

*Sélection  
de Saveurs*



**MAISON  
OCCITANE**

fondée en 1975

**DU  
1<sup>ER</sup> JUILLET 2024  
AU 30 JUIN 2025**

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



*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](mailto:vpc@laquercynoise.com)

Pour plus de détails sur les conditions d'échange ou de remboursement, reportez vous à l'extrait de nos conditions générales de ventes sur notre site internet : [www.maison-occitane.com](http://www.maison-occitane.com) ou sur votre bon de commande.

# 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	<b>16,95</b>	4 ans
Bocal de 130g	3	8123	19,35	<b>25,15</b>	4 ans
Bocal de 180g	4	8124	17,14	<b>30,85</b>	4 ans
Bocal de 300g	6	8122	15,37	<b>46,10</b>	4 ans

COUP DE CŒUR



### ■ 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	<b>25,95</b>	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	<b>31,95</b>	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	<b>31,95</b>	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 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 DLC mini : 90j	16,95	<b>33,90</b>
8233 (6/7 parts) coque 300g DLC mini : 273j	15,65	<b>46,95</b>
8231 (10/12 parts) barquette 500g DLC mini : 273j	15,58	<b>77,90</b>



### Au Poivre

	prix en €/100g	prix en TTC (€)
8222 (4/5 parts) sous vide 200g DLC mini : 90j	16,95	<b>33,90</b>



■ **Foie gras de canard entier France** Nos foies gras sont issus de notre groupement de producteurs. Format idéal pour un apéro sur le pouce.

	prix en €/100g	prix en TTC (€)
200084 (3/4 parts) barquette 150g nature DLC mini : 273j	19,97	<b>29,95</b>
200085 (3/4 parts) barquette 150g Poivre DLC mini : 273j	19,97	<b>29,95</b>



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

### Confit de figues

Bocal de 40g	5749	4,00	<b>1,60</b>
Bocal de 100g	9289	3,95	<b>3,95</b>

### Confit d'oignons

Bocal de 40g	5750	4,00	<b>1,60</b>
Bocal de 100g	9290	3,95	<b>3,95</b>

### Confit à la mangue

Bocal de 100g	9291	3,95	<b>3,95</b>
---------------	------	------	-------------

## Coffret Complices

■ 1 Foie gras de canard entier du Sud-Ouest 130g

■ 1 Confit de figues 100g

**22,95 €**  
total composants  
30,05€ TTC  
réf : 9337



# Les blocs de foie gras



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€<sup>TTC</sup>



réf: 8166  
prix en € /100g: 8,75€  
DLUO 4 ans

## 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

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	9,05	9,95	273 j



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

Barquette de 110g	16 toasts	8229	9,05	9,95	273 j
-------------------	-----------	------	------	------	-------



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

Barquette de 110g	16 toasts	8225	9,05	9,95	273 j
-------------------	-----------	------	------	------	-------



Alliance Gourmande

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

■ 1 Confit d'oignons bocal 100g

12,00 €  
total composants  
18,65€<sup>TTC</sup>

réf: 28362



# Les gourmandises apéritives



## Conseil de dégustation

### Bloc et Tartinade

Sortir le bloc de foie gras 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.

## 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 goût 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	5,68	<b>7,95</b>	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	7,62	<b>4,95</b>	4 ans
Boîte de 140g	3	8192	5,68	<b>7,95</b>	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 crée 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	<b>3,95</b>	3 ans
--	--	------	------	-------------	-------

## LA CAVE DE MAISON OCCITANE

### ■ Cahors AOP Château la Coustarelle 2019 VINTAGE

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	201762	10,60	<b>7,95€</b>

**Nouveau**



### ■ Tariquet « Les 1<sup>ères</sup> 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	18,60	<b>13,95€</b>



## Le Saviez-vous ?

Le mot « apéritif » doit son origine au latin « aperitivus » 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 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	9,31	7,45	60 j
Fumé tranché s/vide 80g	8210	9,31	7,45	60 j
Fumé tranché barquette 250g	8207	7,98	19,95	60 j



Comment accompagner le magret de canard séché ou fumé ?



#### En apéritif

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

#### En entrée

Accompagnez votre melon de magret séché ou fumé cela changera du traditionnel jambon de pays.

#### En plat

Enrobez vos viandes avec des tranches de magret fumé à la place du lard.

# 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)

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

		réf	prix en €/100g	prix TTC (€)	DDM
Bocal de 180g	4/5	8165	4,17	7,50	4 ans



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

		réf	prix en €/100g	prix TTC (€)	DDM
Bocal de 180g	4/5	8178	4,17	7,50	4 ans



## Aide Culinnaire

### Graisse de canard

	réf	prix en €/100g	prix TTC (€)	DDM
Bocal de 320g	8141	1,64	5,25	4 ans



## 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  
27,00€<sup>TTC</sup>  
réf: 9305

TOP DES VENTES



# Les confits

## CONFITS, MANCHONS ET GÉSIFIERS

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 longtemps 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	2,82	<b>16,95</b>	4 ans
Boîte de 760g (2 cuisses)	2	8128	2,10	<b>15,95</b>	4 ans
Boîte de 1 240g (4 cuisses)	4	8129	1,98	<b>24,50</b>	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	1,57	<b>11,95</b>	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	5,18	<b>9,85</b>	4 ans
Boîte de 380g	2	8144	3,38	<b>12,85</b>	4 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	<b>6,95</b>	3 ans



### ■ Cèpes à l'huile

Bocal de 270g	8245	5,20	<b>11,95</b>	4 ans
---------------	------	------	--------------	-------



### ■ Cèpes à la graisse de canard

Boîte de 520g	8246	4,34	<b>19,95</b>	4 ans
---------------	------	------	--------------	-------



## Conseils de préparation du cassoulet



L'idéal est la préparation au four... Après quelques minutes de cuisson, les senteurs se répandent dans votre cuisine.

Préchauffez votre four à 180°C (th.6). Versez le cassoulet dans un plat en terre cuite (de préférence). Ajoutez quelques gousses d'ail et parsemez de chapelure. Laissez dorer au four 10 minutes.

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

# Les plats cuisinés

## CASSOULETS

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

### ■ Cassoulet gastronomique au confit de canard

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



### ■ Cassoulet aux manchons de canard

Bocal de 1 450g	3	8147	1,57	<b>21,95</b>	4 ans
-----------------	---	------	------	--------------	-------



### ■ Cassoulet de canard et saucisses de Toulouse **Nouveau**

Bocal de 380g	1	201887	2,09	<b>7,95</b>	4 ans
---------------	---	--------	------	-------------	-------

### ■ Cassoulet au canard **Nouveau**

Bocal de 780g		201886	1,79	<b>13,95</b>	4 ans
---------------	--	--------	------	--------------	-------

# Les entrées gourmandes

**NOUVEAU**

## Canard' Cisson

Le canard' cisson est élaboré avec une viande de canard et de porc accompagné de sa fine farce cuisinée avec du foie gras de canard. Le foie gras apporte une finesse et une douceur à ce met d'exception.



Sous-vide 250G	201836	5,98	14,95	90 j
----------------	--------	------	-------	------

**NOUVEAU**

## Charcuterie

### Figatellu porc de l'Aveyron fleurie



	réf	prix en € /100g	prix TTC (€)	DDM
Sous-vide 200G	200656	3,43	6,85	90 j

### Figatellu porc français au chorizo doux



Sous-vide 200G	201065	3,35	6,70	90 j
----------------	--------	------	------	------

### Échine de porc séchée tranchée



Sous-vide 180G	201465	3,42	6,15	60 j
----------------	--------	------	------	------

## 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
--------------	---	------	------	------	-------



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

Bocal de 180g	4/5	200544	4,42	7,95	2 ans
---------------	-----	--------	------	------	-------



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

### Viande de canard confite prête à cuisiner Mi-cuit **Nouveau**

Une cuisson en marmite dans la graisse de canard, selon la méthode traditionnelle du confitage. Notre viande est melleuse grâce à la pasteurisation sous-vide. Sans assaisonnement ajouté : à vous d'adapter l'assaisonnement de vos préparations en fonction de votre clientèle, de vos recettes...

Sous-vide 400G		8228	1,88	7,50	182 j
----------------	--	------	------	------	-------



## 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		réf	prix en € /100g	prix TTC (€)	DDM
130g	2/3	8161	6,54	8,50	4 ans
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
---------------	-----	------	------	------	-------



# 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	<b>2,95</b>	2 ans
Bocal de 180g	4/5	8132	2,50	<b>4,50</b>	2 ans

COUP DE CŒUR



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

Bocal de 90g	2	8156	3,28	<b>2,95</b>	2 ans
Bocal de 180g	4/5	8155	2,50	<b>4,50</b>	2 ans



■ **Terrine de cochon au magret fumé**

Bocal de 90g	2	9092	3,28	<b>2,95</b>	2 ans
Bocal de 180g	4/5	9093	2,50	<b>4,50</b>	2 ans



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

Bocal de 90g	2	8825	3,28	<b>2,95</b>	2 ans
Bocal de 180g	4/5	8826	2,50	<b>4,50</b>	2 ans



■ **Délice de Mémé Lulu à l'ail rose**

Bocal de 90g	2	9460	3,28	<b>2,95</b>	2 ans
Bocal de 180g	4/5	9461	2,50	<b>4,50</b>	2 ans



■ **Terrine aux poivrons et olives** Nouveau

Bocal de 90g	2	201737	3,28	<b>2,95</b>	2 ans
Bocal de 180g	4/5	201738	2,50	<b>4,50</b>	2 ans



■ **Grattons de canard à l'échalote** Nouveau

Bocal de 90g	2	201308	6,11	<b>5,50</b>	2 ans
Bocal de 180g	4/5	201309	4,17	<b>7,50</b>	2 ans



■ **Le délice à l'ail noir**

Bocal de 180g	4/5	201311	2,69	<b>4,85</b>	2 ans
---------------	-----	--------	------	-------------	-------



## Mets du Sud-Ouest

### Terrines en folie

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  
15,70€<sup>TTC</sup>  
réf: 200317

**TOP DES VENTES**

# Epicerie Truffée

■ **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	<b>39,95</b>	4 ans
---------------	---	------	-------	--------------	-------



■ **Miel et truffes** Nouveau

Bocal de 50g		201786	15,90	<b>7,95</b>	2 ans
--------------	--	--------	-------	-------------	-------

## 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 1<sup>er</sup> choix**

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



■ **Les brisures de truffes noires du Périgord**

Bocal de 12,5g	8247	182,00	<b>22,75</b>	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.

# Epicerie gourmande



## ■ Croquants de Cordes Nouveau

	réf	prix en € /100g	prix TTC (€)	DDM
Étui 50g	201797	7,90	<b>3,95</b>	1 an



## ■ Miel de fleurs crémeux

Bocal de 250g	6884	2,70	<b>6,75</b>	2 ans
---------------	------	------	-------------	-------



## LA NOIX DANS TOUS SES ÉCLATS

### ■ Cerneaux de noix enrobés de chocolat

	réf	prix en € /100g	prix TTC (€)	DDM
Sachet de 80g	201191	5,25	<b>4,20</b>	6 mois



### ■ Cerneaux de noix caramélisés

Pot de 80g	2213	5,25	<b>4,20</b>	1 an
------------	------	------	-------------	------



### ■ Gâteau aux noix

Sachet de 280g	200182	3,88	<b>9,70</b>	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	<b>22,50</b>	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	<b>10,65</b>	
-------------------	------	-------	--------------	--



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

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

### L'encas du Lot



Barquette Made in France  
29,9x17,7x7 cm comprenant :

- 1 Papiton de canard au foie gras et vin de Gascogne 90g
- 1 Grattons de canard à l'échalote bocal 90g
- 1 Rillettes pur canard du Sud-Ouest bocal 90g
- 1 Terrine de porc au magret de canard fumé bocal 90g
- 1 Cahors AOP Château la Coustarelle 2019 vintage bouteille 75cl

**24,00€**

total composants 39,95€<sup>TTC</sup>  
réf : 201926





## Idée Cadeau Festin d'éleveurs

Valisette Made in France

33 x 18,2 x 9,5 cm comprenant :

- 1 Foie gras de canard entier France bocal 130g
- 1 Confit de figues bocal 40g
- 1 Confit d'oignons bocal 40g
- 1 Papiton de canard au foie gras et vin doux de Gascogne bocal 90g
- 1 Rillettes pur canard du Sud-Ouest au foie gras de canard (20% foie gras) bocal 90g
- 1 L'Or de Gascogne moelleux IGP bouteille 75cl

**36,95€**

total composants 45,80€<sup>TTC</sup>

réf : 200369

## Idée Cadeau Farandole du Sud-Ouest

- 1 Terrine de Pépé Gaston bocal 180g
- 1 Terrine de Mémé Lulu bocal 180g
- 1 Terrine de campagne au piment d'Espelette bocal 180g



**13,95€**

total composants 17,40€<sup>TTC</sup>

réf : 201139

## Idée Cadeau Souvenir de Rocamadour

Boîte métal à sucre 19,7x13x7cm :

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

**14,95€**

total composants 27,65€<sup>TTC</sup>

réf : 200369





# 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 12h30  
et de 14h30 à 16h30

PAR INTERNET

(MODE DE PAIEMENT  
SÉCURISÉ)

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

PAR COURRIER

Adressez votre bon de commande  
dûment rempli à :

**LA QUERCYNOISE**  
Service VPC - ZA du Périé  
46500 GRAMAT

Pour toute demande d'information,  
contactez-nous par mail à :  
[vpc@laquercynoise.com](mailto:vpc@laquercynoise.com)

La Quercynoise - Groupement de producteurs

Siège social : 267, av. P. Semard - 46002 Cahors cedex - N° d'identification CEE : FR 31 439 772 948 - Siren 439 772 948 RCS Cahors - APE 1012Z

Photos : Studio 8, Image & Associe, Nadia Mauléon, Fétolia - Photos non contractuelles

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

[www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr) - pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière.

## NOTRE BOUTIQUE INTERNET

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

Inscrivez-vous dès maintenant  
à notre newsletter sur :

[www.maison-occitane.com](http://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 50

**ouvert d'avril à octobre**

## 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 : .....

