MAISON OCCITANE
fondée en 1975

# Sélection de Saveurs

**DU**
**1ER JUILLET 2023**
**AU 30 JUIN 2024**

www.maison-occitane.com

# EDITO

## *Cher Ami Gourmet,*

C'est avec grand plaisir que nous vous invitons au coeur de notre territoire à travers notre nouveau catalogue 2023-2024. Entrez dans notre univers et retrouvez le bonheur des vraies saveurs du Sud-Ouest... Comme chaque année, nous vous proposons 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 et authentique

Notre groupement de producteurs, La Quercynoise

# NOS PRODUCTEURS, L'ANCRAGE LOCAL

## *La Mémoire du Goût*

MAISON OCCITANE, producteur et fabricant de foie gras et autres spécialités du Sud-Ouest, est originaire de Gramat un petit village dans le LOT (46) au cœur du Parc Régional des Causses du Quercy 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.

*Le Lot : une terre de prédilection pour la production de foie gras*

## *Une Coopérative engagée dans le développement durable :*

Garantir une croissance harmonieuse, durable et pérenne de notre territoire est une préoccupation majeure. Conscients de notre responsabilité, nous mettons en place quotidiennement des actions afin que ce développement s'inscrive dans le cadre durable de notre politique RSE (responsabilité sociétale des entreprises).

## *Nos actions environnementales :*

Partenariat avec une entreprise locale **"Arbres, Haies, Paysages 46"**, nous avons décidé de mettre en place la plantation d'arbres mellifères sur le parcours de nos canards pour favoriser la pollinisation et le développement des abeilles.
Maîtrise des énergies, diminution de nos emballages.
Un site de méthanisation pour traiter biologiquement nos matières organiques et créer de l'énergie.
Le sponsoring local sportif, Le mécénat solidaire et culturel.

## *Nos actions sociales :*

Servir au mieux les intérêts de nos producteurs avec une juste rémunération de leur travail.
Garantir un esprit de travail bienveillant et humain aux producteurs comme aux salariés.

# 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.

CANARD À FOIE GRAS DU SUD-OUEST
(CHALOSSE GASCOGNE GERS LANDES PÉRIGORD QUERCY)
IGP

## *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. Offrez des produits élaborés dans les règles de l'art. Nos foies gras et autres produits certifiés bénéficient de l'IGP Sud-Ouest et ont été reconnus 46 fois au Concours Agricole Général 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 dans un délai de 14 jours après la livraison.

Contactez Naouel, 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.

# Les foies gras entiers

## 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 90g | 1/2 | 200199 | 18,83 | 16,95 | 4 ans |
| Bocal de 130g | 3 | 8123 | 19,35 | 25,15 | 4 ans |
| Bocal de 180g | 4 | 8124 | 17,14 | 30,85 | 4 ans |
| Bocal de 300g | 6 | 8122 | 15,37 | 46,10 | 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 | 30,73 | 39,95 | 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 | 19,96 | 25,95 | 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 ravira tous les gourmets

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Bocal de 130g | 3 | 8146 | 19,96 | 25,95 | 4 ans |

### « Le Raffiné » Foie gras de canard du Sud-Ouest entier au Poivre noir du Penja

Poivre rare, il est considéré comme l'un des meilleurs au monde. Son goût charpenté avec des notes boisées ambrées, s'accorde parfaitement avec le foie gras.

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Bocal de 180g | 4 | 9096 | 17,75 | 31,95 | 4 ans |

### « Le Raffiné » Foie gras de canard du Sud-Ouest au Poivre noir de Madagascar

C'est un des poivres les plus populaires. Poivre piquant aux notes boisées et aux notes fruitées d'agrumes.

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Bocal de 180g | 4 | 200442 | 17,75 | 31,95 | 4 ans |

## LES FOIES GRAS ENTIERS MI-CUITS

*Emerveillez vos papilles...*

Produits mi-cuits à conserver au réfrigérateur entre 2° et 4°C. Livrés en poche 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<br>DLC mini : 90j | 17 ,00 | 33,90 |
| 8233 (6/7 parts) coque 300g<br>DLC mini : 273j | 16,00 | 46,95 |
| 8231 (10/12 parts) barquette 500g<br>DLC mini : 273j | 16,00 | 77,90 |

**Au Poivre**

| | prix en €/100g | prix en TTC (€) |
|---|---|---|
| 8222 (4/5 parts) sous vide 200g<br>DLC mini : 90j | 17,00 | 33,90 |

### Foie gras de canard entier France

Nos foies gras sont issus de notre groupement de producteurs. Format idéal pour un apéro sur le pouce.

Nouveau

| | prix en €/100g | prix en TTC (€) |
|---|---|---|
| 200084 (3/4 parts) barquette 150g nature<br>DLC mini : 273j | 20,00 | 29,95 |
| 200085 (3/4 parts) barquette 150g Poivre<br>DLC mini : 273j | 20,00 | 29,95 |

| | réf | prix en € /100g | prix TTC (€) |
|---|---|---|---|
| **Confit de figues** | | | |
| Bocal de 40g | 5749 | 4,00 | 1,60 |
| Bocal de 100g | 9289 | 3,95 | 3,95 |
| **Confit d'oignons** | | | |
| Bocal de 40g | 5750 | 4,00 | 1,60 |
| Bocal de 100g | 9290 | 3,95 | 3,95 |
| **Confit à la mangue** | | | |
| Bocal de 100g | 9291 | 3,95 | 3,95 |
| **Toasts à garnir au sel de Guérande** | | | |
| Boîte de 95g | 9128 | 5,79 | 5,50 |

## Coffret Complices

- 1 Foie gras de canard entier du Sud-Ouest 130g
- 1 Confit de figues 100g

**22,95 €**
total composants
25,95€TTC
réf : 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.

### Bloc de foie gras de canard du Sud-Ouest avec 30% de morceaux

| | nb parts | réf | prix en € /100g | prix TTC (€) | DDM |
|---|---|---|---|---|---|
| Boîte de 200g | 3/4 | 8138 | 12,98 | 25,95 | 4 ans |

### Bloc de foie gras de canard du Sud-Ouest

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Boîte de 65g | 1 | 8139 | 12,23 | 7,95 | 4 ans |
| Bocal de 90g | 1/2 | 8829 | 12,17 | 10,95 | 4 ans |
| Boîte de 140g | 3 | 8196 | 11,39 | 15,95 | 4 ans |
| Boîte de 200g | 3/4 | 8136 | 10,00 | 20,00 | 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 | 11,79 | 16,50 | 4 ans |

## LES BLOCS DE FOIE GRAS SPÉCIAL APÉRITIF

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.

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

### Bloc de foie gras de canard au piment d'Espelette

| | nb parts | réf | prix en € /100g | prix TTC (€) | DDM |
|---|---|---|---|---|---|
| Barquette de 110g | 16 toasts | 8224 | 9,00 | 9,95 | 273 j |

### Bloc de foie gras de canard au sel de Guérande

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Barquette de 110g | 16 toasts | 8229 | 9,00 | 9,95 | 273 j |

### Alliance de bloc de foie gras de canard et de figue

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Barquette de 110g | 16 toasts | 8225 | 9,00 | 9,95 | 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

**14,95€**

réf : 8259
prix en € /100g : 12,00€
DLUO 4 ans

## Lot de 2 boîtes de 200g

- Bloc de foie gras de canard du Sud-Ouest - Boîtes de 200g

**35,00€**
vendu à l'unité 20,00€TTC

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

## Alliance Gourmande

- 1 Bloc de foie gras de canard du Sud-Ouest bocal 130g
- 1 Confit d'oignons bocal 100g

**12,00 €**
total composants
19,70€TTC
réf : 28362

NOUVEAU

# Les gourmandises apéritives

## Conseil de dégustation

### Bloc et Tartinade

**Sortir le bloc de foie gras d'oie ou de canard 15 à 20 minutes avant la dégustation. Tranchez-le à l'aide d'un couteau trempé dans de l'eau chaude. 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.**

## 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 TARTINADES AU FOIE GRAS DE CANARD

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 !

### 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 tartinade aux saveurs du Sud-Ouest, facile à étaler, mettra un accent d'originalité et de gastronomie à vos apéritifs.

| | nb parts | réf | prix en € /100g | prix TTC (€) | DDM |
|---|---|---|---|---|---|
| Bocal de 140g | 3 | 8198 | 5,67 | 7,95 | 4 ans |

### Tartinade au foie de canard du Sud-Ouest parfumée au Sauternes

**(40% de foie gras de canard)**

La tartinade 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 | 7,61 | 4,95 | 4 ans |
| Boîte de 140g | 3 | 8192 | 5,67 | 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 | 3,95 | 3,95 | 3 ans |

## LA CAVE DE MAISON OCCITANE

### Cahors la Coustarelle - Tradition médaille d'or

Un vin de Cahors fruité et intensément noir. Il vous séduira avec sa robe rubis foncé et des parfums d'été avec de puissants arômes de fruits rouges et noirs : framboise, cassis, mûre. Un vin friand, rond et gourmand à servir avec des viandes rouges, grillades et fromages.

| | réf | prix au litre | prix TTC (€) |
|---|---|---|---|
| Bouteille de 75cl | 9308 | 10,60 | 7,95€ |

### 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...

| | réf | prix au litre | prix TTC (€) |
|---|---|---|---|
| Bouteille de 75cl | 3021 | 18,00 | 13,50€ |

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

# 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 | 9,00 | 7,45 | 60 j |
| Fumé tranché s/vide 80g | 8210 | 9,00 | 7,45 | 60 j |
| Fumé tranché barquette 250g | 8207 | 8,00 | 19,95 | 60 j |
| Séché entier s/vide 300g | 8977 | 6,00 | 17,85 | 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.

### Rillettes pur canard du Sud-Ouest

| | nb parts | réf | prix en € /100g | prix TTC (€) | DDM |
|---|---|---|---|---|---|
| Bocal de 90g | 2 | 8823 | 5,00 | 4,50 | 4 ans |
| Bocal de 180g | 4/5 | 8148 | 3,86 | 6,95 | 4 ans |

### Rillettes pur canard du Sud-Ouest au foie de canard
(20% de foie gras de canard)

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Bocal de 90g | 2 | 9307 | 5,50 | 4,95 | 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 | 4,17 | 7,50 | 4 ans |

### Rillettes pur canard du Sud-Ouest au piment d'Espelette

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Bocal de 180g | 4/5 | 8178 | 4,17 | 7,50 | 4 ans |

### Rillettes pur canard du Sud-Ouest aux cèpes

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Bocal de 180g | 4/5 | 8197 | 4,17 | 7,50 | 4 ans |

# Idée Recette du Chef Carballo

( chefs des bonnes tables du Lot )

**TARTINE DE FOIE GRAS, MAGRET SECHE ET FIGUES**

*Pour 6 personnes, 30 minutes*
*Ingrédients : 2 mini baguettes, 200 g de figues fraîches (150 g pour le chutney, 50 g pour les figues rôties), 20 g de miel d'acacia, 2 cl de vinaigre de framboise, 100 g de foie gras mi-cuit, 100 g de magret séché.*

**Préparation :** Pour la compotée de figues, dans une casserole, réaliser un caramel avec du miel d'acacia, ajouter les 150 g de figues coupées en morceaux. Après avoir caramélisé les figues 3 minutes, déglacer avec un trait de vinaigre de framboise, laisser cuire jusqu'à obtenir le confit.

Faire rôtir le restant de vos figues taillées en fines tranches pendant 10 min au four à 150°C avec un filet d'huile.

Tailler dans la longueur les baguettes et mettre à griller au four jusqu'à obtenir une légère coloration.

Pour le dressage, déposer la compotée de figues sur la baguette, ajouter les lamelles de foie gras et le magret séché, disposer quelques morceaux de figues rôties.

# Mets du Sud-Ouest

- 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

**18,95€**
total composants
29,15€TTC
réf : 9305

TOP DES VENTES

# Idée Recette du Chef Carballo

( chefs des bonnes tables du Lot )

**PASTILLAS au confit de canard**

*Pour 4 personnes, 45 minutes*
***Ingrédients :** 8 feuilles de brick, 400 g de viande de canard confite, 1 verre de vin blanc, 2 oignons, 1 poireau, Huile d'olive extra vierge, Sel de Guérande, Poivre du moulin*

**Préparation :** Faire suer vos oignons en julienne dans une poêle avec un peu d'huile d'olive, saler et poivrer. Faire une julienne de poireaux et l'ajouter, puis poursuivre la cuisson 5 min. Ajouter 1 verre de vin blanc et laisser réduire à sec. Réserver.
Émietter, saler et poivrer la viande confite puis la faire chauffer à feu doux. Huiler les feuilles de brick et les superposer deux par deux.
Au centre de ces feuilles, répartir le mélange poireau/oignons puis la viande de canard confite. Repliez les feuilles de brick afin de fermer les pastillas et enfourner à four chaud pendant 10 min à 200°C.

# Les confits

## CONFITS, MANCHONS ET GÉSIERS

Nos confits sont élaborés à partir de canards 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.

### Confit de canard du Sud-Ouest (cuisse)

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.

| | nb parts | réf | prix en € /100g | prix TTC (€) | DDM |
|---|---|---|---|---|---|
| Bocal de 600g | 2 | 200049 | 3,00 | 16,95 | 4 ans |
| Boîte de 760g (2 cuisses) | 2 | 8128 | 2,00 | 15,95 | 4 ans |
| Boîte de 1 240g (4 cuisses) | 4 | 8129 | 2,00 | 24,50 | 4 ans |

### Manchons de canard du Sud-Ouest confits

Les manchons de canard sont confits de façon traditionnelle dans leur graisse 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 | 2,00 | 11,95 | 4 ans |

### Gésiers 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 | 5,00 | 9,85 | 4 ans |
| Boîte de 380g | 2 | 8144 | 3,00 | 12,85 | 4 ans |

# Les plats cuisinés

## CASSOULETS ET BRAISÉ

Des recettes du terroir où s'exprime le savoir-faire de nos chefs dans le pur respect de la tradition. Des haricots lingots mœlleux, 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 !

### Cassoulet gastronomique au confit de canard

| | nb parts | réf | prix en € /100g | prix TTC (€) | DDM |
|---|---|---|---|---|---|
| Boîte de 590g | 1 | 8151 | 1,52 | 8,95 | 4 ans |

### Cassoulet aux manchons de canard

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Bocal de 1 450g | 3 | 8147 | 1,31 | 18,95 | 4 ans |

### Cassoulet aux manchons d'oie

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Bocal de 780g | 2 | 8126 | 1,53 | 11,95 | 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 | 2,33 | 13,95 | 3 ans |

# Garnitures du terroir à déguster avec

### Haricots lingots à la graisse d'oie

| | réf | prix en € /100g | prix TTC (€) | DLUO |
|---|---|---|---|---|
| Bocal de 660g | 8188 | 1,05 | 6,95 | 3 ans |

### Cèpes à l'huile

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Bocal de 270g | 8245 | 4,42 | 11,95 | 4 ans |

### Cèpes à la graisse de canard

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Boîte de 520g | 8246 | 3,86 | 19,95 | 4 ans |

# Les entrées gourmandes

## LES ENTRÉES DU TERROIR

### 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.

| | nb parts | réf | prix en € /100g | prix TTC (€) | DDM |
|---|---|---|---|---|---|
| Boîte de 370g | 3/4 | 8143 | 6,89 | 25,50 | 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 | 4,72 | 17,95 | 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 | 3,60 | 12,95 | 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 | 4,42 | 7,95 | 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 | 3,67 | 3,30 | 4 ans |
| Bocal de 180g | 3/4 | 8519 | 3,06 | 5,50 | 4 ans |

### Papiton de canard au foie gras et vin doux de Gascogne

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Bocal de 180g | 4/5 | 200544 | 4,42 | 7,95 | 2 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 | 4,27 | 5,55 | 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 | 4,98 | 9,95 | 4 ans |

## Idée Recette du Chef Carballo
( chefs des bonnes tables du Lot )

**COU FARCI accompagné de sa salade de betterave - passion**

*Ingrédients :* 200 g de cou farci en conserve, 1 betterave rouge et 1 betterave jaune, 20 g de moutarde, 1 pincée de sel, 100 g de jus de passion, 100 g d'huile de pépins de raisins, 100 g d'huile d'olive, 100 g d'huile de tournesol, 100 g de noix.

**Préparation :** Tailler les betteraves crues en julienne : faire de fines lamelles.

Préparer la vinaigrette passion en mélangeant la moutarde, le sel, le jus de passion, l'huile de pépins de raisins, l'huile d'olive et l'huile de tournesol, mélanger l'ensemble jusqu'à obtenir la consistance de la vinaigrette.

Assaisonner la julienne de betteraves avec votre vinaigrette, bien mélanger le tout.

Mixer les cerneaux de noix grossièrement pour préparer une chapelure.

Tailler de fines rondelles de cou farci, les rouler dans la chapelure de noix et disposer sur le dessus la julienne de betteraves.

## Mets du Sud-Ouest
### Souvenir de Rocamadour

Boîte métal à sucre 19,7x13x7cm :

- 1 Rillettes pur canard du Sud-Ouest 90g
- 1 Terrine Quercynoise 90g
- 1 bloc de foie gras de canard 90g

**14,95€**
total composants
28,95€TTC
réf : 200367

# Les entrées gourmandes

## MES P'TITES TERRINES GOURMANDES

**Terrine Quercynoise** La terrine Quercynoise est un classique des tables d'apéritifs, avec son goût authentique et rustique elle saura mettre tout le monde d'accord.

| | nb parts | réf | prix en € /100g | prix TTC (€) | DDM |
|---|---|---|---|---|---|
| Bocal de 90g | 2 | 8133 | 3,28 | 2,95 | 2 ans |
| Bocal de 180g | 4/5 | 8132 | 2,50 | 4,50 | 2 ans |

COUP DE ♥

**Terrine de campagne au piment d'Espelette**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Bocal de 90g | 2 | 8156 | 3,28 | 2,95 | 2 ans |
| Bocal de 180g | 4/5 | 8155 | 2,50 | 4,50 | 2 ans |

**Terrine de cochon au magret fumé**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Bocal de 90g | 2 | 9092 | 3,28 | 2,95 | 2 ans |
| Bocal de 180g | 4/5 | 9093 | 2,50 | 4,50 | 2 ans |

**Terrine le casse-croûte de Pépé Gaston**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Bocal de 90g | 2 | 8825 | 3,28 | 2,95 | 2 ans |
| Bocal de 180g | 4/5 | 8826 | 2,50 | 4,50 | 2 ans |

**Délice de Mémé Lulu à l'ail rose**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Bocal de 90g | 2 | 9460 | 3,28 | 2,95 | 2 ans |
| Bocal de 180g | 4/5 | 9461 | 2,50 | 4,50 | 2 ans |

**Terrine de chevreuil au cognac fine champagne**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Bocal de 180g | 4/5 | 8202 | 2,50 | 4,50 | 2 ans |

**Le délice à l'ail noir** Nouveau

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Bocal de 180g | 4/5 | 201311 | 2,69 | 4,85 | 2 ans |

## Mets du Sud-Ouest

### Terrines en folies

Assortiment comprenant :

- 1 Terrine Quercynoise bocal de 90g
- 1 Délice de Mémé Lulu à l'ail rose bocal 90g
- 1 Terrine au magret de canard fumé bocal 90g
- 1 Terrine de campagne au piment d'Espelette bocal 90g
- 1 Terrine de cerf au vin de Cahors bocal 90g

**13,95€**
total composants
16,90€TTC
réf : 200317

TOP DES VENTES

# 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.

**Les truffes noires du Périgord brossées 1er choix**

| | réf | prix en € /100g | prix TTC (€) | DDM |
|---|---|---|---|---|
| Bocal de 12,5g | 8248 | 456,00 | 57,00 | 4 ans |

**Les brisures de truffes noires du Périgord**

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Bocal de 12,5g | 8247 | 182,00 | 22,75 | 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 brossée 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.

## Aide Culinaire

**Graisse de canard**

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Bocal de 320g | 8141 | 2,00 | 5,25 | 4 ans |

# La noix dans tous ses éclats

## Cerneaux de noix enrobés de chocolat

| | réf | prix en € /100g | prix TTC (€) | DDM |
|---|---|---|---|---|
| Sachet de 80g | 201191 | 5,00 | 4,20 | 6 mois |

## Cerneaux de noix caramélisés

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Pot de 80g | 2213 | 5,25 | 4,20 | 1 an |

## Gâteau aux noix

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Sachet de 280g | 200182 | 3,46 | 9,70 | 100 jours |

## 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 | 45,00 | 22,50 | 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 | 21,30 | 10,65 | |

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

## Miel de fleurs crémeux

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Bocal de 250g | 6884 | 3,00 | 6,75 | 2 ans |

**Située à Creysse, au cœur d'un triangle de 3 départements producteurs de noix, la station expérimentale de Creysse naît en 1987. Le Lot, la Corrèze et la Dordogne réunissent toutes les conditions pour la conservation des traditions de la culture des noix. Cette station a pour but de respecter les préoccupations / normes techniques de l'AOP Nationale « Dynamic Noix », mais aussi d'avoir des références et données agronomiques pour relancer la plantation en variété traditionnelle et à terme d'en disposer de nouvelles. La station expérimentale permet de cultiver des noix tout en gardant les traditions du Sud-Ouest.**

# Idée Cadeau
## Secret de Producteurs

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 de canard (20%) bocal 180g
- 1 Terrine Quercynoise bocal 180g
- 1 Cahors La Coustarelle Tradition 2016 Médaille d'Or bouteille 75cl

**59,95€**
total composants 71,05€TTC
réf : 22102

TOP DES VENTES

# Idée Cadeau Harmonie

Valisette Kraft 100% Gourmand
33x18,2x9,7 cm comprenant :

- 1 Foie gras de canard entier France bocal 130g
- 1 Confit de figues bocal 40g
- 1 Confit d'oignons bocal 40g
- 1 Terrine au jambon de Bayonne bocal 90g
- 1 Délice aux grattons de canard confits bocal 90g
- 1 Cuvée Léandre côtes de Gascogne moelleux bouteille 75cl

**34,95€**
total composants 43,40€TTC
réf : 201531

## LISTE DES INGRÉDIENTS

FOIE GRAS CONSERVE : **FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU SUD-OUEST 90G, 130G, 180G et 300G :** Foie gras de canard, sel, poivre. Pour 100g : 2214 KJ (537 kcal), matières grasses 55g dont acides gras saturés 23g, glucides 2,0g dont sucres 1,5g, protéines 7,9g, sel 1,2g. **FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU SUD-OUEST AUX TRUFFES DU PÉRIGORD (3%) 130G :** Foie Gras de canard, Truffe du Périgord (Tuber Mélanosporum) 3 %, sel, poivre. Pour 100g : valeurs énergétiques 2158 KJ (524kcal), matières grasses 54g dont acides gras saturés 22g, glucides 2,1g dont sucre 1,3g, protéines 7,9g, sel 1,2g. **FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU SUD-OUEST AU PIMENT D'ESPELETTE 130G :** Foie Gras de canard, sel, Piment d'Espelette AOP 0,3%, poivre. Pour 100g : valeurs énergétiques 2211 KJ (537 kcal), matières grasses 55g dont acides gras saturés 23g, glucides 2,1g dont sucre 1,4g, protéines 7,9g, sel 1,2g. **ALLIANCE DE FOIE GRAS DE CANARD DU SUD-OUEST ET FIGUES CONFITES 130G :** Foie gras de canard 88%, figues confites 10% (figues 7,8%, sucre, arôme naturel vanille, antioxydant : acide ascorbique, acidifiant : acide citrique), sel, poivre. Pour 100g : 2097 KJ (508 kcal), matières grasses 50g dont acides gras saturés 21g, glucides 7,5g dont sucres 6,7g, protéines 7,3g, sel 1,1g. **FOIE GRAS DE CANARD DU SUD OUEST AU POIVRE NOIR DU PENJA 180G :** foie gras de canard du Sud-Ouest, sel, poivre noir du Penja 0,6%, poivre. Pour 100g : 2208 kJ - 536 kcal ; Matières grasses 55g ; dont acides gras saturés 23g ; Glucides 2,3g ; dont sucres 1,6g ; Protéines 7,9g ; Sel 1,2g. **FOIE GRAS DE CANARD DU SUD OUEST AU POIVRE NOIR DE MADAGASCAR 180G :** foie gras de canard du Sud-Ouest, sel, poivre noir sauvage de Madagascar 0,4%, poivre. Pour 100g : 2266 kJ - 550 kcal ; Matières grasses 57g ; dont acides gras saturés 24g ; Glucides 2,3g ; dont sucres 1,7g ; Protéines 7,1g ; Sel 1,2g. FOIE GRAS MI-CUIT : **FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU SUD-OUEST MI-CUIT 200G, 300G, 500G :** Foie gras de canard, sel, poivre, conservateur : nitrite de sodium, antioxydant : acide ascorbique. Pour 100g : 2265 KJ (550 kcal), matières grasses 57g dont acides gras saturés 24g, glucides 2,4g dont sucres 2,0g, protéines 7,1g, sel 1,2g. **FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU SUD-OUEST AU POIVRE MI-CUIT 200G :** Foie gras de canard, poivre 0,9%, sel, sucre, antioxydant : acide ascorbique, conservateur : sel nitrite. Pour 100g : 2260 KJ (548 kcal), matières grasses 57g dont acides gras saturés 24g, glucides 2,5g dont sucres 1,9g, protéines 7,1g, sel 1,3g. BLOC DE FOIE GRAS CONSERVE : **BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD DU SUD-OUEST AVEC 30% DE MORCEAUX 200G :** Foie Gras de canard, morceaux de foie gras de canard (30%), eau, Armagnac, sel, poivre. Pour 100g : 2162 KJ (525 kcal), matières grasses 55g dont acides gras saturés 22g, glucides 1,9g dont sucre 1,7g, protéines 5,5g, sel 1,4g. **BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD DU SUD-OUEST 65G, 90G, 130G, 140G, 200G :** Foie gras de canard, eau, Armagnac, sel, poivre. Pour 100g : 2248 KJ (546 kcal), matières grasses 57g dont acides gras saturés 22g, glucides 1,9g dont sucres 1,8g, protéines 4,9g, sel 1,3g. **BLOC DE FOIE GRAS D'OIE 65G :** Foie Gras D'Oie, eau, Armagnac, sel, poivre. Pour 100g : 1572 KJ (381 kcal), matières grasses 37g dont acides gras saturés 15g, glucides 1,6g dont sucre <0,5g, protéines 8,7g, sel 1,3g. **BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD DU SUD-OUEST AU PIMENT D'ESPELETTE 140G :** Foie Gras de canard du Sud-Ouest, eau, sel, sucre, piment d'Espelette (0,3). Pour 100g : valeurs énergétiques 2241 KJ (544 kcal), matières grasses 57g dont acides gras saturés 22g, glucides 1,9g dont sucre 1,8g, protéines 4,9g, sel 0,94g. **PREPARATION A BASE DE BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD DU SUD OUEST ET DE FIGUES 140G :** bloc de foie gras de canard 94,1%, (foie gras de canard, eau, sel, poivre, eau de vie de figues), figues confites 5.9% (figues, sucre, arôme naturel vanille, antioxydant : acide ascorbique, acidifiant : acide citrique). Pour 100g : Valeur énergétique 2163 kJ - 525 kcal ; Matières grasses 54g ; dont acides gras saturés 20g ; Glucides 5,1g ; dont sucres 4,8g ; Protéines 4,7g ; Sel 1,2g. BLOC DE FOIE GRAS MI-CUIT : **BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD AU PIMENT D'ESPELETTE 110G :** Foie Gras de canard, eau, Armagnac, sel, poivre, piment d'Espelette AOP 0,3%. Pour 100g : 2244 KJ (545 kcal), matières grasses 57g dont acides gras saturés 22g, glucides 1,9g dont sucre 1,8g, protéines 4,9g, sel 0,89g. **BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD AU SEL DE GUÉRANDE 110G :** Foie Gras de canard, eau, Armagnac, sel de Guérande IGP (0,8%), poivre. Pour 100g : 2259 KJ (549 kcal), matières grasses 58g dont acides gras saturés 22g, glucides 2,1g dont sucre 2,0g, protéines 4,9g, sel 0,81g. **ALLIANCE DE BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD ET DE FIGUE 110G :** Bloc de Foie Gras de canard 80% (Foie Gras de canard, eau, Armagnac, sel, poivre), figue retexturée, (eau, figue (4%), sucre, gélifiant : pectine, arôme naturel, jus concentré de betterave rouge). Pour 100g : 1936 KJ (469 kcal), matières grasses 46g dont acides gras saturés 18g, glucides 8,3g dont sucre 7,6g, protéines 4,1g, sel 0,71g. TARTINADE : **PREPARATION A BASE DE FOIE DE CANARD DU SUD-OUEST ET MAGRET FUMÉ (40% DE FOIE GRAS DE CANARD) 140G :** Foie gras de canard 40% (*), foie de volaille, graisse de canard 15% (*), eau, magret de canard fumé 5% (*) (magret de canard (*), sel, conservateur : nitrite de sodium, antioxydant : ascorbate de sodium), sel, gélatine, sucre, poivre, muscade. (*) issu d'un canard à foie gras du Sud-Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy). Pour 100g : Valeur énergétique 1782 kJ - 432 kcal ; Matières grasses 44g ; dont acides gras saturés 16g ; Glucides 1,2g ; dont sucres 1,0g ; Protéines 8,5g ; Sel 1,2g. **PREPARATION A BASE DE FOIE GRAS DE CANARD DU SUD-OUEST PARFUMÉE AU SAUTERNES (40% DE FOIE GRAS) 65G, 140G :** foie gras de canard 40% (*), foie de volaille, graisse de canard 15.6% (*), eau, sel, gélatine, Sauternes 0,6%, sucre, poivre, muscade. (*) issu d'un canard à foie gras du Sud-Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy). Pour 100g : Valeur énergétique 1755 kJ - 426 kcal ; Matières grasses 43g ; dont acides gras saturés 15g ; Glucides 1,3g ; dont sucres 1,0g ; Protéines 8,1g ; Sel 1,0g. **TAPENADE VERTE 100G :** Liste des ingrédients : Olives vertes 83 % (olives vertes, eau, sel), huile d'olive vierge extra 10 %, câpres 3 % (câpres, eau, vinaigre, sel), ail, pâte d'ANCHOIS 1 % (ANCHOIS, sel), fibre de blé, jus de citron concentré, herbes de Provence. Traces de crustacés, fruits à coque, lait, mollusque, œuf. Valeurs nutritionnelles pour 100g : 929KJ (213 kcal), matières grasses 23,0g dont acides gras saturés 3,5g, glucides 0,6g dont sucre 0,0g, protéines 1,8g, sel 1,50g. MAGRETS DE CANARD SECHES OU FUMES : **MAGRET DE CANARD DU SUD-OUEST SÉCHÉ 80G, 300G :** Magret de canard du sud-ouest (origine France), sel, conservateur : sel nitrité, antioxydant : ascorbate de sodium. Pour 100g : 1548 KJ, (374 kcal), matières grasses 32g dont acides gras saturés 11g, glucides 0,6g dont sucre 0,6g, protéines 21g, sel 2,5g. **MAGRET DE CANARD DU SUD-OUEST FUMÉ 80G, 250G :** Magret de canard du sud-ouest (origine France), sel, conservateur : sel nitrité, antioxydant : ascorbate de sodium. Pour 100g : 1548 KJ (374 kcal), matières grasses 32g dont acides gras saturés 11g, glucides 0,6g dont sucre 0,6g, protéines 21g, sel 2,5g. RILLETTES : **RILLETTES PUR CANARD DU SUD-OUEST 65G,90G,180G :** viande de canard (origine France) 73.8% (*), graisse de canard 24.6% (*), sel, poivre. (*) Issu d'un canard à foie gras du Sud-Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy). Pour 100g : Valeur énergétique 1785 kJ - 431 kcal ; Matières grasses 39g ; dont acides gras saturés 12g ; Glucides 0,5g ; dont sucres <0,5g ; Protéines 21g ; Sel 1,5g. **RILLETTES PUR CANARD DU SUD-OUEST AU FOIE DE CANARD 20% DE FOIE GRAS 65G, 90G,180G :** viande de canard (origine France) 64.5% (*), foie gras de canard 20% (*), graisse de canard 14.2% (*), sel, poivre. (*) Issu d'un canard à foie gras du Sud-Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy). Pour 100g : Valeur énergétique 1933 kJ - 468 kcal ; Matières grasses 44g ; dont acides gras saturés 15g ; Glucides 0,8g ; dont sucres 0,7g ; Protéines 18g ; Sel 1,2g. **RILLETTES PUR CANARD DU SUD-OUEST AU MAGRET FUMÉ 180G :** viande de canard (origine France) 48.7% (*), magret de canard fumé 40% (*) (magret de canard (origine France), sel, conservateurs : nitrite de sodium, ascorbate de sodium), graisse de canard 11.1% (*), poivre. (*)Issu d'un canard à foie gras du Sud-Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy). Pour 100g : Valeur énergétique 1692 kJ - 409 kcal ; Matières grasses 36g ; dont acides gras saturés 12g ; Glucides 0,6g ; dont sucres <0,5g ; Protéines 21g ; Sel 1,0g. **RILLETTES PUR CANARD DU SUD-OUEST AUX CÈPES 180G :** viande de canard (origine France) 73.8% (*), graisse de canard 22.1% (*), cèpes déshydratés (0,33%), champignons déshydratés, sel, poivre, épices, arômes. (*) Issu d'un canard à foie gras du Sud-Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy).Valeurs nutritionnelles pour 100g : 1760KJ (425 kcal), matières grasses 37g dont acides gras saturés 12g, glucides 1,4g dont sucre <0,5g, protéines 21g, sel 2,4g. **RILLETTES PUR CANARD DU SUD-OUEST AU PIMENT D'ESPELETTE 180G :** Viande de canard (origine France) 73.5% (*), graisse de canard 24.5% (*), sel, poivre, piment d'Espelette (0,5%). (*) Issu d'un canard à foie gras du Sud-Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy). Pour 100g : Valeur énergétique 1783 kJ - 431 kcal ; Matières grasses 38g ; dont acides gras saturés 12g ; Glucides 0,6g ; dont sucres <0,5g ; Protéines 21g ; Sel 1,5g. **RILLETTES PUR OIE DU SUD-OUEST 180G :** viande et graisse d'oie du Sud-Ouest, sel, poivre. Pour 100g : Valeur énergétique 1685 kJ - 407 kcal ; Matières grasses 36g ; dont acides gras saturés 11g ; Glucides 0,6g ; dont sucres 0g ; Protéines 21g ; Sel 1,5g. ENTRÉES GOURMANDES : **JAMBONNEAU 360G :** Jambonneau (origine France), sel, poivre. Peut contenir des traces de blé, lait, moutarde. Pour 100g : 751 KJ (180 kcal), matières grasses 11g dont acides gras saturés 3,8g, glucides <0,5g dont sucre <0,5g, protéines 20g, sel 1,7g. **FRITONS PUR CANARD DU SUD-OUEST 180G :** Viande et graisse de canard, sel, poivre. Pour 100g : 1312 KJ (316 kcal), matières grasses 25g dont acides gras saturés 8,1g, glucides <0,5g dont sucre <0,5g, protéines 23g, sel 1,2g. **DÉLICE AUX GRATTONS DE CANARD CONFITS 90G, 180G :** Foie de porc, viande de porc (origine France), grattons de canard confits 20%, gras de porc, gras de canard, sel, poivre, muscade. Pour 100g : 843 KJ (203 kcal), matières grasses 17g dont acides gras saturés 6,1g, glucides 0,6g dont sucres 0,6g, protéines 12g, sel 1,8g. **MAGRET DE CANARD DU SUD-OUEST FOURRE AU FOIE GRAS DE CANARD 20% DE FOIE GRAS DE CANARD 370G :** Magret fourré 80% (magret de canard du Sud-Ouest (origine France), foie gras de canard du Sud-Ouest 20%, sel, poivre), graisse de canard. Pour 100g : 1747 KJ (423 kcal), matières grasses 39g dont acides gras saturés 14g, glucides 1,7g dont sucres 0,9g, protéines 15g, sel 1,6g. **COU DE CANARD FARCI AU FOIE DE CANARD (20% DE FOIE GRAS DE CANARD) 380G :** Cou de canard farci 80% (maigre et gras de porc (origine France), Foie Gras de canard 20%, peau de cou de canard, sel, poivre), graisse de canard. Pour 100g : 1305 KJ (314 kcal), matières grasses 25g dont acides gras saturés 9,6g, glucides <0,5g dont sucre <0,5g, protéines 22g, sel 2,4g. PÂTÉS DE FOIE DE CANARD : **PÂTÉ DE FOIE DE CANARD DU SUD-OUEST FAÇON « GRAND-MERE » 50% DE 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 (origine France), sel, poivre. Pour 100g : 1733 KJ (420 kcal), matières grasses 42g dont acides gras saturés 16g, glucides 1,1g dont sucres 1,0g, protéines 10g, sel 1,3g. **PÂTÉ AU FOIE DE CANARD DU SUD-OUEST 20% DE FOIE GRAS 65G, 130G :** Maigre et gras de porc (origine France), foie gras de canard du Sud-Ouest 20%, sel, poivre. Pour 100g : 1489 KJ (360 kcal), matières grasses 34g dont acides gras saturés 13g, glucides 0,6g dont sucres <0,5g, protéines 13g, sel 1,8g. **MARBRÉ AU FOIE GRAS DE CANARD DU SUD-OUEST 40% DE**

MAISON OCCITANE
fondée en 1975

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

## 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**

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 1013 A
Photos : Studio 8,Image & Associe, Nadia Mauléon, 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.**

# 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 12h30 et de 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**

**FOIE GRAS 200G :** Maigre et gras de porc (origine France), bloc de foie gras de canard 40% (foie gras de canard, eau, sel, Armagnac, poivre, sucre), sel, poivre. Pour 100g : 1632 KJ (395 kcal), matières grasses 38g dont acides gras saturés15g, glucides 0,9g dont sucres 0,8g, protéines 11g, sel 1,4g. **TERRINES : TERRINE DE CANARD AU FOIE GRAS DE CANARD ET VIN DE GASCOGNE 180G :** viande et gras de porc (*), foie gras de canard (*) 20%, viande de canard (*) 20%, foie de volaille, vin de Gascogne 3%, sel, épices. (*) Origine France. Pour 100g : Valeur énergétique 2025 kJ - 491 kcal ; Matières grasses 50g ; dont acides gras saturés 18g ; Glucides 1,0g ; dont sucres 0,7g ; Protéines 9,0g ; Sel 1,7g. **TERRINE DE CAMPAGNE SUPERIEURE « TERRINE QUERCYNOISE » 90G,180g :** Viande et gras de porc*, foies de porc*, sel, épices. (*Origine France). Pour 100g : Énergie 1321 KJ (319 kcal) ; matières grasses 27g dont acides gras saturés 10g ; glucides 0,8g dont sucres <0,5g ; protéines 18g ; sel 1,6g. **TERRINE DE CAMPAGNE SUPERIEURE AU PIMENT D'ESPELETTE 90g,180 g :** Viande et gras de porc*, foies de porc*, sel, piment d'Espelette (0,5%), épices. (*Origine France). Pour 100g : Énergie 1319 KJ (318 kcal) ; matières grasses 27g dont acides gras saturés 10g ; glucides 1,4g dont sucres <0,5g ; protéines 18g ; sel 1,6g. **TERRINE DE PORC AU MAGRET FUME DU SUD OUEST 90G,180G :** viande et gras de porc (*), foies de porc (*), magrets de canard fumés du Sud-Ouest* 10% (magret de canard, sel, conservateur : nitrite de sodium, antioxydant : ascorbate de sodium), graisse de canard fumée, sel, épices. *Origine France. Pour 100g : Valeur énergétique 1408 kJ - 340 kcal ; Matières grasses 31g ; dont acides gras saturés 11g ; Glucides 0g ; dont sucres 0g ; Protéines 16g ; Sel 2,1g. **TERRINE DE CHEVREUIL AU COGNAC FINE CHAMPAGNE 180G :** viande et gras de porc*, foies de porc*, viande de chevreuil** (20%), cognac fi ne champagne (2%), sel, épices. *Origine France **Origine UE. Pour 100g : 1017KJ (245 kcal), matières grasses 20g dont acides gras saturés 7,8g, glucides 0g dont sucres 0g, protéines 17g, sel 1,7g. **TERRINE DE CERF AU VIN DE CAHORS 90G :** Gras de porc*, foies de porc*, viande de cerf 20%*,gorge de porc,vin de cahors 3%, sel, épices, muscade, poivre. Fabriqué en France à partir de viande de porc origine UE*. Traces éventuelles de lait, soja et mouterde. Pour 100g : Énergie 1462KJ (353 kcal) ; matières grasses 32g dont acides gras saturés 13g ; glucides 1.8g dont sucres <0,5g ; protéines 14g ; sel 1,5g. **CASSE CROUTE DE PEPE GASTON 90G, 180G :** Viande* et gras de porc*, foies de porc*, sel, épices. *Origine France. Valeurs nutritionnelles : Energie 1321 KJ ( 319 kcal) ; Matières grasses 27 g dont acides gras saturés 10g ; Glucides 0,8 g dont sucre < 0,5 g ; Protéines 18g, sel 1,6 g. **DELICE DE MEME LULU 90G 180G :** viande et gras de porc (*), foies de porc (*), sel, épices, ail rose (1%). *Origine France. Pour 100g : Valeur énergétique 1319 kJ - 318 kcal ; Matières grasses 28g ; dont acides gras saturés 10g ; Glucides 0,9g ; dont sucres 0g ; Protéines 16g ; Sel 1,7g. **TERRINE DE PORC AU JAMBON DE BAYONNE 180G :** Viande et gras de porc origine France), jambon de Bayonne (origine France) 23% (jambon de Bayonne, sel, saccharose, épices, conservateurs : extraits d'épices, plante aromatique), foie de volaille, Armagnac, poivre, muscade. Valeurs nutritionnelles pour 100g : 1355 KJ (327 kcal), matières grasses 28g dont acides gras saturés 11g, glucides 0,5g dont sucres 0g, protéines 17g, sel 1,1g. **CONFITS : CONFIT DE CANARD DU SUD-OUEST 2 et 4 CUISSES et 600G :** Cuisses de canard, graisse de canard, sel. Pour 100g : 1343 KJ (323 kcal), matières grasses 24g dont acides gras saturés 8,1g, glucides 2,1g dont sucres <0,5g, protéines 24g, sel 2,0g. **MANCHONS DE CANARD DU SUD-OUEST CONFITS 760G :** Manchons de canard, graisse de canard, sel.Pour 100g : 1388KJ (334 kcal), matières grasses 26 g dont acides gras saturés 8,7 g, glucides <0,5g dont sucre <0,5g, protéines 25g, sel 2,1g. **GESIERS DE CANARD DU SUD-OUEST CONFITS ENTIERS OU ÉMINCÉES 190G, 380G :** Gésiers de canard, graisse de canard, sel.Pour 100g : 643 KJ (152 kcal), matières grasses 2,5g dont acides gras saturés 0,9g, glucides <0,5g dont sucres <0,5g, protéines 32g, sel 1,9g. **PLATS CUISINÉS : CASSOULET GASTRONOMIQUE AU CONFIT DE CANARD 590G :** Haricots lingots 41%, charcuterie et viande (France) 30% (cuisse de canard confite 14% (cuisse de canard (France), graisse de canard, sel), saucisse de Toulouse 14% (viande de porc (France), sel, poivre, boyau de porc naturel), et couennes (France) 2%), sauce cuisinée (eau, graisse de canard, ail en pulpe (ail,sel), concentré de tomates, sel, poivre noir). Valeurs nutritionnelles pour 100g : 696 KJ (166 kcal), matières grasses 7,8g dont acides gras saturés 2,8g, glucides 13,4g dont sucre 1,3g, protéines 10,5g, sel 0,86g. **CASSOULET AUX MANCHONS DE CANARD 1450G :** Haricots lingots 35%, jus cuisiné 34% (eau, graisse de canard, pulpe d'ail (ail, sel), couennes de porc, concentré de tomate, sel, poivre noir), charcuterie et viande 31% (manchons de canard 18% (origine France), saucisses de Toulouse pur porc 13% (viande de porc (origine France), sel, poivre, boyau naturel de porc)). Valeurs nutritionnelles pour 100g : 684 kJ (163 kcal) matières grasses 7,4g dont acides gras saturés 2,8g, glucides 12g dont sucres <0,5g, protéines 10g, sel 0,83g. **CASSOULET AUX MANCHONS D'OIE CONFITS 780G :** Charcuterie et viande 37% (manchons d'oie confits 22% (manchons d'oie (origine Union Européenne), graisse de canard, sel) et saucisses de Toulouse 15% (viande de porc (origine France), sel, poivre, boyau naturel de porc)), haricots lingots 33%, sauce cuisinée (eau, graisse de canard, pulpe d'ail (ail, sel), couennes de porc (origine France), concentré de tomate, sel, poivre). Valeurs nutritionnelles pour 100g : 677 KJ (162 kcal), matières grasses 8,8g dont acides gras saturés 3,3g, glucides 11g dont sucre <0,5g, protéines 10g, sel 0,87g. **BRAISÉ DE CANARD ET SA SAUCE AU JUS DE TRUFFES DU PÉRIGORD 3% 600G :** Manchons de canard 50% (origine France ou UE), eau, crème 8 % (crème, stabilisant : carraghénanes), oignon, jus de truffes Tuber melanosporum 3%, carotte, fond de volaille, sel, graisse de canard, amidon modifié de maïs, mélange de champignons réhydratés (eau, bolet, champignon noir, pleurote, cèpe, lactaire), arôme note truffe, sucre, poivre. Traces éventuelles de : gluten, œufs, poissons, fruits à coque, crustacés, soja, céleri, moutarde, mollusques. Valeurs nutritionnelles pour 100g : 622 KJ (149 kcal), matières grasses 9,5g dont acides gras saturés 3g, glucides 2,8g dont sucre 0,8g, protéines 13g, sel 0,8g. **CEPES A L HUILE 230G :** Jambes et têtes de cèpes coupées (Boletus edulis / aereus / reticuatus / pinicola), huile de tournesol 21%, sel, poivre. Pour 100g : 908KJ (220 kcal), matières grasses 22g dont acides gras saturés 2,4g, glucides 2,4g dont sucre 1,3g, protéines 2,4g, sel 0,99g. **CEPES A LA GRAISSE DE CANARD 460G :** Jambes et têtes de cèpes coupées (Boletus edulis / aereus / reticuatus / pinicola), graisse de canard 11%, sel, poivre.Pour 100g : 539KJ (130 kcal), matières grasses 12g dont acides gras saturés 3,8g, glucides 2,7g dont sucre 1,5g, protéines 2,8g, sel 1,1g. **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, amidon transformé de pomme de terre, sucre (dextrose), épices, gélatine de porc, poireau). Sans colorant ni conservateur. Pour 100g : 423KJ (100 kcal), matières grasses 2,4g dont acides gras saturés 0,8g, glucides 14,1g dont sucre <1,5g, protéines 5,5g, sel 0,5g. **GRAISSES : GRAISSE DE CANARD 320G :** Graisse de canard. Pour 100g : 3703KJ (901 kcal), matières grasses 100g dont acides gras saturés 31g, glucides 0g dont sucre 0g, protéines 0g, sel <0,01g. **TRUFFES ET ACCOMPAGNEMENTS : BRISURES DE TRUFFES NOIRES DU PÉRIGORD 12,5G :** Brisures de truffes noires du Périgord (Tuber Melanosporum), jus de truffe, sel. Pour 100g : 204KJ (49 kcal), matières grasses 0,1g dont acides gras saturés 0g, glucides 10g dont sucre 0g, protéines 3g, sel 1,5g. **TRUFFES NOIRES DU PÉRIGORD BROSSÉES 1ER CHOIX 12,5G :** Truffes noires du Périgord (Tuber Melanosporum), jus de truffes, sel.Pour 100g : 204KJ (49 kcal), matières grasses 0,1g dont acides gras saturés 0g, glucides 10g dont sucre 0g, protéines 3g, sel 1,5g. **CONFIT D'OIGNONS 40G :** Oignon (65%), sucre, vin rouge, vinaigre de vin rouge, huile de tournesol, sel, poivre. Pour 100g : 603 KJ (144 kcal), matières grasses 3,2g dont acides gras saturés 0,3g, glucides 25g dont sucres 23g, protéines 0,9g, sel 0,98g. **CONFIT DE FIGUES 40G :** Figue (45%), oignon, sucre, vinaigre de vin rouge, sel, épices. Pour 100g : 646 KJ (155 kcal), matières grasses <0,5g dont acides gras saturés 0g, glucides 36g dont sucres 35g, protéines 0g, sel 0,9g. **CONFIT DE FIGUES 100G :** Figues violettes 71%, sucre, sel, jus de citron concentré, épaississant : pectines. Traces possibles de crustacés, fruits à coque, lait, mollusques, moutarde, poisson, œufs. Valeurs nutritionnelles pour 100g : 684 KJ (161 kcal), matières grasses 0,4g dont acides gras saturés 0g, glucides 37,3g dont sucres 34,2g, protéines 0,7g, sel 0,9g. **CONFIT D'OIGNONS 100G :** Oignon 66%, sucre, vinaigre, sel, épaississant : pectines. Traces possibles de crustacés, fruits à coque, lait, mollusques, moutarde, poisson, œufs. Valeurs nutritionnelles pour 100g : 638 KJ (151 kcal), matières grasses 0,9g dont acides gras saturés 0g, glucides 33,5g dont sucres 33,5g, protéines 1,1g, sel 1,2g. **CONFIT DE MANGUES 100G :** Mangue 33%, ananas 33%, sucre, sel, épaississant : pectines. Traces possibles de crustacés, fruits à coque, lait, mollusques, moutarde, poisson, œufs. Valeurs nutritionnelles pour 100g : 695 KJ (166 kcal), matières grasses 0,1g dont acides gras saturés 0,0g, glucides 40,1g dont sucres 39,7g, protéines 0,4g, sel 0,98g. **TOAST A TARTINER AU SEL DE GUERANDE 95G :** Farine de blé, huile de colza, sel de Guérande 2%, poudre à lever (tartrates de potassium carbonate de sodium). Fabriqué dans un atelier qui utilise : œufs, lait, fruits à coque. **APÉRITIF AUX NOIX 50CL :** Vin blanc, vin rouge, sucre, brou de noix, arômes naturels, arômes, caramel, conservateur : E202, épaississant : E466, gomme arabique. Contient des sulfites. Contient des fruits à coque. **DOUCEURS SUCRÉES : CERNEAUX DE NOIX ENROBÉS DE CHOCOLAT 100G :** Chocolat noir 68 % (masse de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : de lécithine de SOJA, arôme vanille naturelle), Cerneaux de NOIX caramélisés 30 %, poudre de cacao. Fabriqué dans un atelier utilisant des fruits à coques. Valeurs nutritionnelles pour 100g : 2393KJ, (579 kcal), matières grasses 44,1g dont acides gras saturés 15,5g, glucides 35,2g dont sucre 30,1g, protéines 8,8g, sel 0,0g. **CERNEAUX DE NOIX CARAMÉLISÉS 80G :** Cerneaux de noix 51%, sucre, eau. Valeurs nutritionnelles pour 100g : 2365KJ, (572 kcal). **MIEL DE FLEURS CRÉMEUX 250G :** 100% miel. Pour 100g : 1390KJ (327 kcal), matières grasses 0,06g dont acides gras saturés 0g, glucides 81,1g dont sucre 79,1g, protéines 0,4g, sel 0,01g. **GÂTEAU AUX NOIX 280G :**Farine de BLE, ŒUFS, sucre, NOIX BROYEES 33 %, huile de TOURNESOL, sorbitol, levure, sel fin, arôme NOIX et vanille. Fabriqué dans un atelier utilisant des FRUITS A COQUES ; Origine : France. Pour 100g :1969 kJ (472 kcal) matières grasses 31.6g dont acides gras saturés 3.6g, glucides 38.1g dont sucres 20.6g, protéines 8.2g, sel 1,1g. **AUTRES : CONFIT DU SOLEIL 100G :** Poivron rouge 48%, sucre, oignon 20%, miel, vinaigre (vinaigre, colorant : E150C), gingembre, sel, jus de citron concentré, piment, pectines, épaississant : gomme xanthate. Traces possibles de crustacés, fruits à coque, lait, mollusque, moutarde, poisson, oeuf. Pour 100g : 439 KJ (105 kcal), matières grasses <0,5g dont acides gras saturés <0,1g, glucides 24g dont sucres 23g, protéines 0,7g, sel 1,5g. **PERLES GIANDUJA 80G :** Chocolat blanc et chocolat noir 58 % (masse de cacao, sucre, beurre de cacao, LAIT en poudre, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme vanille), boules de maïs 7 % (semoule de maïs 64 %, sucre, miel 3%, sirop de glucose (BLE, contient des SULFITES), huile de tournesol, sel caramel (sucre)), praliné NOISETTE 2% (NOISETTES (50%), sucre, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille), sucre glace, agent d'enrobage : E904. Pour 100g : 2198 KJ (529 kcal), matières grasses 33.8g dont acides gras saturés 18.8, glucides 47.7g dont sucres 46.6g, protéines 7.3g, sel 0.6g. **CAVE : CAHORS LA COUSTARELLE 75CL AOP CAHORS** Contient des sulfites, 13.5°C.**TARIQUET LES 1ER GRIVES 75CL** GROS MANSENG 100%.

## Votre ami(e) 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(e)** (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(e) et recevez votre cadeau* !**

## POUR VOUS

1 foie gras de canard entier du Sud-Ouest bocal 130g

**1 CADEAU* D'UNE VALEUR DE 25,15 €TTC**

## POUR VOTRE AMI(E)

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.

## Bon de commande Parrainage

**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 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 : ..... OFFERTS

Je commande des produits mi-cuits, j'ajoute 8,00 € de frais de port :

TOTAL :