels du Sud-Ouest. Les cèpes apportent une note boisée et accompagnent avec délice le confit de canard.

Bocal de 750g (2 cuisses)	2	5858	1,96	13,95	4 ans
---------------------------	---	------	------	--------------	-------

Issus du Sud-Ouest, nos confits sont soigneusement parés et salés à la main. Ils mijotent longuement à feu doux dans leur graisse, ils bénéficient d'une cuisson dite «à la marmite». Cette cuisson permet d'obtenir des confits légèrement dorés, d'une texture moelleuse et d'une saveur fondante en bouche.



LES GRAISSES AIDES CULINAIRES

La graisse de canard, tout comme la graisse d'oie, est un ingrédient indispensable pour votre cuisine de tous les jours. La graisse de canard sera également votre alliée pour réussir à coup sûr vos pommes de terre sautées.

GRAISSE DE CANARD

	réf	prix en €/100g	prix TTC (€)	DLUO
Bocal de 320g	2617	1,31	4,20	4 ans

GRAISSE D'OIE

Bocal de 320g	2619	1,55	4,95	4 ans
---------------	------	------	-------------	-------

Les condiments



HUILE DE NOIX ARTISANALE

Broyés par une meule de pierre de manière entièrement artisanale, les cerneaux de noix se transforment en une huile de qualité extra.

	réf	prix en €/100 g	prix TTC (€)	DLUO
Bouteille de 50cl	4714	29,80	14,90	2 ans

LES DOUCEURS SUCRÉES

Plaisirs croquants, fondants ou moelleux : un péché de gourmandise à déguster à tout moment de la journée !

Douceurs régionales

Séductrices de papilles, nos douceurs régionales se consomment immodérément... Toutes nos équipes mettent leur savoir-faire au service de la gourmandise !

	réf	prix en €/100g	prix TTC (€)	DLC mini
CERNEAUX DE NOIX ENROBÉS DE CHOCOLAT				
Pot de 100g	1857	3,90	3,90	6 mois
CERNEAUX DE NOIX CARAMELISÉS				
Pot de 80g	2213	4,88	3,90	1 an
CONFITURE DE NOIX				
Pot de 220g	7277	2,70	5,95	1 an
MIEL DE FLEURS CRÉMEUX DU SUD-OUEST				
Bocal de 250g	6884	2,60	6,50	2 ans
GÂTEAU AUX NOIX				
Sachet de 250g	4979	2,76	6,90	100 jours



NOTRE SÉLECTION

Découvrez notre suggestion de coffrets. Il y en a pour tous les goûts, toutes les envies et pour tous les budgets. Pour le plaisir d'offrir...

Montcuq

Cette commune hors du commun qui a fait le buzz avant même que le mot buzz ne soit inventé. Connue dans l'irrésistible reportage de Daniel Prévost, commune française de la région Midi-Pyrénées qu'il prononce comme "Mon cul" ! Toute une série de joyeuses métaphores, phrases à double sens et jeux de mots grivois...

Coffret rectangle «Savoureux» noir/rouge comprenant :
(dim. 31x18x11cm)

- 1 bloc de foie gras de canard du Sud-Ouest, boîte 100g
- 1 terrine de canard à l'orange, bocal 90g
- 1 terrine de cerf au vin de Cahors, bocal 90g
- 1 confit de figues, bocal 40g
- 1 Côtes de Gascogne IGP «Prince de Gascogne», 37,5cl
- 1 tartineur manche en bois
- 1 planche à découper bambou 21/30x6,5x1 cm

Prix exceptionnel

19,50€

au lieu de ~~27,20€~~ TTC
réf. 7659



Sagan

Françoise Sagan, de son vrai nom Françoise Quoirez, est une écrivaine française, née le 21 juin 1935 à Cajarc (Lot) et morte le 24 septembre 2004. Elle a contribué à la coécriture de scénarios et de dialogues de films.

Elle est surtout connue pour sa «petite musique» mélancolique au ton nonchalant dans ses œuvres aux thèmes romantiques mettant en scène la bourgeoisie riche et désabusée, comme dans son premier roman, le plus célèbre «Bonjour tristesse» (1954).

Boîte ronde vert anis comprenant :
(dim. 31,5x11cm)

- 1 bloc de foie gras de canard du Sud-Ouest, bocal 130g
- 1 pain d'épices au miel toast, 120g
- 1 confit du soleil, bocal 100g
- 1 terrine de campagne au chorizo, bocal 90g
- 1 Palombier Comte Tolosan Malbec, bouteille 75cl
- 1 cornet de chocolat au lait fourrage spéculos, 37,5g (4 morceaux)

Prix exceptionnel

25,90€

au lieu de ~~34,90€~~ TTC
réf. 8094



Lucterios

Lucterios (latinisé en Lucterius) est un chef gaulois des Cadurques (Cadurci, peuple habitant l'actuelle région de Cahors et du Quercy), le dernier avec le Sénon Drappès à résister à l'invasion des légions romaines de Jules César à la fin de la guerre des Gaules.

Valise rectangle rouge poignée simili cuir comprenant :
(dim. 35x25x13 cm)

- 1 foie gras de canard entier du Sud-Ouest, bocal de 130g
- 1 terrine de canard à l'orange, bocal 90g
- 1 terrine Quercynoise, bocal 90g
- 1 miel crémeux du Sud-Ouest, bocal 125g
- 1 confiture extra de figues du Var, bocal 100g
- 1 préparation pour omelette aux cèpes, 10g avec étui
- 1 Palombier Comte Tolosan Malbec, bouteille 75cl
- 1 Palombier Gros Manseng moelleux, bouteille 75cl

Prix exceptionnel

45,90€

au lieu de ~~56,50€~~ TTC
réf. 8096



Coffret du Quercy

11,95€

au lieu de ~~16,45€~~ TTC
réf. 10820



Corbeille en osier comprenant :

- 1 terrine Quercynoise, bocal 180g
- 1 terrine rustique au Rocamadour, bocal 180g
- 1 terrine de campagne au piment d'Espelette, bocal 180g
- 1 tartineur manche bois

Assortiment de saveurs du Sud-Ouest

12,95€

au lieu de ~~16,10€~~ TTC
réf. 6833

4 boîtes de 65g :

- 1 pâté au foie de canard du Sud-Ouest (20% de foie gras)
- 1 crème au foie de canard du Sud-Ouest parfumée au Sauternes (50% de foie gras)
- 1 rillettes pur canard du Sud-Ouest
- 1 rillettes pur canard du Sud-Ouest au foie de canard (20% de foie gras)



PASSER VOTRE COMMANDE

PAR TÉLÉPHONE

05 65 10 15 64

Les conseillers CLOS SAINT SOZY
sont à votre écoute
du lundi au vendredi de 9h à 16h30

PAR INTERNET (MODE DE PAIEMENT SÉCURISÉ)

www.clossaintsozy.com

PAR COURRIER

Adressez votre bon de commande
dûment rempli à :

LA QUERCYNOISE
Service VPC - ZA du Périé
46500 GRAMAT

PAR FAX

05 65 10 15 58

(Inutile de confirmer
par courrier)

Pour toute demande d'information,
contactez-nous par mail à :
vpc@laquercynoise.com

Notre boutique Internet

Vous souhaitez être informé
de nos nouveaux produits,
de nos promotions
et recevoir nos dernières
idées recettes... ?

Inscrivez-vous dès maintenant
à notre newsletter sur :

www.clossaintsozy.com

Nos boutiques dans le Lot

Venez profiter des conseils
personnalisés de nos vendeurs dans
un cadre chaleureux et convivial !

Gramat (46500) ZA du Périé, Route de Figeac
tél : 05 65 10 15 34

ouvert toute l'année

Rocamadour (46500) Rue Roland Le Preux
tél : 05 65 40 42 50

ouvert d'avril à octobre

La Quercynoise - Groupement de producteurs

Siège social : 267, av. P. Semard - 46002 Cahors cedex - N° identification CEE : FR 31 439 772 948 - Siren 439 772 948 RCS Cahors - APE 1013A -

Photos : Studio 8, Photographic, ZetPhotographie, Fotolia - Photos non contractuelles

Impression : Grapho 12 - Villefranche de Rouergue - Dans la limite des stocks disponibles.

www.mangerbouger.fr - POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE.

Composition de nos produits

P.3] FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU SUD-OUEST MI-CUIT 200g et 300g et 550g : foie gras de canard Sud-Ouest, sel, sel de Guérande, poivre, sucre, antioxydant : acide ascorbique, conservateur : sel nitrité, - **FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU SUD-OUEST MI-CUIT AU POIVRE** 200g : foie gras de canard Sud-Ouest, poivre 0,9%, sel, sel de Guérande, sucre, antioxydant : acide ascorbique, conservateur : sel nitrité - **FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU SUD-OUEST MI-CUIT AU TORCHON** 220g : foie gras de canard du Sud-Ouest, bouillon (eau, Porto blanc, sucre, plantes aromatiques, sel, graisse de canard, carotte déshydratée, chicorée soluble, poireaux déshydratés, épices, poivre), Porto blanc, sel, poivre, sucre, antioxydant : acide ascorbique, conservateur : sel nitrité-**FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI CUIT DU SUD OUEST AU PIMENT DESPELETTE** 200G: foie gras de canard, piment d'Espelette AOP 0,3%, sel, sel de Guérande, poivre, sucre, conservateur : sel nitrité, antioxydant : acide ascorbique-**FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU SUD-OUEST** 130g, 170g, 180g, 300g, 550g : foie gras de canard Sud-Ouest, sel, sel de Guérande, poivre, sucre - **FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU SUD OUEST AUX TRUFFES DU PERIGORD** (3%) 130G: Foie gras de canard, truffes (3%), sel, sel de Guérande, poivre, sucre.**FOIE GRAS D'OIE ENTIER** 130g : foie gras d'oie, sel, sel de Guérande, poivre, sucre - **CONFIT D'OIGNONS** 40g : oignons 65%, sucre, vin rouge, vinaigre, huile de tournesol, sel, poivre - **CONFIT DE FIGUES** 40g : figues 45%, oignons, vinaigre de vin, sel, épices **CONFIT D'OIGNONS AU PIMENT D'ESPELETTE** 40G: Oignons (65%), sucre, vin rouge, vinaigre, huile de tournesol, sel, poivre blanc, piment d'Espelette (0.06%). **P.4] - BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD DU SUD-OUEST AVEC MORCEAUX** 200g : foie gras de canard Sud-Ouest, morceaux de foie gras de canard 30%, eau, sel, Armagnac, poivre, sucre - **BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD DU SUD-OUEST** 65g, 100g, 140g, 200g, 400g : foie gras de canard Sud-Ouest, eau, sel, Armagnac, poivre, sucre - **BLOC DE FOIE GRAS D'OIE** 65g, 100g, 200g : foie gras d'oie, eau, sel, Armagnac, poivre, sucre - **BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD DU SUD-OUEST AU PIMENT D'ESPELETTE** 140g : foie gras de canard, eau, sel, sucre, poivre, piment d'Espelette (0,27%), antioxydant : acide ascorbique, conservateur : nitrite de sodium – **FANTAISIE DE BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD DU SUD-OUEST A LA FIGUE** 140g : bloc de foie gras de canard 94,1% (foie gras de canard, eau, sel, sucre, poivre, eau de vie de figues), figues confites (figues 4,6%, sucre, arôme naturel vanille, antioxydant : acide ascorbique, acidifiant : acide citrique), antioxydant : acide ascorbique, conservateur : nitrite de sodium. **P.5] - RILLETES PUR CANARD AU FOIE GRAS** 110g : maigre et gras de canard, foie gras de canard 20%, sel, poivre - **BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD AU SEL DE GUERANDE** 110g : foie gras de canard, eau, sel de Guérande IGP 0,5%, Armagnac, poivre, sucre, conservateur : sel nitrité, antioxydant : acide ascorbique - **BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD AU PIMENT D'ESPELETTE** 110g : foie gras de canard, eau, sel, Armagnac, poivre, sucre, piment d'Espelette AOP 0,27%, conservateur : sel nitrité, antioxydant : acide ascorbique – **ALLIANCE DE BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD ET DE FIGUE** 110g : bloc de foie gras de canard 80% (foie gras de canard, eau, sel, Armagnac, poivre, sucre, conservateur : sel nitrité, antioxydant : acide ascorbique), figue retexturée (eau, figue 6,76%, sucre, gélifiants: pectine et phosphate de calcium, acidifiant : acide citrique, arôme, épaississant : gomme xanthane) – **ALLIANCE DE BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD ET DE MANGUE** 110g : bloc de foie gras de canard 80% (foie gras de canard, eau, sel, Armagnac, poivre, sucre, con-servateur : sel nitrité, antioxydant : acide ascorbique), mangue retexturée 20% (mangue 8%, eau, sucre, purée de pomme, gélifiants : pectine et phosphate de calcium, sirop de glucose-fructose, arôme naturel, acidifiant : acide citrique, épaississant : gomme xanthane, épice) – **DELICE DE ROQUEFORT AUX NOIX** 80g : crème fraîche, roquefort 27%, noix 7%-**CONFIT DE TOMATES SECHES** 100g : tomates séchées et concassées 62%, huile de tournesol, huile d'olive vierge extra, ail, vinaigre de vin (conservateur : E222 (sulfites)), basilic, origan, sucre de canne, acidifiants : acide citrique, acide ascorbique, conservateur : sorbate de potassium. Ce produit peut contenir des traces de crustacés, poissons, œufs, produits laitiers, moutarde - **CREME AU FOIE DE CANARD DU SUD-OUEST PARFUMEE AU SAUTERNES** (50% DE FOIE GRAS) 65g : foie gras de canard 50%, foie de volaille, eau, graisse de canard, sel, gélatine, Sauternes 0,6%, poivre, sucre, muscade, épices et extraits d'épices naturelles - **CREME AU FOIE DE CANARD DU SUD-OUEST ET MAGRET FUME** (40% DE FOIE GRAS) 65g: Foie gras de canard 40%, foie de volaille, graisse de canard, eau, magret de canard fumé 5% (magret de canard, sel, conservateur: sel nitrité, antioxydant: ascorbate de sodium), sel, gélatine, sucre, poivre, muscade, épices et extraits d'épices naturelles. - **APERITIF AUX NOIX BOUTEILLE** 50cl : Vin blanc sucré à 10%, aromatisé par du jus de brou de noix, composition aromatique naturelle – **APERITIF QUERCY DES ILES**, bouteille 70cl : jus de raisin, rhum 15,35cl à 73% vol., vanille, piment d'Espelette. Contient des sulfites. **P.6] RILLETES PUR CANARD DU SUD OUEST AU CEPES** 180g : viande et graisse de canard, cépes déshydratés (0,33%), champignons déshydratés, sel, poivre, épices, arômes - **MAGRET DE CANARD DU SUD-OUEST SECHE OU FUME** 80g : magret de canard du Sud-Ouest, sel, conservateur : sel nitrité, antioxydant : ascorbate de sodium - **PÂTE DE FOIE DE CANARD DU SUD-OUEST FACON GRAND-MERE** (50% FOIE GRAS) 130g, 200g : bloc de foie gras de canard 50% (foie gras de canard, eau, sel, Armagnac, poivre, sucre), maigre et gras de porc, sel, poivre - **PÂTE DE FOIE DE CANARD DU SUD-OUEST AU JUS DE TRUFFES** (50% FOIE GRAS) 130g : bloc de foie gras de canard 50% (foie gras de canard, eau, sel, Armagnac, poivre, sucre) maigre et gras de porc, bloc de foie gras de canard 50% (foie gras de canard, eau, sel, Armagnac, poivre, sucre), sel, poivre – **PÂTE AU FOIE DE CANARD DU SUD-OUEST** (20% FOIE GRAS) 130g : maigre et gras de porc, foie gras de canard 20%, sel, poivre – **RILLETES PUR CANARD DU SUD-OUEST** 65g, 180g : viande et graisse de canard, sel, poivre - **RILLETES PUR CANARD DU SUD-OUEST AU FOIE DE CANARD** (20% FOIE GRAS) 65g, 180g : viande et graisse de canard, foie gras de canard 20%, sel, poivre – **RILLETES PUR CANARD DU SUD-OUEST AU MAGRET FUME** 180g : viande et graisse de canard, magret de canard fumé 40% (magret de canard, sel, conservateur : nitrite de sodium, antioxydant : ascorbate de sodium), poivre - **RILLETES PUR CANARD DU SUD-OUEST AU PIMENT D'ESPELETTE** 180g : viande et graisse de canard, sel, poivre, piment d'Espelette (0,5%) - **RILLETES PUR OIE** 180g : viande et graisse d'oie, sel, poivre. **P.7] CAILLE FOURREE** (20% FOIE GRAS DE CANARD) 130g : caille désossée, foie gras de canard 20%, gélatine, sel, poivre - **MAGRET DE CANARD FOURRE** (20% FOIE GRAS) 370g : magret fourré 80% (magret de canard, foie gras de canard 20%, sel, poivre), graisse de canard - **FLÛTEAU DE JAMBON AU BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD** (25% FOIE GRAS) 20g : jambon 55% (jambon de porc, conservateur : sel nitrité, sucres : dextrose (blé), glucose, arômes naturels (dérivés de lait, soja), épices, antioxydant : ascorbate de sodium), bloc de foie gras de canard 25% (foie gras de canard, eau, sel, poivre), eau, gélatine, Armagnac. Contient : gluten, dérivés de lait, soja - **COU DE CANARD FARCI AU FOIE GRAS DE CANARD** (20% FOIE GRAS) 380g : cou de canard farci 80% (maigre et gras de porc, foie gras de canard 20%, peau de cou de canard, sel, poivre), graisse de canard - **JAMBONNEAU RECETTE TRADITIONNELLE** 360g : jambonneau, sel, poivre - **GESIERS DE CANARD DU SUD-OUEST CONFITS** 190g, 380g : gésiers de canard, graisse de canard, sel, conservateur : nitrite de sodium - **FRITONS PUR CANARD DU SUD-OUEST NATURE** 180g : viande et graisse de canard, sel, poivre - **TERRINE DE CANARD AROMATISEE A L'ORANGE** 90g, 180g : foie de poulet, viande de canard 25%, viande de porc, gras de porc, sel, confiture d'orange, épices, muscade, arôme naturel orange 0,2%, poivre - **TERRINE DE CAMPAGNE AU PIMENT D'ESPELETTE** 90g, 180g : viande de porc, foie de porc, gras de porc, gras de canard, sel, épices, muscade, piment d'Espelette 0,5%, poivre - **TERRINE QUERCYNOISE** 90g, 180g : viande de porc, foie de porc, gras de porc, gras de canard, sel, épices, muscade, poivre - **TERRINE RUSTIQUE AU ROCAMADOUR** 180g : viande de porc, foie de porc, gras de porc, gras de canard, Rocamadour (fromage de chèvre) 2%, sel, épices, muscade, poivre - **TERRINE DE CAILLE AU THYM** 180g : viande de porc, viande de caille 20%, foie de poulet, foie de porc, gras de porc, gras de canard, sel, thym 1,5%, épices, muscade, poivre - **TERRINE DE CHEVREUIL A LA FINE CHAMPAGNE**: foie de porc 28%, viande de porc 25%, viande de cerf 24%, gras de porc 16%, gras de canard 5%, fine champagne 2%, sel, épices, poivre. **PÂTE AUX GESIERS DE CANARD** A L'AIL DES OURS 450g : maigre et gras de porc, gésiers de canard confits 40% (gésiers de canard, sel, conservateur : sel nitrité), semoule de riz, épices, arômes, sel, dextrose, plantes aromatiques, poivre, ail des ours 0,13%, épinards déshydratés - **TERRINE DE FAISAN AU FOIE GRAS** 20% DE FOIE GRAS 180g : viande et gras de porc, Bloc de foie gras de canard 22,78% (foie gras de canard 20%, eau, sel, Armagnac, poivre, sucre), viande de faisan 20%, foie de porc, **oufs**, eau, sel, poivre et sucre. **P.8] GARBURE DE JAMBON AUX 6 LEGUMES**: 6 légumes 55,2% (Chou, carottes, haricots blancs, poireau, navet, céleri) – Jus de couverture : eau, arômes, bouillon de poule aromatisé - Jambon 15,8% (jambon de porc, sel, poivre, sucre, conservateur : salpêtre). Peut contenir des traces de lait. **TRUFFES NOIRES DU PERIGORD BROSEES** 1er CHOIX 12,5g : truffes noires du Périgord (Tuber melanosporum), jus de truffes, sel - **BRISURES DE TRUFFES NOIRES DU PERIGORD** 12,5g : brisures de truffes noires du Périgord (Tuber melanosporum), jus de truffes, sel, - **HARICOTS LINGOTS A LA GRAISSE D'OIE** 690g : haricots lingots 50%, jus cuisiné (eau, graisse d'oie 3%, sel, concentré de tomate, pulpe d'ail (ail, sel), arômes (lait), amidon, sucre (dextrose), matière grasse animale, épices, gélatine, poireau) - **CEPES A L'HUILE** 230g, 460g : cépes frais (boletus édules et aérés), huile de tournesol, sel - **CASSOULET GASTRONOMIQUE AU CONFIT DE CANARD** 590g : haricots lingots 38%, cuisson de canard confite 15 %, saucisses de Toulouse pur porc 14% (maigre et gras de porc, sel, poivre), couenne 3%, jus cuisiné (eau, graisse de canard, sel, concentré de tomate, pulpe d'ail (ail, sel), arômes (lait), amidon, sucre (dextrose), matière grasse animale, épices, gélatine, poudre de poireau) - **CASSOULET AUX MANCHONS DE CANARD** 420g et 1450g : haricots lingots 30%, saucisses de Toulouse pur porc 17% (maigre et gras de porc, sel, poivre), manchons de canard confits 14%, jus cuisiné (eau, graisse de canard, sel, concentré de tomate, pulpe d'ail (ail, sel), arômes, amidon, sucre (dextrose), matière grasse animale, épices, gélatine, poireau) - **CASSOULET AUX MANCHONS D'OIE** 780g : haricots lingots 29%, saucisses de Toulouse pur porc 21% (maigre et gras de porc, sel, poivre), manchons d'oie confits 18%, jus cuisiné (eau, graisse de canard, sel, concentré de tomate, pulpe d'ail (ail, sel), arômes (lait), amidon, dextrose, matière grasse animale, épices, gélatine, poudre de poireau) – **BRAISE DE CANARD ET SA SAUCE AU JUS DE TRUFFES** 600g : sauce (eau, crème 16% (stabilisant : carraghénanes), oignon, carotte, bouillon de volaille (os et viande de poulet), graisse de canard, garniture forestière (bolet, champignon noir, pleurote, cèpe, lactaire), amidon modifié de maïs, jus de truffes 3% (Tuber melanosporum), arôme, sel, sucre, poivre), viande de canard 48% - **SOUFFLE AU FOIE GRAS DE CANARD** (30% FOIE GRAS) 80g : foie gras de canard 30%, crème, blanc d'œufs, eau, farine, levure, sel, poivre, sucre, épices. Contient du lait, des œufs et du gluten – **SOUFFLE AU MAGRET DE CANARD CONFIT** (30% FOIE GRAS) 80g : foie gras de canard 30%, crème, blanc d'œufs, magret de canard confit 10%, eau, farine, levure, sel, poivre, sucre, épices. Contient du lait, des œufs et du gluten – **SOUFFLE AUX CEPES** 80g : foie gras de canard 30%, crème, blanc d'œufs, cépes 10%, eau, farine, levure, sel, poivre, sucre, épices. Contient du lait, des œufs et du gluten. **P.9] CONFIT DE CANARD DU SUD-OUEST** 760g, 1240g : cuisses de canard, graisse de canard, sel - **MANCHONS DE CANARD DU SUD-OUEST CONFITS** 760g : manchons de canard, graisse de canard, sel, CONFIT DE CANARD SUR LIT DE CEPES 750g: cuisses de canard, cépes 10%, graisse de canard, sel, poivre - **GRAISSE DE CANARD** 320g : graisse de canard - **GRAISSE D'OIE** 320g : graisse d'oie - **HUILE DE NOIX BOUTEILLE** 50cl : noix 100%. **CERNEAUX DE NOIX ENROBES DE CHOCOLAT** 100g : Pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant, lécithine de soja, vanille, cerneaux de noix grillés et caramélisés - **CERNEAUX DE NOIX CARAMELISES** 80g : cerneaux de noix 51%, sucre, eau – **MIEL DE FLEURS CREMEUX DU SUD OUEST** 250g : 100% miel - **GATEAU AUX NOIX** 250g : sucre, oeufs frais, noix hachées 20% AOC Périgord, farine de blé, huile de colza, sirop de glycérol, sirop de sorbitol, poudre levante (bicarbonate d'ammoniac, bicarbonate de soude), arôme naturel de noix. **CONFITURE DE NOIX** 220G: sucre, eau , cerneaux de noix 30%, glucose, miel. **P.10] TERRINE DE CERF AU VIN DE CAHORS** 90g : foie de porc, viande de porc, viande de cerf 20%, gras de porc, gras de canard, vin de Cahors 3%, sel, épices, muscade, poivre. **P.10] PAIN D'EPICES AU MIEL** : sirop de glucose-fructose, farine de seigle, miel 15%, eau, poudres à lever: E450, E500, épices, amidon de blé. Contient du gluten issu de la farine de seigle, et de l'amidon de blé. Traces éventuelles de fruits à coque **CHOCOLAT AU LAIT FOURRE A LA PATE DE SPECULOOS** 37.5g : chocolat au lait (sucre, beurre de cacao, poudre de lait entier, pâte de cacao, émulsifiant : lécithine de soja) : fourrage pâte de speculoos 30%, (pâte de speculoos 90% (speculoos 60% (farine de blé, sucre, graisse végétale, sirop de candi, poudres à lever : E500ii - E503ii, sel, cannelle), sucre, émulsifiants : E322-E472c, acidifiant : acide citrique), chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, poudre de lait entier, lait écrémé en poudre, émulsifiant : lécithine de soja, arôme naturel de vanille), miettes de speculoos 4% (farine de blé, sucre, graisse végétale, sirop de candi, poudres à lever : E500ii - E503ii, sel, cannelle). Chocolat au lait 34% de cacao minimum. Chocolat pur beurre de cacao. **TERRINE DE CAMPAGNE AU CHORIZO** 90g : viande et gras de porc 55%. Foie de porc 32%. Assaisonnement : eau; sel : oignons : épices : piment de Jamaïque, marjolaine, thym, muscade, girofle, cannelle, coriandre : ail : poivre : Chorizo 4% (viande de porc, sel, piment, sirop de glucose déshydraté, lactose, protéines de lait, sucre, ail, dextrose ; antioxydants : ascorbate de sodium, extraits de romarin ; conservateurs : nitrite de sodium, nitrate de potassium, sorbate de potassium ; colorant : cochenille ; ferments). **P.11] CONFITURE EXTRA DE FIGUE DU VAR** 100g : figue violette du Var, sucre, gélifiant : pectine. **MIEL DE FLEURS CREMEUX** 125g : 100% miel, origine animale. **PREPARATION POUR OMELETTE AUX CEPES** 10g : cépes secs, échalote, persil. **CONFIT DU SOLEIL** 100g : Poivron rouge 45%, sucre, oignon 20%, miel, vinaigre (vinaigre, colorant : E150C), gingembre, sel, jus de citron concentré, piment, pectines. Susceptible de contenir des sulfites.

Pour les autres produits composants les coffrets, se référer aux pages du catalogue.



Votre ami passe sa première commande

Les coordonnées du parrain

Code client : / / / /

Nom : Prénom :

Adresse : CP :

Ville : N° tél. obligatoire :

Email : Date de naissance :

Les coordonnées de votre ami

(nom et adresse différente de celle du parrain)

Nom : Prénom :

Adresse : CP :

Ville : N° tél. obligatoire :

Email : Date de naissance :

Spécial Parrainage

***Vous aimez nos produits et vous êtes satisfaits
de nos services...***

***Faites découvrir notre catalogue à un ami
et recevez votre cadeau* !***

Pour vous

en cadeau !



**Des rillettes pur canard
du Sud-Ouest
au foie de canard (20% FGC)
bocal 180g**

Pour votre ami

Offert !



**Les frais de port offerts
pour sa première commande****



**1 Fantaisie de bloc de foie gras
de canard du Sud-Ouest par-
fumé à la figue boîte 140g**

en cadeau !

à partir de 60 € de commande

* En joignant votre commande à celle de votre filleul(e), recevez directement ce cadeau à votre domicile. Dans le cas contraire, il sera envoyé dans le colis de votre filleul(e).

** Hors produits mi-cuits

Offre parrainage valable uniquement pour des parrains et des filleul(e)s ne résidant pas au même domicile.

Suggestion de présentation - Photos non contractuelles



Bon de commande spécial ami

**à retourner à LA QUERCYNOISE-VPC
- ZA. du Périé - 46500 GRAMAT**

Réf. article	Désignation	Prix unitaire	Quantité	Total

Voire mode de paiement

- ☐ Je joins à ma commande un chèque à l'ordre de «La Quercynoise»
☐ Je paie en contre remboursement (taxe en vigueur 7.00 €)
☐ Je paie par carte bancaire

___/___/___ date de validité : ___/___/___

Notez les 3 derniers numéros inscrits au dos de votre carte bancaire ___/___/___

Signature obligatoire :

Montant de ma commande :

Frais de port :

Je commande des produits mi-cuits,
j'ajoute 7,50 € de frais de port :

OFFERTS

Total :