



Bon de Commande



*L'esprit gascon
à partager*

La Ferme de Souleilles

Le Musée du Foie Gras

Le Foie Gras, une histoire de famille

Producteurs de Foie Gras et gardiens de la tradition de génération en génération



Alix Boissière de 1914 à 1950



Roland Boissière de 1930 à 1975



Paulette et Roger Boissière et leur fils Yves de 1950 à 1980

Parole de paysans

Paysans et fiers de l'être, nous avons fait le choix de rester vivre et travailler au pays sur cette terre occitane héritée de nos anciens.

Souleilles, « la maison ensoleillée » en occitan, c'est le nom de notre ferme où nous serons heureux de vous accueillir pour vous faire partager notre « biais de viure », un art de vivre, engagés dans le respect des Hommes, des animaux et de l'environnement.



Michel

"J'éleve les canards en plein air sur 12 hectares de prairies ombragées. Ils sont nourris avec des céréales de la région sans OGM."



Raymonde

"Le gavage se fait toujours dans le respect de l'animal avec du maïs en grain. C'est parce que j'aime les animaux que j'ai choisi ce métier."



Geneviève

"J'aime la cuisine traditionnelle et j'ai le goût du travail bien fait. J'assaisonne tous les Foies Gras moi-même, sans additif et sans colorant."



Fiers de notre culture occitane et forts de notre histoire, c'est dans la tradition que nous puisons la force pour faire des produits de qualité dans le cadre d'une agriculture durable.



Yves

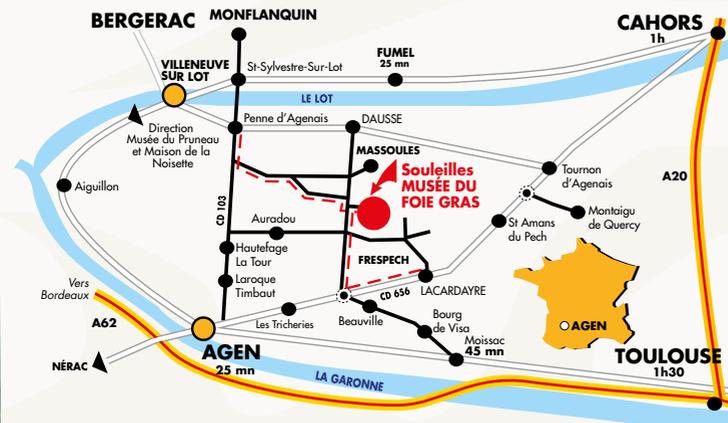


Et oui, c'est original, un musée sur une ferme, mais pas n'importe quel musée : le Musée du Foie Gras qui retrace l'histoire du Foie Gras des Egyptiens à nos jours ! L'histoire du Foie Gras traverse les civilisations, c'est une histoire que nous continuons à écrire à notre façon !

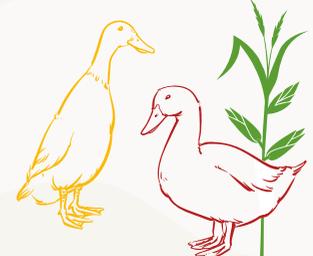
Ludique et pédagogique, laissez-vous surprendre... C'est le Musée qui se déguste !



Pour nous trouver :



Yves & Geneviève Boissière
à «Souleilles» 47140 FRESPECH
05 53 41 23 24
contact@souleilles-foiegras.com
www.souleilles-foiegras.com





Les Foies Gras



Le Foie Gras, prestige de la gastronomie du Sud-Ouest.

*En terrine, mi-cuit, en conserve, aux pruneaux, à l'ail...
Parce que rien ne remplace le Foie Gras.*



Foie Gras de canard entier Mi-cuit

Le fondant fruité.

Ingrédients : Foie Gras de canard, sel et poivre.

Sous vide : ❄️ Conservation 3 mois au frigo à partir de la date de fabrication



Entier est une appellation qui vous garantit l'utilisation d'un seul Foie Gras, simplement coupé au poids et assaisonné.

Foie Gras de canard entier Traditionnel

Ce Foie Gras est préparé comme celui de nos grands-mères, en conserve pour garantir une longue conservation. Comme le bon vin, il se bonifie avec le temps.

Ingrédients : Foie Gras de canard, sel et poivre.

En bocal : 🫙 Conservation 3 ans



Foie Gras de canard engraisé aux figues et au maïs

La finesse héritée des Romains.

Ingrédients : Foie Gras de canard engraisé aux figues et au maïs, sel et poivre.

- MI-CUIT : 🫙 Conservation au frigo 6 mois à partir de la date de fabrication.
- TRADITIONNEL : 🫙 Conservation 3 ans



Foie Gras à la crème de pruneaux et à l'eau de vie de prune

Le subtil équilibre de «Nostra terra Agenaise».

Ingrédients : Foie Gras de canard, crème de pruneaux (pruneaux, sucre, eau), eau de vie de prune 1%, sel et poivre.

- MI-CUIT : 🫙 Conservation au frigo 6 mois à partir de la date de fabrication.



Bloc de Foie Gras

Moelleux, homogène et facile à trancher.

Ingrédients : Foie Gras de canard, eau, sel, poivre.

- 🫙 Conservation 4 ans



À l'heure de l'apéro



" Per gostar un plaser, lo cal partajar ! "

Bocal : ou Boîte Conservation 4 ans



Pâté de Souleilles

Avec 30% de Foie Gras
Avec sa belle tranche de Foie Gras pour «ensouleiller» votre table.

Ingrédients : Chair et graisse de canard, gras et maigre de porc, Foie Gras de canard 30%, œufs entiers, sel, poivre.*



Terrine Taulejada

Avec 50% de Foie Gras
Idéal pour un pique-nique ou pour un apéro improvisé.

Ingrédients : Foie Gras de canard 50%, gras et maigre de canard, gras et maigre de porc, œufs entiers, sel, poivre.*



Crème de Foie Gras

Avec 50% de Foie Gras
À tartiner tout simplement ou pour laisser libre cours à votre imagination.

Ingrédients : Foie Gras de canard (50%), parure de canard, lait entier, œufs entiers, Armagnac, sel, poivre.



Délice de Manon

Avec 20% de Foie Gras

Le coup de cœur de la Maison.

Ingrédients : Chair et graisse de canard, gras et maigre de porc, Foie Gras de canard 20%, œufs entiers, sel, poivre.*



Les terrines et pâtés

• **Pâté de Canard Tradition**
Goût et simplicité.

Ingrédients : Chair et graisse de canard, gras et maigre de porc, foie de volaille, œufs entiers, sel, poivre.*

• **Terrine de Magret au Poivre Vert ou aux Pruneaux et à l'Armagnac**
Le caractère du poivre vert ou la douceur du pruneau.

Ingrédients : Chair et graisse de canard, gras et maigre de porc, foie de volaille, œufs entiers, sel, poivre vert 4,9% ou pruneaux 4,8%, Armagnac 2,9%, poivre.*

• **Les Tartines de Valentine**
Un pâté rustique au magret séché et à l'échalote.

Ingrédients : Gras et maigre de canard, gras et maigre de porc, magret de canard séché 20%, foie de volaille, œufs entiers, échalotes, sel et poivre.*

• **Lo Regal de l'Esquirol**
Avec 15% de Foie Gras
Des noisettes et du Foie Gras... Original et savoureux !

Ingrédients : Gras et maigre de canard, gras et maigre de porc, noisettes 16% (éclats et pralin), Foie Gras de canard 15%, œufs entiers, sel, poivre.*



Saucisses confites

Prêtes à l'emploi pour des tapas improvisées.

Ingrédients : Viande et graisse de canard, viande et graisse de porc, boyau naturel, sel, poivre.*

Sous vide : conservation 6 mois au frais à partir de la date de fabrication ❄️



Effilochées de canard 100% canard

Une recette moelleuse aux accents du Sud-Ouest.

Ingrédients : Chair et graisse de canard, bouillon, Foie Gras de canard (30%) ou ail de Garonne (1,5%) ou piment d'Espelette (0,75%), sel, poivre.



Rillettes à l'ancienne 100% canard

Moelleuses et onctueuses, elles sont entièrement préparées à la main.

Ingrédients : Chair et graisse de canard, sel, épices, poivre.

*Viande et graisse de porc d'une ferme voisine : la ferme Baruteau à Brugnac (47)



Complice des salades



Hum, avec quelques bonnes choses, votre salade devient Grandiose !



Cou farci au Foie Gras

Avec 25% de Foie Gras
Pour sublimer vos salades Gasconnes.

Ingrédients : Maigre et gras de canard, maigre et gras de porc*, Foie Gras de canard 25%, œufs entiers, peau de canard, sel, poivre.

Conservation 4 ans



Grattons 100% canard

Le bon goût dans la simplicité, facile et rapide !

Ingrédients : Viande et cœurs de canard, graisse de canard, sel, poivre.

Conservation 4 ans

*Viande et graisse de porc d'une ferme voisine : la ferme Baruteau à Brugnac (47)

Magret séché de canard

L'indispensable des salades ou des tapas entre amis.

Ingrédients : Magret de canard, sel, poivre.
Existe aussi avec des canards engraisés aux figues

Sous vide :

- Entier : conservation 5 mois au frigo**
- Tranché : conservation 3 mois au frigo**
- Roulé aux herbes de provence : conservation 5 mois au frigo**
- Jambon au poivre concassé : conservation 2 mois au frigo**

** à partir de la date de fabrication



TARIFS 2020-2021

Bon de commande

Tarifs valables jusqu'en juin 2021



Comment commander ?

- Sur notre boutique en ligne :**
www.souleilles-foiegras.com (paiement par carte sécurisée)
- Par téléphone :** 05 53 41 23 24
de 9h à 19h tous les jours (paiement par carte bancaire)
- Par courrier :** Yves et Geneviève Boissière
Ferme de Souleilles - Frespèch - 47140 Penne d'Agenais
(accompagné du règlement par carte bancaire ou chèque)
- Par e-mail :** contact@souleilles-foiegras.com

Les moyens de livraison en France métropolitaine

- Colissimo :**
Livraison sous 48h pour les colis de 30 kg maxi à votre domicile ou en point de retrait.
Tarif : 9,90 € / gratuit à partir de 300 € d'achat
- Transporteur :**
Pour les colis >30 kg à votre domicile.
Tarif : 9,90 € / gratuit à partir de 300 € d'achat

• Livraison hors France métropolitaine
Contactez-nous : 05 53 41 23 24

Mes coordonnées (indispensables)

Pensez à écrire lisiblement

Nom et Prénom :

Adresse :

Code postal : Ville :

Tél :

Mobile : (impératif pour pouvoir vous joindre et nous entendre pour la livraison)

E-mail :

Adresse de livraison différente ou changement d'adresse

- C'est un cadeau à envoyer à l'adresse ci-dessous et je veux recevoir la facture à mon domicile
- J'ai changé de domicile (merci de renseigner ci-dessous vos anciennes coordonnées)
- Ma commande n'est pas un cadeau mais je souhaite l'expédier à une adresse différente

Nom et Prénom :

Adresse :

Code postal : Ville :

Tél :

À détacher et à nous renvoyer

Foie Gras de Canard - p.4 et 5

	Prix aux 100 g	Prix unit.	Quantité	Total
Foie Gras de canard entier traditionnelConservation 3 ans				
Bocal 90 g (2 parts).....	17,67 €	15,90 €
Bocal 180 g (3-4 parts).....	15,56 €	28 €
Bocal 280 g (5-6 parts).....	13,93 €	39 €
Bocal 400 g (8 parts).....	12,25 €	49 €
Bocal 600 g (12 parts).....	11,50 €	69 €
Foie Gras de canard entier mi-cuit ...Conservation 6 mois au frigo				
Bocal 90 g (2 parts).....	19,89 €	17,90 €
Bocal 180 g (3-4 parts).....	17,78 €	32 €
Bocal 280 g (5-6 parts).....	16,07 €	45 €
Bocal 400 g (8 parts).....	14 €	56 €
Foie Gras de canard entier mi-cuit en lobe				
Poche sous-vide 200 g (5 parts)Conservation 2 mois au frigo	16,50 €	33 €
Poche sous-vide 400 g (8 parts)Conservation 2 mois au frigo	15 €	60 €
Foie Gras de canard engraisé aux figues et au maïs				
TRADITION bocal 180 g (3-4 parts)Conservation 3 ans	21,67 €	39 €
MI-CUIT bocal 90 g (2 parts)Conservation 6 mois au frigo	27,67 €	24,90 €
MI-CUIT bocal 180 g (3-4 parts)Conservation 6 mois au frigo	24,94 €	44,90 €

Canards engraisés aux figues et au maïs Avec des pruneaux Spécial expédition **Sous total 1**

Foie Gras de Canard (suite) - p.4 et 5

	Prix aux 100 g	Prix unit.	Quantité	Total
Marbré de Foie Gras à la crème de pruneaux et à l'eau de vie de prune - Conservation 6 mois au frigo				
MI-CUIT bocal 90 g (2 parts).....	23,33 €	21 €		
MI-CUIT bocal 180 g (3-4 parts).....	18,89 €	34 €		
Trilogie de Foie Gras Conservation 6 mois au frigo				
1 mi-cuit 90 g +1 tradition 90 g + 1 mi-cuit à la crème de pruneaux 90 g + 1 lyre pour couper le Foie Gras offerte		54 €		
Bloc de Foie Gras de canard Conservation 4 ans				
Boîte 65 g (2 parts).....	12,15 €	7,90 €		
Boîte 190 g (4-5 parts).....	10 €	19 €		
Boîte 300 g (8 parts).....	9,67 €	29 €		

À l'heure de l'apéro - p.6 et 7

	Prix aux 100 g	Prix unit.	Quantité	Total
Terrine Taulejada (50% de Foie Gras) Conservation 4 ans				
Bocal 120 g (2-3 parts).....	5,75 €	6,90 €		
Les 3 bocaux de 120 g.....	4,67 €	16,80 €		
Bocal 350 g (8 parts).....	4,80 €	16,80 €		
Pâté de Souleilles (30% de Foie Gras) Conservation 4 ans				
Bocal 180 g (3-4 parts)	4,94 €	8,90 €		
Délice de Manon (20% de Foie Gras) Conservation 4 ans				
Bocal 180 g (3-4 parts).....	4,17 €	7,50 €		
Bocal 350 g (8 parts).....	3,86 €	13,50 €		
Les 3 spécialités au Foie Gras Conservation 4 ans				
1 terrine Taulejada 120 g + 1 pâté de Souleilles 180 g + 1 délice de Manon 180 g		20 €		
Lo Régal de l'Esquiro (pâté aux Noisettes et Foie Gras 15%) - Conservation 4 ans				
Bocal 180 g (3-4 parts)	4,17 €	7,50 €		
Crème de Foie Gras (50% de Foie Gras) Conservation 4 ans				
Bocal 190 g (3-4 parts)	3,68 €	7 €		
Effilochées de Canard Conservation 4 ans				
Effilochée au Foie Gras 120 g.....	5,50 €	6,60 €		
Effilochée au piment d'Espelette 120 g.....	5,50 €	6,60 €		
Effilochée à l'ail de Garonne 120 g.....	5,50 €	6,60 €		
Déclinaison d'effilochées : les 3 saveurs.....	4,67 €	16,80 €		
Rillettes pur canard à l'ancienne Conservation 4 ans				
Bocal 180 g (3-4 parts)	3,67 €	6,60 €		
Pâté de Canard tradition Conservation 4 ans				
Bocal 180 g (3-4 parts)	2,78 €	5 €		
Terrine de Magret au poivre vert Conservation 4 ans				
Bocal 180 g (3-4 parts)	3,83 €	6,90 €		
Terrine de magret aux pruneaux et à l'Armagnac - Conservation 4 ans				
Bocal 180 g (3-4 parts)	3,83 €	6,90 €		
Les Tartines de Valentine Conservation 4 ans				
Bocal 180 g (3-4 parts)	3,83 €	6,90 €		
L'assortiment découverte de Terrines Conservation 4 ans				
1 terrine de magret aux pruneaux à l'Armagnac + 1 terrine de magret au poivre vert + 1 rillettes de canard + 1 "les tartines de Valentine" + 1 pâté tradition offert		27,90 €		
Saucisses confites Conservation 6 mois au frigo				
Poche 271 g (4 parts)	3,10 €	8,80 €		

Complice des salades - p.8 et 13

	Prix aux 100 g	Prix unit.	Quantité	Total
Magret fourré au Foie Gras (25% de Foie Gras)				
Poche sous vide 530 g (4-5 parts)..... Conservation 3 mois au frigo	6,60 €	35 €		
Cou Farci au Foie Gras (25% de Foie Gras) Conservation 4 ans				
Bocal 600 g (6 parts)	4 €	24 €		

Sous total 2



Canards engraisés aux figues et au maïs



Avec des pruneaux



Spécial expédition

Complice des salades (suite) - p.8 et 13

	Prix aux 100 g	Prix unit.	Quantité	Total
Gésiers confits Conservation 4 ans				
Entiers bocal 380 g	2,34 €	8,90 €		
Emincés bocal 190 g	3,63 €	6,90 €		
Magret séché de canard				
Entier sous-vide 284 g (6-8 parts) Conservation 5 mois au frigo	4,54 €	12,90 €		
Tranché, plaque de 100 g (3-4 parts) .. Conservation 3 mois au frigo	6,90 €	6,90 €		
Entier roulé aux herbes 285 g (6-8 parts) .. Conservation 5 mois au frigo	4,88 €	13,90 €		
Jambon de canard 300 g (6-8 parts) .. Conservation 2 mois au frigo	4,80 €	14,40 €		
Magret séché de canard engraisé aux figues et au maïs				
Entier sous-vide 285 g (6-8 parts) Conservation 5 mois au frigo	5,40 €	15,40 €		
Tranché, plaque de 100 g (3-4 parts) .. Conservation 3 mois au frigo	8,60 €	8,60 €		
Magret en gelée Conservation 4 ans				
Bocal 600 g 1 magret (2 parts)	2 €	12 €		
Grattons de canard Conservation 4 ans				
Bocal 200 g (3-4 parts)	1,95 €	3,90 €		

Petits plats gourmands et sauces - p.14 et 15

	Prix aux 100 g	Prix unit.	Quantité	Total
Confit de canard Conservation 4 ans				
2 cuisses - bocal 730 g (2 parts).....	1,92 €	14 €		
4 cuisses - boîte 1450 g (4 parts).....	1,59 €	23 €		
4 manchons - bocal 730 g (2 parts).....	1,35 €	9,90 €		
Magret de canard confit à l'ail de Garonne Conservation 4 ans				
1 magret avec manchon - bocal 700 g (2-3 parts).....	1,97 €	13,80 €		
2 magrets avec manchons - boîte 1450 g (5-6 parts).....	1,52 €	22 €		
Cassoulet au confit de canard flambé à l'Armagnac - Conservation 4 ans				
Bocal 780 g (1-2 parts).....	1,27 €	9,90 €		
Boîte 1450 g (3 parts).....	1,21 €	17,50 €		
Boîte 2000 g (5 parts).....	1,15 €	23 €		
Civet de canard confit flambé à l'Armagnac - Conservation 4 ans				
Bocal 910 g (3-4 parts).....	1,54 €	14 €		
Boîte 1450 g (6-8 parts).....	1,59 €	23 €		
Canard aux olives Conservation 4 ans				
Bocal 950 g (3-4 parts)	1,47 €	14 €		
Lentilles au confit de canard Conservation 4 ans				
Bocal 780 g (2 parts)	1,19 €	9,30 €		
Canard braisé aux légumes de l'été Conservation 4 ans				
Bocal 700 g (2 parts)	1,41 €	9,90 €		
Canard à la mode Apicius au vin blanc et au miel - Conservation 4 ans				
Bocal 750 g (2 parts)	2,35 €	17,60 €		
Haricots de Castelnaudary cuisinés à la graisse de canard - Conservation 4 ans				
Bocal 780 g (2-3 parts)	0,79 €	6,20 €		
Graisse fine de canard Conservation 4 ans				
Bocal 500 g	0,84 €	4,20 €		
Garbure paysanne Conservation 4 ans				
Bocal 950 g (2 parts)	0,99 €	9,40 €		
Velouté à la châtaigne et au Foie Gras Conservation 4 ans				
Bocal 750 g (2-3 parts)	1,64 €	12,30 €		
Sauce au Foie Gras Conservation 4 ans				
Bocal 140 g.....	3,93 €	5,50 €		
Les 5 pots de sauce + 1 offert.....	3,27 €	27,50 €		
Sauce Souleillèse au Magret de canard - Conservation 4 ans				
Bocal 200 g (2-3 parts).....	2,45 €	4,90 €		
Les 5 pots de sauce 200 g + 1 offert.....	2,04 €	24,50 €		
Bocal 400 g (6 parts).....	2 €	8 €		

Commandes spéciales

	Prix unit.	Quantité	Total

Sous total 3

Coffrets cadeaux - p.16 à 19			
	Prix unit.	Quantité	Total
Lo Pichonet (Le Petitou)	14,90 €		
Los Toastaires	29 €		
Corbeille Adissiatz	32 €		
Fiers d'être Paysans	34,90 €		
Coffret Tradition	39 €		
Panier de Souleilles	49,90 €		
Tête à Tête Gourmand	52,90 €		
Escapade Gasconne	54,90 €		
Apéro Occitan	69,90 €		
Coffret Prestige du Musée du Foie Gras	99 €		

Mode de paiement

Je joins mon chèque à la commande à l'ordre de Souleilles Foie Gras

Je paie avec ma carte bancaire : Carte Bleue, Visa, Eurocard

n° de carte : _____

Date d'expiration (MM/AA) Cryptogramme

Sous total 4

Total colonnes 1+2+3+4

Participation aux frais de port

N'oubliez pas de compléter l'adresse de livraison

- Ma commande n'atteint pas 300 €..... 9,90 €
- Ma commande est supérieure à 300 €..... 0,00 €

TOTAL À RÉGLER

Livraison sous 8 jours - Colis remis contre signature

A détacher et à nous renvoyer

Complices des salades



Magret fourré

Avec 25% de Foie Gras de canard

L'harmonie des plus nobles morceaux du canard.

Ingrédients : Magret braisé, 25% de Foie Gras, sel, poivre.

Sous-vide : ❄️ Conservation 3 mois au frigo à partir de la date de fabrication



Gésiers confits

Les complices des grattons et magrets séchés pour réussir une belle salade Gasconne !

Ingrédients : Gésiers de canard 50%, graisse de canard, sel, poivre.

🍲 Conservation 4 ans

En 2 versions : émincés prêts à l'emploi ou entiers.



Magret en gelée

La fraîcheur d'une recette traditionnelle revisitée.

Ingrédients : Magret de canard confit (475 g minimum), gelée maison, carottes, sel, thym, laurier, poivre.

🍲 Conservation 4 ans



Nos produits frais :

Pour commander, téléphonez au 05 53 41 23 24

	Conservation à partir de la date d'emballage	Prix au kg	Prix unit. environ
Foie Frais Pièce (environ 500 g)	10 jours	52,50 €	26,50 €
Foie Gras cuit au sel Pièce (environ 100 g)	10 jours	145 €	14,50 €
Magret de canard Pièce (environ 456 g)	15 jours	19,50 €	8,90 €
Aiguillettes Poche de 12 (environ 535 g)	15 jours	21,50 €	11,50 €
Tournedos de magret Pièce (environ 254 g)	15 jours	21,30 €	5,40 €
Côtelettes de canard Poche de 2 (environ 300 g)	15 jours	22 €	6,60 €
Confit de canard à l'ancienne	6 mois	Poche de 2 cuisses 400 g : 29,75 €	11,90 €
		Poche de 4 cuisses 800 g : 26,25 €	21 €

NOUVEAU ! le colis frais



Recevez chaque mois une sélection de produits frais à domicile, en transport réfrigéré : Foie Gras mi-cuit, magrets, aiguillettes, tournedos, saucisses...

Téléphonez-nous ou consultez notre site pour connaître sa composition.

Par correspondance

Les envois se font exclusivement avec Chronofresh. Livraison sous 24h-48h au départ de nos locaux en transport réfrigéré garantissant la chaîne du froid.*

Tarifs : - jusqu'à 5 kg : 24 €
- de 5 à 15 Kg : 34 €

À la ferme

Venez récupérer vos produits à la boutique.

Voir horaires au dos du catalogue.

Sur un salon

Venez retirer votre commande sur notre stand.

Téléphonez-nous ou rendez-vous sur www.souleilles-foiegras.com, onglet « foires et salons ». Le règlement se fera sur place.

*La date du départ, la date et le lieu de livraison sont choisis avec vous à la prise de commande. Toute commande est ferme et sans possibilité de rétractation. Nos produits sont payables d'avance à la date de la commande par carte bancaire. Les délais de livraison sont indiqués aussi exactement que possible mais restent sous la responsabilité du transporteur. L'acheteur s'engage à réceptionner les produits au lieu et à la date convenus. Les colis seront remis contre signature.





Petits plats gourmands

SANS COLORANT
SANS CONSERVATEUR
SANS ADDITIF

Bocal : ou boîte : Conservation 4 ans

Recettes savoureuses, simples et gastronomiques à la fois.



Confit de canard

Le fameux moelleux du confit de canard !

Ingrédients : Cuisses de canard (50% min), graisse de canard, sel, poivre.



Canard braisé aux légumes de l'été

Du soleil dans votre assiette !

Ingrédients : Viande de canard 30% (2 manchons confits), courgettes*, aubergines*, tomates*, poivrons*, oignon, ail, sel, poivre.

*Issus de l'Agriculture Biologique (54% des ingrédients) FR-BIO-01



Lentilles au confit de canard

Un concentré de saveurs.

Ingrédients : Lentilles bio de la ferme Nicoy à Pujols (47), confit de canard 25%, sauce maison : eau, oignons, carottes, concentré de tomates bio, ail, graisse de canard, sel, poivre.



Cassoulet au confit de canard flambé à l'Armagnac

C'est le plat de l'amitié partagée.

Ingrédients : Haricots lingots, sauce maison cuisinée à la graisse de canard et à la tomate, confit de canard 25%, viande de porc et saucisse de Toulouse, Armagnac 1%, épices, sel, poivre.



Soupe et velouté

• **Garbure Paysanne**
La soupe paysanne à manger au couteau et à la fourchette.

Ingrédients : Viande de canard (2 manchons, 2 cous), carottes, haricots, chou, pommes de terre, navet, eau, ail, oignons, bouquet garni, sel, poivre.

• **Velouté à la Châtaigne et au Foie Gras**
Les saveurs de l'automne : douceur, finesse et caractère.

Ingrédients : Eau, châtaignes 32%, poireaux, Foie Gras de canard 11%, échalotes, carottes, ail, oignons, bouquet garni, sel, poivre.



Civet de canard confit flambé à l'Armagnac

L'harmonie des saveurs du Sud-Ouest.

Ingrédients : Manchons de canard confits 45%, sauce cuisinée au vin, carottes, pruneaux, oignons, ail, Armagnac 1%, amidon, sel, poivre.



Canard aux olives

Les saveurs de la Gascogne et de la Provence s'entremêlent...

Ingrédients : Manchons braisés 40%, fond de sauce, vin blanc, olives 6%, champignons, oignons, amidon, ail, sel, poivre.



Sauces

• **Sauce Souleillèse**
Bolognaise de magret à la mode de Souleilles.

Ingrédients : Viande de canard 33%, oignons, sauce cuisinée à la graisse de canard, tomates bio, grattons de canard, ail, sel, poivre, sucre.

• **Sauce au Foie Gras**
Pour sublimer vos grillades et pâtes.

Ingrédients : Fond de sauce de canard, Foie Gras 33%, crème fraîche, échalotes, amidon, sel, sucre, poivre.



Coffrets cadeaux



Lo Pichonet (le Petitou)

À déguster sans modération.

Ce coffret cadeau, présenté dans une jolie boîte métallique, contient :

- 1 Pâté de canard Tradition 180 g (3-4 parts)
- 1 Bocal de Grattons 200 g (3-4 parts)
- 1 Crème de Foie Gras 65 g (2 parts)



Los Tostaires

Un apéritif gourmand pour deux personnes, dans une jolie boîte colorée.

- 1 Foie Gras de canard entier Traditionnel 90 g (2 parts)
- 1 Effilochée de canard au Foie Gras 120 g (2-3 parts)
- 1 Crème de Foie Gras 65 g (2 parts)



Corbeille Adissiatz

«Adissiatz» signifie Bonjour en Occitan !

- 1 Foie Gras de canard entier Traditionnel 90 g (2 parts)
- 1 Terrine Taulejada au Foie Gras 120 g (2-3 parts)
- 1 Pâté de canard 180 g (3-4 parts)



Fiers d'être Paysans !

Quatre producteurs unis par la passion de travailler la terre et de rester vivre au pays, réunis dans un seul coffret.

- 1 bocal de 4 manchons de canard confits de la Ferme de Souleilles
- 1 sachet de noisettes grillées de la Maison de la Noisette (Lacépède, 47)
- 1 bouteille de vin rouge Côtes des Oliviers vin de Pays de l'Agenais 75 cl (Auradou, 47)
- 1 Pâté de canard Tradition 90 g de la Ferme de Souleilles
- 1 Terrine aux Pruneaux du Musée du Pruneau (Granges sur Lot, 47), 90 g



Coffret Tradition

Découvrez les recettes traditionnelles incontournables de la cuisine du canard du Sud-Ouest.

- 1 Foie Gras de canard entier Traditionnel 90 g (2 parts)
- 1 Confit de canard 2 cuisses 730 g
- 1 Pâté de canard Tradition 180 g (3-4 parts)



Découvrez plus de coffrets sur notre site www.souleilles-foiegras.com avec la possibilité de créer vous même votre composition.

Photos non contactuelles

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière.





Coffrets cadeaux



Panier de Souleilles

Le "Made in Aqvi" dans un panier traditionnel en bois fabriqué dans le Lot et Garonne.

- 1 Foie Gras de canard entier Traditionnel 180 g (3-4 parts)
- 1 Délice de Manon 180 g (3-4 parts)
- 1 bouteille de vin blanc Moelleux, Côtes de Gascogne du Domaine de Maubert, 75 cl



Tête à Tête Gourmand

Pour les amoureux... de la Gastronomie.

- 1 Foie Gras de canard entier Traditionnel 90 g (2 parts)
 - 1 Terrine Taulejada au Foie Gras 120 g (2-3 parts)
 - 1 Cassoulet 780 g (2 parts)
 - 1 Confit de canard 2 cuisses 730 g
- Présentés dans un joli panier en osier.



Pour 1€ de plus, nous personnalisons votre coffret en y joignant le message de votre choix, écrit par nos soins sur une carte postale

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière.*



Escapade Gasconne

Une Evasion Gourmande aux accents Gascons...

- 1 Foie Gras de canard entier Traditionnel 130 g (3 parts)
 - 1 Civet de canard flambé à l'Armagnac 910 g (3-4 parts)
 - 1 Baba Gascon à l'Armagnac pour le dessert (2-3 parts)
 - 1 bouteille de vin blanc Moelleux, Côtes de Gascogne du Domaine de Maubert, 75 cl
- Présentés dans une jolie valisette rouge.



Apéro Occitan

Ouvrez la boîte... la Gascogne s'invite à votre table!

- 1 Floc de Gascogne du Domaine de Maubert, 75 cl
- 1 Foie Gras de canard entier Traditionnel 130 g (3 parts)
- 1 Crème de Foie Gras 190 g (3-4 parts)
- 1 Terrine Taulejada au Foie Gras 120 g (2-3 parts)
- 1 Effilochée au Foie Gras 120 g (2-3 parts)
- 1 Pâté de canard 180 g (3-4 parts)
- 1 bocal de Grattons 200 g (3-4 parts)



Coffret Prestige du Musée du Foie Gras

Le Musée du Foie Gras vous propose une sélection de produits prestigieux pour vous garantir un repas savoureux.

- 1 Foie Gras de canard entier Traditionnel 280 g (5-6 parts)
- 1 Délice de Manon 180 g (3-4 parts)
- 1 Pâté de Souleilles 180 g (3-4 parts)
- 1 Terrine Taulejada au Foie Gras 120 g (2-3 parts)
- 1 Pâté de canard 180 g (3-4 parts)
- 1 Confit de canard 2 cuisses 730 g
- 1 bouteille de vin blanc Moelleux, Côtes de Gascogne du Domaine de Maubert, 75 cl

En cadeau, le Musée du Foie Gras a glissé dans ce coffret une clé à Foie Gras...

Photos non contactuelles



Nos animations sur la ferme

Marché paysan à la Ferme

Tous les vendredis matin de l'été



Rencontrez des producteurs de chez nous !

À la découverte des secrets du Foie Gras

Tous les mardis et mercredis de l'été à 10h30



Tout savoir sur ce mets d'exception (de l'élevage à la préparation)

Grande Fête du Foie Gras

Le week-end de la Toussaint



Venez partager un moment convivial !

Journées gourmandes de Pâques

Le week-end de Pâques



Des moments gourmands en famille.

Nos rendez-vous près de chez vous

Profitez de notre présence près de chez vous pour passer commande à l'avance, récupérer votre colis et être sûr d'avoir tous les produits désirés.

Retrouvez toutes les dates sur notre site internet : www.souleilles-foiegras.com



Région Parisienne (92)

- Foire aux vins et fromages d'Antony : début septembre
- Saveurs et Vins sur Seine à Boulogne-Billancourt : mi-mars et mi-novembre
- Les Gascons sont là ! à Boulogne-Billancourt : début décembre

Nord

- O'Tera du Sart : mi-octobre et début mars

Provence

- Sainte Maxime, boulangerie «Maitre Julien» : en novembre et en décembre
- Bollène, Domaine «Julien de l'Embisque» : en novembre
- Marseille : en novembre
- Châteaufrenard : Marché de Noël, début décembre
- Allauch : Marché de Noël, début décembre
- Cagnes sur Mer : restaurant « La Cantine de l'Hippodrome», mi-décembre

Yves & Geneviève Boissière
à «Souleilles» 47140 FRESPECH



05 53 41 23 24

contact@souleilles-foiegras.com

www.souleilles-foiegras.com

Horaires boutique, accès libre :

- Toute l'année du lundi au samedi : 10h à 19h
- Le dimanche et jours fériés : 15h à 19h
- Janvier, février et mars : fermeture à 18h
- Juillet et août : 7/7 de 10h à 19h
- Fermé le dimanche en janvier, Noël et jour de l'An

