

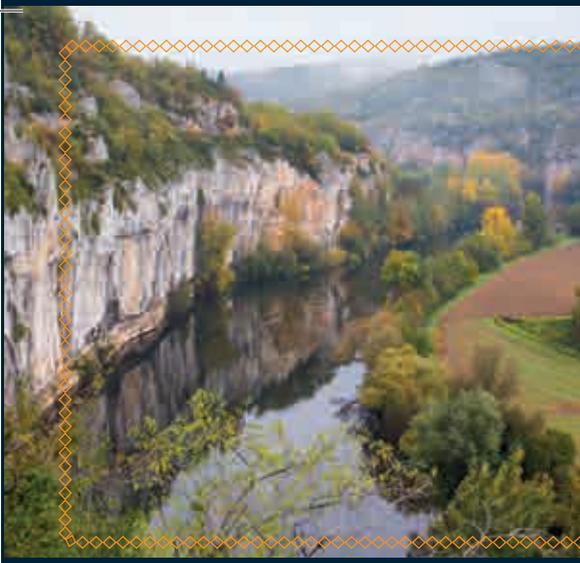


*Nature*

JUSQU'AU GOÛT...



DU 1<sup>ER</sup> JUILLET 2017 AU 30 JUIN 2018



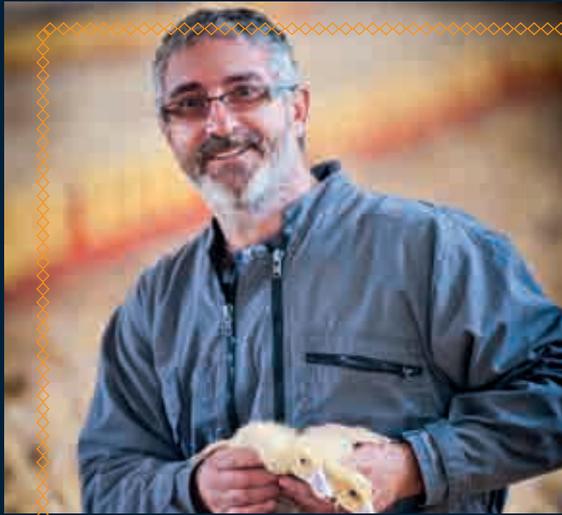
## EDITO

*Cher Ami Gourmet,*



C'est avec grand plaisir que nous vous invitons à un voyage au coeur de notre gastronomie... à travers notre nouveau catalogue 2017-2018; 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



## NOS PRODUCTEURS,

*la mémoire du goût*

Maison Occitane, spécialiste du foie gras et autres produits du canard gras, est originaire de Gramat, un petit village du LOT (46), tout près de Rocamadour. Depuis 1975, notre coopérative agricole composée de producteurs passionnés, s'évertue à offrir le meilleur de la gastronomie française à base de palmipèdes gras. Ici tout est vrai et grandeur nature. Tout est tradition et amour du goût. Nos éleveurs travaillent dans le pur respect des traditions du Sud-Ouest. Dans ce pays du bien-vivre, on sait prendre son temps pour obtenir le meilleur du canard gras « Made in Sud-Ouest » terre de partage.



## VOS GARANTIES MAISON OCCITANE

*L'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.

*La 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 Maison Occitane sont récompensées au Concours Général Agricole de Paris.



*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 les 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](mailto: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.maison-occitane.com](http://www.maison-occitane.com) ou sur votre bon de commande.

2 Retrouvez plus d'informations sur nos produits sur le site : [www.maison-occitane.com](http://www.maison-occitane.com)

# LES FOIES GRAS ENTIER



## Les foies gras entiers 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	8123	16,54	<b>21,50</b>	4 ans
Bocal de 180g	4	8124	15,28	<b>27,50</b>	4 ans
Bocal de 300g	6	8122	13,83	<b>41,50</b>	4 ans

Goûtez sans plus attendre nos foies gras entiers et aromatisés. Soigneusement sélectionnés, délicatement éveinés et assaisonnés à la main, nos foies gras en conserve et mi-cuits séduiront les plus gourmands des gourmets...

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

L'alliance savoureuse et magnifique de deux produits prestigieux du Sud-Ouest: le foie gras et la Truffe du Périgord. Ce foie gras contient 3% de véritables truffes.

Bocal de 130g	3	8145	24,54	<b>31,90</b>	4 ans
---------------	---	------	-------	--------------	-------



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

Le piment apporte une petite touche de soleil et relève ce foie gras de canard en conserve. C'est un mariage subtil entre la légèreté du piment d'Espelette et la douceur du foie gras.

Bocal de 130g	3	8168	17,30	<b>22,50</b>	4 ans
---------------	---	------	-------	--------------	-------



### ALLIANCE DE FOIE GRAS DE CANARD ET DE FIGUES CONFITES

Bocal de 130g	3	8146	17,31	<b>22,50</b>	4 ans
---------------	---	------	-------	--------------	-------



### FOIE GRAS D'OIE ENTIER

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

Bocal de 130g	3	8167	18,08	<b>23,50</b>	4 ans
---------------	---	------	-------	--------------	-------

## En conserve ou mi-cuit ?

Tout dépend de votre goût et de la durée de conservation recherchée :

Le foie gras cuit « en conserve » a été stérilisé. Il peut rester plusieurs années dans votre placard. On prétend même qu'il se bonifie avec le temps.

Le foie gras « mi-cuit » est un foie pasteurisé mais non stérilisé, c'est-à-dire cuit à une température basse (70°C). Ce type de foie gras doit être conservé au frais de 3 semaines à 18 mois selon le conditionnement.



## Les foies gras entiers mi-cuits

ÉMERVEILLEZ VOS PAILLES...

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	8221	14,48	<b>28,95</b>	90j
Torchon 220g	4/5	8220	14,52	<b>31,95</b>	182j
Coque de 300g	6/7	8233	13,83	<b>41,50</b>	273j
Terrine de 500g	10/12	8231	12,58	<b>62,90</b>	540j



## Et pour accompagner le foie gras...

	réf	prix en €/100g	prix TTC (€)
<b>CONFIT DE FIGUES</b>			
Bocal de 40g	8252	4	<b>1,60</b>
<b>CONFIT D'OIGNONS</b>			
Bocal de 40g	8253	4	<b>1,60</b>
<b>GELÉE DE VIN DE GEWURZTRAMINER</b>			
Bocal de 30g	8586	8,30	<b>2,50</b>

\* DLUO de 3 ans

### 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	8222	14,48	<b>28,95</b>	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	8223	14,48	<b>28,95</b>	90j
-------------------	-----	------	-------	--------------	-----

# LES BLOCS DE FOIE GRAS



## Les blocs de foie gras de canard

Nos blocs de foie gras de canard du Sud-ouest en conserve doivent leurs succès à une recette authentique. Cette préparation, composée de morceaux de foie gras de canard finement émulsionnés est idéale pour vos entrées et vos toasts apéritifs.



	nb parts	réf	prix en €/100g	prix TTC (€)	DLUO
<b>BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD DU SUD-OUEST AVEC 30% DE MORCEAUX</b>					
Boîte de 200g	3/4	8138	10,45	<b>20,90</b>	4 ans
<b>BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD DU SUD-OUEST</b>					
Boîte de 65g	1	8139	10,00	<b>6,50</b>	4 ans
Boîte de 100g	2	8140	8,95	<b>8,95</b>	4 ans
Boîte de 140g	3	8196	9,25	<b>12,95</b>	4 ans
Boîte de 200g	3/4	8136	8,75	<b>17,50</b>	4 ans

## Bloc de foie gras d'oie

### BLOC DE FOIE GRAS D'OIE

Ce bloc de foie gras original vous permettra de découvrir de nouvelles saveurs. Son goût subtil et raffiné tranchera avec le traditionnel bloc de foie gras de canard.

Boîte de 100g	2	8137	10,95	<b>10,95</b>	4 ans
---------------	---	------	-------	--------------	-------

## Conseil de dégustation

Tranchez-le à l'aide d'un couteau trempé dans de l'eau chaude. Sortir le bloc de foie gras d'oie ou de canard 15 à 20 minutes avant la dégustation. Servez-le frais sur un pain de campagne avec de la fleur de sel et un peu de poivre concassé ou avec un confit d'oignon. À déguster avec un vin blanc moelleux ou liquoreux : tel que le Gewurztraminer ou un Jurançon.

## Offre découverte

**Duo Découverte :**  
**1 Bloc de foie gras de canard**  
**+ 1 Bloc de foie gras d'oie**

	nb parts	réf	prix en €/100g	prix TTC (€)	DLUO
2 boîtes de 65g	1	8259	7,69	<b>10,00</b>	4 ans



## Les blocs de foie gras fantaisie

	nb parts	réf	prix en €/100g	prix TTC (€)	DLUO
<b>BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD DU SUD-OUEST AU PIMENT D'ESPELETTE</b>					
Boîte de 140g	3	8191	9,25	<b>12,95</b>	4 ans 

### FANTAISIE DE BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD DU SUD-OUEST À LA FIGUE

L'alliance parfaite entre la saveur et la finesse du foie gras et la douceur de la figue. Cette fantaisie est idéale pour vos apéritifs et pour vos entrées, elle séduira les amateurs de sucré-salé.

Boîte de 140g	3	8195	9,25	<b>12,95</b>	4 ans 
---------------	---	------	------	--------------	---



## Conseil de dégustation

Servez le bloc de foie gras sur une tranche de pain et ajoutez une noisette de confit d'oignon ainsi que quelques grains de fleur de sel.

Il s'associera parfaitement avec le **Query des Iles**

# APÉRITIFS GOURMANDS

## Les assortiments à toaster et à grignoter

Une envie d'un apéritif dinatoire original et qualitatif ? Découvrez notre gamme de Tartinades. Ces préparations composées d'assortiments étonnants à toaster et nos recettes inédites et savoureuses raviront les papilles les plus gourmandes. A grignoter pour un moment de convivialité ou à partager autour d'un verre !

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

### RILLETES PUR CANARD AU FOIE GRAS

	nb parts	réf	prix en €/100g	prix TTC (€)	DLC mini
Barquette de 110g	16 toasts	8230	7,23	 <b>7,95</b>	273 j

### TARTINADE AU FOIE DE CANARD DU SUD-OUEST ET MAGRET FUMÉ (40% DE FOIE GRAS DE CANARD)

Bocal de 140g		8198	5,68	 <b>7,95</b>	4 ans
---------------	--	------	------	---	-------

### TARTINADE AU FOIE DE CANARD DU SUD-OUEST PARFUMÉE AU SAUTERNES (50% DE FOIE GRAS DE CANARD)

Boîte de 65g		8193	7,62	 <b>4,95</b>	4 ans
Boîte de 140g		8192	5,68	 <b>7,95</b>	4 ans

### TAPENADE VERTE

Bocal de 100g		8522	3,50	 <b>3,50</b>	3 ans
---------------	--	------	------	---	-------

## Les blocs de foie gras Spécial Apéritif

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 Maison Occitane : 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
<b>BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD AU PIMENT D'ESPELETTE</b>					
Barquette de 110g	16 toasts	8224	7,73	 <b>8,50</b>	273 j

### BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD AU SEL DE GUÉRANDE

Barquette de 110g	16 toasts	8229	7,73	 <b>8,50</b>	273 j
-------------------	-----------	------	------	---	-------

### ALLIANCE DE BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD ET DE FIGUE

Barquette de 110g	16 toasts	8225	7,73	 <b>8,50</b>	273 j
-------------------	-----------	------	------	---	-------

### ALLIANCE DE BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD ET DE FRUIT DE LA PASSION

Barquette de 110g		8226	7,73	 <b>8,50</b>	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	26,43	<b>18,50</b>

### 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	8244	17,90	<b>8,95</b>

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



# SPÉCIALITÉS DU SUD OUEST



## Magrets de canard séchés ou fumés

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



### Comment accompagner le magret de canard séché.

Plusieurs fois médaillés au Concours Général Agricole, nos magrets de canard séchés et fumés au bois de hêtre sont issus de morceaux sélectionnés d'une partie noble du canard. Ils sont les produits incontournables de Maison Occitane. Ils sont séchés et affinés selon une méthode traditionnelle pour en révéler toutes les saveurs.

#### 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. Idéal en été en salade ou en hiver en accompagnement d'une raclette.

	réf	prix en €/100g	prix TTC (€)	DLUO
Séché tranché s/vide 80g	8208	7,44	5,95	60 j
Fumé tranché s/vide 80g	8210	7,44	5,95	60 j
Fumé tranché barquette 250g	8207	5,98	14,95	60 j



*En apéritif*  
Sur des toasts avec un confit de tomates séchées, accompagnés d'une feuille de basilic.

*En entrée*  
Accompagner votre melon de magret séché, cela changera du traditionnel jambon de pays.

*En plat*  
Enrober vos viandes avec des tranches de magret fumé à la place du lard.

Retrouver tous nos conseils et astuces sur notre site internet [www.maison-occitane.com](http://www.maison-occitane.com)

## LES RILLETTES



## Rillettes pur canard du Sud-Ouest

Une gamme de rillettes, gourmandes pour épater vos convives. Nos rillettes de canard du Sud-Ouest sont réalisées selon une recette traditionnelle. Savoureuses et onctueuses elles sont à partager sans modération pour une petite faim ou bien entre amis lors d'un pique-nique campagnard au goût du Sud-Ouest.



### Comment accompagner les rillettes pur canard du Sud-Ouest

	nb parts	réf	prix en €/100g	prix TTC (€)	DLUO
<b>RILLETTES PUR CANARD DU SUD-OUEST</b>					
Bocal de 180g	4/5	8148	3,28	5,90	4 ans
<b>RILLETTES PUR CANARD DU SUD-OUEST AU FOIE DE CANARD (20% DE FOIE GRAS DE CANARD)</b>					
Bocal de 180g	4/5	8134	4,42	7,95	4 ans
<b>RILLETTES PUR CANARD DU SUD-OUEST AU MAGRET DE CANARD FUMÉ (40% DE MAGRET FUMÉ)</b>					
Bocal de 180g	4/5	8165	3,61	6,50	4 ans
<b>RILLETTES PUR CANARD DU SUD-OUEST AU PIMENT D'ESPELETTE</b>					
Bocal de 180g	4/5	8178	3,61	6,50	4 ans
<b>RILLETTES PUR CANARD DU SUD-OUEST AUX CÈPES</b>					
Bocal de 180g	4/5	8197	3,61	6,50	4 ans
<b>RILLETTES PURE OIE</b>					
Bocal de 180g	4/5	8149	3,61	6,50	4 ans

*En apéritif*  
Sur des toasts de pain de campagne grillés avec des cerneaux de noix.

*En entrée*  
Servir vos rillettes sur un plateau de charcuterie.

Accompagner avec un verre de vin rouge corsé comme un Cahors pour relever le goût de vos rillettes.

# LES ENTRÉES GOURMANDES

## Les entrées du terroir

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

### 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    8143    5,68    **21,00**    4 ans



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

Bocal de 180g    4/5    8205    4,42    **7,95**    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    8127    8,42    **13,95**    4 ans

### CRÈME BRÛLÉE AU FOIE DE CANARD (20% DE FOIE GRAS DE CANARD)

C'est une entrée raffinée et délicieusement savoureuse. Prête en 5 minutes au four, nous vous conseillons de soupoudrer de cassonade et de la caraméliser, servir avec du pain d'épices.

Bocal de 80g    **NOUVEAU**    1    8517    6,87    **5,50**    4 ans

### FLÛTEAU 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 en fines tranches sur toasts pour l'apéritif.

Boîte de 200g    4    8150    5,98    **11,95**    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    8152    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    8135    3,86    **6,95**    4 ans



### PÂTE AUX GÉSIERS DE CANARD À L'AIL DES OURS

Boîte de 140g    2/3    8201    4,96    **6,95**    4 ans

### DÉLICE AUX GRATTONS DE CANARD CONFITS

Boîte de 180g    **NOUVEAU**    3/4    8519    8,73    **4,95**    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    8161    6,54    **8,50**    4 ans

Boîte de 200g    5/6    8162    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    8130    3,85    **5,00**    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    8160    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    8175    2,11    **3,80**    3 ans

### TERRINE DE CAILLE AU THYM

Bocal de 180g    4/5    8187    2,33    **4,20**    3 ans

### TERRINE DE CHEVREUIL À LA FINE CHAMPAGNE

Bocal de 180g    4/5    8202    2,33    **4,20**    3 ans

### TERRINE DE CAMPAGNE AU PIMENT D'ESPELETTE

Bocal de 180g    4/5    8155    2,11    **3,80**    3 ans

### TERRINE QUERCYNOISE

Bocal de 180g    4/5    8132    2,11    **3,80**    3 ans

# 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
<b>CASSOULET GASTRONOMIQUE AU CONFIT DE CANARD</b>					
Bouteille de 590g	1	8151	1,27	<b>7,50</b>	4 ans
<b>CASSOULET AUX MANCHONS DE CANARD</b>					
Bocal de 1 450g	3	8147	1,10	<b>15,95</b>	4 ans
<b>CASSOULET AUX MANCHONS D'OIE</b>					
Bocal de 780g	2	8126	1,28	<b>9,95</b>	4 ans

## Les plats cuisinés

	nb parts	réf	prix en €/100g	prix TTC (€)	DLUO
<b>BRAISÉ DE CANARD ET SA SAUCE AU JUS DE TRUFFES 3 %</b>					
L'alliance de 2 spécialités traditionnelles de la cuisine française : le canard et la truffe, pour vous régaler !					
Bocal de 600g	2	8158	1,92	<b>11,50</b>	3 ans

## Les soufflés au foie gras...



Des soufflés savoureux au délicieux parfum de foie gras. Une texture fondante et une légèreté qui en font des plats d'exception.

	nb parts	réf	prix en €/100g	prix TTC (€)	DLUO
<b>SOUFFLÉ AU FOIE GRAS DE CANARD (30% DE FOIE GRAS)</b>					
Bocal de 80g	1	8180	6,88	<b>5,50</b>	4 ans
<b>SOUFFLÉ AU MAGRET DE CANARD CONFIT (30% DE FOIE GRAS)</b>					
Bocal de 80g	1	8181	6,88	<b>5,50</b>	4 ans
<b>SOUFFLÉ AUX CÈPES (30% DE FOIE GRAS)</b>					
Bocal de 80g	1	8182	6,88	<b>5,50</b>	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.

## A déguster avec...

	réf	prix en €/100g	prix TTC (€)	DLUO
<b>HARICOTS LINGOTS À LA GRAISSE D'OIE</b>				
Bocal de 690g	8188	0,95	<b>6,30</b>	3 ans
<b>CÈPES À L'HUILE</b>				
Boîte de 230g	8245	4,30	<b>9,90</b>	4 ans
Boîte de 460g	8246	3,59	<b>16,50</b>	4 ans
<b>PRÉPARATION POUR RISOTTO AU FOIE GRAS ET À LA FIGUE</b>				
Bouteille de 165g	8530	0,95	<b>2,30</b>	6 mois



NOUVEAU

# LES TRUFFES



Maison Occitane a sélectionné pour vous les plus belles Truffes du Périgord. L'association d'un parfum délicat et d'une texture croquante vous confère un croquant et un goût de caractère exceptionnel.

	réf	prix en €/100g	prix TTC (€)	DLUO
<b>LES TRUFFES NOIRES DU PÉRIGORD BROSSÉES 1<sup>ER</sup> CHOIX</b>				
Bocal de 12,5g	8248	199,20	<b>24,90</b>	4 ans
<b>LES BRISURES DE TRUFFES NOIRES DU PÉRIGORD</b>				
Bocal de 12,5g	8247	112,00	<b>14,00</b>	4 ans

# LES CONFITS



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

## CONFIT DE CANARD DU SUD-OUEST (CUISSÉ)

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

Boîte de 760g (2 cuisses)	2	8128	1,70	<b>12,95</b>	4 ans
Boîte de 1 240g (4 cuisses)	4	8129	1,61	<b>19,95</b>	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	8125	1,18	<b>8,95</b>	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	8190	4,18	<b>7,95</b>	4 ans
Boîte de 380g	2	8144	2,88	<b>10,95</b>	4 ans

## Confit de canard aux pommes de terre et cèpes

**Pour 4 personnes :** 1 boîte de confits de cuisses de 1240g, 1 kg de pommes de terre, 500g de cèpes, 4 belles gousses d'ail, persil, sel et poivre.

**Préparation :** Dégraisser les confits (réserver la graisse). Réchauffer et faire dorer côté peau à la poêle ou au grill. Laver, peler et trancher en fines rondelles les pommes de terre. Les faire revenir dans la graisse de canard. Saler et poivrer. Hacher l'ail et le persil, saupoudrer les pommes de terre, remuer, couvrir 5 à 10 minutes à feu doux. Nettoyer et émincer les cèpes. Les faire revenir à la poêle avec la graisse de canard. Mélanger les cèpes aux pommes de terre. Laisser 5 à 10 minutes à feu doux.

*Bonne dégustation !*

# 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.*

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

## GRAISSE DE CANARD

Bocal de 320g	8141	1,31	<b>4,20</b>	4 ans
---------------	------	------	-------------	-------

## GRAISSE D'OIE

Bocal de 320g	8142	1,55	<b>4,95</b>	4 ans
---------------	------	------	-------------	-------

## 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.

Bouteille de 50cl	4714	29,80	<b>14,90</b>	2 ans
-------------------	------	-------	--------------	-------



# LES DOUCEURS SUCRÉES

## Les douceurs régionales

*Succombez à la tentation des gourmandises régionales sélectionnées par Maison Occitane, pour séduire vos papilles les plus gourmandes.*

réf    prix en €/100g    prix TTC (€)    DLC mini

## CERNEAUX DE NOIX ENROBÉS DE CHOCOLAT

Pot de 100g	1857	3,90	<b>3,90</b>	6 mois
-------------	------	------	-------------	--------

## CERNEAUX DE NOIX CARAMÉLISÉS

Pot de 80g	2213	4,88	<b>3,90</b>	1 an
------------	------	------	-------------	------

## MIEL DE FLEURS CRÉMEUX DU SUD-OUEST

Bocal de 250g	6884	2,60	<b>6,50</b>	2 ans
---------------	------	------	-------------	-------

## GÂTEAU AUX NOIX

Sachet de 250g	4979	2,76	<b>6,90</b>	100 jours
----------------	------	------	-------------	-----------



# NOTRE SÉLECTION



## COFFRET CORDES

Coffret ovale couleur bois

Réf 8560 comprenant:

- 1 Bloc de foie gras de canard du Sud-Ouest bocal 65g,
- 1 Terrine quercynoise bocal 90g,
- 1 Terrine de campagne au piment d'Espelette bocal 90g,
- 1 Confit du soleil bocal 100g,
- 1 Tapenade verte bocal 100g,
- 1 Confit d'oignons bocal 40g,
- 1 Confit de figues bocal 40g.

Prix exceptionnel

**18.95 €<sup>TTC</sup>**

Au lieu de ~~26.95 €<sup>TTC</sup>~~

## COFFRET GAVARNIE

Carton Maison Occitane

Réf 8640 (Dim. 34,8x26,4x10,8 cm) comprenant:

- 1 Foie gras de canard entier du Sud-Ouest bocal 130g,
- 1 Confit de figues bocal 40g,
- 1 Délice de grattons confits 180g,
- 1 Chocolat noir poire cornet 150g,
- 1 Temps des Vendanges moelleux bouteille 75cl.

Prix exceptionnel

**29.90 €<sup>TTC</sup>**

Au lieu de ~~43.55 €<sup>TTC</sup>~~



# DE COFFRETS

## COFFRET AUBRAC

Coffret décor canard orange et vert  
Réf 8639 (Dim. 26,5x26,5x9 cm) comprenant:

- 1 Foie gras de canard entier du Sud-Ouest bocal 180g,
- 1 Alliance de foie gras de canard et de figues confites bocal 130g,
- 1 Marbré au foie gras de canard du Sud-Ouest (40% de foie gras) boîte 200g,
- 1 Confit d'oignons bocal 40g,
- 1 Confit de figues bocal 40g,
- 1 Air de bulles bouteille 75cl.

Prix exceptionnel  
**51.90 €<sup>TTC</sup>**

Au lieu de ~~77.95 €<sup>TTC</sup>~~



## COFFRET DU QUERCY

Banneton marron  
Réf 8258 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 Laguiole.

Prix exceptionnel  
**11.95 €<sup>TTC</sup>**

Au lieu de ~~16.80 €<sup>TTC</sup>~~



## ASSORTIMENT DE SAVEURS DU SUD-OUEST

4 boîtes de 65 g  
Réf 8257

- 1 Pâté au foie de canard du Sud-Ouest (20% de foie gras)
- 1 Tartinade 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)

Prix exceptionnel  
**12,95 €<sup>TTC</sup>**  
Au lieu de ~~17,50 €<sup>TTC</sup>~~





# PASSER VOTRE COMMANDE

## PAR TÉLÉPHONE

**05 65 10 15 64**

Les conseillers Maison Occitane  
sont à votre écoute  
du lundi au vendredi de 9h à 16h30

## PAR INTERNET (MODE DE PAIEMENT SÉCURISÉ)

[www.maison-occitane.com](http://www.maison-occitane.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](mailto: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.maison-occitane.com](http://www.maison-occitane.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



