



# 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	21,00	42,00
000022	“ verre .....	7	800	350	18,29	64,00
000112	<b>Foie gras entier nature, boîte</b> .....	4	280	200	15,75	31,50
000102	“ verre .....	4	520	190	16,84	32,00
000122	“ verre .....	7	800	350	15,29	53,50
000142	“ boîte .....	12	760	600	13,67	82,00
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



## 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 (sulfités), 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

FOIES GRAS

Code article	Désignation	Nbre de parts	Poids brut en g	Poids net en g	Prix aux 100 g	Prix unitaire Euros TTC
102401	<b>Foie gras entier nature, verre</b> .....	2	330	90	16,00	14,40
000361	“ verre.....	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 figues, boîte</b> foie gras de canard reconstitué, figues 18,40%, sel, poivre, Agar-Agar.....	4	180	130	7,69	10,00



Ouverture facile  
avec la clé à bocal  
3,10€ (réf. 100698)



Des découpes nettes  
avec la lyre à foie gras  
2,50€ (réf. 100692)

## 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 :

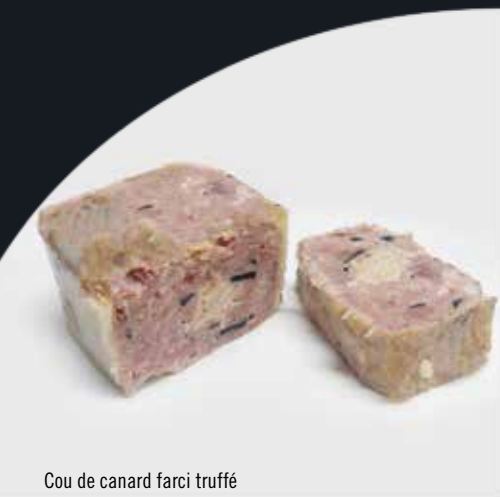
un ou plusieurs lobes de foie  
gras de canard ou d'oie déveinés  
manuellement, sel, poivre.

### • FOIE GRAS ENTIER TRUFFÉ :

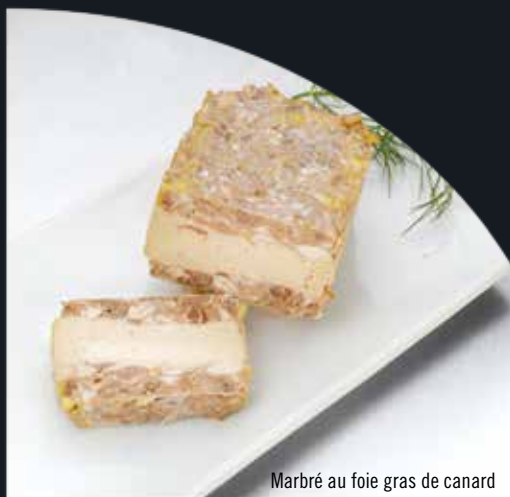
un ou plusieurs lobes de foie  
gras de canard ou d'oie déveinés  
manuellement, truffes noires  
Tuber Melanosporum 3%, sel,  
poivre.

# 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 gras de canard</b> , boîte cœurs de canard, bloc de foie gras de canard 25%, sel et poivre .....		170	110	12,55	13,80
002012	<b>Mousse de foie de canard</b> , boîte foie gras de canard 57%, viande de porc, viande de canard, œufs, graisse de canard, sel, Armagnac (sulfites), poivre .....	6	250	200	3,90	7,80
002032	<b>Marbré au foie de canard</b> , boîte bloc de foie gras de canard 50%, viande de porc, viande de canard, œufs, sel et poivre .....	4/6	280	200	4,95	9,90
002042	<b>Rondeau au foie de canard</b> , boîte escalope de dinde, bloc de foie gras de canard 30%, œufs, sel, poivre. Traces possibles de lait, sulfites et gingembre.....	6	430	300	4,30	12,90
002052	<b>Caille au foie de canard</b> , boîte 1 caille entière, bloc de foie gras de canard 20%, gelée, sel et poivre. Traces possibles de céleri, Armagnac.....	2	290	200	6,45	12,90
002062	<b>Magret fourré au foie de canard</b> , boîte magret de canard gras, bloc de foie gras de canard 25%, gelée, sel et poivre .....	4	600	450	4,44	20,00
002082	<b>Tourbillon au foie de canard</b> , boîte bloc de foie gras de canard 50%, viande de porc, viande de canard, œufs, amidon modifié de maïs, sel, poivre vert .....	4/6	250	200	4,95	9,90



Cou de canard farci truffé



Marbré 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> , œufs, pelures de truffes 2%, sel, oignons, poivre, <b>Armagnac (sulfites)</b> , thym.	4	280	200	7,50	15,00
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, œufs, sel, oignons, poivre, <b>Armagnac (sulfites)</b> , thym. ....	4	280	200	6,25	12,50
002132	“ boîte .....	12	760	600	3,33	20,00
002202	<b>Pâté de canard</b> , boîte viande de canard, viande de porc, foie de canard maigre, <b>foie gras de canard 10%</b> , œufs, 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> , œufs, 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, œufs, sel, poivre, 4 épices .....	3	130	100	3,10	3,10
002412	“ boîte .....	6	250	200	2,80	5,60
002432	<b>Terrine de magret fumé</b> , verre viande de porc, foie de volaille, magret fumé, œufs, sel, poivre .....	4	300	130	3,15	4,10
002452	<b>Magret d'oie</b> , cuit traité en salaison, verre magret d'oie, couenne, sel et poivre .....	4	660	330	3,94	13,00
002562	<b>Fritons de canard</b> , boîte viande de canard, graisse de canard, sel, poivre ....	2/3	180	130	2,69	3,50
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	2,40	4,80
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	1,13	3,40
101638	“ verre.....		1100	630	0,73	4,60

# 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 à 2	780	650	1,34	<b>8,70</b>
005032	“ boîte .....	2 à 3	1420	1100	1,29	<b>14,20</b>
005042	“ boîte .....	4	2600	2300	0,98	<b>22,50</b>
005102	<b>Haricots cuisinés</b> , verre lingots, sauce légumes, aromates, sel, poivre. Traces de <b>gluten, céleri, sulfites</b> .....	4	1200	750	0,92	<b>6,90</b>
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	<b>7,90</b>
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 à 2	760	660	1,39	<b>9,20</b>
005162	“ boîte .....	2 à 3	1000	850	1,29	<b>11,00</b>
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	<b>6,90</b>



*1ère génération*

**Sophie LASCROUX** crée une affaire de négoce de volailles (2 salariés)

*2nde génération*

**Lucienne LASCROUX** lance la fabrication de conserves de foies gras et confits. Paul son mari prendra le relais (4 salariés)

*3ème génération*

**Pierre LASCROUX** développe l'activité de découpe et de transformation de palmipèdes gras (12 salariés)

*4ème génération*

**Sophie LASCROUX** devient gérante de la société et modernise la structure (32 salariés)



## PLATS CUISINÉS

Code article	Désignation	Nbre de parts	Poids brut en g	Poids net en g	Prix aux 100 g	Prix unitaire Euros TTC
005192	<b>Alicuit de canard confit</b> , boîte cous et ailerons de canard confits 47%, sauce, pommes de terre, carottes, champignons de Paris, céleri, olives vertes dénoyautées, aromates, sel et poivre. Traces de sulfites, gluten. ....	1 à 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 sulfites, gluten et céleri .....	1 à 2	520	400	2,18	8,70
005252	" boîte .....	2 à 4	990	820	1,68	13,80
005282	<b>Ensoleillé de pintade</b> , verre 2 cuisses de pintade, tomates, olives vertes dénoyautées, oignons, vin blanc (sulfites), persil, sel, poivre, piment d'Espelette AOC .....	2	1200	770	1,43	11,00
005302	<b>Salimis de palombe</b> , 1 pièce, boîte 1 palombe entière, fond de sauce, champignons de Paris. Traces de sulfites, gluten, céleri .....	2	560	425	2,89	12,30
005352	<b>Coq au vin</b> , boîte coq, sauce légumes (gluten, céleri, sulfites), champignons de Paris, lardons, oignons grelots ...	4	960	850	1,79	15,20

## TRUFFES & MORILLES

Code article	Désignation	Poids brut en g	Poids net en g	Prix aux 100 g	Prix unitaire Euros 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, 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 €uros 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	2,11	12,00
001311	" 2 cuisses, boîte .....	2	1000	765	1,54	11,80
001341	" 1 magret et manchon et 1 cuisse, boîte .....	3	1315	1000	1,50	15,00
001351	" 5 à 6 cuisses, boîte .....	5	2500	1910	1,04	19,90
001361	" 4 cuisses «Toupine» verre.....	4	2300	1485	1,18	17,50
001402	<b>Cous de canard</b> confits dans la graisse, boîte.....	4	930	765	0,72	5,50
001412	<b>Manchons de canard</b> confits dans la graisse, boîte .....	4	930	765	1,15	8,80
102724	<b>Ailerons de canard</b> confits dans la graisse, boîte .....	4	930	765	0,72	5,50

# GÉSIERS DE CANARD GRAS

Code article	Désignation	Nbre de parts	Poids brut en g	Poids net en g	Prix aux 100 g	Prix unitaire €uros 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	330	2,73	9,00





# SPÉCIAL GRAND FORMAT

DIVERS

Code article	Désignation	Nbre de parts	Poids brut en g	Poids net en g	Prix aux 100 g	Prix unitaire €uros TTC
102758	<b>Fritons de canard</b> , boîte viande de canard, sel, poivre .....	10	660	540	2,22	12,00
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	39,60

Nous travaillons uniquement des canards fermiers français élevés au maïs sans OGM. Nos fabrications sont réalisées selon la tradition sans colorant, ni conservateur.

Nous avons une certification IGP qui nous impose un cahier des charges très strict sur toutes les étapes de la production allant du gavage à la fabrication et qui vous assure une provenance Sud-Ouest.

Tous nos produits sont garantis. Nous ne sommes toutefois pas responsables de ceux transformés par vos soins.



## 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 dans la graisse</b> (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</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 .....		4,17	26,30
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 ..		3,60	24,50
015302	<b>Fritons fins à l'ancienne</b> (260g minimum). Viande de canard, sel et poivre. À déguster en entrée seul ou sur assiette composée .....		1,96	5,10
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> (400g minimum). Magret cru à griller ou à confire .....		1,86	7,45
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 ...		3,63	14,50
015392	<b>Magret fourré au foie gras</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. À l'apéritif ou dans une assiette de charcuterie .....		2,55	7,65

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>			* poids minimum			<b>Prix à la pièce</b>
Un ou plusieurs lobes de foie gras de canard déveinés manuellement, sel, poivre.						
015581	<b>Barre Nature</b> sous vide .....	2		150	8,33	12,50
015582	".....	4		260	8,08	21,00
015583	".....	6		350	8,00	28,00
015584	'.....	8		520	7,85	40,80
015585	'.....	16		1000	7,70	77,00
015572	<b>Lobe Nature</b> sous vide .....	8		500	7,70	38,50
015592	<b>Au torchon</b> sous vide .....	8		530	8,55	45,30
016582	<b>Bûchette lunch nature</b> sous vide .....			140	9,29	13,00
016572	<b>Bûchette lunch au sésame</b> sous vide Foie gras de canard, graines de sésame, sel, poivre .....			140	9,70	14,55
015602	<b>Lobe aux figues</b> sous vide Un lobe de foie gras de canard déveiné manuellement, figues, sel, poivre .....	8		550	8,42	46,30

**PRODUITS SUR COMMANDE**

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	3,46	89,95
021062	<b>Rôti de canard au foie gras 20%</b> (980g minimum pour 4 à 6 personnes). Sel, poivre.	4/6		980	3,88	38,00
103167	<b>Effilochés de canard confit</b> ... <b>Nouveau</b>	2/3	350	330	2,12	7,00
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

**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**

## Le Plumier



(0,500 Kg)

Réf. : 102843

**21,80 €**

2 blocs de foie gras de canard 65g

Pâté de canard 65g

Rillettes de canard 65g

## Le Duo



(1,100 Kg)

Réf. : 103162

**27,10 €**

Foie gras de canard entier 130g

Confit de figues au floc de gascogne 110g

## Le Cube\* 2018



### 3 FORMATS

Réf. : 103223 / (0,700 Kg) / **22,90 €**

Foie gras de canard entier 130g

Réf. : 102447 / (0,800 Kg) / **27,50 €**

Foie gras de canard entier 190g

Réf. : 102448 / (1,000 Kg) / **42,90 €**

Foie gras de canard entier 350g

## La Marinière



(1,100 Kg)

Réf. : 103191

**38,00 €**

Foie gras de canard entier 130g

Fritons de canard 130g

Pâté de canard 130g

## Tapas sur ardoise



(1,700 Kg)

Réf. : 103044

**39,60 €**

Foie gras de canard entier 130g

Fritons de canard 130g

Terrine au magret fumé 130g

## Le Scandinave



(1,250 Kg)

Réf. : 103160

**42,60 €**

Foie gras de canard entier 130g

Caille au foie gras 200g

Pâté Tarnais 100g

Rillettes de canard 65g

## Le Bistrot\*



(2,400 Kg)

Réf. : 103080

**51,90 €**

Foie gras de canard entier 130g

Tourbillon au foie de canard 200g

Confit pommes caramel au pain d'épices 110g

Muscat Beaumes de Venise 50 cl

## L'Aromate



(1,800 Kg)

Réf. : 103132

**52,30 €**

Foie gras de canard entier 190g

Marbré au foie de canard 200g

Pâté de canard 130g

Fritons de canard 130g

Confit mangue passion 50g

## Le Mousseron\*



(2,800 Kg)

Réf. : 103134

**58,40 €**

Foie gras de canard entier 190g  
Terrine au magret fumé 130g  
Confit de figues au floc de gascogne 110g  
Rillettes de canard 65g  
Gaillac Rouge 75cl

## L'Occitanie\*



(3,000 Kg)

Réf. : 103197

**86,20 €**

Foie gras de canard entier 190g  
Marbré au foie de canard 200g  
Tourbillon au foie de canard 200g  
Bloc de foie gras de canard aux figues 130g  
2 cuisses de canard confites 765g  
Terrine au magret fumé 130g  
Fritons de canard 130g  
Pâté Tarnais 100g  
Confit de figues au floc de gascogne 110g

## CONDITIONS DE VENTE

Les marchandises voyagent aux risques et périls du destinataire.

**Très important** : afin de garantir tout recours auprès du transporteur, le destinataire est tenu de mentionner des réserves caractérisées en notant le détail de manquants ou des avaries sur le bordereau de réception et en présence du livreur.

**Même si le colis est extérieurement en bon état, nous vous conseillons de l'ouvrir en présence du livreur, pour constater l'état du contenu et émettre des réserves si nécessaire.**

**Toute détérioration ou manquant ne pourra être pris en charge si la procédure des réserves caractérisées n'est pas respectée.**

Toute boîte reconnue défectueuse et retournée en notre établissement sera échangée.

## “Le Tie and Dye”

(5,400 Kg)

Réf. : 103170

**166,30 €**

Foie gras d'oie entier 190g  
Foie gras de canard entier 130g  
Rondeau au foie de canard 300g  
Marbré au foie de canard 200g  
Tourbillon au foie de canard 200g  
Cou de canard farci truffé 200g  
Bloc de foie gras de canard aux figues 130g  
Bloc de foie gras de canard 130g  
Fritons de canard 200g  
Champagne Gobillard 75cl







# Alby Foie Gras

SARL CONSERVERIES LASCROUX

**UNE FAMILLE  
UN TERROIR  
UN SAVOIR-FAIRE**

**0 COLORANT 0 ADDITIF 0 CONSERVATEUR**

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

**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

**Castres** 05 63 59 01 96

Mardi au samedi : 10h-12h / 15h-19h

26 rue Émile Zola - 81100 Castres

**Albi** 05 63 38 21 33

Mardi au samedi 10h-12h30 / 14h30-19h

29 rue Mariès - 81000 Albi

**BON ACHAT:** société ou particulier le bon d'achat reste la solution idéale pour ne pas vous tromper

**DEVIS** sur demande pour colis de fin d'année, comités d'entreprises, cadeaux de direction et commandes groupées

Foires et Salons  
consultez le site

**facebook**

**CANARDS FRANCAIS, ORIGINE SUD-OUEST, GAVÉS AU MAIS SANS OGM.**