

QUALITÉ
&
PRESTIGE

GODARD

DEPUIS
1978



Spécialiste du Foie Gras et de la Truffe

CATALOGUE 2025 / 2026

FOIE GRAS
&
TRUFFES

LA FAMILLE GODARD
A LE PLAISIR DE VOUS ADRESSER
CE TOUT NOUVEAU CATALOGUE 2025/2026,
PLUS CLAIR, PLUS LISIBLE ET PLUS MODERNE,
MAIS TOUJOURS AUSSI AUTHENTIQUE
DEPUIS 47 ANS.



QUALITE
&
PRESTIGE

GODARD

DEPUIS
1978

**FOIES
GRAS**

p.5

*Le foie gras incarne
la tradition et la convivialité.
Qu'il soit d'oie ou de canard,
nature ou parfumé,
il se savoure en toutes
occasions et transforme
chaque dégustation en
une expérience mémorable.*



TRUFFES

p.17

*Récoltées à pleine maturité,
nos truffes sont
sélectionnées et mises en
conserve avec le plus grand
soin. Elles révèlent
également tout leur parfum
dans une gamme raffinée
de produits truffés.*



ENTRÉES p.21



**CUISINE
GODARD** p.31



**ÉPICERIE
FINE** p.41



**COFFRETS
CADEAUX** p.45



LE PÉRIGORD TERRE DE CARACTÈRE



QUALITÉ
&
PRESTIGE
GODARD
DEPUIS
1978

QUALITÉ
&
PRESTIGE
GODARD
FOIE GRAS & TRUFFES



*Qualité et Prestige Godard,
un esprit de famille.*

Depuis 1978, notre Maison familiale incarne l'excellence de la gastronomie du Sud-Ouest. Spécialiste du foie gras et de la truffe, nous proposons aujourd'hui plus de 350 recettes, mêlant authenticité et créativité : confits, cassoulets et autres délices du terroir. Avec 11 boutiques en France, un magasin à Rungis, un site de vente en ligne et une présence à l'international, nous partageons avec fierté notre savoir-faire unique et notre passion pour l'art de vivre à la française. Nos engagements : des ingrédients nobles et locaux, des recettes authentiques, et une qualité haut de gamme pour des produits gastronomiques d'exception.



LE PRESTIGE DE LA QUALITÉ



Depuis 2015, notre Maison familiale est reconnue comme Producteur Artisan de Qualité par le Collège Culinaire de France, témoignant de notre engagement envers un savoir-faire artisanal authentique.

Soucieux de transparence et de traçabilité, nous sélectionnons avec exigence nos matières premières auprès de producteurs locaux du Périgord et du Quercy.

Tous nos foies gras de canard sont certifiés d'origine « Périgord » ou « Sud-Ouest » et ceux d'oie exclusivement « Périgord ».

Sans colorants ni conservateurs, nos foies gras sont le fruit d'un travail rigoureux et passionné, reconnu par 99 médailles au Concours Général Agricole depuis 1993.



De nouveaux emballages vous attendent en boutique.



1.

LE FOIE GRAS

QUALITÉ
PRESTIGE
GODARD
DEPUIS
1976

Foies Gras d'Exception

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

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

0029 Sous vide 300 g 6 à 8 23,30  **69,90 €** 

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

0394 Sous vide 300 g 6 à 8 17,80  **53,40 €** 

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

0393 Sous vide 300 g 6 à 8 17,80  **53,40 €** 

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

0225 Sous vide 300 g 6 à 8 17,80  **53,40 €** 

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

0463 Sous vide 250 g 5 à 6 23,56  **58,90 €** 

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

0328 Sous vide 250 g 5 à 6 16,88  **42,20 €** 

0327 Sous vide 450 g 8 à 10 16,00  **72,00 €** 

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



FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU SUD-OUEST
AU POIVRE NOIR MI-CUIT - LE LOBE



FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU PÉRIGORD TRUFFÉ
(5% DE TRUFFES NOIRES)

Foies Gras Truffés

Code	Conditionnement	Poids net	Nbre de parts	Prix par 100g €	Prix TTC
Foie Gras d'Oie Entier du Périgord Truffé (5% de Truffes Noires)					
0222	Boîte rectangulaire	200 g	5 à 6	30,65	61,30 €
0220	Bocal	125 g	3 à 4	35,84	44,80 €
Bloc de Foie Gras d'Oie du Périgord Truffé (3% de Truffes Noires)					
0290	Boîte ronde	65 g	2	21,85	14,20 €
0291	Boîte rectangulaire	100 g	3 à 4	19,50	19,50 €
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	27,96	69,90 €
Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest Truffé Mi-Cuit (10% de Truffes Noires)					
0295	Bocal	90 g	2 à 3	33,22	29,90 €
Foie Gras de Canard Entier du Périgord Truffé en Millefeuille Mi-Cuit (6% de Truffes Noires)					
0343	Terrine rectangulaire	500 g	10 à 12	22,78	113,90 €
Foie Gras de Canard Entier du Périgord Truffé Mi-Cuit (5% de Truffes Noires)					
0341	Terrine trapèze	200 g	4 à 5	24,25	48,50 €
Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest Truffé Mi-Cuit (5% de Truffes Noires) (DLC : 4 mois)					
Disponible pour les fêtes de fin d'année					
2799	Terrine faïence	400 g	8 à 10	19,48	77,90 €
Foie Gras de Canard Entier du Périgord Truffé (5% de Truffes Noires)					
0042	Boîte rectangulaire	200 g	5 à 6	25,35	50,70 €
0040	Bocal	125 g	3 à 4	27,92	34,90 €
0041	Bocal	180 g	5	26,28	47,30 €
Bloc de Foie Gras de Canard du Sud-Ouest Truffé (3% de Truffes Noires)					
0171	Boîte ronde	65 g	2	20,00	13,00 €
0172	Boîte rectangulaire	100 g	3 à 4	17,20	17,20 €

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



Foies Gras d'Oie Mi-Cuits & en Conserve

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	28,72	35,90 €
0451	Bocal	180 g	5	26,89	48,40 €
0462	Terrine rectangulaire	500 g	10 à 12	21,36	106,80 €
Foie Gras d'Oie Entier du Périgord					
0205	Boîte ronde	130 g	4	25,31	32,90 €
0202	Boîte rectangulaire	200 g	5 à 6	24,35	48,70 €
0204	Boîte ronde	400 g	8 à 10	23,15	92,60 €
0200	Bocal	125 g	3 à 4	28,80	36,00 €
0201	Bocal	180 g	5	27,39	49,30 €
Foie Gras d'Oie Entier du Périgord au Monbazillac					
0264	Bocal	180 g	5	27,39	49,30 €
Bloc de Foie Gras d'Oie du Périgord avec Morceaux					
0230	Boîte ronde	65 g	2	18,15	11,80 €
0231	Boîte rectangulaire	130 g	4	16,77	21,80 €
Bloc de Foie Gras d'Oie du Périgord					
0250	Boîte ronde	65 g	2	17,38	11,30 €
0251	Boîte rectangulaire	130 g	4	15,85	20,60 €
0253	Boîte rectangulaire	200 g	5 à 6	15,65	31,30 €
0252	Bocal	125 g	3 à 4	16,64	20,80 €



FOIE GRAS D'OIE ENTIER DU PÉRIGORD MI-CUIT

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

Foies Gras de Canard Mi-Cuits

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	21,44	19,30 €
0315	Bocal	125 g	3 à 4	20,24	25,30 €
0316	Bocal	180 g	5	18,50	33,30 €
0318	Bocal	330 g	7 à 8	16,52	54,50 €
Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest Mi-Cuit					
0330	Terrine trapèze	200 g	4 à 5	18,45	36,90 €
0332	Terrine rectangulaire	500 g	10 à 12	15,36	76,80 €
Foie Gras de Canard du Sud-Ouest au Jurançon Mi-Cuit					
0242	Terrine trapèze	200 g	4 à 5	14,15	28,30 €
0381	Terrine rectangulaire	500 g	10 à 12	10,98	54,90 €
Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest Parfumé au Cognac et au Porto Mi-Cuit					
0289	Terrine trapèze	200 g	4 à 5	18,45	36,90 €
Foie Gras de Canard Entier du Périgord au Poivre de Madagascar Mi-Cuit					
0349	Terrine trapèze	200 g	4 à 5	18,45	36,90 €
Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest aux 2 Poivres Mi-Cuit <i>Nouveau</i>					
0354	Terrine trapèze	190 g	4 à 5	18,37	34,90 €
Spécialité de Foie Gras de Canard aux Figues - 20% de Figues - Mi-Cuit					
0243	Terrine trapèze	200 g	4 à 5	11,60	23,20 €
0385	Terrine trapèze	430 g	8 à 10	11,26	48,40 €
Bloc de Foie Gras de Canard du Sud-Ouest avec Morceaux Mi-Cuit					
0373	Boîte ronde	200 g	5 à 6	12,05	24,10 €

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



FOIE GRAS DE CANARD DU SUD-OUEST AU JURANÇON MI-CUIT



CAPRICE DE FOIE GRAS DE CANARD DU SUD-OUEST AU CŒUR DE FIGUE
ET AU SEL DE GUÉRANDE

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	20,83	12,50 €
0072	Boîte ronde	130 g	4	18,46	24,00 €
0022	Boîte rectangulaire	200 g	5 à 6	17,15	34,30 €
0024	Boîte ronde	400 g	8 à 10	16,38	65,50 €
0020	Bocal	125 g	3 à 4	20,24	25,30 €
0021	Bocal	180 g	5	18,50	33,30 €
0023	Bocal	330 g	7 à 8	16,52	54,50 €
0025	Bocal	580 g	12 à 14	14,00	81,20 €
Foie Gras de Canard Entier du Périgord au Monbazillac					
0247	Bocal	180 g	5	18,50	33,30 €
Foie Gras de Canard Entier du Périgord au Jurançon					
0089	Bocal	90 g	2 à 3	21,44	19,30 €
Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest aux 2 Poivres					
0358	Bocal	125 g	3 à 4	20,24	25,30 €
0355	Bocal	180 g	5	18,50	33,30 €
Caprice de Foie Gras de Canard du Sud-Ouest au Cœur de Figue et au Sel de Guérande					
0095	Bocal	180 g	5	13,72	24,70 €
Bloc de Foie Gras de Canard du Sud-Ouest avec Morceaux					
0051	Boîte ronde	65 g	2	15,69	10,20 €
0052	Boîte rectangulaire	130 g	4	13,69	17,80 €
0055	Boîte rectangulaire	200 g	5 à 6	12,90	25,80 €
Bloc de Foie Gras de Canard du Périgord					
0138	Bocal	125 g	3 à 4	13,36	16,70 €
Bloc de Foie Gras de Canard du Sud-Ouest					
0101	Boîte ronde	65 g	2	13,85	9,00 €
0103	Boîte rectangulaire	130 g	4	12,00	15,60 €
0106	Boîte rectangulaire	200 g	5 à 6	11,20	22,40 €



Accompagnements Foie Gras

Code	Conditionnement	Poids net	Prix par 100g ou au litre €	Prix TTC
Confit de Figs au Monbazillac				
1306	Bocal	100 g	4,70	4,70 €
Confit d'Oignons au Monbazillac				
1305	Bocal	100 g	4,70	4,70 €
Confit d'Échalotes et de Framboises				
1310	Bocal	100 g	4,70	4,70 €

CONSEILS DE GOURMET

Le foie gras : une tradition ancestrale au goût d'aujourd'hui

Le foie gras trouve ses origines il y a environ 4 500 ans sur les rives du Nil, et son histoire se prolonge jusqu'à aujourd'hui. Symbole de convivialité et de partage, il représente un savoir-faire artisanal transmis avec passion à travers les générations.

Une palette de saveurs et de textures

Canard ou oie, mi-cuit ou en conserve, entier ou en bloc : le foie gras se décline en une multitude de formats pour s'adapter à toutes vos envies et à chaque moment de dégustation.

- La cuisson à basse température du foie gras mi-cuit préserve toutes les nuances de sa saveur. Il se conserve au réfrigérateur pendant plusieurs mois.
- Le foie gras en conserve, quant à lui, s'affine avec le temps. Après quelques mois, il atteint son apogée gustative et peut se conserver 3 à 4 ans à température ambiante.

Conseils de dégustation

Pour révéler toute sa finesse, servez le foie gras frais mais non glacé, en le sortant du réfrigérateur 15 minutes avant de le savourer. Pour une découpe nette et élégante, utilisez un couteau à lame fine préalablement trempé dans de l'eau chaude. Sublimez votre dégustation avec une tranche de pain de campagne légèrement toastée et un verre de vin blanc doux et fruité. Un accord classique, toujours gagnant, pour un moment d'exception.

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

2. LES TRUFFES



QUALITÉ
PRESTIGE
GODARD
DEPUIS
1976

Truffles & Jus de Truffles

Code	Conditionnement	Poids net total/ Poids net égoutté	Prix par 100g ou au litre €	Prix TTC*
Truffles Noires Brossées Extra Tuber Melanosporum Première Cuisson				
8149	Bocal	15 g / 10 g	295,00	29,50 €
Truffles Noires Brossées Extra Tuber Melanosporum				
3508	Bocal	30 g / 25 g	232,00	58,00 €
1570	Bocal	57 g / 50 g	222,40	111,20 €
Truffles Noires Brossées 1^{er} Choix Tuber Melanosporum				
3529	Bocal	15 g / 12,5 g	196,80	24,60 €
3535	Bocal	30 g / 25 g	190,80	47,70 €
1576	Bocal	57 g / 50 g	188,60	94,30 €
Morceaux de Truffles Noires Tuber Melanosporum				
3534	Bocal	15 g / 12,5 g	168,00	21,00 €
3540	Bocal	30 g / 25 g	165,20	41,30 €
Pelures de Truffles Noires Tuber Melanosporum				
3531	Bocal	15 g / 12,5 g	139,20	17,40 €
3539	Bocal	30 g / 25 g	137,60	34,40 €
Brisures de Truffles Noires Tuber Melanosporum				
3548	Bocal	15 g / 12,5 g	98,40	12,30 €
3541	Bocal	30 g / 25 g	96,80	24,20 €
Brisures de Truffles d'Été Tuber Aestivum				
1539	Bocal	30 g / 25 g	29,20	7,30 €
Carpaccio de Truffles Noires à l'Huile d'Olive Aromatisé				
8148	Bocal	20 g / 10 g	143,00	14,30 €
Carpaccio de Truffles d'Été à l'Huile d'Olive Aromatisé				
8147	Bocal	20 g / 10 g	95,00	9,50 €
Jus de Truffles Noires				
3524	Boîte	60 ml	298,33	17,90 €
1549	Boîte	100 ml	299,00	29,90 €

Nous proposons la truffe fraîche Tuber Melanosporum de décembre à mars.

*Prix pouvant fluctuer selon le cours.



TRUFFES NOIRES BROSSÉES EXTRA TUBER MELANOSPORUM
PREMIÈRE CUISSON

Produits Truffés

Code	Conditionnement	Poids net	Prix par 100g ou au litre €	Prix TTC
Sauce Truffée à la Truffe Noire				
1510	Boîte flûte	100 g	6,20	6,20 €
1511	Boîte flûte	200 g	6,05	12,10 €
Préparation à base d'Huile d'Olive Aromatisée (Arôme Truffe Noire) (DDM : 12 mois)				
3600	Bouteille	60 ml	111,67	6,70 €
0139	Bouteille	100 ml	77,00	7,70 €
Préparation à base d'Huile d'Olive Aromatisée (Arôme Truffe Blanche) (DDM : 12 mois)				
3602	Bouteille	60 ml	161,67	9,70 €
0140	Bouteille	100 ml	105,00	10,50 €
Moutarde Truffée Aromatisée à la Truffe Noire (DDM : 9 mois)				
1515	Bocal	90 g	7,67	6,90 €
Ketchup à la Truffe d'Été 3% Aromatisé (DDM : 12 mois)				
3927	Bocal	90 g	4,78	4,30 €
Sel de Guérande Truffé à la Truffe Noire (DDM : 18 mois)				
3907	Moulin	70 g	12,43	8,70 €
Sel de Maldon Truffé à la Truffe Noire (DDM : 18 mois)				
3901	Bocal	50 g	22,80	11,40 €

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

CONSEILS DE GOURMET

La truffe, un joyau rare aux arômes envoûtants

Mystérieuse et envoûtante, la truffe fascine par son parfum unique et son origine presque secrète. Elle pousse au cœur des truffières, des terrains souvent plantés de chênes verts ou blancs, appelés chênes truffiers, en symbiose parfaite avec la nature. Sa quête, appelée cavage, est un art ancestral transmis avec passion.

La Truffe Noire Tuber Melanosporum

Récoltée de décembre à mars, principalement dans le Sud-Est et le Sud-Ouest de la France, dans le nord de l'Italie et en Espagne, la truffe noire (Tuber Melanosporum) est le diamant de la gastronomie. En pleine saison, son parfum subtil embaume notre atelier de Souillac, inspirant nos plus belles créations.

Des formats variés pour sublimer votre cuisine

- Truffe Brossée Extra ou 1er Choix : truffe entière d'exception, idéale pour rehausser volailles, foie gras et plats de fête.
- Morceaux de truffe : issus de truffes entières, parfaits pour enrichir salades, pâtes fraîches ou farces maison.
- Pelures : fines lamelles de truffe, recommandées pour parfumer omelettes, œufs brouillés ou risottos.
- Brisures : éclats de truffe, idéals pour confectionner les sauces.

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



3. LES ENTRÉES

QUALITÉ
PRESTIGE
GODARD
DEPUIS
1976



DÉLICE DE POIS CHICHES À LA TRUFFE DE LA SAINT-JEAN 3% AROMATISÉ

Nos Amuse-Bouches

Code	Conditionnement	Poids net	Nbre de parts	Prix par 100g ou au litre €	Prix TTC
Beurre Truffé à la Truffe Noire (DLC : 30 jours entre 0 et 4°C) Disponible pour les fêtes de fin d'année					
1978	Bocal	50 g		22,00	11,00 €
Saucisses Cocktail au Piment d'Espelette					
1298	Boîte ronde	200 g		4,50	9,00 €
Olivade à la Truffe de la Saint-Jean 2% Aromatisée					
3920	Bocal	90 g		5,78	5,20 €
Tapenade aux Olives Vertes					
4123	Bocal	100 g		6,90	6,90 €
Caviar d'Aubergine					
4124	Bocal	100 g		6,90	6,90 €
Délice d'Artichaut à la Truffe de la Saint-Jean 3% Aromatisé					
0656	Bocal	90 g		5,56	5,00 €
Délice de Pois Chiches à la Truffe de la Saint-Jean 3% Aromatisé					
0657	Bocal	90 g		5,33	4,80 €
Cracks'Oc Huile d'Olive et Romarin (DDM : 8 mois)					
4182	Sachet	125 g		5,52	6,90 €
Mini Biscottes Tradition (DDM : 9 mois)					
4164	Sachet	150 g		2,67	4,00 €

Nos Veloutés et Soupe

Soupe Campagnarde					
1351	Bocal	760 g	2	1,17	8,90 €
Velouté Truffé à la Truffe Noire					
1353	Bouteille	480 ml	2	35,21	16,90 €
Velouté aux Cèpes					
0044	Bouteille	480 ml	2	28,13	13,50 €



PÂTÉ PÉRIGUEUX - 30% FOIE GRAS DE CANARD

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	9,92		12,90 €
Pâté de Foie de Canard Truffé - 50% Bloc de Foie Gras de Canard						
0620	Boîte ronde	130 g	4	10,23		13,30 €
Pâté de Foie de Canard - 50% Bloc de Foie Gras de Canard						
0600	Boîte ronde	65 g	2	10,46		6,80 €
0601	Boîte ronde	130 g	4	7,92		10,30 €
0602	Boîte ronde	200 g	6	6,95		13,90 €
Pâté au Foie de Canard - 40% Foie Gras de Canard						
0630	Boîte ronde	130 g	4	7,92		10,30 €
Pâté Périgueux - 30% Foie Gras d'Oie						
0781	Boîte ronde	130 g	4	10,15		13,20 €
Pâté Périgueux - 30% Foie Gras de Canard						
0782	Boîte ronde	130 g	4	10,08		13,10 €
Délice d'Oie - Terrine au Foie d'Oie - 25% Foie Gras d'Oie						
0770	Boîte ronde	65 g	2	8,31		5,40 €
0771	Boîte ronde	130 g	4	6,69		8,70 €
Délice de Canard - Terrine au Foie de Canard - 25% Foie Gras de Canard						
0650	Boîte ronde	65 g	2	7,85		5,10 €
0651	Boîte ronde	130 g	4	6,15		8,00 €
0653	Boîte ronde	200 g	6	5,75		11,50 €
Pâté Périgourdin - Terrine au Foie de Canard - 20% Foie Gras de Canard						
0713	Boîte rectangulaire	200 g	4	5,65		11,30 €
Fritons de Canard au Foie de Canard - 20% Foie Gras de Canard						
0685	Boîte ronde	65 g	2	8,31		5,40 €
0686	Boîte ronde	130 g	4	6,69		8,70 €
Régal de Canard au Jus de Truffes Noires - Terrine au Foie de Canard - 20% Foie Gras de Canard						
0715	Boîte ronde	130 g	4	6,15		8,00 €
Gourmandise de Canard - Terrine au Foie de Canard - 20% Foie Gras de Canard						
0688	Boîte ronde	65 g	2	7,85		5,10 €
0689	Boîte ronde	130 g	4	6,15		8,00 €
Rillettes de Canard au Foie de Canard - 20% Foie Gras de Canard						
0692	Boîte ronde	130 g	4	6,00		7,80 €
0679	Bocal	90 g	2 à 3	6,89		6,20 €
0700	Bocal	180 g	5	5,17		9,30 €
Pâté à l'Ancienne - Terrine au Foie de Canard - 20% Foie Gras de Canard						
0710	Boîte ronde	130 g	4	5,77		7,50 €





MILLEFEUILLE DE PINTADE AU FOIE DE CANARD - TERRINE AU FOIE DE CANARD -
20% FOIE GRAS DE CANARD

Entrées Raffinées

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	6,85	8,90 €
Caille Farcie au Foie de Canard - 25% Foie Gras de Canard					
0655	Boîte rectangulaire	200 g	4	7,55	15,10 €
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 Fourré 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	7,61	28,90 €
Magret de Canard du Sud-Ouest Fourré au Foie Gras de Canard du Sud-Ouest (20% Foie Gras de Canard)					
0699	Boîte ronde	380 g	5 à 6	7,32	27,80 €
Magret de Canard Fumé Tranché (DLC : 2 mois entre 0 et 4°C)					
1952	Plaquette		90 g	7,89	7,10 €
Roulades de Jambon au Foie de Canard en Gelée au Sauternes - 25% Foie Gras de Canard					
0698	Boîte rectangulaire	200 g	4	7,15	14,30 €
Cou d'Oie Farci au Foie d'Oie - 20% Foie Gras d'Oie <i>Nouvelle recette</i>					
0681	Boîte ronde	500 g	8	4,78	23,90 €
Cou de Canard Farci au Foie de Canard - 20% Foie Gras de Canard					
0680	Boîte ronde	380 g	6	4,71	17,90 €
Jambonneau					
1267	Bocal	190 g	2	3,58	6,80 €
1269	Bocal	380 g	4	3,13	11,90 €
Boudin Noir aux Châtaignes					
0952	Boîte flûte	200 g	2 à 3	3,10	6,20 €
Soufflé Truffé à la Truffe Noire					
1290	Bocal	85 g	1	9,41	8,00 €
Soufflé au Foie Gras de Canard - 20% Foie Gras de Canard					
0661	Bocal	85 g	1	8,12	6,90 €



FRITONS DE CANARD

Pâtés & Terrines

Code	Conditionnement	Poids net	Nbre de parts	Prix par 100g €	Prix TTC
Terrine d'Oie					
0909	Boîte ronde	65 g	2	5,69	3,70 €
0910	Boîte ronde	130 g	4	3,69	4,80 €
Terrine de Canard aux Cèpes					
0951	Boîte ronde	130 g	4	3,46	4,50 €
Terrine de Canard au Poivre Vert et Pistache					
0168	Boîte ronde	65 g	2	5,69	3,70 €
0169	Boîte ronde	130 g	4	3,69	4,80 €
Terrine de Canard					
0905	Boîte ronde	65 g	2	5,08	3,30 €
0906	Boîte ronde	130 g	4	3,38	4,40 €
0908	Boîte ronde	200 g	6	2,75	5,50 €
Rillettes d'Oie					
0830	Boîte ronde	65 g	2	5,23	3,40 €
0831	Boîte ronde	130 g	4	3,92	5,10 €
0833	Bocal	180 g	5	3,83	6,90 €
Rillettes de Canard					
0800	Boîte ronde	65 g	2	5,23	3,40 €
0801	Boîte ronde	130 g	4	3,92	5,10 €
0802	Boîte ronde	190 g	6	3,47	6,60 €
0803	Boîte ronde	400 g	10	3,20	12,80 €
Rillettes Pur Canard au Magret Fumé					
0810	Boîte ronde	130 g	4	4,08	5,30 €
0812	Bocal	90 g	2 à 3	4,78	4,30 €
0152	Bocal	180 g	5	4,17	7,50 €
Fritons de Canard					
0860	Boîte ronde	130 g	4	4,00	5,20 €
0861	Boîte ronde	190 g	6	3,95	7,50 €
0862	Bocal	180 g	5	4,50	8,10 €

Pâtés & Terrines

Code	Conditionnement	Poids net	Nbre de parts	Prix par 100g €	Prix TTC
Rillettes de Poulet au Citron et au Gingembre <i>Nouveau</i>					
0814	Bocal	90 g	2 à 3	4,44	4,00 €
Terrine Campagnarde Truffée à la Truffe Noire					
0903	Boîte ronde	65 g	2	6,31	4,10 €
0904	Boîte ronde	130 g	4	4,85	6,30 €
Terrine Campagnarde à la Truffe de la Saint-Jean 3% Aromatisée					
0915	Boîte ronde	130 g	4	3,92	5,10 €
Terrine Campagnarde					
0900	Boîte ronde	130 g	4	3,23	4,20 €
0901	Boîte ronde	200 g	6	2,70	5,40 €
Terrine Campagnarde au Piment d'Espelette					
0960	Boîte ronde	130 g	4	3,31	4,30 €
Terrine Périgourdine à la Vieille Prune "Louis Roque" de Souillac					
0249	Boîte ronde	130 g	4	2,92	3,80 €
Terrine aux Piquillos et Chorizo					
0719	Bocal	90 g	2 à 3	3,44	3,10 €
0721	Boîte ronde	130 g	4	2,77	3,60 €
Pâté de Sanglier Aromatisé à l'Armagnac					
0946	Boîte ronde	65 g	2	5,54	3,60 €
0947	Boîte ronde	130 g	4	3,54	4,60 €



4.
**LA CUISINE
GODARD**

QUALITÉ
PRESTIGE
GODARD
DEPUIS
1976



CONFIT DE CANARD DU SUD-OUEST

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	1,98	8,30 €
1158	Boîte ronde	840 g	2	1,58	13,30 €
Cassoulet Gastronomique au Confit de Canard					
1156	Boîte ronde	1500 g	3 à 4	1,57	23,60 €
1155	Bocal	950 g	2 à 3	2,00	19,00 €
Cassoulet au Confit de Canard					
1150	Boîte ronde	420 g	1	1,76	7,40 €
1151	Boîte ronde	840 g	2	1,58	13,30 €
1287	Bocal	380 g	1	1,95	7,40 €
1152	Bocal	980 g	2 à 3	1,78	17,40 €
Cassoulet aux Manchons de Canard					
1153	Boîte ronde	420 g	1	1,69	7,10 €
1154	Boîte ronde	840 g	2	1,38	11,60 €
Confit d'Oie du Périgord					
1021	Boîte ronde	765 g / 425 g	2	3,86	 16,40 €
Confit de Canard du Sud-Ouest Mi-Cuit (DLC : 9 mois entre 0 et 4°C)					
1009	1 cuisse sous vide	220 g	1	3,05	 6,70 €
4060	4 cuisses sous vide	1000 g	4	2,47	24,70 €
Confit de Canard du Sud-Ouest					
1000	Boîte ronde 1 cuisse	390 g / 210 g	1	4,67	9,80 €
1001	Boîte ronde 2 cuisses	765 g / 425 g	2	3,95	16,80 €
1003	Boîte ronde 4 cuisses	1250 g / 700 g	4	3,37	 23,60 €
1004	Boîte ronde 6 cuisses	2000 g / 1080 g	6	3,23	34,90 €
1005	Boîte ronde 8 cuisses	2000 g / 1080 g	8	3,23	34,90 €
1002	Bocal 2 cuisses	680 g / 390 g	2	4,56	17,80 €
Confit de Manchons de Canard du Sud-Ouest					
1040	Boîte ronde 7 à 8 manchons	765 g / 425 g	3 à 4	2,66	 11,30 €
Cuisses de Canard Confites du Sud-Ouest aux Cèpes					
1015	Bocal	580 g	2	3,17	 18,40 €
Effiloché de Viande de Canard Confite					
0215	Bocal	360 g	2	3,22	11,60 €



COQ AU VIN DE CAHORS

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	5,59	12,30 €
Gésiers de Canard Confits				
1100	Boîte ronde	200 g / 110 g	6,45	7,10 €
1101	Boîte ronde	390 g / 220 g	5,27	11,60 €
Gésiers de Canard Confits Émincés				
1103	Boîte ronde	200 g / 110 g	7,09	7,80 €
Graisse d'Oie				
1061	Boîte ronde	350 g	1,74	6,10 €
1067	Bocal	320 g	1,97	6,30 €
Graisse de Canard				
1060	Boîte ronde	350 g	1,69	5,90 €
1066	Bocal	320 g	1,91	6,10 €

Cuisine du Sud-Ouest

Coq au Vin de Cahors					
1253	Boîte ronde	410 g	1 à 2	2,27	9,30 €
1255	Boîte ronde	820 g	3 à 4	1,95	16,00 €
0177	Bocal	580 g	2 à 3	2,12	12,30 €
Civet d'Oie au Vin de Cahors					
1250	Boîte ronde	410 g	1 à 2	2,68	11,00 €
1252	Boîte ronde	820 g	3 à 4	2,39	19,60 €
0179	Bocal	580 g	2 à 3	2,84	16,50 €
Salmis de Canard aux Cèpes et Vin de Cahors					
1264	Boîte ronde	410 g	1 à 2	2,51	10,30 €
1266	Boîte ronde	820 g	3 à 4	2,32	19,00 €
0176	Bocal	580 g	2 à 3	2,59	15,00 €
Enchaud Recette Périgourdine - Filet de Porc Cuisiné					
1257	Bocal	450 g	3 à 4	3,87	17,40 €



MIJOTÉ DE CANARD AUX OLIVES

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	2,02	8,50 €
1192	Boîte ronde	840 g	2	1,65	13,90 €
1193	Bocal	950 g	2 à 3	1,89	18,00 €
Canard à l'Orange					
1273	Boîte ronde	420 g	1 à 2	2,33	9,80 €
0175	Bocal	580 g	2 à 3	2,47	14,30 €
Mijoté de Canard aux Olives <i>Nouveau</i>					
1354	Boîte ronde	820 g	3 à 4	1,37	11,20 €
Axoa de Canard					
0259	Bocal	580 g	2	1,95	11,30 €
Choucroute Garnie au Confit de Canard					
1280	Boîte ronde	420 g	1	1,76	7,40 €
1281	Bocal	900 g	2 à 3	1,70	15,30 €
Saucisse de Canard aux Lentilles et au Piment d'Espelette					
1188	Boîte ronde	420 g	1	1,79	7,50 €
1189	Boîte ronde	840 g	2	1,65	13,90 €
Pot-au-Feu de Canard					
1263	Bocal	1400 g	2 à 3	2,23	31,20 €
Fricassée de Pintade au Monbazillac					
1270	Boîte ronde	820 g	3 à 4	1,94	15,90 €
Sauté de Bœuf au Vin de Bergerac					
1295	Boîte ronde	410 g	1 à 2	2,49	10,20 €
1296	Boîte ronde	820 g	3 à 4	2,12	17,40 €
0178	Bocal	580 g	2 à 3	2,47	14,30 €
Tripoux					
1591	Boîte ronde	380 g	2	2,95	11,20 €
Saucissots Quercynois au Foie <i>Mi-Cuits</i> (DLC : 4 mois entre 0 et 4°C)					
1964	Poche sous vide	4 x 125 g	4	2,88	14,40 €
Saucissots Quercynois à la Truffe de la Saint-Jean 5% Aromatisés <i>Mi-Cuits</i> (DLC : 4 mois entre 0 et 4°C)					
0046	Poche sous vide	4 x 125 g	4	2,98	14,90 €
Épaule de Porc Rôtie					
1256	Boîte ronde	450 g	3 à 4	2,64	11,90 €



CAILLES RÔTIES AU MIEL SAUCE MUSCAT

Cuisine Raffinée

Code	Conditionnement	Poids net	Nbre de parts	Prix par 100g €	Prix TTC
Chou Farci au Foie de Canard					
1268	Bocal	360 g	2	2,36	8,50 €
Cailles Rôties au Miel Sauce Muscat <i>Nouveau</i>					
1311	Boîte ronde	600 g	2	2,40	14,40 €
Suprême de Volaille au Vin Blanc et aux Morilles					
0085	Boîte ronde	410 g	1 à 2	2,34	9,60 €
0084	Boîte ronde	820 g	3 à 4	2,05	16,80 €
Suprême de Pintade au Cidre et au Calvados					
0663	Boîte ronde	820 g	3 à 4	2,04	16,70 €
Blanquette d'Oie du Périgord aux Petits Légumes					
0239	Bocal	580 g	2 à 3	2,74	15,90 €
Ris de Veau aux Morilles					
1293	Bocal	380 g	2	7,29	27,70 €

Champignons & Légumes

Code	Conditionnement	Poids net	Nbre de parts	Prix par 100g €	Prix TTC
Girolles au Naturel					
1557	Bocal	200 g / 120 g		6,00	7,20 €
Cèpes Jambes et Morceaux Cuisinés à la Graisse de Canard					
1291	Bocal	170 g / 150 g		5,13	7,70 €
1292	Boîte ronde	520 g / 460 g		4,24	19,50 €
Têtes de Cèpes Cuisinées à l'Huile					
0180	Bocal	380 g / 280 g		6,43	18,00 €
Cèpes Jambes et Morceaux Cuisinés à l'Huile					
1500	Boîte ronde	270 g / 230 g		5,61	12,90 €
1545	Bocal	235 g / 210 g		6,14	12,90 €
1546	Bocal	490 g / 420 g		5,57	23,40 €
Cèpes Secs Extra (DDM : 18 mois)					
1516	Pot operculé	25 g		23,60	5,90 €
Morilles Séchées Extra (DDM : 18 mois)					
1542	Pot operculé	25 g		62,80	15,70 €
Haricots Cuisinés à la Graisse d'Oie					
1195	Bocal	400 g	2	1,23	4,90 €
1190	Bocal	765 g	3	1,07	8,20 €
Haricots Tarbais Cuisinés à la Graisse d'Oie					
1197	Bocal	400 g	2	1,68	6,70 €
Lentilles Vertes du Puy Cuisinées à la Graisse d'Oie					
1198	Bocal	400 g	2	1,23	4,90 €
1199	Bocal	765 g	3	1,07	8,20 €
Marrons Entiers au Naturel (DDM : 18 mois) Disponible pour les fêtes de fin d'année					
1532	Bocal	240 g		2,88	6,90 €



5.

ÉPICERIE
FINE

QUALITÉ
PRESTIGE
GODARD
DEPUIS
1976

Condiments

Code	Conditionnement	Poids net	Prix par 100g ou au litre €	Prix TTC
Sauce au Foie Gras - 20% Foie Gras de Canard				
1302	Boîte ronde	200 g	2,80	5,60 €
Sauce Périgueux				
1300	Boîte flûte	200 g	4,75	9,50 €
Huile de Noix (DDM : 12 mois)				
1508	Bouteille	200 ml	37,00	7,40 €
Moutarde Violette de Brive au Moût de Raisin (DDM : 24 mois)				
4151	Pot	200 g	2,35	4,70 €
Fleur de Sel aux Baies Roses (DDM : 18 mois)				
1628	Bocal	25 g	14,40	3,60 €
Fleur de Sel aux 5 Baies (DDM : 18 mois)				
1629	Bocal	25 g	14,40	3,60 €
Fleur de Sel au Piment d'Espelette (DDM : 18 mois)				
1630	Bocal	25 g	14,40	3,60 €
Fleur de Sel à la Truffe d'Été 2% Aromatisée (DDM : 18 mois)				
1632	Bocal	25 g	14,40	3,60 €

Apéritifs & Spiritueux

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	62,14	43,50 €
Apéritif Rhum Noix Vanille				
1789	Bouteille avec étui	50 cl	36,00	18,00 €



FLEURS DE SEL PARFUMÉES

Gourmandises Sucrées

Code	Conditionnement	Poids net ou au litre	Prix par 100g €	Prix TTC
Confitures				
4132	Figues de Provence	325 g	2,06	6,70 €
4134	Cerises Noires	325 g	2,06	6,70 €
4116	Reine-Claude à la Vieille Prune	270 g	2,11	5,70 €
4139	Noix	220 g	2,77	6,10 €
4174	Marrons Nature	325 g	2,06	6,70 €
Arlequines de Carlux (DDM : 10 mois)				
1609	Sachet	150 g	5,27	7,90 €
Chocolats Aromatisés (Arôme Truffe) (DDM : 12 mois)				
1518	Pyramide	80 g	7,50	6,00 €
Amandes Grillées chocolat au lait aromatisées à la Noix (DDM : 6 mois)				
4109	Ballotin	100 g	7,10	7,10 €
Nonettes aux Noix du Périgord (DDM : 4 mois)				
4143	Sachet	120 g	4,92	5,90 €
Lolottes aux Noix (DDM : 3 mois)				
4175	Sachet	100 g	5,90	5,90 €
Lo Sabl'Oc (DDM : 8 mois)				
4181	Sachet	220 g	2,68	5,90 €
Gâteau aux Noix Glacé Café - 30% Noix du Périgord (DDM : 3 mois)				
4081		380 g	3,66	13,90 €
Gâteau aux Noix du Périgord (DDM : 3 mois)				
4162		300 g	2,77	8,30 €
Mini Babas Gourmands à la Vieille Prune				
4104	Bocal	200 g	3,75	7,50 €

Accessoire

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

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





COFFRETS CADEAUX

Échappée Gourmande

code : 8339

Corbeille carton rectangle «Jardin d'agrumes», dim, 27 x 20 x 5 cm

- 1 Délice de Canard - 25% Foie Gras de Canard 65g
- 1 Terrine d'Oie 65g
- 1 Rillettes de Canard 65g
- 1 Terrine Campagnarde Truffée à la Truffe Noire 65g
- 1 Cracks'Oc Huile d'Olive et Romarin 60g

19,90 €



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

~~31,10 €~~ **23,30 €**



Au Cœur du Terroir

code : 8077

Boîte carton color, fermeture aimantée, dim, 28 x 17 x 10 cm

- 1 Bille de Côtes de Bergerac Blanc Moelleux Château Tirepial 2018/2020 37,5cl
- 1 Bloc de Foie Gras de Canard du Sud-Ouest - bocal 100g
- 1 Régal de Canard au Jus de Truffes Noires - 20% Foie Gras de Canard 130g
- 1 Terrine Périgourdine à la Vieille Prune «Louis Roque» de Souillac 130g

34,50 €



RETROUVEZ-NOUS DANS NOS BOUTIQUES :

LOT (46)

Figeac :
5 bd Juskievski - tél : 05 65 50 08 71

Gourdon :

2103 Route de Salviac - tél : 05 65 41 03 97
21 bd du Dr. Cabanès - tél 05 65 41 01 55

Payrignac :

74 route de Sarlat - 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 : 09 71 41 10 47

Sarlat :

14 rue Tourny - tél : 05 53 31 20 17

PARIS (75)

Paris 1er :

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

LYON (69)

Lyon 6e :

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

* Ouverture de Pâques à Toussaint

COMMENT PASSER COMMANDE ?

☎ 05 65 41 03 97

@ www.foie-gras-godard.fr

📧 Paiement sécurisé

✉ **SAS GODARD**
2103 Route de Salviac - 46300 Gourdon

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE



(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.

. Photos non contractuelles - suggestion de présentation - sauf erreur typographique.

. Les prix des Produits sont indiqués en euros toutes taxes comprises (sauf modification des taux de TVA en cours de saison), hors participation aux frais de port, et sont garantis jusqu'au 30 juin 2026.

. Livraison standard FRANCE en colissimo (9€) sous 4 à 5 jours à réception de la commande. Les commandes de + de 10kg seront effectuées par transporteur. Livraison DROM-COM (sauf produits mi-cuits, alcools et coffrets cadeaux) et EUROPE, se renseigner auprès de notre service clients ou sur le site internet.

. Le Client a un délai de 14 jours à compter de la réception de sa commande pour notifier à ses frais sa décision de se rétracter de sa commande, en retournant le formulaire disponible sur le site, par courrier adressé à Maison Godard, 2103 Route de Salviac, 46300 Gourdon - ou par e-mail godard@foiegrasgodard.com.

. Le Client a la possibilité de recourir à la procédure de Médiation, en saisissant le service de médiation CNPM - MEDIATION DE LA CONSOMMATION (coordonnées disponibles sur le site)

Crédits photos : @Malika Turin, @Saison d'Or - Association Foie gras du Périgord, @AdobeStock.

La famille Godard contribue au respect de la nature avec maugéin imprimeurs adhérent

IMPIM'VERT - tous deux soucieux de l'environnement. Impression sur papier issu de forêts gérées durablement. PEFC/10-31-3162





QUALITÉ
&
PRESTIGE

GODARD

DEPUIS
1978

UNE QUALITÉ RECONNUE ET PRIMÉE

Nos foies gras, garantis IGP Périgord et Sud-Ouest
proviennent d'exploitations respectant
un cahier des charges strict : alimentation 100%
naturelle, bien-être animal, et traçabilité exemplaire.

Notre palmarès de distinctions
au Concours Général Agricole et aux Palmes d'Or du
Périgord pour nos foies gras illustre un savoir-faire
traditionnel inégalé, perpétué avec passion
par nos équipes.



SAS Godard-Chambon & Marrel - 2103 Route de Salviac - 46300 GOURDON
godard@foiegrasgodard.com - www.foie-gras-godard.fr