



Alby **F**ric Bras

Conserves alimentaires de luxe

## FOIES GRAS D'OIE

### LE FOIE GRAS D'OIE DOUX ET RAFFINÉ

Code article	Désignation	Nbre de parts	Poids brut en g	Poids net en g	Prix aux 100 g	Prix unitaire Euros TTC
000012	<b>Foie gras entier truffé, boîte</b> .....	4	280	200	21,25	42,50
000022	“ verre.....	7	800	350	18,57	65,00
000112	<b>Foie gras entier nature, boîte</b> .....	4	280	200	16,00	32,00
000102	“ verre.....	4	520	190	17,11	32,50
000122	“ verre.....	7	800	350	15,43	54,00
000142	“ boîte.....	12	760	600	13,75	82,50
000202	<b>Bloc foie gras truffé, boîte</b> .....	2	100	65	15,23	9,90
000312	<b>Bloc foie gras nature, boîte</b> .....	2	100	65	13,08	8,50
000322	“ boîte.....	4	180	130	12,69	16,50
000332	“ boîte.....	6	280	200	11,25	22,50



Foie Gras entier  
« Le traditionnel »

## ACCOMPAGNEMENTS FOIES GRAS & VIANDES

Code article	Désignation	Poids brut en g	Poids net en g	Prix aux 100 g	Prix unitaire Euros TTC
005402	<b>Confit de figes au Floc de Gascogne, verre</b> figes 60%, sucre, vinaigre de vin blanc, 2% de Floc de Gascogne à 16% volume, pectine de pomme.....	230	110	3,27	3,60
005412	<b>Confit pommes caramel, verre</b> pommes 58%, sucre, pommes semi confites 6,5 %, miel, épices, pectine de pomme.....	230	110	3,27	3,60
102061	<b>Confit d'oignons au miel et Jurançon, verre</b> oignons 63%, sucre, miel 7%, Jurançon 6%, vinaigre, pectine, sel, poivre.....	230	110	3,27	3,60
005502	<b>Raisins sans peau et sans pépins, boîte</b> raisins, eau, sucre.....	500	425	1,15	4,90
005452	<b>Sauce au poivre vert, boîte</b> crème fraîche, farine de blé (gluten), beurre, Armagnac (sulfites), poivre vert, amidon modifié de maïs, sel.....	180	130	2,69	3,50

## FOIES GRAS DE CANARD

### LE FOIE GRAS DE CANARD CORSÉ ET DE CARACTÈRE

Code article	Désignation	Nbre de parts	Poids brut en g	Poids net en g	Prix aux 100 g	Prix unitaire Euros TTC
000361	<b>Foie gras entier nature, verre</b> .....	3	450	130	13,85	18,00
000401	“ verre.....	4	520	190	12,21	23,20
000411	“ verre.....	7	800	350	10,86	38,00
000381	“ boîte.....	2	130	100	14,00	14,00
000431	“ boîte.....	4	280	200	11,50	23,00
000441	“ boîte.....	8	520	400	10,50	42,00
000451	“ boîte.....	12	760	600	9,98	59,90
000471	<b>Foie gras entier truffé, boîte</b> .....	3	180	130	18,46	24,00
000502	<b>Bloc foie gras truffé, boîte</b> .....	2	100	65	13,54	8,80
000512	“ boîte.....	6	280	200	10,75	21,50
101556	<b>Bloc foie gras nature, verre</b> .....	1	130	48	9,58	4,60
000632	“ boîte.....	2	100	65	9,54	6,20
000642	“ boîte.....	4	180	130	7,38	9,60
000652	“ boîte.....	6	280	200	6,65	13,30
000662	“ boîte.....	9	390	310	6,45	20,00
000672	“ boîte.....	12	520	400	6,13	24,50
000702	<b>Bloc foie gras aux figes, boîte</b> foie gras de canard reconstitué, figes 18,40%, sel, poivre, Agar-Agar.....	4	180	130	7,69	10,00



### APPELLATION FOIE GRAS

#### • BLOC DE FOIE GRAS NATURE :

foie gras de canard ou d'oie reconstitué, sel, poivre.

#### • BLOC DE FOIE GRAS TRUFFÉ :

foie gras de canard ou d'oie reconstitué, truffes noires Tuber Melanosporum 3%, sel, poivre.

#### • FOIE GRAS ENTIER NATURE :

un ou plusieurs lobes de foie gras de canard ou d'oie déveinés manuellement, sel, poivre.

#### • FOIE GRAS ENTIER TRUFFÉ :

un ou plusieurs lobes de foie gras de canard ou d'oie déveinés manuellement, truffes noires Tuber Melanosporum 3%, sel, poivre.

# SPÉCIALITÉS

Code article	Désignation	Nbre de parts	Poids brut en g	Poids net en g	Prix aux 100 g	Prix unitaire €uros TTC
002002	<b>Cœurs au foie de canard</b> , boîte cœurs de canard, <b>bloc de foie gras de canard 25%</b> , sel et poivre .....		170	110	13,18	14,50
002012	<b>Mousse de foie de canard</b> , boîte <b>foie gras de canard 57%</b> , viande de porc, viande de canard, <b>œufs</b> , graisse de canard, sel, <b>Armagnac (sulfites)</b> , poivre .....	6	250	200	3,90	7,80
002032	<b>Marbré au foie de canard</b> , boîte <b>bloc de foie gras de canard 50%</b> , viande de porc, viande de canard, <b>œufs</b> , sel et poivre .....	4/6	280	200	4,95	9,90
002042	<b>Rondeau au foie de canard</b> , boîte escalope de dinde, <b>bloc de foie gras de canard 30%</b> , <b>œufs</b> , sel, poivre. Traces possibles de lait, sulfites et gingembre.....	6	430	300	4,50	13,50
002052	<b>Caille au foie de canard</b> , boîte 1 caille entière, <b>bloc de foie gras de canard 20%</b> , gelée, sel et poivre, <b>Armagnac (Sulfites)</b> . Traces possibles de <b>céleri</b> .....	2	290	200	6,75	13,50
002062	<b>Magret fourré au foie de canard</b> , boîte magret de canard gras, <b>bloc de foie gras de canard 25%</b> , gelée, sel et poivre .....	4	600	450	4,67	21,00
002082	<b>Tourbillon au foie de canard</b> , boîte <b>bloc de foie gras de canard 50%</b> , viande de porc, viande de canard, <b>œufs</b> , amidon modifié de maïs, sel, poivre vert .....	4/6	250	200	4,95	9,90



*Tourbillon au foie de canard*

Pour un apéritif réussi ou une entrée originale (servir frais)



*Rondeau au foie de canard*

Filet de dinde mariné et fourré au foie gras de canard

Code article	Désignation	Nbre de parts	Poids brut en g	Poids net en g	Prix aux 100 g	Prix unitaire €uros TTC
002102	<b>Cou de canard farci truffé</b> , boîte viande de canard, viande et gras de porc, <b>bloc de foie gras de canard 10%</b> , <b>œufs</b> , pelures de truffes (Tuber Melanosporum) 2%, sel, oignons, poivre, <b>Armagnac (sulfites)</b> , thym. ....	4	280	200	7,75	15,50
002112	" boîte .....	12	760	600	4,75	28,50
002122	<b>Cou de canard farci</b> , boîte viande de canard, viande et gras de porc, <b>œufs</b> , sel, oignons, poivre, <b>Armagnac (sulfites)</b> , thym. ....	4	280	200	6,50	13,00
002132	" boîte .....	12	760	600	3,50	21,00
002202	<b>Pâté de canard</b> , boîte viande de canard, viande de porc, foie de canard maigre, <b>foie gras de canard 10%</b> , <b>œufs</b> , graisse de canard, sel, poivre, <b>Armagnac (sulfites)</b> , thym .....	2	100	65	4,46	2,90
002212	" boîte .....	4	180	130	3,62	4,70
002222	" boîte .....	6	250	200	3,45	6,90
002312	<b>Pâté campagnard</b> , boîte viande et gras de porc, foie de volaille, <b>foie gras de canard 10%</b> , <b>œufs</b> , vin blanc (sulfites), sel, poivre, girofle .....	2	100	65	4,46	2,90
002332	" boîte .....	6	250	200	3,25	6,50
002402	<b>Pâté Tarnais</b> , boîte viande de porc, foie de porc, <b>œufs</b> , sel, poivre, 4 épices .....	3	130	100	3,50	3,50
002412	" boîte .....	6	250	200	2,90	5,80
002432	<b>Terrine de magret fumé</b> , verre viande de porc, foie de volaille, magret fumé, <b>œufs</b> , sel, poivre .....	4	300	130	3,46	4,50
002452	<b>Magret d'oie</b> , cuit traité en salaison, verre magret d'oie, couenne, sel et poivre .....	4	660	330	4,09	13,50
002562	<b>Fritons de canard</b> , boîte viande de canard, graisse de canard, sel, poivre ....	2/3	180	130	2,77	3,60
002572	" boîte .....	4/5	250	200	2,50	5,00
002662	<b>Rillettes de canard</b> , boîte viande de canard, viande et gras de porc, graisse de canard, orange, vin blanc, <b>Armagnac (sulfites)</b> , thym, laurier, sel et poivre.....	2	100	65	4,46	2,90
002672	" boîte .....	4/5	250	200	2,45	4,90
002812	<b>Graisse d'oie pure</b> , boîte .....		850	700	0,79	5,50
101529	" verre .....		600	300	1,50	4,50
101639	" verre .....		1100	630	0,87	5,50
002822	<b>Graisse de canard pure</b> , boîte .....		850	700	0,66	4,60
101528	" verre .....		600	300	1,17	3,50
101638	" verre .....		1100	630	0,73	4,60

SPÉCIALITÉS

## PLATS CUISINÉS

Code article	Désignation	Nbre de parts	Poids brut en g	Poids net en g	Prix aux 100 g	Prix unitaire €uros TTC
005012	<b>Cassoulet aux manchons de canard confits</b> , boîte lingots, manchons de canard confits, saucisse de Toulouse, couenne, sauce légumes, aromates, sel et poivre. Traces de <b>gluten, céleri, sulfites</b> .....	1/2	780	650	1,38	9,00
005032	“ boîte .....	2/3	1420	1100	1,32	14,50
005042	“ boîte .....	4	2600	2300	0,99	22,80
005102	<b>Haricots cuisinés</b> , verre lingots, sauce légumes, aromates, sel, poivre. Traces de <b>gluten, céleri, sulfites</b> .....	4	1200	750	0,92	6,90
005132	<b>Haricots cuisinés à la viande</b> , boîte lingots, sauce légumes, viande de canard, aromates, sel, poivre. Traces de <b>gluten, céleri, sulfites</b> .....	4	1000	850	0,93	7,90
005152	<b>Lentilles aux manchons de canard confits</b> , boîte lentilles, manchons de canard confits, andouille, sauce légumes, sel, poivre. Traces de <b>gluten, céleri, sulfites</b> .....	1/2	760	660	1,44	9,50
005162	“ boîte .....	2/3	1000	850	1,35	11,50
005172	<b>Soupe de lentilles au magret fumé</b> , boîte légumes, lentilles, magret fumé, graisse de canard, aromates, sel, poivre .....	3	950	800	0,86	6,90

Tournedos  
au foie gras  
de canard,



## PLATS CUISINÉS

Code article	Désignation	Nbre de parts	Poids brut en g	Poids net en g	Prix aux 100 g	Prix unitaire €uros TTC
005192	<b>Alicuit de canard confit</b> , boîte cous et ailerons de canard confits 47%, sauce, pommes de terre, carottes, champignons de Paris, <b>céleri</b> , olives vertes dénoyautées, aromates, sel et poivre. Traces de <b>sulfites, gluten</b> .....	1/2	1000	850	0,81	6,90
005242	<b>Tripoux</b> , boîte panse de veau, menu de porc, sauce légumes, pieds de veau, jambon, aromates, sel, poivre. Traces de <b>sulfites, gluten et céleri</b> .....	1/2	520	400	2,23	8,90
005252	“ boîte .....	2/4	990	820	1,71	14,00
005282	<b>Ensoleillé de pintade</b> , verre 2 cuisses de pintade, tomates, olives vertes dénoyautées, oignons, <b>vin blanc (sulfites)</b> , persil, sel, poivre, piment d'Espelette AOC .....	2	1200	770	1,49	11,50
005302	<b>Salmis de palombe</b> 1 pièce, boîte 1 palombe entière, fond de sauce, champignons de Paris. Traces de <b>sulfites, gluten, céleri</b> .....	2	560	425	2,94	12,50
005352	<b>Coq au vin</b> , boîte coq, sauce légumes ( <b>gluten, céleri, sulfites</b> ), champignons de Paris, lardons, oignons grelots ...	4	1000	850	1,82	15,50

## TRUFFES & MORILLES

Code article	Désignation	Poids brut en g	Poids net en g	Prix aux 100 g	Prix unitaire €uros TTC
004022	<b>Truffes morceaux</b> , verre morceaux de truffes noires Tuber Melanosporum, jus de truffes, sel .....	150	25	196,00	49,00
004032	<b>Truffes pelures</b> , verre pelures de truffes noires Tuber Melanosporum, jus de truffes, sel .....	140	25	114,00	28,50
102395	<b>Morilles au jus de truffes</b> , verre morilles (Morchella Conica), Jus de truffes noires (obtenu par appertisation de truffes noires (Tuber Melanosporum) en présence d'eau et de sel) .....	290	50	34,00	17,00
102397	<b>Morilles au naturel</b> , verre morilles (Morchella Conica), eau, sel .....	290	50	22,60	11,30

## CONFITS

Code article	Désignation	Nbre de parts	Poids brut en g	Poids net en g	Prix aux 100 g	Prix unitaire Euros TTC
001012	<b>Confit d'oie,</b> un ou plusieurs membres d'oie confits dans la graisse, graisse d'oie, sel " 1 cuisse, boîte.....	2	940	800	1,58	12,60
001022	" 1 magret et manchon boîte.....	2	730	570	2,72	15,50
001042	" 1 magret et manchon et 1 cuisse, boîte.....	3	1300	1000	2,00	20,00
001301	<b>Confit de canard,</b> un ou plusieurs membres de canard confits dans la graisse, graisse de canard, sel " 1 magret et manchon, boîte.....	2	770	570	2,19	12,50
001311	" 2 cuisses, boîte.....	2	1000	765	1,56	11,90
001341	" 1 magret et manchon et 1 cuisse, boîte.....	3	1315	1000	1,50	15,00
001351	" 5 à 6 cuisses, boîte.....	5	2500	1980	1,01	19,95
001362	" 4 cuisses «Toupin» verre.....	4	2300	1485	1,18	17,50
001402	<b>Cous de canard,</b> confits dans la graisse, boîte.....	4	930	765	0,76	5,80
001412	<b>Manchons de canard,</b> confits dans la graisse, boîte.....	4	930	765	1,16	8,90
102724	<b>Ailerons de canard,</b> confits dans la graisse, boîte.....	4	930	765	0,73	5,60

## GÉSIERS DE CANARD GRAS

Code article	Désignation	Nbre de parts	Poids brut en g	Poids net en g	Prix aux 100 g	Prix unitaire Euros TTC
003402	<b>Gésiers de canard gras confits</b> dans la graisse, 5 à 7 pièces, gésiers de canard, graisse, sel, boîte.....	3	510	380	2,37	9,00
101636	" verre.....	3	670	405	2,22	9,00



Gésiers de canard confit  
et magret de canard séché,  
Été comme hiver !

## SPÉCIAL GRAND FORMAT

Code article	Désignation	Nbre de parts	Poids brut en g	Poids net en g	Prix aux 100 g	Prix unitaire Euros TTC
102758	<b>Fritons de canard,</b> boîte viande de canard, sel, poivre.....	10	660	540	2,31	12,50
003012	<b>Bloc foie gras de canard nature,</b> boîte foie gras de canard reconstitué, sel, poivre.....	24	1050	800	4,81	38,50
003062	<b>Graisse de canard 5/1,</b> boîte.....		4000	3500	0,40	14,00
003161	<b>Confit de canard 5/1 de 10 à 12 cuisses,</b> boîte, membres de canard confits dans la graisse, graisse de canard, sel....	10/12	4600	3825	1,04	39,90



### NOUVEAUTÉ

découvrez  
l'effiloché  
de canard  
pour réaliser  
votre Parmentier  
de canard

### FRAIS DE PORT CONSERVES

Si vous commandez aussi des produits frais, ne tenez pas compte des frais de port de cette page.  
Calculez-les d'après la grille « Frais de port produits frais » page 11,  
en totalisant les poids des conserves avec celui des produits frais.

#### Expédition en France métropolitaine

- FRANCO DE PORT pour toute commande en conserves supérieure à 460 € TTC,
- Pour le calcul des frais de port, vous devez prendre en compte le poids brut.

#### Expédition en messagerie Poids brut

0 à 4,5 kg : 12,90 € 4,5 à 9 kg : 18,60 € 9 à 18,5 kg : 31 €  
18,5 à 37,5 kg : 42,20 € 37,5 à 47 kg : 47,20 € 47 à 56,5 kg : 51,20 €

#### Expédition en point-relais uniquement pour les commandes de conserves :

Consultez sur notre site [www.albyfoiegras.com](http://www.albyfoiegras.com) les tarifs et les points relais existants

Pour les envois vers la Corse, les DOM TOM et l'étranger : nous consulter

## PRODUITS FRAIS

Conservation au réfrigérateur entre +2° et +6°. Congélation possible dans l'emballage d'origine. Décongelez vos produits au réfrigérateur pour un meilleur résultat. Nos prix sont donnés à titre indicatif variables selon les fluctuations du marché et la saison. Tous nos produits sont garantis. Nous ne sommes toutefois pas responsables de ceux transformés par vos soins.

Code article	Désignation	Prix à la pièce	Prix TTC aux 100 g	Prix unitaire Euros TTC
022053	<b>Aiguillettes de canard</b> (8 à 10 par poche de 390g minimum). C'est le filet mignon du canard, très maigre, juste poêlé, accompagné de notre sauce au poivre vert		1,87	7,30
022002	<b>Cœurs frais de canard</b> (14 par poche de 420g minimum) Délicieux partagés en deux et poêlés avec une persillade .....		0,96	4,05
021292	<b>Côtelettes de canard</b> (sous vide par 4 = 540g minimum) .....		2,66	14,35
015462	<b>Cou de canard farci au foie gras</b> (370g minimum) viande de canard, bloc de foie gras de canard 30%, viande de porc, œufs, épices, sel, poivre. Entrée froide pour vos assiettes composées .....		3,41	12,60
015344	<b>Cretons</b> (en barquette de 165g minimum) peau de canard grillée, sel et poivre. À servir tièdes sur vos salades ou froids à l'apéritif .....		3,21	5,30
015112	<b>Cuisse de canard confite</b> dans la graisse (sous vide par 1 de 190g minimum). Sel. À griller, accompagnée de champignons ou de pommes de terre rissolées dans la graisse de canard .....		2,13	4,05
102728	<b>Figues fourrées au foie gras de canard</b> (sous vide par 3 = 120g minimum). La bouchée de l'excellence. Des figues entières fourrées au foie gras de canard .....		13,33	16,00
021103	<b>Foie de canard cru extra</b> (530g minimum) Qualité supérieure pour toute recette .....		4,77	25,30
021113	<b>Foie de canard cru 1<sup>er</sup> choix</b> (630g minimum) Pour vos cuissons à basse température : foies poêlés, terrines, mi-cuits. Pour les recettes, nous consulter .....		4,28	26,95
021133	<b>Foie de canard cru tout venant déclassé</b> (680g minimum). Uniquement pour vos pâtés. Idéal pour vos farces et préparations à base de foie gras ..		3,65	24,85
015302	<b>Fritons fins à l'ancienne</b> (260g minimum). Viande de canard, sel et poivre. A déguster en entrée seul ou sur assiette composée .....		2,00	5,20
015172	<b>Gésiers de canard confits dans la graisse</b> (sous vide par 4 de 125g minimum). Sel. À émincer et servir tièdes sur vos salades .....		3,16	3,95
015334	<b>Gratounade</b> (en barquette de 360g minimum). Dés de cœurs et de magrets confits, sel, poivre. À servir tièdes sur vos salades ou froid à l'apéritif .....		1,94	7,00
102327	<b>Lardons de canard gras séchés et fumés</b> (en barquette de 145g minimum). Indispensables pour agrémenter vos préparations culinaires : petits pois, lentilles, quiche, etc. ....		4,41	6,40
021303	<b>Magret de canard du sud-ouest</b> (380g minimum). Magret cru à griller ou à confire .....		1,92	7,30
021082	<b>Magret de canard façon tournedos au foie gras 20%</b> (sous vide par 2 = 400g minimum). Cuisson à la poêle selon fiche recette fournie ...		3,69	14,75
015392	<b>Magret fourré au foie de canard</b> (340g minimum). Magret, bloc de foie gras de canard 20%, sel, poivre. Entrée froide prête à consommer : magret entier avec médaillon de foie gras au centre, à présenter sur une salade .....		3,82	13,00
015402	<b>Magret séché entier</b> (260g minimum). Magret, sel, poivre .....		3,02	7,85
015412	<b>Magret séché pré-tranché</b> (90g minimum). Magret, sel, poivre .....		5,44	4,90
015422	<b>Magret fumé entier</b> (260g minimum). Magret, sel, poivre .....		3,02	7,85
015432	<b>Magret fumé pré-tranché</b> (90g minimum). Magret, sel, poivre .....		5,44	4,90
015442	<b>Saucisse sèche de canard</b> (300g minimum). Maigre de canard, viande de porc, lactose, dextrose, saccharose, sirop de glucose, conservateur E252, sel, poivre noir, ferments de maturation. A l'apéritif ou dans une assiette de charcuterie .....		2,55	7,65

## « Cassoulet aux manchons de canard confit »

Code article	Désignation	Nbre de parts	Poids brut en g*	Poids net en g*	Prix aux 100 g	Prix unitaire Euros TTC
<b>FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT</b> un ou plusieurs lobes de foie gras de canard déveinés manuellement, sel, poivre.						
						<b>Prix à la pièce</b>
015581	<b>Barre Nature</b> sous vide .....	2		150	8,73	13,10
015582	".....	4		260	8,08	21,00
015583	".....	6		350	8,00	28,00
015584	".....	8		520	8,08	42,00
015585	".....	16		1000	8,00	80,00
015572	<b>Lobe Nature</b> sous vide .....	8		500	8,01	40,05
015592	<b>Au torchon</b> sous vide .....	8		530	8,72	46,20
016582	<b>Bûchette lunch nature</b> sous vide .....	2/4		140	10,00	14,00
016572	<b>Bûchette lunch au sésame</b> sous vide Foie gras de canard, graines de sésame, sel, poivre .....	2/4		150	10,67	16,00
015602	<b>Lobe aux figes</b> sous vide Un lobe de foie gras de canard déveiné manuellement, figes, sel, poivre .....	8		550	8,88	48,85
<b>PRODUITS SUR COMMANDE</b>						
021052	<b>Dodine de canard</b> (2,6 kg minimum, pour 12 personnes). Canard gras désossé, foie gras 20%, sel, poivre. Cuisson au four selon fiche recette fournie	12		2600	3,52	91,50
021062	<b>Rôti de canard au foie gras 20%</b> (980g minimum pour 4 à 6 personnes). Sel, poivre. Cuisson au four selon fiche recette fournie .....	4/6		980	3,88	38,00
015512	<b>Terrine</b> de foie gras de canard entier mi-cuit ..	2	570	130	12,69	16,50
102729	".....	4	750	250	12,80	32,00
015532	".....	8	1630	500	9,50	47,50
015542	".....	15/16	2240	1000	8,25	82,50
103167	<b>Éffiloché de canard confit</b> <b>Nouveau</b> (330g minimum). Viande de manchon et de cuisse de canard, Gras de canard, Graisse de canard, sel ....	2/3	350	330	2,12	7,00

\* poids minimum

PRODUITS FRAIS

### FRAIS DE PORT PRODUITS FRAIS

#### Expédition en express par transporteur

Pour le calcul des frais de port, vous devez prendre en compte le poids brut quand il est renseigné ou à défaut le poids net.

#### Expédition en France métropolitaine (poids brut)

0 à 1 kg : 20,60 € 1 à 4 kg : 29,80 € 4 à 8,5 kg : 39,20 € 8,5 à 26 kg : 50,20 € 26 à 36 kg : 57,20 € 36 à 55 kg : 72,30 €

Pour les envois vers la Corse, les DOM TOM et l'étranger : nous consulter

## Cornet surprise



(0,350 Kg)

Réf. : 103309

12,35 €

## La Vitrine\*



(0,900 Kg)

Réf. : 103335

27,80 €

Bloc de foie gras de canard 65g  
Bloc de foie gras de canard 48g  
Pâté de canard 130g  
Fritons de canard 130g  
Pâté Tarnais 100g

## Le Brut



(1,200 Kg)

Réf. : 103354

39,20 €

Foie gras de canard entier 130g  
Tourbillon au foie de canard 200g  
Rillettes de canard 130g

## Le Podium\*



(2,100 Kg)

Réf. : 103225

42,40 €

Foie gras de canard entier 130g  
Tourbillon au foie de canard 200g  
Gaillac doux 50cl

## Le Cube\*



(0,720 Kg)

Réf. : 102959

27,90 €

Foie gras de canard entier 190g

## La Cage\*



(1,300 Kg)

Réf. : 103332

34,85 €

Foie gras de canard entier 130g  
Fritons de canard 130g  
Terrine au magret fumé 130g

## La Collection



(1,350 Kg)

Réf. : 103339

45,40 €

Foie gras de canard entier 130g  
Marbré au foie de canard 200g  
Fritons de canard 130g  
Pâté Tarnais 100g  
Clé à bocal

## Le Bérigoule



(2,000 Kg)

Réf. : 103350

63,90 €

Foie gras de canard entier 130g  
Marbré au foie de canard 200g  
Pâté Tarnais 200g  
Terrine au magret fumé 130g  
Rillettes de canard 65g  
Confit d'oignons au miel de jurançon 110g





# Alby Foie Gras

SARL Conserveries P. Lascroux

**Conserverie** 05 63 60 74 82  
(vente directe sur le lieu de production)

Lundi au samedi : 8h30-12h / 14h30-18h  
252 Av. Albert Thomas - 81000 Albi  
Tél#2 : 05 63 60 76 99 - Fax : 05 63 60 64 70  
boutique@albyfoiegras.com

**Castres** 05 63 59 01 96

Mardi au samedi : 10h-12h / 15h-19h  
26 rue Emile Zola - 81100 Castres

**Albi** 05 63 38 21 33

Mardi au samedi : 10h-12h30 / 14h30-19h  
29 rue Mariès - 81000 Albi

Accédez à notre site :

[www.albyfoiegras.com](http://www.albyfoiegras.com)

**facebook**

Foires et Salons

retrouvez les adresses à  
proximité de chez vous sur le site.