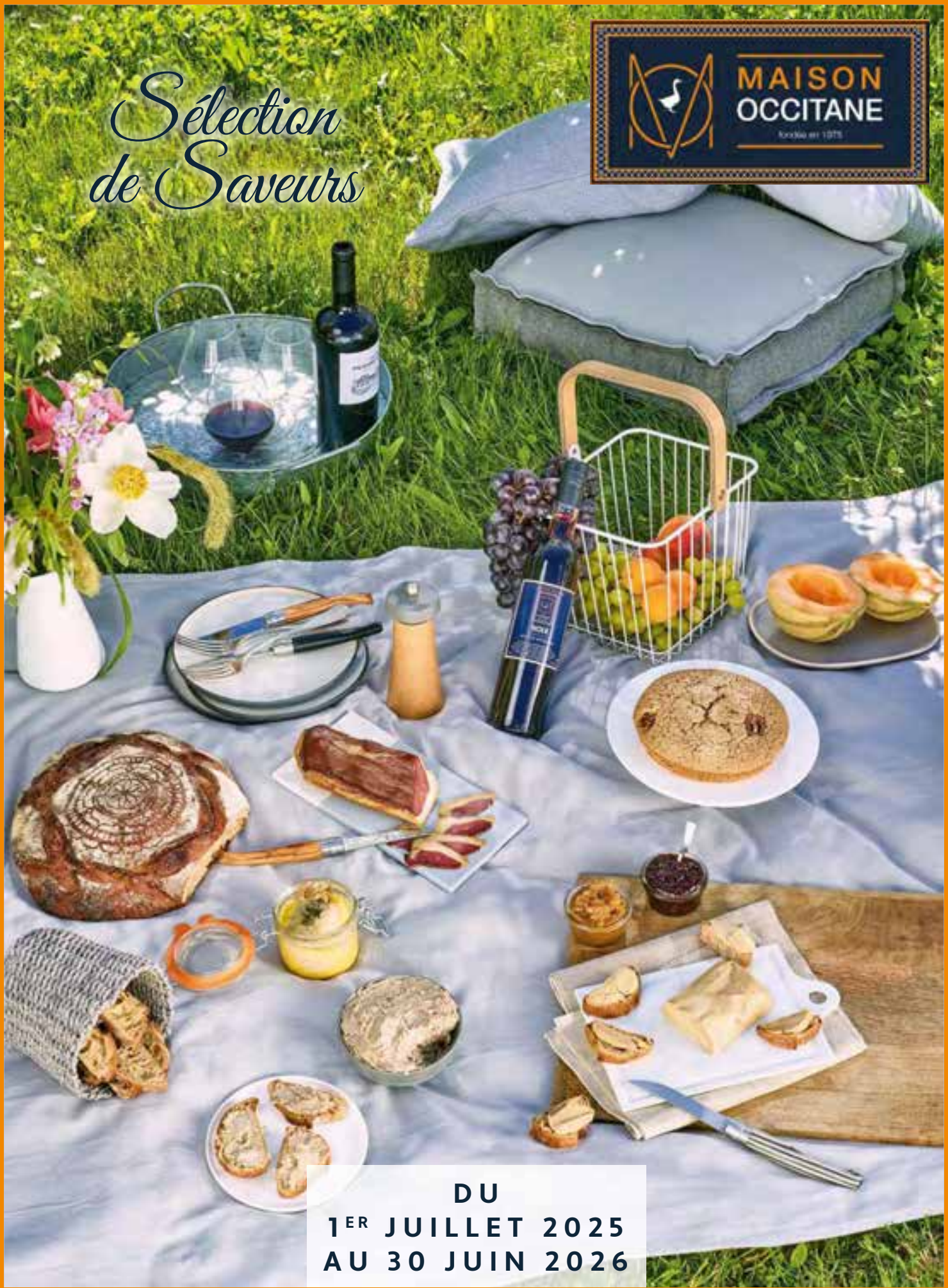


www.maison-occitane.com

EDITO

Cher Ami Gourmet,

C'est avec grand plaisir que nous vous invitons au coeur de notre territoire à travers notre nouveau catalogue 2025-2026. 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 »

Droit de rétractation – 14 jours

Délai : Conformément aux articles L221-18 et suivants du Code de la consommation, vous disposez d'un délai de 14 jours calendaires à compter de la réception de votre commande pour exercer votre droit de rétractation, sans avoir à vous justifier ni à payer de pénalités.

Garantie commerciale : Ce droit légal de rétractation prime sur toute garantie commerciale éventuellement offerte par notre société. Procédure et remboursement : En cas d'exercice de ce droit dans le délai imparti, nous vous rembourserons l'intégralité des sommes versées (hors frais de retour) dans les meilleurs délais. Pour exercer votre droit de rétractation, veuillez nous retourner par lettre recommandée avec accusé de réception le formulaire type disponible sur notre site internet dans les conditions générales de ventes.

Contact 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

	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

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 (€)
Bocal de 90g	1/2	200199	18,83	16,95
Bocal de 130g	3	8123	19,35	25,15
Bocal de 180g	4	8124	17,14	30,85
Bocal de 300g	6	8122	15,37	46,10

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

« 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

« 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

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	16,95	33,90
8233 (6/7 parts) coque 300g	15,65	46,95
8231 (10/12 parts) barquette 500g	15,58	77,90

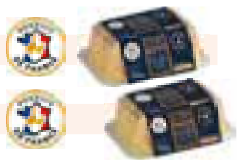
Au Poivre

	prix en €/100g	prix en TTC (€)
8222 (4/5 parts) sous vide 200g	16,95	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.

	prix en €/100g	prix en TTC (€)
200084 (3/4 parts) barquette 150g nature	19,97	29,95
200085 (3/4 parts) barquette 150g Poivre	19,97	29,95



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

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

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**

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 (€)
Barquette de 110g	16 toasts	8224	9,05	**9,95**

Bloc de foie gras de canard au sel de Guérande

Barquette de 110g	16 toasts	8229	9,05	**9,95**

Alliance de bloc de foie gras de canard et de figue

Barquette de 110g	16 toasts	8225	9,05	**9,95**

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 : 8,75€
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
18,50€TTC
réf : 28362

Les gourmandises apéritives

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 (€)
Bocal de 140g	3	8198	5,68	**7,95**

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	**4,95**
Boîte de 140g	3	8192	5,68	**7,95**

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	**3,95**

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	**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	18,60	**13,95€**

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

Conseil de dégustation

Le bloc de foie gras est un délice qui peut être dégusté de plusieurs manières. Voici quelques suggestions pour en profiter pleinement :
Sur du pain : Tranchez le bloc de foie gras et servez-le sur des tranches de pain frais ou de pain grillé. Le pain de campagne, la baguette ou même des crackers sont d'excellents choix.
Avec des accompagnements : Pour rehausser les saveurs, accompagnez le foie gras de confitures (comme la figue ou l'oignon), de chutneys ou de fruits frais, comme des poires ou des pommes. Ces douceurs apportent un contraste agréable.
En entrée : Servez le bloc de foie gras en entrée, accompagné d'une salade verte ou d'une compotée de fruits. Cela permet d'équilibrer la richesse du foie gras.

L'Apéritif

L'apéritif est bien plus qu'un simple moment de convivialité ; c'est un véritable art de vivre. En France, cette tradition est ancrée dans la culture et se savoure avec plaisir. L'apéritif est l'occasion de se rassembler entre amis ou en famille, de partager des rires et des histoires, tout en dégustant des boissons et des petites bouchées.

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.

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 (€)
Séché tranché s/vide 80g	8208	9,31	**7,45**
Fumé tranché s/vide 80g	8210	9,31	**7,45**
Fumé tranché barquette 250g	8207	7,98	**19,95**

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 (€)
Bocal de 90g	2	8823	5,00	**4,50**
Bocal de 180g	4/5	8148	3,86	**6,95**

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**
Bocal de 180g	4/5	8134	4,42	**7,95**

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**

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

Bocal de 180g	4/5	8178	4,17	**7,50**

Aide Culinaire

Graisse de canard

Bocal de 320g	8141	1,64	**5,25**

Comment accompagner le magret de canard séché ou fumé ?

En apéritif : Servez des tranches de magret de canard avec des crackers ou du pain grillé. Vous pouvez également les enrouler autour de bâtonnets de légumes pour une présentation originale.

En entrée : Tranchez le magret en fines lamelles et servez-le sur un plateau avec des fruits frais comme des figues, des poires ou des pommes. Vous pouvez également l'accompagner de fromage, comme du fromage de chèvre ou du bleu, pour un mélange de saveurs.

Dans des salades : Ajoutez des tranches de magret de canard fumé à une salade verte, avec des noix, des cranberries ou des morceaux de fromage. Cela apportera une touche gourmande et une belle profondeur de goût à votre plat.

Dans des plats chauds : Le magret de canard fumé peut être ajouté à des plats chauds, comme des risottos, des pâtes ou des omelettes, pour apporter une saveur riche et fumée.

En garniture : Utilisez-le comme garniture pour des pizzas ou des tartes salées. Sa texture et son goût se marient bien avec d'autres ingrédients comme les champignons, les oignons caramélisés ou les épinards.

Avec des sauces : Hachez le magret et incorporez-le dans des sauces pour viandes ou des vinaigrettes, pour ajouter une note fumée et savoureuse.

Mets du Sud-Ouest

Papillote Lotoise

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

19,50€
total composants
27,10€TTC
réf : 9305

TOP DES VENTES

Les confits

Garnitures du terroir à déguster avec

Haricots lingots à la graisse d'oie

	réf	prix en € /100g	prix TTC (€)
Bocal de 660g	8188	1,05	6,95

Cèpes à l'huile

Bocal de 270g	8245	5,20	11,95

Cèpes à la graisse de canard

Boîte de 520g	8246	4,34	19,95

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 (€)
Boîte de 760g (2 cuisses)	2	8128	2,10	15,95
Boîte de 1 240g (4 cuisses)	4	8129	1,98	24,50

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	11,95

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	9,85
Boîte de 380g	2	8144	3,38	12,85

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 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 (€)
Boîte de 590g	1	8151	1,52	8,95

Cassoulet aux manchons de canard

Bocal de 1 450g	3	8147	1,57	21,95

Cassoulet de canard et saucisses de Toulouse

Bocal de 380g	1	201887	2,09	7,95

Cassoulet au canard

Bocal de 780g		201886	1,79	13,95

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 entrées gourmandes

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€ /100g	**14,95€ TTC**

Alliance royale Effiloché de boeuf au foie gras de canard

Notre effiloché de bœuf au foie gras de canard est une alliance royale cuisinée avec de la viande de bœuf fondante et du foie gras de canard onctueux, relevée d'une pointe d'ail, de thym, de laurier, de sel et de poivre. Une explosion de saveurs du terroir à savourer simplement réchauffée, pour un repas raffiné en toute simplicité.

bocal 130g	202367	15,35€ /100g	**19,95 TTC**

Charcuterie

Figatellu porc de l'Aveyron fleurie

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

Figatellu porc francais au chorizo doux

Sous-vide 200G	201065	3,35	**6,70**

Échine de porc séchée tranchée

Sous-vide 180G	201465	3,42	**6,15**

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 (€)
Boîte de 370g	3/4	8143	6,89	**25,50**

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**

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**

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**

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**

Papiton de canard au foie gras et vin doux de Gascogne

Bocal de 180g	4/5	200544	4,69	**8,45**

Grillon de canard à l'ail Nouveau

Bocal de 180g	2/3	202337	4,17	**7,50**

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

Une cuisson en marmite dans la graisse de canard, selon la méthode traditionnelle du confisage. Notre viande est moelleuse grâce à la pasteurisation sous-vide.

Sous-vide 400G		8228	1,87	**7,50**

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	6,81	**8,85**
Boîte de 200g	5/6	8162	5,73	**11,45**

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	4,54	**5,90**

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**

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 (€)
Bocal de 90g	2	8133	3,56	3,20
Bocal de 180g	4/5	8132	2,78	5,00

Terrine de campagne au piment d'Espelette

Bocal de 90g	2	8156	3,56	3,20
Bocal de 180g	4/5	8155	2,78	5,00

Terrine de cochon au magret fumé

Bocal de 90g	2	9092	3,56	3,20
Bocal de 180g	4/5	9093	2,78	5,00

Terrine le casse-croûte de Pépé Gaston

Bocal de 90g	2	8825	3,56	3,20
Bocal de 180g	4/5	8826	2,78	5,00

Délice de Mémé Lulu à l'ail rose

Bocal de 90g	2	9460	3,56	3,20
Bocal de 180g	4/5	9461	2,78	5,00

Terrine aux poivrons et olives

Bocal de 90g	2	201737	3,83	3,45
Bocal de 180g	4/5	201738	2,78	5,00

Grattons de canard à l'échalote

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

Le délice à l'ail noir

Bocal de 180g	4/5	201311	2,97	5,35

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 16,80€ TTC
réf : 200317

TOP DES VENTES

Epicerie gourmande

Biscuit Las Crosetas

	réf	prix en € /100g	prix TTC (€)
Sachet 60g	201373	4,50	2,70

Miel crémeux

Bocal de 250g	6884	2,70	6,75

LA NOIX DANS TOUS SES ÉCLATS

Cerneaux de noix enrobés de chocolat

	réf	prix en € /100g	prix TTC (€)
Sachet de 80g	201191	5,25	4,20

Cerneaux de noix caramélisés

Pot de 80g	2213	5,25	4,20

Gâteau aux noix

Sachet de 280g	200182	3,88	9,70

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

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.

APÉRITIF AUX NOIX*

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

Bouteille de 50cl	réf. 8244
21,30€/l	10,65€ TTC

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

Idées cadeaux

Coffrets Gourmands

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 19,85€TTC
réf : 201139

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

15,95€
total composants 25,85€TTC
réf : 200369

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 27,90€TTC
réf : 201926

L'Apéro Canard & Co

Coffret Maison Occitane 31.5x18x10cm :

- 1 Bloc de Foie gras de canard France bocal 40g
- 1 Délice de Mémé Lulu à l'Ail rose bocal 180g
- 1 Pâté au Foie gras de canard du Sud-Ouest 20 % boîte 130g
- 1 Rillettes pur canard du Sud-Ouest bocal 90g
- 1 Terrine de magret de canard fumé bocal 90g
- 1 Tartinade de courgettes à la truffe d'été bocal 90g
- 1 Délice crémeux au Rocamadour et piment d'Espelette bocal 80g
- 1 Cracks'oc huile d'olive et romarin sachet 60g

29,95€

total composants 41,32€TTC

réf : 202300

Secret du Terroir

Valisette Rocamadour 38,3x32,5x10 cm :

- 1 Foie gras de canard entier France bocal 130g
- 1 Confit de figues bocal 40g
- 1 Confit d'oignons bocal 40g
- 1 Terrine de canard au foie gras et vin moelleux bocal 90g édition 50 ans
- 1 Délice de mémé Lulu à l'ail rose bocal 90g
- 1 Cahors AOP château la Coustarelle 2019 vintage bouteille 75cl

36,95€

total composants 48,45€TTC

réf : 202263

Signature 50 ans

Coffret Maison Occitane 31.5x18x10cm :

- 1 Foie gras de canard entier du Sud-Ouest bocal 130g
- 1 Rillettes pur canard du Sud-Ouest au Magret Fumé bocal 180g
- 1 Terrine Quercynoise bocal 90g
- 1 Terrine de campagne à l'Eau de Vie de prunes en bocal 90g
- 1 Terrine de canard au foie gras et vin moelleux bocal 90g édition 50 ans
- 1 Confit de Figues bocal 100g
- 1 Cerneaux de noix Caramélisés bocal 80g

39,95€

total composants 54,93€TTC

réf : 202299

Trésors du Sud-Ouest

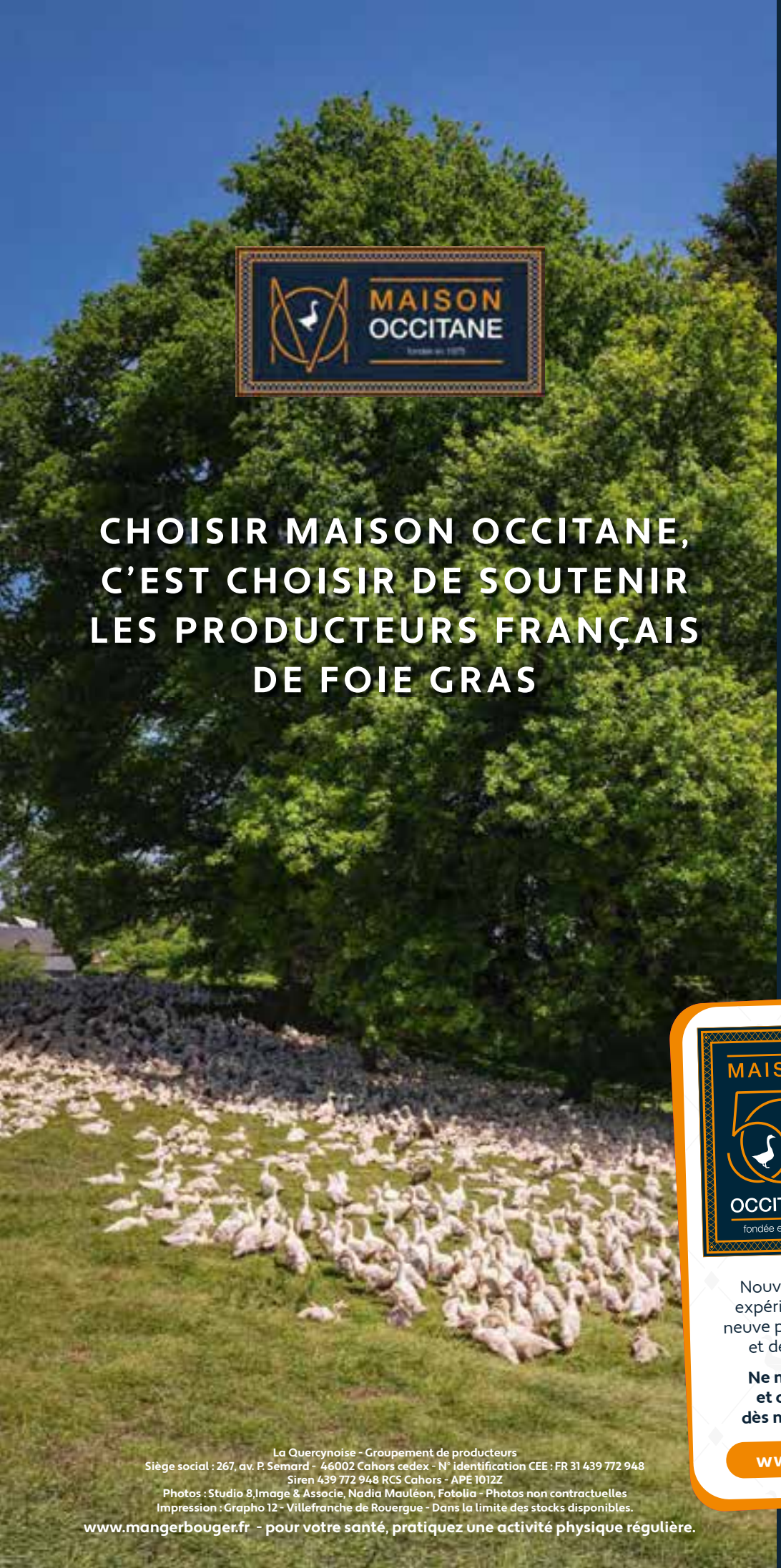
Valisette made in France 33x18,2x9,5cm :

- 1 Foie gras de canard entier du Sud-Ouest bocal 180g
- 1 Rillettes pur canard du Sud-Ouest au foie canard 20% foie gras bocal 180g
- 1 Terrine de canard au foie gras et vin moelleux bocal 180g édition 50 ans
- 1 Sachet de chips à la truffe noire 30g
- 1 Cahors AOP château la Coustarelle 2019 vintage bouteille 75cl

46,95€

total composants 61,55€TTC

réf : 202266



MAISON OCCITANE

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 COURRIER

Adressez votre bon de commande dûment rempli à :

LA QUERCYNOISE
Service VPC - ZA du Périé
46500 GRAMAT

PAR INTERNET

(MODE DE PAIEMENT SÉCURISÉ)

www.maison-occitane.com

Pour toute demande d'information, contactez-nous par mail à :

vpc@laquercynoise.com

MAISON 50 ANS OCCITANE fondée en 1975

NOUVELLE BOUTIQUE EN LIGNE

MAISON OCCITANE FÊTE SES 50 ANS...

et vous dévoile sa toute nouvelle boutique en ligne !

Nouveau design, navigation simplifiée, expérience revisitée : notre site fait peau neuve pour vous offrir encore plus de plaisir et de gourmandise, en quelques clics.

Ne manquez rien de nos nouveautés et offres exclusives : inscrivez-vous dès maintenant à notre newsletter sur

www.maison-occitane.com

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 1012Z
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.

MAISON 50 ANS OCCITANE fondée en 1975

NOUVELLE BOUTIQUE EN LIGNE

LA QUERCYNOISE - MAISON OCCITANE FÊTE SES 50 ANS...

et vous dévoile sa toute nouvelle boutique en ligne !

Nouveau design, navigation simplifiée, expérience revisitée : notre site fait peau neuve pour vous offrir encore plus de plaisir et de gourmandise, en quelques clics.

Ne manquez rien de nos nouveautés et offres exclusives : 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 50
ouvert d'avril à octobre

Spécial Parrainage

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

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

POUR VOUS

1 CADEAU* D'UNE VALEUR DE 25,15 € TTC

1 Foie gras de canard entier du Sud-Ouest (bocal 130g)

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.

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 : .....

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 :