

LE PRESTIGE DE LA QUALITÉ



GODARD
SPÉCIALISTE DU FOIE GRAS
GOURDON EN QUERCY

2024
2025



www.foie-gras-godard.fr



Edito

La raison d'être de notre Maison est depuis toujours de faire découvrir les saveurs de notre belle région et de les partager aussi bien aux tables des grands Chefs qu'aux tables familiales, dans le respect de l'authenticité et de la qualité. Une qualité qui se retrouve à chaque maillon de notre chaîne : achats des matières premières, préparation, cuisson, expédition... L'ensemble de notre personnel met tout en œuvre pour vous satisfaire et être à votre écoute.

Cette qualité a été de nouveau récompensée en 2024, avec 9 médailles au Concours Général Agricole et une Palme d'Or du Périgord.

Découvrez au fil des pages de notre nouveau catalogue nos produits primés, nos foies gras IGP Périgord ou Sud-Ouest, nos entrées raffinées, nos plats cuisinés régionaux... Une invitation au voyage en Quercy-Périgord qui ravira les palais des plus fins gourmets.

Bien à vous.

Annabel Godard

Une Histoire de Famille



De g. à d. : Alain, Pascal, Annabel, Thibaut et Michèle Godard

La Maison Godard porte haut les couleurs lotoises dans l'univers de la gastronomie. Cette conserverie est une entreprise familiale créée en 1978 par Alain et Michèle Godard, rejoints par leurs enfants Pascal et Annabel, puis par leur petit-fils Thibaut. Elle reste fidèle à son ambition première : allier le respect de la tradition au plaisir des bonnes choses.

Ancrée à Gourdon, cité médiévale du Quercy-Périgord, la Maison est unie au service d'une même passion : élaborer avec les meilleurs produits du terroir, foies gras, spécialités à base de foie gras, confits, pâtés et plats cuisinés, toujours dans le respect de la qualité et de l'authenticité.

Le chemin d'Alain Godard, passionné d'art culinaire, a croisé à Souillac le destin de l'une des plus anciennes maisons de négoce de truffes "Chambon & Marrel", fournisseur en 1911 de Nicolas II, Tsar de Russie.

Depuis 46 ans, la Maison Godard - Chambon & Marrel sert les plus grandes tables de la gastronomie mais aussi les professionnels et les particuliers, en France et à l'international.





Le Prestige de la Qualité

Producteur Artisan de Qualité depuis 2015

La Maison Godard-Chambon & Marrel est la première entreprise de la filière Foie Gras de Midi-Pyrénées à être reconnue "Producteur Artisan de Qualité" par le Collège Culinaire de France. Créé à l'initiative de grands Chefs, il a pour ambition de soutenir les artisans producteurs et restaurateurs qui partagent les mêmes valeurs face à l'industrialisation de la restauration et à la standardisation des goûts.

Dans un objectif de transparence, retrouvez la liste de nos ingrédients sur notre site internet.

Une Garantie d'Origine Certifiée

La Maison Godard-Chambon & Marrel soutient les producteurs proches de son terroir en Périgord et en Quercy, en sélectionnant leurs produits. Ils répondent à un cahier des charges très strict et à un savoir-faire traditionnel séculaire, lui permettant de garantir des foies gras et des spécialités préparés dans le respect de la qualité et de l'authenticité.

Tous ses foies gras de canard sont garantis origine "Périgord" ou "Sud-Ouest" et exclusivement origine "Périgord" pour ses foies gras d'oie.

Une qualité régulièrement récompensée

Présente chaque année au Concours Général du Salon de l'Agriculture, la Maison Godard-Chambon & Marrel a été récompensée 90 fois depuis 1993.

Une qualité reconnue pour ses foies gras entiers sans colorant et sans conservateur.



Bienvenue à la Maison Godard

8 Foies Gras



Truffles 20



p.24

Entrées



Plats Cuisinés

p. 34



p.42

Accompagnements



Epicerie Fine

p. 44



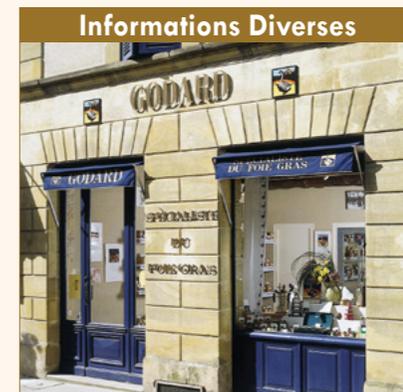
p.48

Coffrets Cadeaux



Informations Diverses

p. 50



A white plate with a gold rim is set on a white tablecloth. On the plate, there is a large block of foie gras, several smaller rectangular slices, and three slices of fig. A silver butter knife is placed to the right of the plate. In the background, there are white orchids and a glass of amber liquid. The lighting is soft and warm.

Foies Gras

L'histoire du foie gras a démarré il y a près de 4500 ans sur les bords du Nil et se poursuit jusqu'à nos jours. Synonyme de partage et de convivialité, il est le fruit d'un savoir-faire que les producteurs se transmettent de génération en génération.

Oie ou canard ? Conserve ou mi-cuit ? Entier ou bloc ? Le foie gras se décline sous de multiples formes et se savoure en toute occasion.

Pour livrer sa pleine saveur, le foie gras se sert frais mais non glacé. Sortez-le à température ambiante environ un quart d'heure avant de le servir. Des tranches parfaites s'obtiennent en découpant le foie gras à l'aide d'un couteau à lame fine trempée dans de l'eau chaude.

Aux gastronomes, la Maison Godard recommande de servir son foie gras avec du pain de campagne légèrement grillé et de l'accompagner d'un vin blanc doux fruité.

Retrouvez tous nos conseils et nos recettes : www.foie-gras-godard.fr

Foies Gras d'Exception



1

| Code | Conditionnement | Poids net | Nbre de parts | Prix par 100g € | Prix TTC |
|------|-----------------|-----------|---------------|-----------------|----------|
|------|-----------------|-----------|---------------|-----------------|----------|

Lobe de Foie Gras d'Oie Entier du Périgord Mi-Cuit

| | | | | | |
|------|---------|-------|-------|-------|---------|
| 0029 | Le lobe | 300 g | 6 à 8 | 22,90 | 68,70 € |
|------|---------|-------|-------|-------|---------|



Lobe de Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest Mi-Cuit

| | | | | | |
|------|---------|-------|-------|-------|---------|
| 0394 | Le lobe | 300 g | 6 à 8 | 17,30 | 51,90 € |
|------|---------|-------|-------|-------|---------|



1 Lobe de Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest au Poivre Noir Mi-Cuit

| | | | | | |
|------|---------|-------|-------|-------|---------|
| 0393 | Le lobe | 300 g | 6 à 8 | 17,30 | 51,90 € |
|------|---------|-------|-------|-------|---------|



Lobe de Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest au Piment d'Espelette Mi-Cuit

| | | | | | |
|------|---------|-------|-------|-------|---------|
| 0225 | Le lobe | 300 g | 6 à 8 | 17,30 | 51,90 € |
|------|---------|-------|-------|-------|---------|



Foie Gras d'Oie Entier du Périgord au Torchon Mi-Cuit (DLC : 4 mois)

| | | | | | |
|------|-----------|-------|-------|-------|---------|
| 0463 | Sous vide | 250 g | 5 à 6 | 22,88 | 57,20 € |
|------|-----------|-------|-------|-------|---------|



Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest au Torchon Mi-Cuit (DLC : 4 mois)

| | | | | | |
|------|-----------|-------|--------|-------|---------|
| 0328 | Sous vide | 250 g | 5 à 6 | 16,40 | 41,00 € |
| 0327 | Sous vide | 450 g | 8 à 10 | 15,56 | 70,00 € |



Produits Mi-Cuits : à conserver entre 0 et 4°C
DLC : Date Limite de Consommation



1

La Truffe Noire du Périgord ou Tuber Melanosporum, au parfum suave et pénétrant, est le compagnon privilégié du foie gras.

Le mariage de ces deux nobles produits de la gastronomie périgourdine est une union magique qui ravit le palais des plus fins gastronomes.

Pour ne pas dénaturer les saveurs uniques de ces produits d'exception, nous conseillons de servir les foies gras truffés, simplement accompagnés d'une tranche de pain toasté.

Foies Gras Truffés

| Code | Conditionnement | Poids net | Nbre de parts | Prix par 100g € | Prix TTC |
|--|-----------------------|-----------|---------------|-----------------|----------|
| 0254 | Bocal | 125 g | 3 à 4 | 34,80 | 43,50 € |
| Foie Gras d'Oie Entier du Périgord Truffé Mi-Cuit (5% de Truffes Noires) | | | | | |
| 0222 | Boîte rectangulaire | 200 g | 5 à 6 | 29,75 | 59,50 € |
| 0220 | Bocal | 125 g | 3 à 4 | 34,80 | 43,50 € |
| Bloc de Foie Gras d'Oie du Périgord Truffé (3% de Truffes Noires) | | | | | |
| 0290 | Boîte ronde | 65 g | 2 | 21,23 | 13,80 € |
| 0291 | Boîte rectangulaire | 100 g | 3 à 4 | 19,00 | 19,00 € |
| Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest au Torchon Truffé Mi-Cuit (10% de Truffes Noires) (DLC : 4 mois) | | | | | |
| Disponible pour les fêtes de fin d'année | | | | | |
| 0277 | Sous vide | 250 g | 5 à 6 | 27,60 | 69,00 € |
| Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest Truffé Mi-Cuit (10% de Truffes Noires) | | | | | |
| 0295 | Bocal <i>Nouveau</i> | 90 g | 2 à 3 | 32,22 | 29,00 € |
| Foie Gras de Canard Entier du Périgord Truffé en Millefeuille | | | | | |
| Mi-Cuit (6% de Truffes Noires) | | | | | |
| 0343 | Terrine rectangulaire | 500 g | 10 à 12 | 22,20 | 111,00 € |
| Foie Gras de Canard Entier du Périgord Truffé Mi-Cuit (5% de Truffes Noires) | | | | | |
| 0341 | Terrine trapèze | 200 g | 4 à 5 | 23,55 | 47,10 € |
| Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest Truffé Mi-Cuit (3% de Truffes Noires) (DLC : 4 mois) | | | | | |
| Disponible pour les fêtes de fin d'année | | | | | |
| 2799 | Terrine faïence | 400 g | 8 à 10 | 18,75 | 75,00 € |
| Foie Gras de Canard Entier du Périgord Truffé (5% de Truffes Noires) | | | | | |
| 0042 | Boîte rectangulaire | 200 g | 5 à 6 | 24,60 | 49,20 € |
| 0040 | Bocal | 125 g | 3 à 4 | 27,12 | 33,90 € |
| 0041 | Bocal | 180 g | 5 | 25,50 | 45,90 € |
| Bloc de Foie Gras de Canard du Sud-Ouest Truffé (3% de Truffes Noires) | | | | | |
| 0171 | Boîte ronde | 65 g | 2 | 19,54 | 12,70 € |
| 0172 | Boîte rectangulaire | 100 g | 3 à 4 | 16,80 | 16,80 € |

Produits Mi-Cuits : à conserver entre 0 et 4°C

DLC : Date Limite de Consommation



Foies Gras d'Oie Mi-Cuits & en Conserve



1



2



3

De couleur ivoire un peu rosé, le foie gras d'oie développe en bouche une saveur douce et raffinée. En tranches fines ou plus épaisses, au naturel ou accompagné d'un vin moelleux et de quelques toasts, il vous séduira par son onctuosité.

Le foie gras mi-cuit est une semi-conserve cuite à basse température, ce qui préserve son goût originel. Impérativement mis au réfrigérateur dès réception, son délai de consommation est de plusieurs mois.

| Code | Conditionnement | Poids net | Nbre de parts | Prix par 100g € | Prix TTC |
|---|-----------------------|-----------|---------------|-----------------|----------|
| Foie Gras d'Oie Entier du Périgord Mi-Cuit | | | | | |
| 0450 | Bocal | 125 g | 3 à 4 | 27,92 | 34,90 € |
| 0451 | Bocal | 180 g | 5 | 26,11 | 47,00 € |
| 0462 | Terrine rectangulaire | 500 g | 10 à 12 | 20,74 | 103,70 € |



1 Foie Gras d'Oie Entier du Périgord

| | | | | | |
|------|---------------------|-------|--------|-------|---------|
| 0205 | Boîte ronde | 130 g | 4 | 24,62 | 32,00 € |
| 0202 | Boîte rectangulaire | 200 g | 5 à 6 | 23,65 | 47,30 € |
| 0204 | Boîte ronde | 400 g | 8 à 10 | 22,48 | 89,90 € |
| 0200 | Bocal | 125 g | 3 à 4 | 28,00 | 35,00 € |
| 0201 | Bocal | 180 g | 5 | 26,61 | 47,90 € |
| 0203 | Bocal | 330 g | 7 à 8 | 23,85 | 78,70 € |



2 Foie Gras d'Oie Entier du Périgord au Monbazillac

| | | | | | |
|------|-------|-------|---|-------|---------|
| 0264 | Bocal | 180 g | 5 | 26,61 | 47,90 € |
|------|-------|-------|---|-------|---------|



Bloc de Foie Gras d'Oie du Périgord avec Morceaux

| | | | | | |
|------|---------------------|-------|---|-------|---------|
| 0230 | Boîte ronde | 65 g | 2 | 17,69 | 11,50 € |
| 0231 | Boîte rectangulaire | 130 g | 4 | 16,31 | 21,20 € |



3 Bloc de Foie Gras d'Oie du Périgord

| | | | | | |
|------|---------------------|-------|-------|-------|---------|
| 0250 | Boîte ronde | 65 g | 2 | 16,92 | 11,00 € |
| 0251 | Boîte rectangulaire | 130 g | 4 | 15,38 | 20,00 € |
| 0253 | Boîte rectangulaire | 200 g | 5 à 6 | 15,20 | 30,40 € |
| 0252 | Bocal | 125 g | 3 à 4 | 16,16 | 20,20 € |



Produits Mi-Cuits : à conserver entre 0 et 4°C

Foies Gras de Canard Mi-Cuits



1

| Code | Conditionnement | Poids net | Nbre de parts | Prix par 100g € | Prix TTC |
|---|--------------------------------|-----------|---------------|-----------------|----------|
| Foie Gras de Canard Entier du Périgord Mi-Cuit | | | | | |
| 0320 | Bocal | 90 g | 2 à 3 | 20,89 | 18,80 € |
| 0315 | Bocal | 125 g | 3 à 4 | 19,60 | 24,50 € |
| 0316 | Bocal | 180 g | 5 | 17,94 | 32,30 € |
| 0318 | Bocal | 330 g | 7 à 8 | 16,06 | 53,00 € |
| Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest Mi-Cuit | | | | | |
| 0330 | Terrine trapèze | 200 g | 4 à 5 | 17,95 | 35,90 € |
| 0332 | Terrine rectangulaire | 500 g | 10 à 12 | 14,90 | 74,50 € |
| Foie Gras de Canard du Sud-Ouest au Jurançon Mi-Cuit | | | | | |
| 0242 | Terrine trapèze | 200 g | 4 à 5 | 13,75 | 27,50 € |
| 0381 | Terrine rectangulaire | 500 g | 10 à 12 | 10,70 | 53,50 € |
| Foie Gras de Canard du Sud-Ouest Parfumé au Cognac et au Porto Mi-Cuit | | | | | |
| 0289 | Terrine trapèze <i>Nouveau</i> | 200 g | 4 à 5 | 17,95 | 35,90 € |
| Foie Gras de Canard Entier du Périgord au Poivre de Madagascar Mi-Cuit | | | | | |
| 0349 | Terrine trapèze | 200 g | 4 à 5 | 17,95 | 35,90 € |
| 1 Spécialité de Foie Gras de Canard aux Figues - 20% de Figues - Mi-Cuit | | | | | |
| 0243 | Terrine trapèze | 200 g | 4 à 5 | 11,25 | 22,50 € |
| 0385 | Terrine trapèze | 430 g | 8 à 10 | 10,93 | 47,00 € |
| Bloc de Foie Gras de Canard du Sud-Ouest avec Morceaux Mi-Cuit | | | | | |
| 0373 | Boîte ronde | 200 g | 5 à 6 | 11,70 | 23,40 € |



Produits Mi-Cuits : à conserver entre 0 et 4°C



1

Le foie gras de canard développe en bouche un goût rustique aux saveurs du terroir. Ambré et légèrement musqué, sa consistance est onctueuse et fondante.

Le foie gras en conserve s'affine avec le temps. Il parvient au summum de sa saveur au bout de quelques mois et se conserve 3 à 4 ans.

Pour varier les plaisirs gustatifs et s'adapter à toutes les circonstances, nous vous proposons des foies gras conditionnés en boîte, en bocal ou en terrine. Ils ajouteront de la noblesse à vos entrées et à vos apéritifs.

Foies Gras de Canard en Conserve

| Code | Conditionnement | Poids net | Nbre de parts | Prix par 100g € | Prix TTC |
|---|---------------------|-----------|---------------|-----------------|----------|
| Foie Gras de Canard Entier du Périgord | | | | | |
| 0071 | Boîte ronde | 60 g | 2 | 20,33 | 12,20 € |
| 0072 | Boîte ronde | 130 g | 4 | 17,92 | 23,30 € |
| 0022 | Boîte rectangulaire | 200 g | 5 à 6 | 16,65 | 33,30 € |
| 0024 | Boîte ronde | 400 g | 8 à 10 | 15,93 | 63,70 € |
| 0020 | Bocal | 125 g | 3 à 4 | 19,60 | 24,50 € |
| 0021 | Bocal | 180 g | 5 | 17,94 | 32,30 € |
| 0023 | Bocal | 330 g | 7 à 8 | 16,06 | 53,00 € |
| 0025 | Bocal | 580 g | 12 à 14 | 13,62 | 79,00 € |
| Foie Gras de Canard Entier du Périgord au Monbazillac | | | | | |
| 0247 | Bocal | 180 g | 5 | 17,94 | 32,30 € |
| Foie Gras de Canard Entier du Périgord au Jurançon | | | | | |
| 0089 | Bocal | 90 g | 2 à 3 | 20,89 | 18,80 € |
| 1 Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest aux 2 Poivres <i>Nouveau</i> | | | | | |
| 0358 | Bocal | 125 g | 3 à 4 | 19,60 | 24,50 € |
| 0355 | Bocal | 180 g | 5 | 17,94 | 32,30 € |
| Caprice de Foie Gras de Canard du Sud-Ouest au Cœur de Figue et au Sel de Guérande | | | | | |
| 0095 | Bocal | 180 g | 5 | 13,33 | 24,00 € |
| Bloc de Foie Gras de Canard du Sud-Ouest avec Morceaux | | | | | |
| 0051 | Boîte ronde | 65 g | 2 | 15,23 | 9,90 € |
| 0052 | Boîte rectangulaire | 130 g | 4 | 13,31 | 17,30 € |
| 0055 | Boîte rectangulaire | 200 g | 5 à 6 | 12,50 | 25,00 € |
| Bloc de Foie Gras de Canard du Sud-Ouest | | | | | |
| 0101 | Boîte ronde | 65 g | 2 | 13,54 | 8,80 € |
| 0102 | Boîte rectangulaire | 100 g | 3 à 4 | 12,70 | 12,70 € |
| 0103 | Boîte rectangulaire | 130 g | 4 | 11,69 | 15,20 € |
| 0106 | Boîte rectangulaire | 200 g | 5 à 6 | 10,85 | 21,70 € |
| 0278 | Bocal | 125 g | 3 à 4 | 12,96 | 16,20 € |





Truffes

Mystérieuse et envoûtante, la truffe alimente un monde de secrets. Elle se développe dans une truffière (terrain planté le plus souvent de chênes verts et blancs appelés chênes truffiers). La recherche de la truffe s'appelle le "cavage".

La Truffe Noire *Tuber Melanosporum* est récoltée principalement dans le Sud-Est et le Sud-Ouest de la France, dans le nord de l'Italie et en Espagne. Sa récolte a lieu de décembre à mars.

Pendant la saison, c'est l'élégante odeur de truffe fraîche qui envahit notre atelier de Souillac.

Retrouvez tous nos conseils et recettes : www.foie-gras-godard.fr



La Truffe Brossee Extra ou 1er Choix est une truffe entière de très grande qualité, utilisée pour cuisiner des volailles, du foie gras...

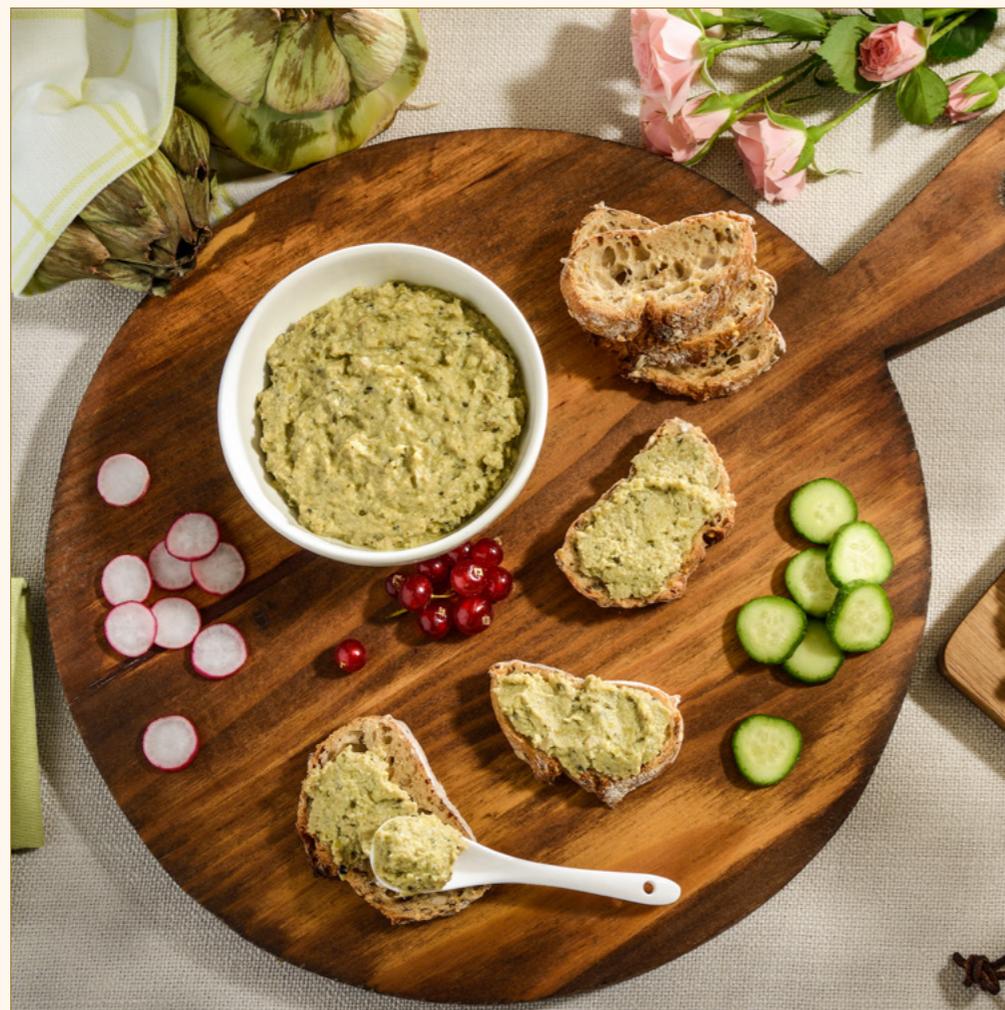
Les Morceaux provenant de truffes entières agrémentent des salades, des pâtes, des farces... Les Pelures sont des lamelles de truffes, conseillées pour les omelettes, brouillades... Les Brisures, parfaites pour confectionner les sauces, sont les plus petits morceaux de truffes.

Truffes & Jus de Truffes

| Code | Conditionnement | Poids net total/ Poids net égoutté | Prix par 100g ou au litre € | Prix TTC* |
|--|-----------------|------------------------------------|--------------------------------|-----------|
| 1 Truffes Noires Brossees Extra Tuber Melanosporum Première Cuisson | | | | |
| 8149 | Bocal | 15 g / 10 g | 286,00 | 28,60 € |
| 2 Truffes Noires Brossees Extra Tuber Melanosporum | | | | |
| 3508 | Bocal | 30 g / 25 g | 225,60 | 56,40 € |
| 1570 | Bocal | 57 g / 50 g | 216,00 | 108,00 € |
| 3 Truffes Noires Brossees 1^{er} Choix Tuber Melanosporum | | | | |
| 3529 | Bocal | 15 g / 12,5 g | 191,20 | 23,90 € |
| 3535 | Bocal | 30 g / 25 g | 185,20 | 46,30 € |
| 1576 | Bocal | 57 g / 50 g | 183,20 | 91,60 € |
| Morceaux de Truffes Noires Tuber Melanosporum | | | | |
| 3534 | Bocal | 15 g / 12,5 g | 164,00 | 20,50 € |
| 3540 | Bocal | 30 g / 25 g | 160,40 | 40,10 € |
| Pelures de Truffes Noires Tuber Melanosporum | | | | |
| 3531 | Bocal | 15 g / 12,5 g | 135,20 | 16,90 € |
| 3539 | Bocal | 30 g / 25 g | 133,60 | 33,40 € |
| Brisures de Truffes Noires Tuber Melanosporum | | | | |
| 3548 | Bocal | 15 g / 12,5 g | 96,00 | 12,00 € |
| 3541 | Bocal | 30 g / 25 g | 94,00 | 23,50 € |
| Brisures de Truffes d'Été Tuber Aestivum | | | | |
| 1539 | Bocal | 30 g / 25 g | 28,40 | 7,10 € |
| Carpaccio de Truffes Noires à l'Huile d'Olive Aromatisé | | | | |
| 8148 | Bocal | 20 g / 10 g | 139,00 | 13,90 € |
| Carpaccio de Truffes d'Été à l'Huile d'Olive Aromatisé | | | | |
| 8147 | Bocal | 20 g / 10 g | 92,00 | 9,20 € |
| Jus de Truffes Noires | | | | |
| 3524 | Boîte | 60 ml | 290,00 | 17,40 € |
| 1549 | Boîte | 100 ml | 290,00 | 29,00 € |

Nous proposons la truffe fraîche Tuber Melanosporum de décembre à mars (*prix pouvant fluctuer selon le cours)

Entrées



1

Amuse-Bouches

| Code | Conditionnement | Poids net | Nbre de parts | Prix par 100g ou au litre € | Prix TTC |
|---|-----------------------|-----------|---------------|--------------------------------|----------|
| Saucisses Cocktail au Piment d'Espelette | | | | | |
| 1298 | Boîte ronde | 200 g | | 4,40 | 8,80 € |
| Beurre Truffé à la Truffe Noire (DDM : 45 jours entre 0 et 4°C) Disponible pour les fêtes de fin d'année | | | | | |
| 1978 | Boîte métal | 50 g | | 22,00 | 11,00 € |
| Olivade à la Truffe de la Saint-Jean 2% Aromatisée | | | | | |
| 3920 | Bocal | 90 g | | 5,56 | 5,00 € |
| 1 Délice d'Artichaut à la Truffe de la Saint-Jean 3% Aromatisé | | | | | |
| 0656 | Bocal | 90 g | | 5,44 | 4,90 € |
| Délice de Pois Chiches à la Truffe de la Saint-Jean 3% Aromatisé | | | | | |
| 0657 | Bocal | 90 g | | 5,22 | 4,70 € |
| Tapenade aux Olives Vertes | | | | | |
| 4123 | Bocal | 100 g | | 6,90 | 6,90 € |
| Caviar d'Aubergine | | | | | |
| 4124 | Bocal | 100 g | | 6,90 | 6,90 € |
| Cracks'Oc Huile d'Olive et Romarin (DDM : 8 mois) | | | | | |
| 4182 | Sachet <i>Nouveau</i> | 125 g | | 5,52 | 6,90 € |
| Mini Biscottes Tradition | | | | | |
| 4164 | Sachet | 150 g | | 2,67 | 4,00 € |

Veloutés et Soupe

| | | | | | |
|---|-----------|--------|---|-------|---------|
| Velouté Truffé à la Truffe Noire | | | | | |
| 1353 | Bouteille | 480 ml | 2 | 34,38 | 16,50 € |
| Velouté aux Cèpes | | | | | |
| 0044 | Bouteille | 480 ml | 2 | 27,50 | 13,20 € |
| Soupe Campagnarde | | | | | |
| 1351 | Bocal | 760 g | 2 | 1,13 | 8,60 € |



1

Nous avons puisé notre inspiration dans les recettes traditionnelles du Quercy et du Périgord pour préparer cette gamme de pâtés au foie gras.

Ce mariage parfait des goûts et des textures se déguste avec gourmandise en entrée ou en plat unique sur un lit de salade verte ou lors d'un repas improvisé.

Pour un pâté au foie gras encore plus gourmand, le Pâté Périgueux ajoute à sa recette des truffes et du jus de truffes : la recette Périgourdine par excellence à votre table.

Pâtés à Base de Foie Gras

| Code | Conditionnement | Poids net | Nbre de parts | Prix par 100g € | | Prix TTC |
|---|---|-----------|---------------|-----------------|---|----------|
| Pâté de Foie d'Oie - 50% Foie Gras d'Oie | | | | | | |
| 0751 | Boîte ronde | 130 g | 4 | 9,62 |  | 12,50 € |
| Pâté de Foie de Canard Truffé - 50% Bloc de Foie Gras de Canard | | | | | | |
| 0620 | Boîte ronde | 130 g | 4 | 9,92 | | 12,90 € |
| Pâté de Foie de Canard - 50% Bloc de Foie Gras de Canard | | | | | | |
| 0600 | Boîte ronde | 65 g | 2 | 10,15 | | 6,60 € |
| 0601 | Boîte ronde | 130 g | 4 | 7,69 | | 10,00 € |
| 0602 | Boîte ronde | 200 g | 6 | 6,75 | | 13,50 € |
| 1 | Pâté au Foie de Canard - 40% Foie Gras de Canard | | | | | |
| 0630 | Boîte ronde | 130 g | 4 | 7,69 | | 10,00 € |
| Pâté Périgueux - 30% Foie Gras d'Oie | | | | | | |
| 0781 | Boîte ronde | 130 g | 4 | 9,85 |  | 12,80 € |
| Pâté Périgueux - 30% Foie Gras de Canard | | | | | | |
| 0782 | Boîte ronde | 130 g | 4 | 9,77 | | 12,70 € |
| Délice d'Oie - Terrine au Foie d'Oie - 25% Foie Gras d'Oie | | | | | | |
| 0770 | Boîte ronde | 65 g | 2 | 8,15 |  | 5,30 € |
| 0771 | Boîte ronde | 130 g | 4 | 6,54 | | 8,50 € |
| Délice de Canard - Terrine au Foie de Canard - 25% Foie Gras de Canard | | | | | | |
| 0650 | Boîte ronde | 65 g | 2 | 7,69 | | 5,00 € |
| 0651 | Boîte ronde | 130 g | 4 | 6,00 | | 7,80 € |
| 0653 | Boîte ronde | 200 g | 6 | 5,60 | | 11,20 € |
| Pâté Périgourdin - Terrine au Foie de Canard - 20% Foie Gras de Canard | | | | | | |
| 0713 | Boîte rectangulaire | 200 g | 4 | 5,50 | | 11,00 € |
| Fritons de Canard au Foie de Canard - 20% Foie Gras de Canard | | | | | | |
| 0685 | Boîte ronde | 65 g | 2 | 8,15 | | 5,30 € |
| 0686 | Boîte ronde | 130 g | 4 | 6,46 | | 8,40 € |
| Régal de Canard au Jus de Truffes Noires - Terrine au Foie de Canard - 20% Foie Gras de Canard | | | | | | |
| 0715 | Boîte ronde | 130 g | 4 | 6,00 | | 7,80 € |
| Gourmandise de Canard - Terrine au Foie de Canard - 20% Foie Gras de Canard | | | | | | |
| 0688 | Boîte ronde | 65 g | 2 | 7,69 | | 5,00 € |
| 0689 | Boîte ronde | 130 g | 4 | 5,92 | | 7,70 € |
| Rillettes de Canard au Foie de Canard - 20% Foie Gras de Canard | | | | | | |
| 0692 | Boîte ronde | 130 g | 4 | 5,85 | | 7,60 € |
| 0679 | Bocal | 90 g | 2 à 3 | 6,67 | | 6,00 € |
| 0700 | Bocal <i>Nouveau</i> | 180 g | 5 | 5,00 | | 9,00 € |
| Pâté à l'Ancienne - Terrine au Foie de Canard - 20% Foie Gras de Canard | | | | | | |
| 0710 | Boîte ronde | 130 g | 4 | 5,62 | | 7,30 € |



Entrées Raffinées



1



2



3

Préparées avec du foie gras de canard, nos spécialités raffinées sublimeront vos repas de fêtes. Le foie gras associé à des viandes fines telles que la caille, la pintade ou le magret, combleront les papilles des fins gourmets.

Nous restons dans la tradition avec nos cous farcis qui se dégustent aussi bien froids en hors-d'oeuvre ou chauds nappés de Sauce Périgueux.

| Code | Conditionnement | Poids net | Nbre de parts | Prix par 100g € | Prix TTC |
|--|---------------------|-----------|---------------|-----------------|----------|
| Mousse de Foie de Canard - 50% Foie Gras de Canard | | | | | |
| 0605 | Boîte flûte | 130 g | 4 | 6,62 | 8,60 € |
| Caille Farcie au Foie de Canard - 25% Foie Gras de Canard | | | | | |
| 0655 | Boîte rectangulaire | 200 g | 4 | 7,35 | 14,70 € |
| 1 Millefeuille de Pintade au Foie de Canard - Terrine au Foie de Canard - 20% Foie Gras de Canard | | | | | |
| 0691 | Boîte ronde | 310 g | 6 à 8 | 6,42 | 19,90 € |
| 0695 | Terrine trapèze | 1000 g | 22 à 24 | 4,80 | 48,00 € |
| Marbré au Foie de Canard à la Truffe de la Saint-Jean 2% Aromatisé - Terrine au Foie de Canard - 20% Foie Gras de Canard | | | | | |
| 0659 | Boîte ronde | 310 g | 6 à 8 | 6,42 | 19,90 € |
| Magret de Canard du Sud-Ouest Fourné au Foie Gras de Canard du Sud-Ouest Mi-Cuit (20% Foie Gras de Canard) (DLC: 4 mois entre 0 et 4°C) | | | | | |
| Disponible pour les fêtes de fin d'année | | | | | |
| 0167 | Sous vide | 380 g | 5 à 6 | 7,37 | 28,00 € |
| 2 Magret de Canard du Sud-Ouest Fourné au Foie Gras de Canard du Sud-Ouest (20% Foie Gras de Canard) | | | | | |
| 0699 | Boîte ronde | 380 g | 5 à 6 | 7,11 | 27,00 € |
| 3 Roulades de Jambon au Foie de Canard en Gelée au Sauternes - 25% Foie Gras de Canard | | | | | |
| 0698 | Boîte rectangulaire | 200 g | 4 | 6,95 | 13,90 € |
| Cou d'Oie Farcie au Foie de Canard - 20% Foie Gras de Canard | | | | | |
| 0681 | Boîte ronde | 500 g | 8 | 4,60 | 23,00 € |
| Cou de Canard Farcie au Foie de Canard - 20% Foie Gras de Canard | | | | | |
| 0680 | Boîte ronde | 380 g | 6 | 4,61 | 17,50 € |
| Jambonneau | | | | | |
| 1267 | Bocal | 190 g | 2 | 3,47 | 6,60 € |
| 1269 | Bocal | 380 g | 4 | 3,03 | 11,50 € |
| Boudin Noir aux Châtaignes | | | | | |
| 0952 | Boîte flûte | 200 g | 2 à 3 | 3,00 | 6,00 € |
| Soufflé Truffé à la Truffe Noire | | | | | |
| 1290 | Bocal | 85 g | 1 | 9,18 | 7,80 € |
| Soufflé au Foie Gras de Canard - 20% Foie Gras de Canard | | | | | |
| 0661 | Bocal | 85 g | 1 | 7,88 | 6,70 € |

Pâtés & Terrines



1

| Code | Conditionnement | Poids net | Nbre de parts | Prix par 100g € | Prix TTC |
|---|-----------------|-----------|---------------|-----------------|----------|
| 1 Terrine d'Oie | | | | | |
| 0909 | Boîte ronde | 65 g | 2 | 5,54 | 3,60 € |
| 0910 | Boîte ronde | 130 g | 4 | 3,62 | 4,70 € |
| Terrine de Canard aux Cèpes | | | | | |
| 0951 | Boîte ronde | 130 g | 4 | 3,38 | 4,40 € |
| Terrine de Canard au Poivre Vert et Pistache | | | | | |
| 0168 | Boîte ronde | 65 g | 2 | 5,54 | 3,60 € |
| 0169 | Boîte ronde | 130 g | 4 | 3,62 | 4,70 € |
| Terrine de Canard | | | | | |
| 0905 | Boîte ronde | 65 g | 2 | 4,92 | 3,20 € |
| 0906 | Boîte ronde | 130 g | 4 | 3,31 | 4,30 € |
| 0908 | Boîte ronde | 200 g | 6 | 2,70 | 5,40 € |
| Rillettes d'Oie | | | | | |
| 0830 | Boîte ronde | 65 g | 2 | 5,08 | 3,30 € |
| 0831 | Boîte ronde | 130 g | 4 | 3,85 | 5,00 € |
| 0833 | Bocal | 180 g | 5 | 3,72 | 6,70 € |
| Rillettes de Canard | | | | | |
| 0800 | Boîte ronde | 65 g | 2 | 5,08 | 3,30 € |
| 0801 | Boîte ronde | 130 g | 4 | 3,85 | 5,00 € |
| 0802 | Boîte ronde | 190 g | 6 | 3,37 | 6,40 € |
| 0803 | Boîte ronde | 400 g | 10 | 3,10 | 12,40 € |
| Rillettes Pur Canard au Magret Fumé | | | | | |
| 0810 | Boîte ronde | 130 g | 4 | 4,00 | 5,20 € |
| 0812 | Bocal | 90 g | 2 à 3 | 4,67 | 4,20 € |
| 0152 | Bocal | 180 g | 5 | 4,06 | 7,30 € |
| Fritons de Canard | | | | | |
| 0860 | Boîte ronde | 130 g | 4 | 3,92 | 5,10 € |
| 0861 | Boîte ronde | 190 g | 6 | 3,84 | 7,30 € |
| 0862 | Bocal | 180 g | 5 | 4,39 | 7,90 € |



1

Notre gamme de pâtés et terrines rend hommage à la richesse gastronomique du Sud-Ouest en proposant des spécialités inspirées de la générosité des recettes traditionnelles.

Nous vous proposons des terrines et rillettes d'oie ou de canard dans leur plus simple appareil. Pour satisfaire tous les gourmets, nos terrines sont aussi associées aux célèbres produits de notre région : magret, truffe, piment d'Espelette, Vieille Prune de Souillac...

Ces authentiques terrines à la saveur généreuse se bonifient au fil du temps.

Pâtés & Terrines

| Code | Conditionnement | Poids net | Nbre de parts | Prix par 100g € | Prix TTC |
|--|-----------------|-----------|---------------|-----------------|---------------|
| Manchonnade de Canard Confit aux Légumes du Soleil | | | | | |
| 0266 | Bocal | 125 g | 3 à 4 | 4,08 | 5,10 € |
| Terrine Campagnarde Truffée à la Truffe Noire | | | | | |
| 0903 | Boîte ronde | 65 g | 2 | 6,15 | 4,00 € |
| 0904 | Boîte ronde | 130 g | 4 | 4,69 | 6,10 € |
| 0161 | Bocal | 180 g | 5 | 4,56 | 8,20 € |
| Terrine Campagnarde à la Truffe de la Saint-Jean 3% Aromatisée | | | | | |
| 0915 | Boîte ronde | 130 g | 4 | 3,85 | 5,00 € |
| Terrine Campagnarde | | | | | |
| 0900 | Boîte ronde | 130 g | 4 | 3,15 | 4,10 € |
| 0901 | Boîte ronde | 200 g | 6 | 2,65 | 5,30 € |
| Terrine Campagnarde au Piment d'Espelette | | | | | |
| 0960 | Boîte ronde | 130 g | 4 | 3,23 | 4,20 € |
| Terrine Périgourdine à la Vieille Prune "Louis Roque" de Souillac | | | | | |
| 0249 | Boîte ronde | 130 g | 4 | 2,85 | 3,70 € |
| 1 Terrine aux Piquillos et Chorizo | | | | | |
| 0719 | Bocal | 90 g | 2 à 3 | 3,33 | 3,00 € |
| 0721 | Boîte ronde | 130 g | 4 | 2,69 | 3,50 € |
| Pâté de Sanglier Aromatisé à l'Armagnac | | | | | |
| 0946 | Boîte ronde | 65 g | 2 | 5,38 | 3,50 € |
| 0947 | Boîte ronde | 130 g | 4 | 3,46 | 4,50 € |

Un accessoire indispensable

Pour faciliter l'ouverture des boîtes de conserve, quel que soit le format.

1938 L'ouvre-boîte de sûreté **9,90 €**

Plats Cuisinés



Nos confits et cassoulets d'oie ou de canard possèdent les qualités gustatives exceptionnelles des grandes spécialités gastronomiques du Sud-Ouest.

Nos cassoulets sont cuisinés par notre Chef selon une recette familiale traditionnelle.

Nos confits sont juste assaisonnés de sel et conservés dans leur graisse, pour un goût authentique.

Cassoulets & Confits

| Code | Conditionnement | Poids net/ Poids net égouté | Nbre de parts | Prix par 100g € | Prix TTC |
|--|----------------------------|--------------------------------|---------------|-----------------|----------|
| Cassoulet au Confit d'Oie | | | | | |
| 1157 | Boîte ronde | 420 g | 1 | 1,90 | 8,00 € |
| 1158 | Boîte ronde | 840 g | 2 | 1,54 | 12,90 € |
| Cassoulet Gastronomique au Confit de Canard | | | | | |
| 1156 | Boîte ronde | 1500 g | 3 à 4 | 1,53 | 22,90 € |
| 1155 | Bocal | 950 g | 2 à 3 | 1,95 | 18,50 € |
| Cassoulet au Confit de Canard | | | | | |
| 1150 | Boîte ronde | 420 g | 1 | 1,71 | 7,20 € |
| 1151 | Boîte ronde | 840 g | 2 | 1,54 | 12,90 € |
| 1287 | Bocal | 380 g | 1 | 1,89 | 7,20 € |
| 1152 | Bocal | 980 g | 2 à 3 | 1,72 | 16,90 € |
| 1 Cassoulet aux Manchons de Canard | | | | | |
| 1153 | Boîte ronde | 420 g | 1 | 1,64 | 6,90 € |
| 1154 | Boîte ronde | 840 g | 2 | 1,33 | 11,20 € |
| Confit d'Oie du Périgord | | | | | |
| 1021 | Boîte ronde | 765 g / 425 g | 2 | 3,74 | 15,90 € |
| 2 Confit de Canard du Sud-Ouest Mi-Cuit (DLC : 9 mois entre 0 et 4°C) | | | | | |
| 1009 | 1 cuisse sous vide | 220 g | 1 | 2,95 | 6,50 € |
| 4060 | 4 cuisses sous vide | 1000 g | 4 | 2,40 | 24,00 € |
| Confit de Canard du Sud-Ouest | | | | | |
| 1000 | Boîte ronde 1 cuisse | 390 g / 210 g | 1 | 4,52 | 9,50 € |
| 1001 | Boîte ronde 2 cuisses | 765 g / 425 g | 2 | 3,84 | 16,30 € |
| 1003 | Boîte ronde 4 cuisses | 1250 g / 700 g | 4 | 3,27 | 22,90 € |
| 1004 | Boîte ronde 6 cuisses | 2000 g / 1080 g | 6 | 3,14 | 33,90 € |
| 1005 | Boîte ronde 8 cuisses | 2000 g / 1080 g | 8 | 3,14 | 33,90 € |
| 1002 | Bocal 2 cuisses | 680 g / 390 g | 2 | 4,44 | 17,30 € |
| Confit de Manchons de Canard du Sud-Ouest | | | | | |
| 1040 | Boîte ronde 7 à 8 manchons | 765 g / 425 g | 3 à 4 | 2,59 | 11,00 € |
| 3 Effiloché de Viande de Canard Confitée | | | | | |
| 0215 | Bocal | 360 g | 2 | 3,14 | 11,30 € |

Gésiers



| Code | Conditionnement | Poids net total/ Poids net égoutté | Prix par 100g € | Prix TTC* |
|--|-----------------|------------------------------------|-----------------|-----------|
| Gésiers d'Oie Confits | | | | |
| 1120 | Boîte ronde | 390 g / 220 g | 5,45 | 12,00 € |
| Gésiers de Canard Confits | | | | |
| 1100 | Boîte ronde | 200 g / 110 g | 6,27 | 6,90 € |
| 1101 | Boîte ronde | 390 g / 220 g | 5,14 | 11,30 € |
| Gésiers de Canard Confits Émincés | | | | |
| 1103 | Boîte ronde | 200 g / 110 g | 6,91 | 7,60 € |
| Graisse d'Oie | | | | |
| 1061 | Boîte ronde | 350 g | 1,69 | 5,90 € |
| 1067 | Bocal | 320 g | 1,91 | 6,10 € |
| Graisse de Canard | | | | |
| 1060 | Boîte ronde | 350 g | 1,63 | 5,70 € |
| 1066 | Bocal | 320 g | 1,84 | 5,90 € |

Produits Frais

| | | | | |
|--|-----------------|-----------|------|---------|
| Magret de Canard Fumé Tranché (DLC : 2 mois entre 0 et 4°C) | | | | |
| 1952 | Plaquette | 90 g | 7,67 | 6,90 € |
| 1 Saucissons Quercynois au Foie Mi-Cuits (DLC : 4 mois entre 0 et 4°C) | | | | |
| 1964 | Poche sous vide | 4 x 125 g | 2,80 | 14,00 € |
| Saucissons Quercynois à la Truffe de la Saint-Jean 5% Aromatisés Mi-Cuits (DLC : 4 mois entre 0 et 4°C) | | | | |
| 0046 | Poche sous vide | 4 x 125 g | 2,90 | 14,50 € |

DLC : Date Limite de Consommation



1

Nos recettes longuement mijotées au caractère originel rappellent les saveurs d'antan. Ces plats familiaux sont à déguster en toute occasion.

Nos viandes sélectionnées pour leur qualité sont accompagnées des spécialités de nos régions : les lentilles vertes du Puy, le piment d'Espelette, les vins de Bergerac et de Cahors...

Cuisine de Tradition

| Code | Conditionnement | Poids net | Nbre de parts | Prix par 100g € | Prix TTC |
|--|-----------------|-----------|---------------|-----------------|----------|
| Confit d'Oie aux Lentilles Vertes du Puy | | | | | |
| 1191 | Boîte ronde | 420 g | 1 | 1,95 | 8,20 € |
| 1192 | Boîte ronde | 840 g | 2 | 1,61 | 13,50 € |
| 1193 | Bocal | 950 g | 2 à 3 | 1,85 | 17,60 € |
| Cuisses de Canard Confites du Sud-Ouest aux Cèpes | | | | | |
| 1015 | Bocal | 580 g | 2 | 3,09 | 17,90 € |
| Axoa de Canard | | | | | |
| 0259 | Bocal | 580 g | 2 | 1,90 | 11,00 € |
| Choucroute Garnie au Confit de Canard | | | | | |
| 1280 | Boîte ronde | 420 g | 1 | 1,71 | 7,20 € |
| 1281 | Bocal | 900 g | 2 à 3 | 1,66 | 14,90 € |
| Saucisse de Canard aux Lentilles et au Piment d'Espelette | | | | | |
| 1188 | Boîte ronde | 420 g | 1 | 1,74 | 7,30 € |
| 1189 | Boîte ronde | 840 g | 2 | 1,61 | 13,50 € |
| Sauté de Bœuf au Vin de Bergerac | | | | | |
| 1295 | Boîte ronde | 410 g | 1 à 2 | 2,41 | 9,90 € |
| 1296 | Boîte ronde | 820 g | 3 à 4 | 2,06 | 16,90 € |
| 0178 | Bocal | 580 g | 2 à 3 | 2,40 | 13,90 € |
| Coq au Vin de Cahors | | | | | |
| 1253 | Boîte ronde | 410 g | 1 à 2 | 2,20 | 9,00 € |
| 1255 | Boîte ronde | 820 g | 3 à 4 | 1,90 | 15,60 € |
| 0177 | Bocal | 580 g | 2 à 3 | 2,07 | 12,00 € |
| 1 Civet d'Oie au Vin de Cahors | | | | | |
| 1250 | Boîte ronde | 410 g | 1 à 2 | 2,61 | 10,70 € |
| 1252 | Boîte ronde | 820 g | 3 à 4 | 2,32 | 19,00 € |
| Salmis de Canard aux Cèpes et Vin de Cahors | | | | | |
| 1264 | Boîte ronde | 410 g | 1 à 2 | 2,44 | 10,00 € |
| 1266 | Boîte ronde | 820 g | 3 à 4 | 2,26 | 18,50 € |
| Pot-au-Feu de Canard | | | | | |
| 1263 | Bocal | 1400 g | 2 à 3 | 2,16 | 30,30 € |
| Enchaud Recette Périgourdine - Filet de Porc Cuisiné | | | | | |
| 1257 | Bocal | 450 g | 3 à 4 | 3,76 | 16,90 € |
| Épaule de Porc Rôtie | | | | | |
| 1256 | Boîte ronde | 450 g | 3 à 4 | 2,56 | 11,50 € |
| Tripoux | | | | | |
| 1591 | Boîte ronde | 380 g | 2 | 2,87 | 10,90 € |





1



2



3

Un mariage de saveurs très réussi pour ces plats cuisinés aux accents du terroir. Ces mets délicats seront les invités parfaits pour impressionner vos convives.

Des produits nobles, que ce soit pour le choix des viandes ou des accompagnements, ont été sélectionnés avec soin par notre Chef pour la confection de ces recettes.

| Code | Conditionnement | Poids net | Nbre de parts | Prix par 100g € | Prix TTC |
|--|----------------------------|-----------|---------------|-----------------|----------------|
| Chou Farci au Foie de Canard | | | | | |
| 1268 | Bocal | 360 g | 2 | 2,28 | 8,20 € |
| Suprême de Volaille au Vin Blanc et aux Morilles | | | | | |
| 0085 | Boîte ronde | 410 g | 1 à 2 | 2,27 | 9,30 € |
| 0084 | Boîte ronde | 820 g | 3 à 4 | 1,99 | 16,30 € |
| 1 Suprême de Pintade au Cidre et au Calvados | | | | | |
| 0663 | Boîte ronde <i>Nouveau</i> | 820 g | 3 à 4 | 1,98 | 16,20 € |
| 2 Blanquette d'Oie du Périgord aux Petits Légumes | | | | | |
| 0239 | Bocal | 580 g | 2 à 3 | 2,69 | 15,60 € |
| Fricassée de Pintade au Monbazillac | | | | | |
| 1270 | Boîte ronde | 820 g | 3 à 4 | 1,89 | 15,50 € |
| Canard à l'Orange | | | | | |
| 1273 | Boîte ronde | 420 g | 1 à 2 | 2,26 | 9,50 € |
| 0175 | Bocal | 580 g | 2 à 3 | 2,40 | 13,90 € |
| 3 Ris de Veau aux Morilles | | | | | |
| 1293 | Bocal | 380 g | 2 | 7,08 | 26,90 € |
| Ris de Veau aux Girolles | | | | | |
| 0241 | Bocal | 380 g | 2 | 6,55 | 24,90 € |

Accompagnements



1

Champignons

| Code | Conditionnement | Poids net | Nbre de parts | Prix par 100g € | Prix TTC |
|---|-----------------|---------------|---------------|-----------------|----------|
| 1 Girolles au Naturel | | | | | |
| 1557 | Bocal | 200 g / 120 g | | 5,83 | 7,00 € |
| Cèpes Jambes et Morceaux Cuisinés à la Graisse de Canard | | | | | |
| 1291 | Bocal | 170 g / 150 g | | 5,00 | 7,50 € |
| 1292 | Boîte ronde | 520 g / 460 g | | 4,11 | 18,90 € |
| Têtes de Cèpes Cuisinées à l'Huile | | | | | |
| 0180 | Bocal | 380 g / 280 g | | 6,25 | 17,50 € |
| Cèpes Jambes et Morceaux Cuisinés à l'Huile | | | | | |
| 1500 | Boîte ronde | 270 g / 230 g | | 5,43 | 12,50 € |
| 1545 | Bocal | 235 g / 210 g | | 5,95 | 12,50 € |
| 1546 | Bocal | 490 g / 420 g | | 5,40 | 22,70 € |
| Cèpes Secs Extra (DDM : 36 mois) | | | | | |
| 1516 | Pot operculé | 25 g | | 22,80 | 5,70 € |
| Morilles Séchées Extra (DDM : 36 mois) | | | | | |
| 1542 | Pot operculé | 25 g | | 61,20 | 15,30 € |

Légumes

| | | | | | |
|--|-------|-------|---|------|--------|
| Haricots Cuisinés à la Graisse d'Oie | | | | | |
| 1195 | Bocal | 400 g | 2 | 1,20 | 4,80 € |
| 1190 | Bocal | 765 g | 3 | 1,05 | 8,00 € |
| Haricots Tarbais Cuisinés à la Graisse d'Oie | | | | | |
| 1197 | Bocal | 400 g | 2 | 1,63 | 6,50 € |
| Lentilles Vertes du Puy Cuisinées à la Graisse d'Oie | | | | | |
| 1198 | Bocal | 400 g | 2 | 1,20 | 4,80 € |
| 1199 | Bocal | 765 g | 3 | 1,05 | 8,00 € |
| Marrons Entiers au Naturel (DDM : 36 mois) Disponible pour les fêtes de fin d'année | | | | | |
| 1532 | Bocal | 240 g | | 2,79 | 6,70 € |

DDM : Date de Durabilité Minimale (pour une dégustation optimale)



1

Épicerie Fine

Nous vous proposons une sélection de condiments et sauces pour relever les saveurs de vos plats.

Accompagnez vos foies gras avec nos confits de figues ou d'oignons au goût fruité et sublimez vos viandes avec nos sauces raffinées.

Nos huiles, moutardes et sels aux différentes saveurs ajoutent à vos assaisonnements une touche d'originalité.

Condiments

| Code | Conditionnement | Poids net | Prix par 100g ou au litre € | Prix TTC |
|---|---|-----------|--------------------------------|----------|
| Confit de Figes au Monbazillac | | | | |
| 1306 | Bocal <i>Nouvelle recette</i> | 100 g | 4,50 | 4,50 € |
| Confit d'Oignons au Monbazillac | | | | |
| 1305 | Bocal <i>Nouvelle recette</i> | 100 g | 4,50 | 4,50 € |
| Confit d'Échalotes et de Framboises | | | | |
| 1310 | Bocal <i>Nouveau</i> | 100 g | 4,50 | 4,50 € |
| 1 | Sauce au Foie Gras - 20% Foie Gras de Canard | | | |
| 1302 | Boîte ronde | 200 g | 2,70 | 5,40 € |
| Sauce Périgueux | | | | |
| 1300 | Boîte flûte | 200 g | 4,60 | 9,20 € |
| Sauce Truffée à la Truffe Noire | | | | |
| 1510 | Boîte flûte | 100 g | 6,00 | 6,00 € |
| 1511 | Boîte flûte | 200 g | 5,90 | 11,80 € |
| Huile de Noix (DDM : 24 mois) | | | | |
| 1508 | Bouteille | 200 ml | 36,00 | 7,20 € |
| Préparation à base d'Huile d'Olive Aromatisée (Arôme Truffe Noire) (DDM : 24 mois) | | | | |
| 3600 | Bouteille | 60 ml | 108,33 | 6,50 € |
| 0139 | Bouteille | 100 ml | 75,00 | 7,50 € |
| Préparation à base d'Huile d'Olive Aromatisée (Arôme Truffe Blanche) (DDM : 24 mois) | | | | |
| 3602 | Bouteille | 60 ml | 156,67 | 9,40 € |
| 0140 | Bouteille | 100 ml | 102,00 | 10,20 € |
| Moutarde Truffée Aromatisée à la Truffe Noire (DDM : 18 mois) | | | | |
| 1515 | Bocal | 90 g | 7,44 | 6,70 € |
| Moutarde Violette de Brive au Moût de Raisin (DDM : 24 mois) | | | | |
| 4151 | Pot | 200 g | 2,35 | 4,70 € |
| Ketchup à la Truffe d'Été 3% Aromatisé | | | | |
| 3927 | Bocal <i>Nouveau</i> | 90 g | 4,67 | 4,20 € |
| Sel de Guérande Truffé à la Truffe Noire (DDM : 36 mois) | | | | |
| 3907 | Moulin | 70 g | 12,14 | 8,50 € |
| Sel de Maldon Truffé à la Truffe Noire (DDM : 36 mois) | | | | |
| 3901 | Bocal | 50 g | 22,20 | 11,10 € |

DDM : Date de Durabilité Minimale (pour une dégustation optimale)

La Sélection d'Annabel



Nous vous suggérons une sélection de douceurs et d'alcools pour une touche de gourmandise.

La noix, spécialité de notre terroir, trouve une place de choix que ce soit dans les douceurs, les gâteaux ou encore dans les apéritifs.

| Code | Conditionnement | Poids net ou au litre | Prix par 100g € | Prix TTC |
|---|---------------------------------|-----------------------|-----------------|----------|
| Confitures | | | | |
| 4132 | Figues de Provence | 325 g | 2,00 | 6,50 € |
| 4134 | Cerises Noires | 325 g | 2,00 | 6,50 € |
| 4116 | Reine-Claude à la Vieille Prune | 270 g | 1,96 | 5,30 € |
| 4139 | Noix | 220 g | 2,77 | 6,10 € |
| 4174 | Marrons Nature <i>Nouveau</i> | 325 g | 2,00 | 6,50 € |
| Arlequines de Carlux (DDM : 10 mois) | | | | |
| 1609 | Sachet | 150 g | 4,80 | 7,20 € |
| Chocolats Aromatisés (Arôme Truffe) (DDM : 12 mois) | | | | |
| 1518 | Pyramide | 80 g | 6,88 | 5,50 € |
| Amandes Grillées chocolat au lait aromatisées à la Noix (DDM : 6 mois) | | | | |
| 4109 | Ballotin | 100 g | 6,90 | 6,90 € |
| Nonettes aux Noix du Périgord (DDM : 6 mois) | | | | |
| 4143 | Sachet | 120 g | 4,92 | 5,90 € |
| 1 Lolottes aux Noix (DDM : 3 mois) | | | | |
| 4175 | Sachet <i>Nouveau</i> | 150 g | 3,87 | 5,80 € |
| 2 LO Sabl'Oc (DDM : 8 mois) | | | | |
| 4181 | Sachet <i>Nouveau</i> | 220 g | 2,68 | 5,90 € |
| Gâteau aux Noix Glacé Café - 30% Noix du Périgord (DDM : 3 mois) | | | | |
| 4081 | | 380 g | 3,42 | 13,00 € |
| Gâteau aux Noix du Périgord (DDM : 3 mois) | | | | |
| 4162 | | 300 g | 2,63 | 7,90 € |
| Mini Babas Gourmands à la Vieille Prune | | | | |
| 4104 | Bocal | 200 g | 3,65 | 7,30 € |
| 3 Quinquinoix | | | | |
| 1750 | Bouteille avec étui | 75 cl | 24,00 | 18,00 € |
| Apéritif de Noix "Le Gaillard" | | | | |
| 1785 | Bouteille avec étui | 50 cl | 29,00 | 14,50 € |
| La Vieille Prune | | | | |
| 1755 | Bouteille avec étui | 70 cl | 61,43 | 43,00 € |
| Apéritif Rhum Noix Vanille | | | | |
| 1789 | Bouteille avec étui | 50 cl | 36,00 | 18,00 € |

DDM : Date de Durabilité Minimale (pour une dégustation optimale)

Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour : www.mangerbouger.fr - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Coffrets Cadeaux



Les 6 Spécialités du Terroir en 65g

code : 8141

Valisette bleue à poignée, logo or, dim. 11,7 x 11,5 x 5,9cm

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard du Sud-Ouest 65g
- 1 Délice de Canard - 25% Foie Gras de Canard 65g
- 1 Terrine d'Oie 65g
- 1 Terrine de Canard au Poivre Vert et Pistache 65g
- 1 Rillettes de Canard 65g
- 1 Terrine Quercynoise 65g

~~30,30 €~~ **22,50 €**

Existe aussi en 4 et 10 Spécialités du Terroir



Corbeille du Terroir

code : 8327

Corbeille carton rectangulaire "Dégustez",
dim. 33 x 20 x 7,4 cm

- 1 Blle d'Etiquette Noire Réserve Pécharmant 2018 37,5cl
- 1 Délice de Canard - 25% Foie Gras de Canard 130g
- 1 Terrine d'Oie 130g
- 1 Rillettes Pur Canard au Magret Fumé - bocal 90g
- 1 Terrine Campagnarde au Jus de Truffes Noires Aromatisée - bocal 90g

28,40 €



Valisette Gourmande

code : 8328

Valisette carton bleue, dim. 25x15x10cm

- 1 Blle de Monbazillac "Grains d'Or" 2020 37.5 cl
- 1 Bloc de Foie Gras de Canard du Sud-Ouest 65g
- 1 Délice de Pois Chiches à la Truffe de la St-Jean 3% Aromatisé - bocal 90g
- 1 Rillettes de Canard 65g
- 1 Terrine de Canard 65g

32,70 €

Pour plus de coffrets cadeaux, rendez-vous sur notre site : www.foie-gras-godard.fr

Box du Sud-Ouest

code : 8330

Boite carton color, fermeture aimantée, dim. 28 x 17 x 10 cm

- 1 Blle de Côtes de Bergerac Blanc Moelleux Château Tirepial 2020 37,5 cl
- 1 Bloc de Foie Gras de Canard du Sud-Ouest - bocal 100g
- 1 Rillettes de Canard au Foie de Canard - 20% Foie Gras de Canard 130g
- 1 Terrine Piquillos et Chorizo 130g

32,90 €



Coffret Gastronomique

code : 8312

Coffret carton bleu rectangulaire, logo or,
dim. 35,5 x 19,4 x 9,8 cm

- 1 Blle d'Influence AOP Jurançon Doux 2022 75 cl
- 1 Bloc de Foie Gras de Canard du Sud-Ouest bocal 125g
- 1 Délice de Canard - 25% Foie Gras de Canard 130g
- 1 Rillettes Pur Canard au Magret Fumé 130g
- 1 Terrine Campagnarde Truffée à la Truffe Noire 130g

~~49,70 €~~ **44,70 €**



Panier Champêtre

code : 8332

Panier Trotteur ovale Eclissi, tissu noir, dim. 36 x 25 x 15 cm

- 1 Blle de Passion Rouge Fût - AOP Gaillac 2018 75 cl
- 1 Foie Gras de Canard Entier du Périgord au Jurançon - bocal 90g
- 1 Rillettes d'Oie 130g
- 1 Délice d'Artichaut à la Truffe de la Saint-Jean 3% Aromatisé - bocal 90g

44,90 €



Pour plus de coffrets cadeaux, rendez-vous sur notre site : www.foie-gras-godard.fr

Rejoignez le cercle des Gourmets

Nos clients parlent de nous :



eKomi, spécialiste indépendant pour la gestion des avis clients, vous adresse une demande d'avis par mail après chaque commande sur notre site internet. Les avis de nos clients nous sont précieux et nous aident dans notre démarche d'amélioration continue.

« Je suis entièrement satisfaite de l'entreprise GODARD. Excellents produits, expédition soignée et rapide. J'ai souvent recours à eux pour les repas en famille, et les cadeaux toujours très appréciés. Qualité toujours au rendez-vous. Je ne suis jamais déçue. Merci à vous et à vos équipes. Je resterai fidèle cliente. »

Martine F. le 25/05/2024

Retrouvez toutes les évaluations sur notre site internet.



Calendrier de l'Avent 2023

La presse parle de nous :

En direct du Sud-Ouest

La périgourdine conserverie Godard propose de mêler des spécialités de la maison - pâtés, terrines, blocs de foie gras... - et des chocolats du sarladais Domaine de Béquignol. De quoi se constituer une belle réserve avant Noël pour ceux qui arriveraient à patienter.

Femme Actuelle – hors-série novembre 2023

NOS PETITS PLUS :

- ✓ Rapidité de traitement de votre commande
- ✓ Service client à votre écoute
- ✓ Paiement sécurisé
- ✓ Des avantages exclusifs toute l'année
- ✓ Idées recettes et conseils pratiques
- ✓ Newsletter hebdomadaire

Comment passer commande ?

05 65 41 03 97

www.foie-gras-godard.fr
Paiement sécurisé

SAS GODARD - CHAMBON & MARREL
2103 Route de Salviac - 46300 GOURDON



Retrouvez-nous dans nos boutiques :

Lot (46)

Figeac :

5 bd Juskiewenski - tél : 05 65 50 08 71

Gourdon :

Route de Salviac - tél : 05 65 41 03 97
21 bd du Dr. Cabanès - tél 05 65 41 01 55

Payrignac :

Lieu-dit Cougnac - tél : 05 65 27 54 69

Rocamadour* :

Rue Piétonne - tél : 05 65 33 74 52

Souillac :

132 route de Sarlat - tél : 05 65 32 78 06

Dordogne (24)

Bergerac :

29 rue des Conférences
"place Pélissière"
tél : 05 53 61 93 49

Monpazier :

47 rue Saint-Jacques
tél : 05 53 27 10 47

Sarlat :

14 rue Tourny - tél : 05 53 31 20 17

Paris (75)

Paris 1^{er} :

6 rue des Prouvaires
 Louvre-Rivoli
 Pont-Neuf
tél : 01 42 36 26 27

Lyon (69)

Lyon 6^e :

48 rue de la Tête d'Or
 Masséna
tél : 04 78 52 09 57

* Ouverture de Pâques à Toussaint

À savoir avant de passer commande

(Extraits de nos Conditions Générales de Vente applicables aux ventes à distance sur catalogue ou sur brochure)

L'intégralité de nos conditions générales de vente peut vous être communiquée sur simple demande auprès de notre service client au 05 65 41 03 97 ou par mail à l'adresse : godard@foiegrasgodard.com. Vous pouvez également retrouver nos conditions générales de vente (applicables aux ventes à distance sur catalogue ou brochure) sur notre site internet www.foie-gras-godard.fr.

1. DESIGNATION ET PRIX DES PRODUITS

La désignation des Produits sur le Catalogue ou sur les Brochures est effectuée au moyen d'un texte présentant, pour chacun d'eux les caractéristiques essentielles.

Les prix des produits vendus sont ceux en vigueur au jour de la commande, en euros toutes taxes comprises. **Les prix mentionnés sur le Catalogue 2024-2025 sont garantis jusqu'au 30 juin 2025** (sauf modification des taux de T.V.A en cours de saison). Les nouveaux prix en vigueur figureront sur les bons de commande disponibles sur le site internet <https://www.foie-gras-godard.fr> et/ou dans les nouveaux Catalogues communiqués par la société GODARD-CHAMBON ET MARREL. Le délai de validité des prix mentionnés sur les brochures est précisé sur celles-ci.

Les photographies illustrant les Produits n'entrent pas dans le champ contractuel. Les différences entre les photographies et les Produits peuvent être des différences minimales et ne portent pas sur les caractéristiques essentielles des Produits.

Si des erreurs, notamment typographiques, s'y sont introduites, en aucun cas, la responsabilité de la société GODARD-CHAMBON ET MARREL ne pourra être engagée.

2. LIVRAISON

La livraison s'effectuera à l'adresse renseignée par le Client sur le bon de commande ou par téléphone auprès du service client de la société GODARD-CHAMBON ET MARREL.

Les délais de livraison des produits commandés sont les suivants :

- **Pour les commandes ≤ 10 kg :**

4 à 5 jours à réception de la commande pour une livraison standard en colissimo (+9 €) ;

Pour tout envoi en chronopost (+16 €) : livraison avant 13h le lendemain du départ de la commande (uniquement pour la France métropolitaine). Pour une livraison en chronopost le samedi matin, la participation est de 22 € ;

Ces délais s'entendent pour les jours ouvrés hors cas de force majeure tel que défini par l'article 1218 du code civil, ou de façon générale hors circonstances exceptionnelles, et sous réserve de la disponibilité des Produits.

- **Pour les commandes dont le poids excède 10 kg, la livraison sera effectuée par transporteur.**

Pour l'ensemble des envois, un numéro de téléphone et/ou une adresse e-mail devront impérativement être communiqués à la société GODARD-CHAMBON ET MARREL afin que les prestataires de cette dernière puissent informer le Client de la date de livraison ou convenir avec lui d'un nouveau rendez-vous en cas d'absence.

Pour les livraisons en Europe (hors France Métropolitaine) et DROM-COM, les frais de transport sont à la charge du Client et varient selon la destination et le poids. Pour en connaître le montant, la société GODARD-CHAMBON ET MARREL peut être consultée par téléphone, par e-mail ou via son site internet <https://www.foie-gras-godard.fr>. Les produits mi-cuits, les alcools et les coffrets gourmands (excepté les 4, 6 et 10 Spécialités du Terroir) ne peuvent être envoyés dans les DROM-COM.

Pour les fêtes de fin d'année, il est conseillé de passer commande au plus tard le 13 décembre 2024, les délais d'acheminement étant plus rapides et plus sûrs lorsque les réseaux de transport ne sont pas surchargés.

En cas de retard de livraison non imputable au Client, celui-ci aura la possibilité de demander l'annulation de sa commande dans les conditions énoncées aux articles L.216-1 et suivants du Code de la consommation.

Disponibilité des Produits : Si un produit, un millésime de vin ou un emballage venait à manquer, la société GODARD-CHAMBON ET MARREL le remplacerait par un produit équivalent ou de valeur supérieure afin de ne pas retarder le traitement de la commande, sauf indication contraire de la part du Client.

Les retards éventuels ne donnent pas le droit au Client de réclamer des dommages et intérêts.

À compter de la livraison, les risques des Produits sont transférés au Client.



Rejoignez-nous !

📷 @_foiegrasgodard_

📘 @Godard.Chambon.Marrel

📺 GODARDCHAMBONMARREL



SAS Godard - Chambon & Marrel

2103 Route de Salviac - 46300 Gourdon - Tél : 05 65 41 03 97
godard@foiegrasgodard.com - www.foie-gras-godard.fr