



**MAISON
OCCITANE**

fondée en 1975

**DU
1^{ER} JUILLET 2020
AU 30 JUIN 2021**





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 2020-2021. 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 satisfaits, 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 Magali, par téléphone au 05.65.10.15.34 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.maison-occitane.com ou sur votre bon de commande.



Retrouvez plus d'informations sur nos produits sur le site :

www.maison-occitane.com

LES FOIES GRAS ENTIERES



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 (€)	DDM
Bocal de 130g	3	8123	16,54	21,50	4 ans
Bocal de 180g	4	8124	15,28	27,50	4 ans
Bocal de 300g	6	8122	13,83	41,50	4 ans



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	31,90	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	22,50	4 ans
---------------	---	------	-------	--------------	-------

ALLIANCE DE FOIE GRAS DE CANARD ET DE FIGUES CONFITES

L'alliance entre la douceur du foie gras et la gourmandise de la figue raviera tous les gourmets

Bocal de 130g	3	8146	17,31	22,50	4 ans
---------------	---	------	-------	--------------	-------

«LE RAFFINÉ» FOIE GRAS DE CANARD DU SUD-OUEST AU POIVRE NOIR DU PENJA

Poivre rare, il est considéré comme un des meilleurs au monde. A poivre exceptionnel, saveur exceptionnelle ! Son goût charpenté avec des notes boisées ambrées, s'accorde parfaitement avec le foie gras.

Bocal de 180g	3	9096	15,50	27,90	4 ans
---------------	---	------	-------	--------------	-------

FOIE GRAS D'OIE ENTIER DU SUD-OUEST NOUVEAU

Le foie gras d'oie révèle un goût légèrement plus prononcé que celui du canard.

Bocal de 130g	3	9379	24,23	31,50	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.



NATURE

	prix en €/100g	prix en TTC (€)
8221 (4/5 parts) sous vide 200g DLC mini : 90j	14,48	28,95
8233 (6/7 parts) coque 300g DLC mini : 273j	13,83	41,50
8231 (10/12 parts) barquette 500g DLC mini : 273j	12,58	62,90

Foie gras mi-cuit aromatisé



AU POIVRE

	prix en €/100g	prix en TTC (€)
8222 (4/5 parts) sous vide 200g DLC mini : 90j	14,48	28,95



AU PIMENT D'ESPELETTE

	prix en €/100g	prix en TTC (€)
8223 (4/5 parts) sous vide 200g DLC mini : 90j	14,48	28,95

Accompagnement pour le foie gras

	réf	prix en €/100g	prix TTC (€)
CONFIT DE FIGUES			
Bocal de 40g	5749	4	1,60
Bocal de 100g	9289	3,50	3,50
CONFIT D'OIGNONS			
Bocal de 40g	5750	4	1,60
Bocal de 100g	9290	3,50	3,50
CONFIT À LA MANGUE			
Bocal de 100g	9291	3,50	3,50
GELÉE DE VIN DE GEWURZTRAMINER			
Bocal de 30g	8586	8,30	2,50
TOAST À GARNIR AU SEL DE GUÉRANDE			
Boîte de 95g	9128	2,94	3,70

Coffret Complices

1 FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU SUD-OUEST 130G

1 CONFIT DE FIGUES 100G

17,90€

total composants 25,75€ TTC

ref : 9337



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 (€) DDM

BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD DU SUD-OUEST AVEC 30% DE MORCEAUX

Boîte de 200g 3/4 8138 10,45 **20,90** 4 ans



BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD DU SUD-OUEST

Boîte de 65g 1 8139 10,00 **6,50** 4 ans

Bocal de 90g 1/2 8829 9,94 **8,95** 4 ans

Boîte de 140g 3 8196 9,25 **12,95** 4 ans

Boîte de 200g 3/4 8136 8,75 **17,50** 4 ans



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 8191 9,25 **12,95** 4 ans



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

L'alliance parfaite entre la saveur, 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 **12,95** 4 ans



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 **10,95** 4 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 (€) DDM

BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD AU PIMENT D'ESPELETTE

Barquette de 110g 16 toasts 8224 7,73 **8,50** 273 j



BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD AU SEL DE GUÉRANDE

Barquette de 110g 16 toasts 8229 7,73 **8,50** 273 j



ALLIANCE DE BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD ET DE FIGUE

Barquette de 110g 16 toasts 8225 7,73 **8,50** 273 j



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

Barquette de 110g 16 toasts 8226 7,73 **8,50** 273 j



Duo découverte 2 boîtes de 65g

1 BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD DU SUD-OUEST 65g

1 BLOC DE FOIE GRAS D'OIE 65g

10,00€

réf : 8259
prix en €/100g : 7,69€
DLUO 4 ans



Lot de 2

Blocs de foie gras
de canard du Sud-Ouest

Boîtes de 200g

réf : 8166 . prix en €/100g : 7,87€ . DLUO 4 ans

31,50€

vendu à l'unité 17,50€^{TTC}



Pause découverte Coffret Foix

1 BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD DU SUD-OUEST 90g

1 CONFIT DE FIGES 40g

11,95€

total composants 15,45€^{TTC}

réf : 8913

DLUO 4 ans



Conseil de dégustation

Blocs et Tartinades

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 bloc de foie gras sur une tranche de pain et ajoutez une noisette de confit d'oignons ainsi que quelques grains de fleur de sel. À déguster avec un vin blanc moelleux ou liquoreux : tel que le Gewurztraminer ou un Jurançon.

Idée Cadeau Pause Casse-croûte

10,95€

total composants 11,85€^{TTC}

Réf : 19170

Coffret comprenant :

- 1 Terrine Quercynoise bocal 90g
- 1 Terrine de cerf au vin de Cahors bocal 90g
- 1 Terrine rustique au Rocamadour bocal 90g
- 1 Planche à découper
- 1 Tartineur manche en bois



Le Saviez-vous ?

Le mot « apéritif » doit son origine au latin « apertivus » dérivé de « aperire » qui signifie « ouvrir ». Le terme est dans un premier temps médical. A l'heure actuelle, l'apéritif est bien plus qu'un moyen d'ouvrir son appétit, c'est un véritable rituel, vecteur de convivialité, qui séduit de plus en plus de Français !

LES GOURMANDISES APÉRITIVES



Les Tartinades au foie gras de canard

Une envie d'un apéritif dinatoire original et qualitatif ? Découvrez nos préparations composées d'assortiments étonnants à toaster, nos recettes inédites et savoureuses. A grignoter pour un moment de convivialité et à partager autour d'un verre !

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

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

Le subtil mélange entre la douceur du foie gras de canard et le gout prononcé du magret fumé va étonner vos papilles et vos convives. Cette tartinaade aux saveurs du Sud-Ouest, facile à étaler, mettra un accent d'originalité et de gastronomie à vos apéritifs.

Bocal de 140g	3	8198	5,68	7,95	4 ans
---------------	---	------	------	------	-------



TARTINADE AU FOIE DE CANARD DU SUD-OUEST PARFUMÉE AU SAUTERNES (40% DE FOIE GRAS DE CANARD).

La tartinaade au Sauternes va ensoleiller votre apéritif, grâce à l'association sucrée-salée entre le traditionnel foie gras de canard et le moelleux du Sauternes. Elle est composée de 40% de foie gras de canard, cette préparation est l'une des plus belles associations culinaires de la gastronomie française. Un accord surprenant qui rendra votre apéritif unique aux yeux de vos convives.

Boîte de 65g	1	8193	7,62	4,95	4 ans
Boîte de 140g	3	8192	5,68	7,95	4 ans



Sur un air du Sud

TAPENADE VERTE

A tartiner en apéritif, la tapenade verte est un amuse bouche incontournable pour un voyage dans le Sud. Le mélange des olives vertes légèrement amères et la saveur spécifique de l'anchois créent un subtil mariage qui ensoleillera vos tables. Tartiner sur des toasts gourmands ou à utiliser sur un fond de tarte salée.

Bocal de 100g	8522	3,50	3,50	3 ans
---------------	------	------	------	-------



La cave de Maison Occitane

CAHORS LA COUSTARELLE TRADITION 2016 MÉDAILLE D'OR

Un vin de Cahors fruité et intensément noir. Il vous séduira avec sa robe rouge qui flashe et des parfums d'été avec de puissants arômes de fruits rouges et noirs : framboise, cassis, mûre. En bouche, les tanins sont beurrés et enrobés par le fruit. Un vin friand, rond et gourmand à servir dès l'apéritif !

Bouteille de 75cl	9308	8,95€
-------------------	------	-------



PIGMENTUM ROUGE AOP CAHORS MALBEC

Un vin de Cahors fruité et intensément noir. Il vous séduira avec sa robe rouge qui flashe et des parfums d'été avec de puissants arômes de fruits rouges et noirs : framboise, cassis, mûre. En bouche, les tanins sont beurrés et enrobés par le fruit. Un vin friand, rond et gourmand à servir dès l'apéritif !

Bouteille de 75cl	7977	8,50€
-------------------	------	-------



TARIQUET

« LES 1ERES GRIVES »

A consommer en apéritif, durant les repas avec du foie gras, des viandes blanches. Il surprendra avec des fromages à pâte persillée... A savourer avec tous les desserts...

Bouteille de 75cl	3021	10,60€
-------------------	------	--------



PIGMENTUM ROSÉ

MALBEC IGP CÔTE DU LOT

Vin du Sud et des copains. Laissez-vous surprendre par ses nombreuses notes fruitées. Pigmentum Rosé fait entièrement de Malbec, il bénéficie de IGP Côtes du Lot. Sa robe rose est clair et brillante. Des notes de cerise et framboise en bouche une explosion de fruit.

Bouteille de 75cl	9362	7,95€
-------------------	------	-------



LES MAGRETS DE CANARD SÉCHÉS



Magrets de canard séchés ou fumés

Produits mi-cuits à conserver au réfrigérateur entre 2° et 4°C. Livrés en caisse isotherme avec glace. 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 leurs 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 l'été en salade ou l'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
Séché entier s/vide 300g	8977	4,38	13,15	90 j



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.

	nb parts	réf	prix en €/100g	prix TTC (€)	DDM
RILLETTES PUR CANARD DU SUD-OUEST					
Bocal de 90g	2	8823	3,88	3,50	4 ans
Bocal de 180g	4/5	8148	3,28	5,90	4 ans
RILLETTES PUR CANARD DU SUD-OUEST AU FOIE DE CANARD (20% DE FOIE GRAS DE CANARD)					
Bocal de 90g	2	9307	5,00	4,50	4 ans
Bocal de 180g	4/5	8134	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	8165	3,61	6,50	4 ans
RILLETTES PUR CANARD DU SUD-OUEST AU PIMENT D'ESPELETTE					
Bocal de 180g	4/5	8178	3,61	6,50	4 ans
RILLETTES PUR CANARD DU SUD-OUEST AUX CÈPES					
Bocal de 180g	4/5	8197	3,61	6,50	4 ans
RILLETTES PURE OIE					
Bocal de 180g	4/5	8149	3,61	6,50	4 ans



RILLETTES PUR CANARD AU FOIE GRAS (20% DE FOIE GRAS DE CANARD)

Produits mi-cuits à conserver au réfrigérateur entre 2° et 4°C. Livrés en caisse isotherme avec glace. Du foie gras de canard délicieusement mélangé à de petits morceaux de confit de canard. Tendres et onctueuses, elles sauront ravir vos papilles. C'est un produit d'exception.

Barquette de 110g	16 toasts	8230	7,23	7,95	273 j
-------------------	-----------	------	------	-------------	-------



CAKE AU FOIE GRAS ET AU MAGRET FUMÉ

Pour 6 personnes : 150g de farine, 3 œufs, 10 cl de lait, 100g de gruyère râpé, 3 à 4 figues, 100g de magret fumé, 150g de foie gras, 1 sachet de levure, 5 cl d'huile, sel et poivre.

Préparation : Fouettez les œufs, puis ajoutez la farine, la levure, le lait, l'huile, le sel et le poivre pour former un mélange homogène. Ajoutez le gruyère râpé. Coupez en petits morceaux le foie gras et les figues. Incorporez délicatement le foie gras, les figues et le magret fumé en dés. Vous pouvez également utiliser du magret fumé en tranches. Versez ensuite la préparation dans un moule à cake beurré et enfournez pendant 45 minutes à 180°C. Servez le cake. Bonne dégustation !

Retrouver tous nos conseils et astuces sur notre site internet www.maison-occitane.com

Idée Cadeau Papillote Lotoise

- 1 Bloc de foie gras de canard du Sud-Ouest 65g
- 1 Pâté au foie de canard du Sud-Ouest (20% de foie gras) 65g
- 1 Tartinade au foie de canard du Sud-Ouest parfumée au Sauternes (50% de foie gras) 65g
- 1 Rillettes pur canard du Sud-Ouest 65g
- 1 Rillettes pur canard du Sud-Ouest au foie de canard (20% de foie gras) 65g

17,90€

total composants 24,30€^{TTC}
ref : 9305

TOP DES VENTES



Idée Cadeau Souvenir de Rocamadour

Boîte métal souvenir Rocamadour 19,7x13x7cm:
1 Rillettes pur canard su Sud-Ouest 90g
1 Terrine Quercynoise 90g
1 Bloc de foie gras de canard 90g

10,00€

total composants 19,90€^{TTC}
ref : 200367



NOUVEAUTÉS 2020

Ces terrine sont fabriquées à partir de porc français dans notre atelier à Gramat dans le Sud-Ouest de la France. Celles-ci comportent uniquement de la viande de porc française, du sel et du poivre (elles ne contiennent pas de pain, pas d'oeuf et pas de lactose).



TERRINE DE PÉPÉ GASTON

Bocal de 90g 2 8825 2,60 **2,40** 2 ans
Bocal de 180g 4/5 8826 2,11 **3,80** 2 ans

DÉLICE DE MÉMÉ LULU À L'AIL ROSE

Bocal de 90g 2 9460 2,60 **2,40** 2 ans
Bocal de 180g 4/5 9461 2,11 **3,80** 2 ans



LES ENTRÉES GOURMANDES

Les entrées du terroir

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

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

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

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

FRICTONS 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

DÉLICE AUX GRATTONS DE CANARD CONFITS

Le délice de grattons de canard confits est un pâté de caractère. Les grattons sont des petits morceaux de viande de canard confits, un voyage au cœur du Sud-Ouest garanti.

Bocal de 90g 2 8518 3,22 **2,90** 4 ans

Bocal de 180g 3/4 8519 8,73 **4,95** 4 ans

Les pâtés au foie gras du Sud-Ouest

PÂTÉ 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

PÂTÉ 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

Mes P'tites terrines gourmandes

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

TERRINE QUERCYNOISE

La terrine Quercynoise est un classique des tables d'apéritifs, avec son goût authentique et rustique elle saura mettre tous le monde d'accord. **Notre recette a obtenu la Médaille d'argent 2019, au concours général agricole.**

Bocal de 90g 2 8133 2,60 **2,40** 2 ans

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

TERRINE DE CAMPAGNE AU PIMENT D'ESPELETTE

Bocal de 90g 2 8156 2,60 **2,40** 2 ans

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

TERRINE DE COCHON AU MAGRET FUMÉ

Bocal de 90g 2 9092 2,88 **2,60** 2 ans

Bocal de 180g 4/5 9093 2,33 **4,20** 2 ans

TERRINE RUSTIQUE AU ROCAMADOUR

Bocal de 90g 2 8174 2,60 **2,40** 2 ans

Bocal de 180g 4/5 8175 2,11 **3,80** 2 ans

TERRINE DE CHEVREUIL AU COGNAC FINE CHAMPAGNE

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



LES CONFITS



Nos confits sont élaborés à partir de canard issus de notre groupement de producteurs. Ils sont soigneusement parés et salés à la main. Ils mijotent longuement à feu doux dans leur graisse avec une cuisson dite «à la marmite». Le résultat ? Des confits légèrement dorés, à la texture moelleuse et fondante en bouche avec la peau croustillante.

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

CONFIT DE CANARD DU SUD-OUEST (CUISE)

Les cuisses de canard à la graisse de canard sont une des spécialités incontournables du Sud-Ouest, leur goût savoureux et leurs textures vont vous séduire. Se dégustent toute l'année. Dorées à la poêle, les cuisses se servent bien croustillantes.

Boîte de 760g (2 cuisses)	2	8128	1,70	12,95	4 ans
Boîte de 1 240g (4 cuisses)	4	8129	1,61	19,95	4 ans

MANCHONS DE CANARD DU SUD-OUEST CONFITS

Les manchons de canard sont confits de façon traditionnelle dans la graisse de canard afin de donner ce fondant et cette saveur inimitables. 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	8,95	4 ans
----------------------------	---	------	------	-------------	-------

GÉSÍERS DE CANARD DU SUD-OUEST CONFITS

Les gésiers de canard sont confits à la graisse de canard, spécialité emblématique du Sud-Ouest, idéal pour vos entrées, ils s'adaptent aussi bien aux repas gastronomiques qu'aux repas plus traditionnels. Simples 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	7,95	4 ans
Boîte de 380g	2	8144	2,88	10,95	4 ans

LES PLATS CUISINÉS



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 (€) DDM

CASSOULET GASTRONOMIQUE AU CONFIT DE CANARD

Boîte de 590g	1	8151	1,27	7,50	4 ans
---------------	---	------	------	-------------	-------

CASSOULET AUX MANCHONS DE CANARD

Bocal de 1 450g	3	8147	1,10	15,95	4 ans
-----------------	---	------	------	--------------	-------

CASSOULET AUX MANCHONS D'OIE

Bocal de 780g	2	8126	1,28	9,95	4 ans
---------------	---	------	------	-------------	-------

BRAISÉ DE CANARD ET SA SAUCE AU JUS DE TRUFFES 3 %

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	11,50	3 ans
---------------	---	------	------	--------------	-------

Garnitures

A déguster avec...

réf prix en €/100g prix TTC (€) DLUO

HARICOTS LINGOTS À LA GRAISSE D'OIE

Bocal de 690g	8188	0,95	6,30	3 ans
---------------	------	------	-------------	-------

CÈPES À L'HUILE

Boîte de 230g	8245	4,71	10,85	4 ans
---------------	------	------	--------------	-------

CÈPES À LA GRAISSE DE CANARD

Boîte de 460g	8246	3,92	18,05	4 ans
---------------	------	------	--------------	-------

Idée Recette

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). Les 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.

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.

Epicerie fine

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 caractère exceptionnel.

	réf	prix en €/100g	prix TTC (€)	DDM
LES TRUFFES NOIRES DU PÉRIGORD BROSSÉES 1^{ER} CHOIX				
Bocal de 12,5g	8248	260	32,50	4 ans
LES BRISURES DE TRUFFES NOIRES DU PÉRIGORD				
Bocal de 12,5g	8247	116	14,50	4 ans



Le diamant noir du Périgord

Véritable bijou, sa rareté et sa saveur exceptionnelle en font un mets d'exception. La tuber mélanosporum connue sous le nom de Truffe noire est l'espèce de truffe la plus noble. Plongez dans l'univers de la plus pure gastronomie française en parsemant vos plats de quelques copeaux de cette truffe. La truffe noire broyée premier choix est utilisée par les plus grands chefs afin de sublimer leurs plats.

La dégustation de votre truffe est un véritable voyage culinaire qui vous amènera au cœur du Périgord.

LA NOIX DANS TOUS SES ÉCLATS



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
GÂTEAU AUX NOIX				
Sachet de 280g	200182	3,55	9,95	100 jours
SABLÉS AUX NOIX				
Sachet de 80g	9297	3,68	2,95	100 jours
HUILE DE NOIX ARTISANALE				
Bouteille de 50cl	4714	39,80	19,90	2 ans



APÉRITIF AUX NOIX *

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

Bouteille de 50cl	8244	17,90	8,95
-------------------	------	-------	-------------

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



MIEL DE FLEURS CRÉMEUX DU SUD-OUEST

Bocal de 250g	6884	2,60	6,50	2 ans
---------------	------	------	-------------	-------



AIDES CULINAIRES

	réf	prix en €/100g	prix TTC (€)	DDM
GRAISSE DE CANARD				
Bocal de 320g	8141	1,31	4,20	4 ans
GRAISSE D'OIE				
Bocal de 320g	8142	1,55	4,95	4 ans



Idée Cadeau Pique-nique

Valise carton rouge

21,5 x 21,7 x 9,5 cm comprenant :

- 1 Terrine Quercynoise Médaille d'Argent 2019 bocal 180g
- 1 Terrine de campagne au piment d'Espelette bocal 180g
- 1 Terrine de campagne à l'eau de vie de prunes bocal 180g
- 1 Délice aux grattons de canard confits bocal 180g

19,90€

total composants 28,85€^{TTC}

ref : 20644





Idée Cadeau Mamie Gourmande

22,90€

total composants 37,60€^{TTC}
ref : 200354

- Boîte bois rectangle 32,5 x 18 x 10 comprenant :
- 1 Bloc de foie gras de canard du sud-ouest bocal 90g
 - 1 Délice de Mémé Lulu à l'ail rose bocal 90g
 - 1 Rillettes pur canard au foie gras (20% foie gras) bocal 90g
 - 1 Délice de grattons de canard confits bocal 90g
 - 1 Terrine au magret de canard fumé bocal 90g
 - 1 Confit de figes bocal 100g
 - 1 Tartineur manche en bois

NOUVEAU 2020



Idée Cadeau Coffret Quercynois

24,95€

total composants 39,30€^{TTC}
ref : 20642

- Coffret décor canard blanc taupe
33 x 21 x 21 cm comprenant :
- 1 Bloc de foie gras de canard du Sud-Ouest bocal 130 g
 - 1 Terrine Quercynoise Médaille d'Argent 2019 bocal 180 g
 - 1 Terrine rustique au Rocamadour bocal 180 g
 - 1 Terrine de cerf au vin de Cahors bocal 180 g
 - 1 Apéritif aux noix bouteille 50 cl
 - 1 Tartineur manche bois



Idée Cadeau Secret de Producteurs

36,90€

total composants 61,50€^{TTC}
ref : 22102

- Coffret rectangle savoureux noir/rouge
31 x 18 x 10 cm comprenant :
- 1 Foie gras de canard entier du Sud-Ouest bocal 180g
 - 1 Confit d'oignons bocal 40g
 - 1 Confit de figues bocal 40g
 - 1 Rillettes canard Sud-Ouest au foie canard (20%) Médaille d'Argent 2019 bocal 180g
 - 1 Terrine Quercynoise Médaille bocal 180g
 - 1 Cahors La Coustarelle Tradition 2016 Médaille d'Or bouteille 75cl

TOP DES VENTES



Idée Cadeau Symphonie d'éleveur

34,90€

total composants 43,10€^{TTC}
ref : 22105

- Panier métal rectangle tissu gris 35 x 25 x 13 cm comprenant :
- 1 Bloc de foie gras de canard du Sud-Ouest bocal 130g
 - 1 Confit de figues bocal 40g
 - 1 Terrine Quercynoise bocal 90g
 - 1 Délice aux grattons de canard confits bocal 90g
 - 1 Terrine de campagne au piment d'Espelette bocal 90g
 - 1 Cuvée June Malbec bouteille 75cl
 - 1 Le Temps des Vendanges moelleux bouteille 75cl

COUP DE COEUR



CHOISIR MAISON OCCITANE,
C'EST CHOISIR DE SOUTENIR
LES PRODUCTEURS FRANÇAIS
DE FOIE GRAS

PASSER
VOTRE
COMMANDE

PAR TÉLÉPHONE

05 65 10 15 34

Les conseillers Maison Occitane
sont à votre écoute
du lundi au vendredi de 9h30 à 12h00
14h30 à 16h30

PAR INTERNET

(MODE DE PAIEMENT
SÉCURISÉ

www.maison-occitane.com

PAR COURRIER

Adressez votre bon de commande
dûment rempli à :

LA QUERCYNOISE
Service VPC - ZA du Périé
46500 GRAMAT

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.maison-occitane.com

NOS BOUTIQUES

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 30
ouvert d'avril à octobre

BRIVE (19100) Place de Lattre de Tassigny
tél : 05.81.22.30.00
ouvert toute l'année

NOUVELLE BOUTIQUE

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, Image & Associe, 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.

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

1 Rillettes pur canard du Sud-Ouest au foie de canard (20% de Foie Gras de Canard) bocal 180g

1 CADEAU d'une valeur de 7,95 €^{TTC}



POUR VOTRE AMI

Les frais de port **OFFERTS**

pour sa première commande**

ET

1 Pâté de foie gras de canard du Sud-Ouest façon grand-mère boîte 200g

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

Votre 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 :