

PÂTÉS ET GALANTINES...



	Réf.	Poids net	Prix 100 g	Prix TTC
Apéritoast Pâté au foie de canard, 25% foie gras de canard	1123 Bt	130 g	2,85 €	3,70 €
Pâté au foie de canard « 20% foie gras », 1% champignons brisures de truffes blanches d'été	1126 Bt	130 g	3,16 €	4,10 €
	1127 Bt	200 g	3,10 €	6,20 €
Rillettes d'oie	1131 Bt	130 g	2,47 €	3,20 €
	1132 Bt	250 g	2,28 €	5,70 €
Lou Papitou Bigourdan Pâté au foie de canard, 50% foie gras de canard	1133 Bt	130 g	5,47 €	7,10 €
	1134 Bt	200 g	5,25 €	10,50 €
Casse-Croûte Paysan Pâté au foie de canard, 20% foie gras	1136 Bt	130 g	2,85 €	3,70 €
Bigourdan Pâté au foie de canard, 20% foie gras 1% champignons brisures de truffes blanches d'été	1137 Bt	130 g	2,85 €	3,70 €
Pâté de foie de volaille à l'ancienne	1138 Bt	130 g	2,23 €	2,90 €
Purée de foie de canard A conseiller pour les toasts	1069 Bt	65 g	5,38 €	3,50 €
	1070 Bt	130 g	4,92 €	6,40 €

SAVEURS EXQUISES

	Réf.	Poids net	Prix 100 g	Prix TTC
Pâté de lapin A l'ancienne aux fines herbes	1142 Bt	130 g	2,69 €	3,50 €
Galantine de Dinde « aux olives, parfumée au vieux Armagnac »	1144 Bt	130 g	2,84 €	3,70 €
	1145 Bt	200 g	2,75 €	5,50 €
Pâté de porc	1146 Bt	130 g	1,70 €	2,20 €
	1147 Bt	200 g	1,45 €	2,90 €
Grattons d'Oie	1150 Bt	130 g	2,23 €	2,90 €
Pâté de sanglier à l'Armagnac	1151 Bt	130 g	2,70 €	3,50 €
	1152 Bt	200 g	2,45 €	4,90 €
Pâté de Chevreuil	1153 Bt	130 g	2,70 €	3,50 €
Pâté de Lièvre	1154 Bt	130 g	2,70 €	3,50 €



ARMAGNACS, LIQUEURS, APÉRITIFS ET VINS



	Réf.	Présentation	CL	Prix au L.	Prix TTC
Crème de mûres à l'Armagnac 17°	2431	La bouteille	35cl	36,71 €	13,90 €
Liqueur d'Armagnac à l'orange 24°	2432	La bouteille	35cl	36,71 €	13,90 €
Liqueur de châtaignes 24°	2321	La bouteille	35cl	36,71 €	13,90 €
Liqueur Pousse Rapière 24°	2280	La bouteille	35cl	45,42 €	15,90 €
Armagnac *** 40 2/3 ans d'âge Finesse de la première coulée.	1201	Basquaise	70cl	34,00 €	25,90 €
Armagnac 6/7 ans d'âge 40° VSOP	1206	Basquaise	70cl	55,58 €	38,80 €
Eau de vie de prunes 42°	1243	Renaissance	70cl	64,15 €	44,90 €

Pour les alcools de plus de 25°, la cotisation sécurité sociale est incluse.

Les Fruits à l'Armagnac					
Cocktail de fruits 16°	1320	Flûtes de Gascogne	50cl	46,80 €	24,90 €
Pruneaux 16°	1311		50cl	36,66 €	19,90 €

Les Apéritifs					
Floc de Gascogne 16,5° Le charme du jus de raisin, et la vigueur du meilleur Armagnac. Vin d'Armagnac blanc ou rouge.	1307		75cl	15,34 €	11,50 €
Hypocras 16° L'apéritif Médiéval Vin, alcool, plantes aromatiques, épices, Caramel	1208		50cl	31,80 €	15,90 €

La cave sélection « meilleure production du terroir »

Madiran «Comte d'Orion»	1721		75cl	9,33 €	7,00 €
Jurançon doux	1340		75cl	12,00 €	9,00 €
Jurançon sec	1341		75cl	8,00 €	9,00 €
Pacherenc Moelleux	1355		75cl	12,00 €	9,00 €

LES CÂLINERIES

	Réf.	Poids net	Prix 100 g	Prix TTC
Gâteau à la broche Gâteau des Pyrénées, patiemment cuit à la broche, couche après couche devant un feu de bois.	1373 Pièce	450 g	3,53 €	15,90 €
Tourte du pays - Gâteau au beurre, se déguste avec de la crème anglaise.	1374 Pièce	380 g	1,82 €	6,90 €
Les pâtes de fruits - Confectionnées par les pères bénédictins de l'Abbaye de Tournay.	1368 Coffret	500 g	3,34 €	16,70 €
	1369 Coffret	1 Kg	2,98 €	29,80 €
Les pavés de l'abbaye de Notre Dame de Tournay Pâte de fruit enrobée de chocolat.	1211 Coffret	450 g	4,20 €	18,90 €
Pruneaux d'Agen fourrés à la crème de pruneaux Ce produit peut contenir des traces d'amande.	1360 Bt Environ 15 pruneaux	400 g	4,72 €	18,90 €
Miel du pays Direct du producteur. Toutes fleurs.	1365 Pv	500 g	1,58 €	7,90 €
	1366 Pv	1 Kg	1,39 €	13,90 €
Confiture de myrtilles	1603 Pv	360 g	1,63 €	5,90 €
Confiture de cerises noires	1428 Pv	360 g	1,63 €	5,90 €
Confiture de figues	1348 Pv	360 g	1,36 €	4,90 €
Confiture de pêches au Jurançon	1759 Pv	360 g	1,36 €	4,90 €
Confiture d'orange à l'Armagnac	1722 Pv	360 g	1,36 €	4,90 €

Fromage des Pyrénées : Le chemin de la transhumance

Le Tourmalet - Pur Brebis	1723	env. 700 g	la pièce	21,00 €
Le Petit Pardou - Fromage de vache	1724	env. 400 g	la pièce	8,00 €

Charcuterie : Recette campagnarde

Jambon entier avec os	1403	à partir de 6Kg	Le Kg	15,90 € Le kg
Jambon entier sans os	1402	à partir de 6Kg	Le Kg	16,90 € Le kg
½ Jambon sans os	1424	entre 2,8 et 3 Kg	la pièce	49,90 € La pièce
Saucisse sèche	1401	environ 400 g	la pièce	7,90 € La pièce
Saucisson	1400	environ 350 g	la pièce	9,90 € La pièce

LES MARCHÉS DE AOÛT À JUIN

- **Le Mercredi à LANNEMEZAN** Place de l'église
- **Le Jeudi à TARBES** Halle Marcadieu
- **Le Samedi à VIC-BIGORRE** Place du Marché

BOUTIQUES GAILHOU-DURDOS

- **TOURNAY** Place d'Astarac Tel. 05.62.35.72.55
- **SAINT-LARY** 6, rue de la Piscine Résidence Ardoune Tel. 05.62.39.46.89
- **CAPVERN** Rue des Thermes Tel. 05.62.39.01.60
- **BAGNERES BIGORRE** 14 Bis rue Carnot Tel. 05.62.95.18.31
- **BAGNERES LUCHON** 71 Allées d'Etigny Tel. 05.61.79.04.31

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES EN FRANCE MÉTROPOLITAINE

CONSERVES :

*Livraison en point relais (mondialrelay) : forfait 12,90 € (hors produits frais, alcool et vin). Délais : 10 jours.
*Livraison à domicile gratuite pour toute commande égale ou supérieure à 250,00 Euros, en France métropolitaine et faisant l'objet d'un seul envoi. Pour les vins, alcools et charcuterie, une participation sera facturée.

Frais d'emballage et de transport :

- de 0 à 1Kg : **12,90 €** • de 1 à 2Kg : **13,90 €** • de 2 à 3 Kg : **15,90 €** • de 3 à 5 Kg : **17,90 €**
- de 5 à 7 Kg : **19,00 €** • de 7 à 10 Kg : **21,00 €** • de 10 à 15 Kg : **25,00 €** • de 15 à 20 Kg : **28,00 €**

Au-delà ajouter 1€ par Kg supplémentaire.

Pour calculer le poids approximatif de votre colis, majorez le poids net de 50%.

PRODUITS FRAIS : Transport en supplément. Pour la Corse, majoration du prix du transport 25 € / îles et zone de montagne : majoration du prix du transport de 7€.

ATTENTION ! ETRANGER OU OUTRE-MER : Pas d'expédition de produits frais (terrines, Magrets, charcuterie) ou fragiles (verre). Pour calculer le poids approximatif de votre colis, majorez le poids net de 50%.

Prix du transport : nous consulter.

Règlement : Joint à la commande, chèque bancaire, CCP, Libellé à l'ordre de GAILHOU-DURDOS, ou Carte bancaire. Contre remboursement, majoration de la taxe en vigueur ;

Délais de conservation : Inscrits sur la boîte.

Garantie : 1 an à partir de la date d'achat. Durant ce Délai, toute boîte défectueuse sera échangée, sur retour de celle-ci. Catalogue valable jusqu'au 31/12/2018. Prix sous réserve de stock à la commande et du taux de TVA en vigueur.

Toutes nos expéditions sont livrées chez vous, assurées par la poste ou le transporteur. Si votre colis est endommagé ou ouvert, FAITES LE CONSTAT du détail de la marchandise reçue EN PRESENCE DU LIVREUR et indiquez sur le Bordereau de livraison les boîtes manquantes ou la casse s'il y a lieu faute de quoi nous n'aurons aucun recours et nous ne pourrions pas vous remplacer le produit. CONFIRMER LES RESERVES PAR COURRIER RECOMMANDE AU TRANSPORTEUR.

LA TABLE EN BIGORRE



2018 / 2019

Tout sur : www.gailhou-durdos.fr

GAILHOU-DURDOS
24, Place d'Astarac
65190 TOURNAY

Tél.: 05 62 35 72 55
Fax : 05 62 35 73 18



RCS Tarbes B 322 940 891

SURPRENEZ VOS PARENTS, AMIS, CLIENTS...

Offrez un panier gourmand !

Fin Palais

Présenté dans un panier

- Foie gras de canard entier bocal 150 g
- Pacherenc blanc moelleux 75 cl

Réf° : 1397 Fin Palais - Poids brut 3 kg

34,90 € + transport

(Voir conditions de ventes)



Le Bigourdan

Présenté dans un panier

- Foie gras de canard entier bocal 100 g
- Manchons de canard confits 750 g
- Purée de foie canard
- Mousse de foie, 50% foie gras) 65 g
- Rillettes d'oie 130 g
- Grattons d'oie 130 g
- Madiran «La Tour du Paradis» 75 cl

Réf° : 1377 Bigourdan - Poids brut 3,6 kg

39,90 € + transport

(Voir conditions de ventes)



Troubadour

Présenté dans une corbeille

- Purée de foie de canard (Mousse de foie, 50% foie gras) 65 gr
- Pâté au foie canard, 20% de foie gras, 130 gr
- Pâté Casse-Croûte Paysan, 20% de foie gras, 130 gr
- Pâté Bigourdan, 20% de foie gras, 130 gr
- Galantine de dinde à l'Armagnac 130 gr
- Rillettes d'oie 130 gr
- Grattons d'oie «Mère Grand» 130 gr
- Pâté pur porc 130 gr

Réf° : 1419 Troubadour - Poids brut 1,86 kg

29,90 € + transport

(Voir conditions de ventes)



Plus de choix sur : www.gailhou-durdos.fr

L'albus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas. www.mangerbouger.fr

En dehors de cette période, nous préciser la date d'expédition.

Expédition à partir du 17 décembre 2018. Si le 20 décembre vous n'avez pas réceptionné votre terrine, nous en informons immédiatement au 05 62 35 72 55.

Expéditions pour les Fêtes de fin d'année

Vin conseillé : Vin blanc «Pacherenc Moelleux».

Réservez le foie de la poche sous vide une demi-journée avant de le consommer tout en conservant au réfrigérateur. Placez le foie à température ambiante une heure avant de servir. Plus il sera fondant, meilleur il sera.

Conseil : Foie gras de canard mi-cuit :

Foie gras de canard entier Contit à l'ancienne Produits frais + transport express DLC : 20 Jours // Poids brut : 2 kg	1708 Terminé ovale	500 g	15,00 €	75,00 €
	1739 Terminé ovale	250 g	15,80 €	39,50 €



Terrines de foie gras de canard
Pensez à réserver vos terrines

Foie gras d'oie entier Produits frais + transport express DLC : 20 Jours // Poids brut : 1 kg	1060 Terminé	500 g	18,70 €	93,50 €
	1061 Terminé	250 g	19,40 €	48,50 €



Terrines de foie gras d'oie cuites au four
Accommodées à l'ancienne, pour le bonheur des palais les plus raffinés.
Un bel instant d'éternité
Terrine rustique, cuisson au four comme autrefois
Pensez à réserver vos terrines

FÊTES DE FIN D'ANNÉE

FOIE GRAS D'OIE... ...NOTE D'EXCELLENCE

	Réf.	Poids net	Prix 100 g	Prix TTC
Foie gras d'oie entier <i>Lobe de foie entouré de sa graisse (fabrication du foie gras dans toute son authenticité).</i>	1608 Pv	180 g	17,50 €	31,50 €
	1609 Pv	330 g	16,88 €	55,70 €
	1016 Pv	750 g	16,20 €	121,50 €
	1017 Pv	1 kg	15,90 €	159,00 €
Foie gras d'oie truffé <i>Ce sont des morceaux de foie agglomérés</i>	1001 Bt	130 g	25,38 €	33,00 €
	1002 Bt	200 g	24,00 €	48,00 €
Bloc de Foie gras d'oie avec morceaux <i>A ne pas confondre avec l'entier, ce sont des foies écrasés et agglomérés à des morceaux.</i>	1025 Bt	65 g	16,16 €	10,50 €
	1027 Bt	130 g	14,54 €	18,90 €
	1028 Bt	200 g	13,95 €	27,90 €
	2619 Bt	300 g	13,50 €	40,50 €
	1030 Bt	400 g	13,38 €	53,50 €
	1032 Bt	800 g	13,13 €	105,00 €

Placez le foie gras à température ambiante 2 heures avant de le servir



FOIE GRAS DE CANARD... FRUIT SUPRÊME



Plat d'un jour : Foie gras de canard mi-cuit

	Réf.	Poids net	Prix 100 g	Prix TTC
Foie gras de canard entier du Sud-Ouest <i>Lobe de foie entouré de sa graisse</i>	1612 Pv	100 g	14,90 €	14,90 €
	1370 Pv	150 g	14,60 €	21,90 €
	1610 Pv	180 g	13,84 €	24,90 €
	1611 Pv	330 g	13,61 €	44,90 €
	1387 Pv	500 g	13,38 €	66,90 €
	1033 Bt	300 g	13,30 €	39,90 €
	1043 Bt	65 g	15,23 €	9,90 €
Bloc de Foie gras de canard du Sud-Ouest avec morceaux <i>A ne pas confondre avec l'entier, ce sont des foies écrasés et agglomérés à des morceaux.</i>	1045 Bt	130 g	12,23 €	15,90 €
	1046 Bt	200 g	11,95 €	23,90 €
	1331 Bt	300 g	11,64 €	34,90 €
	1048 Bt	400 g	11,50 €	46,00 €
	1050 Bt	800 g	11,13 €	89,00 €
Bloc de foie gras de canard Truffé avec morceaux du Sud-Ouest <i>Ce sont des foies écrasés et agglomérés.</i>	1051 Bt	130 g	19,23 €	25,00 €
	1052 Bt	200 g	18,75 €	37,50 €

Placez le foie gras à température ambiante 2 heures avant de le servir

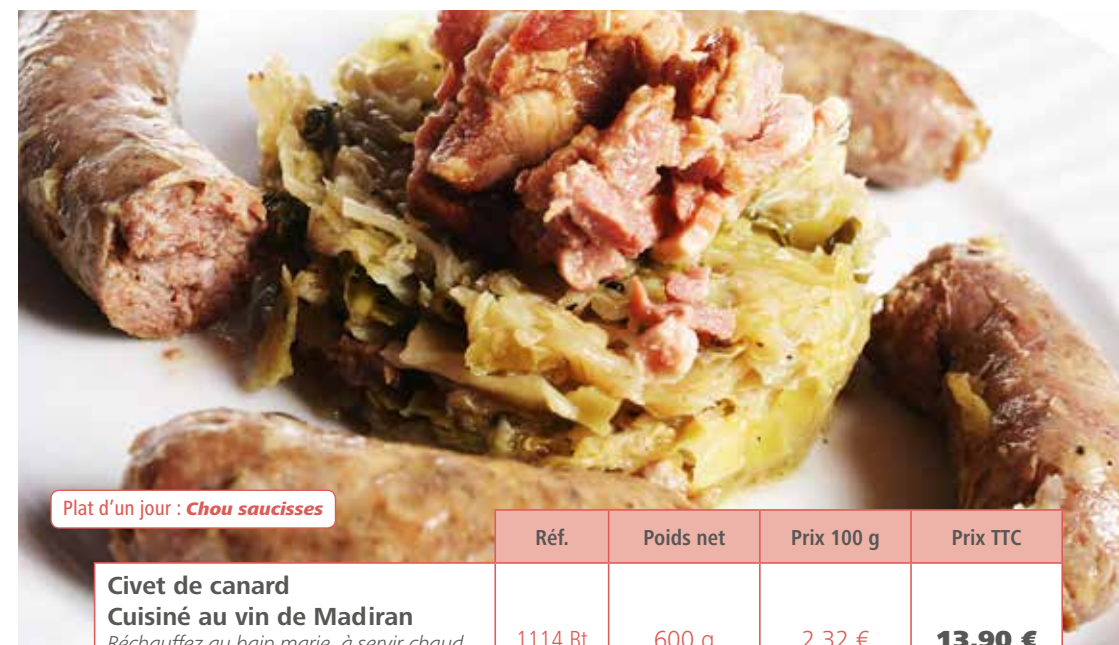
SANS CUISINER...

	Réf.	Poids net	Prix 100 g	Prix TTC
Daube gasconne aux cèpes émincés <i>Réchauffez et servez avec des pommes de terre à la vapeur.</i>	1107 Bt	800 g	1,86 €	14,90 €
	1108 Bt	400 g	2,00 €	8,00 €
Ris de veau sauce financière <i>Pour les consommer en entrée, vous pouvez garnir les bouchées. Pour un plat de résistance, chauffez les ris au bain marie accompagnés de pommes de terre bouillies.</i>	1109 Bt	400 g	4,48 €	17,90 €
	1110 Bt	800 g	4,12 €	32,90 €
Rôti de porc confit à la graisse d'oie <i>Filet de porc confit. Servez chaud avec des légumes de votre choix, ou froid avec une salade.</i>	1187 Bt	750 g	1,99 €	14,90 €
	1188 Bt	400 g	2,23 €	8,90 €
Jambonneau confit <i>Se sert avec une salade (ne demande aucune préparation).</i>	1200 Bt	400 g	1,97 €	7,90 €
Axoa de canard <i>Emincé de canard cuisiné. A servir chaud accompagné de pommes de terre bouillies.</i>	1775 Bt	400 g	1,97 €	7,90 €
Saucisses bigourdanes Confités à la graisse d'oie	1189 Bt	800 g	1,74 €	13,90 €
	2189 Bt	400 g	1,97 €	7,90 €
Saucisses d'oie confites A la graisse d'oie	1190 Bt	800 g	1,74 €	13,90 €



Plat d'un jour : Saucisses confites
Servies avec des petits pois, ouvrez la boîte à l'envers, récupérez la gelée et versez-la sur ces derniers pour les améliorer. Dégraissez les saucisses dans une poêle et mangez le tout bien chaud.

RÉGALEZ VOS AMIS !



Plat d'un jour : Chou saucisses

	Réf.	Poids net	Prix 100 g	Prix TTC
Civet de canard Cuisiné au vin de Madiran <i>Réchauffez au bain marie, à servir chaud accompagné de pommes de terre bouillies ou de pâtes fraîches.</i>	1114 Bt	600 g	2,32 €	13,90 €
	1115 Bt	400 g	2,22 €	8,90 €
Chou farci Bigourdan <i>Peut se servir chaud ou froid selon la saison. En entrée pour 4 personnes, en plat de résistance pour 2 personnes.</i>	1116 Bt	650 g	1,77 €	11,50 €
Coq au vin <i>Faites réchauffer au bain marie.</i>	1117 Bt	400 g	2,15 €	8,60 €
	1118 Bt	800 g	1,99 €	15,90 €
Poularde à l'estragon et à la crème <i>Réchauffer au bain marie, à servir chaud accompagné de riz.</i>	1122 Bt	800 g	1,74 €	13,90 €
Cuisses de poule confites à la graisse d'oie <i>Viande moins grasse que l'oie ou le canard. Passez les morceaux à la poêle coté peau afin de les débarrasser de leur graisse. Récupérez cette graisse et faites sauter les pommes de terre.</i>	1120 Bt	750 g	1,58 €	11,90 €

TRADITION DE LA BIGORRE

	Réf.	Poids net	Prix 100 g	Prix TTC
Cassoulet au confit d'oie et haricots Tournayais Cuisinés façon Grand-Mère <i>Haricots fondants, viande d'oie moelleuse. Saucisses tendres, cassoulet onctueux. Versez le cassoulet dans un récipient en terre et chauffez au four.</i>	1195 Bt	425 g	1,63 €	6,90 €
	1196 Bt	850 g	1,52 €	12,90 €
	1197 Pv	750 g	1,94 €	14,50 €
	1198 Bd	2 Kg	1,40 €	27,90 €
1199 Pv	2 Kg	1,55 €	30,90 €	
Haricots Tournayais Cuisinés au jus confit <i>Faites les chauffer au four pour éviter de les remuer et donc de les écraser.</i>	1193 Bt	425 g	1,39 €	5,90 €
	1194 Bt	850 g	1,17 €	9,90 €
La Garbure Bigourdane Au confit de canard <i>Versez la garbure dans une casserole, servir chaud, ne rien rajouter.</i>	1191 Bt	850 g	1,40 €	11,90 €
	1192 Bd	2 Kg	1,20 €	23,90 €
Boudin de campagne <i>Traditionnel sans boyau, à servir de préférence frais en apéro (coupé en cube) ou en entrée accompagné de moutarde.</i>	1731 Bt	200 g	1,75 €	3,50 €
Terrine de Porc «Noir de Bigorre»	1773 Bt	200 g	2,95 €	5,90 €
Évadez-vous au coeur des Pyrénées, Découvrez les spécialités Luchonnaises.				
Le Péteram « Tripes à base de veau et d'agneau » <i>A servir chaud accompagné de pommes de terre.</i>	1112 Bt	425 g	1,86 €	7,90 €
	1113 Bt	800 g	1,62 €	12,90 €
La Pistache «Haricots au mouton» <i>Plat complet, ragout de haricots au mouton, à servir chaud.</i>	1717 Bt	850 g	1,51 €	12,90 €
Cassoulet au confit de canard <i>Versez le cassoulet dans un récipient en terre et chauffez au four, cela évitera de les remuer et de casser les haricots</i>	1712 Bt	1,2 Kg	1,30 €	15,50 €
	1715 Bd	2 Kg	1,23 €	24,50 €
	1716 Pv	2 Kg	1,40 €	27,90 €
Haricots Lingots cuisinés <i>Faites les chauffer au four pour éviter de les remuer et donc de les casser.</i>	1713 Bt	425 g	0,69 €	2,90 €
	1714 Bt	850 g	0,53 €	4,50 €

Plat d'un jour : Garbure Bigourdane



L'OIE ET LE CANARD À LA CARTE

	Réf.	Poids net	Prix 100 g	Prix TTC
Confit d'oie cuisiné dans sa graisse - Faites dorer le membre côté peau et rissoler des pommes de terre dans la graisse, ajoutez de l'ail et du persil.				
Cuisse entière	1157 Bt	600 g	2,15 €	12,90 €
Aile magret	1158 Bt	600 g	2,32 €	13,90 €
3 à 4 cuisses	1162 Bd	2 Kg	1,39 €	27,90 €
3 à 4 ailes magrets	1163 Bd	2 Kg	1,49 €	29,90 €
3 à 4 ailes magrets et cuisses	1164 Bd	2 Kg	1,44 €	28,90 €
Confit de canard cuisiné dans sa graisse - Préparation identique au confit d'oie				
2 cuisses	1166 Bt	750 g	1,58 €	11,90 €
4 cuisses	1169 Bt	1,4 Kg	1,35 €	18,90 €
Aile magret	1168 Bt	600 g	2,15 €	12,90 €
2 ailes magrets	1170 Bt	800 g	1,98 €	15,90 €
12 à 14 cuisses	1172 Bd	4 Kg	1,09 €	43,90 €
6 à 7 cuisses	1174 Bd	2 Kg	1,34 €	26,90 €
4 à 5 ailes magrets	1175 Bd	2 Kg	1,44 €	28,90 €
4 membres : ailes magrets et cuisses	1176 Bd	2 Kg	1,39 €	27,90 €
Manchons de canard confits	1181 Bt	750 g	1,05 €	7,90 €
	1182 Bd	2 Kg	0,74 €	14,90 €
	1183 Bt	350 g	1,00 €	3,50 €
Graisse d'oie pure <i>Fine pour cuisiner.</i>	1184 Bt	700 g	0,84 €	5,90 €
	1185 Bd	3,5 Kg	0,57 €	19,90 €
	1269 Bt	700 g	0,84 €	5,90 €
Graisse de canard	1269 Bt	700 g	0,84 €	5,90 €
Alicuit à la Paysanne <i>Réchauffez l'allicuit au bain marie, accompagné de macaronis, servir chaud</i>	1177 Bt	850 g	0,92 €	7,90 €
Cous confits	1730 Bd	2 Kg	0,49 €	9,90 €
	1271 Bt	750 g	0,65 €	4,90 €
Ailerons de canard confits <i>Récupérez la gelée (jus naturel du produit) et la mettre dans la soupe, cela donnera du goût aux légumes.</i>	1305 Bt	700 g	0,55 €	3,90 €

Plat d'un jour : Confit de canard



POUR VOS SALADES GOURMANDES

	Réf.	Poids net	Prix 100 g	Prix TTC
Magret séché - Environ 4 au kg <i>Filet de canard séché. Très fin, saveur, goût délicieux. Servir en fines lamelles sur une salade.</i>	1407	1 Kg	3,99€	39,90 €
Gésiers de canard confits <i>Passez les gésiers à la poêle juste pour les tiédir en évitant qu'ils ne sèchent. Les couper en lamelles à l'apéritif ou en hors d'œuvre.</i>	1093 Bt	550 g	2,00 €	11,00 €
	1094 Bt	380 g	2,06 €	7,90 €
	1095 Bd	2 Kg	1,45 €	29,00 €
Gésiers d'oie confits	1097 Bt	380 g	2,06 €	7,90 €
	1098 Bd	2 Kg	1,45 €	29,00 €

Servir froid, sur un lit de salade, cornichons

Cou d'oie farci <i>C'est uniquement la peau qui sert de boyau. A l'intérieur, une farce améliorée avec 20% de foie gras. A servir frais en tranche sur un lit de salade garni de cornichons.</i>	1099 Bt	500 g	3,58 €	17,90 €
Cou de canard farci	1100 Bt	300 g	4,96 €	14,90 €
Magret de canard farci <i>Très bonne entrée qui sort de l'ordinaire. A servir frais.</i>	1101 Bt	350 g	5,40 €	18,90 €
Coeurs de canard gras confits <i>A servir frais coupés en lamelles dans une salade.</i>	1102 Bt	400 g	1,73 €	6,90 €



Plat d'un jour : Gésiers confits
Faites revenir les gésiers dans une poêle à feu doux pour les débarrasser de leur graisse. Emincez les sur un lit de salade. A servir tiède.

DÉLICES DU CHASSEUR

	Réf.	Poids net	Prix 100 g	Prix TTC
Cailles cuisinées sauce aux raisins - Versez dans un plat et réchauffez au bain marie.	1718 Bt	400 g	2,48 €	9,90 €
Caille rôtie farcie au foie gras <i>A servir froid, soit en entrée, soit en plat accompagné.</i>	1084 Bt	130 g	10,70 €	13,90 €
Palombes en salmis Champignons et lardons <i>Versez les palombes dans un récipient, réchauffez au bain marie. Présentez une demi palombe sur un toast grillé garni d'une farce, nappez de sauce, accompagné de pommes dauphines.</i>	1085 Bt	700 g	2,42 €	16,90 €
Palombes à la graisse d'oie <i>Réchauffez la palombe dans une poêle pour la débarrasser de sa graisse.</i>	1086 Bt	600 g	2,49 €	14,90 €
Civet de chevreuil Sauce grand veneur <i>Réchauffez au bain-marie, servez accompagné de pommes de terre bouillies ou de pâtes fraîches.</i>	1087 Bt	800 g	2,99 €	23,90 €
	1088 Bt	400 g	3,38 €	13,50 €
Civet de sanglier sauce royale <i>Réchauffez au bain-marie, servez accompagné de pommes de terre bouillies ou de pâtes fraîches.</i>	1091 Bt	800 g	2,87 €	22,90 €
	1092 Bt	400 g	3,13 €	12,50 €
Cèpes cuits à l'huile <i>(Stock suivant la récolte de l'année) égouttez les cèpes et faites réchauffer doucement, ajoutez de ail et persil, servir chaud.</i>	1073 Bt	300 g	6,50 €	19,50 €
	1074 Bt	600 g	5,99 €	35,90 €
	1075 Pv	200 g	7,50 €	15,00 €
	1076 Pv	350 g	7,40 €	24,90 €
	1077 Pv	750 g	6,94 €	52,00 €
1078 Pv	1 Kg	6,45 €	64,50 €	
Nos truffes				
Peitures de truffes	1755 Bt	25 g	135,60 €	33,90 €
Truffes 1er choix - Tuber Melanosporum	1080 Pv	12,5 g	271,20 €	33,90 €

Plat d'un jour : Cailles cuisinées sauce aux raisins.

