



L'esprit gascon à partager

Edition 2024-2025



La Ferme de Souleilles



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



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





"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."



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.



sans additif et sans colorant."

Bon de commande

Tarifs 2024/2025

Comment commander ? *

· Sur notre boutique en ligne :

www.souleilles-foiegras.com (paiement par carte sécurisé)



Par téléphone : 05 53 41 23 24

de 9h à 19h tous les jours (paiement par carte bancaire)



· Par courrier : Yves et Geneviève Boissière

1010 route de Comberatière - 47140 FRESPECH (accompagné du règlement par carte bancaire ou chèque)



détacher et à nous renvoyer

- Par e-mail : contact@souleilles-foiegras.com
 - * Pour les produits frais par téléphone uniquement.

Les moyens de livraison en France métropolitaine

. En Point Relais DPD:

Livraison sous 48h en point relais pour des colis de 20 kg maxi.

Tarif: 9.90 € / gratuit à partir de 300 € d'achat. Commande par téléphone et sur la boutique en ligne

À domicile avec Colissimo ou DPD :

Livraison sous 48h pour les colis de 30 kg maxi à votre domicile .

Tarif: 13,00 € / gratuit à partir de 300 € d'achat · Transporteur :

Pour les colis >30 kg à votre domicile. Tarif: 13,00 € / 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 Adresse: Mobile :....... (impératif pour pouvoir vous joindre et nous entendre pour la livraison) Adresse de livraison différente ou changement d'adresse C'est un cadeau à envoyer à l'adresse ci-dessous 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 Code postal : Ville :

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

Yves et Geneviève Boissière - Ferme de Souleilles

1010 route de Comberatière - 47140 FRESPECH

Calcul du montant de la commande

Total colonnes 1+2+3

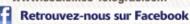
Participation aux frais de port

N'oubliez pas de compléter l'adresse de livraison

TOTAL À RÉGLER

Livraison à domicile sous 8 jours - Colis remis contre signature

www.souleilles-foiegras.com



Foie Gras de Canard (pages 4-5)			
	Prix aux 100 g	Prix unit.	Quantité	Total
Foie Gras de canard entier traditionnelConservation 3 ans				
Bocal 90 g (2 parts)		18,50 €		
Bocal 180 g (3-4 parts)		29,90 €		
Bocal 280 g (5-6 parts)		43,50 € 55,00 €		
Bocal 600 g (12 parts)	13,00 €	78,00 €		
Foie Gras de canard entier mi-cuit Conservation 6 mois au frigo				
Bocal 90 g (2 parts)		19,90 €		
Bocal 180 g (3-4 parts)		36,00 €		
Bocal 280 g (5-6 parts)		49,90 €		
Bocal 400 g (8 parts)	14,98 €	59,90 €		
Poche sous-vide 200 g (5 parts)		37,50 €	ı	
Poche sous-vide 400 g (8 parts)		68,00 €		
Marbré de Foie Gras à la crème de pruneaux et à l'eau de v	ie de prune -			
MI-CUIT bocal 90 g (2 parts)	26,11 €	23,50 €		
MI-CUIT bocal 180 g (3-4 parts)	21,11 €	38,00 €		
Trilogie de Foie GrasConservation 6 mois au frigo				
1 mi-cuit 90 g +1 tradition 90 g		61,90 €		
+ 1 mi-cuit à la crème de pruneaux 90 g		,		
+ 1 lyre pour couper le Foie Gras offerte Bloc de Foie Gras de canardConservation 4 ans				
Boîte 65 g (2 parts)		8,70 €		
Boite 190 g (4-5 parts)		22.00 €	1	
Boite 300 g (8 parts)		32,90 €		
À l'heure de l'apéro (j				
	Prix aux 100 g	Prix unit.	Quantité	Total
Terrine Taulejada (50% de Foie Gras)Conservation 4 ans				
Bocal 120 g (2-3 parts)	6,33 €	7,60 €		
Les 3 bocaux de 120 g	5,53 €	19,90 €		
Bocal 350 g (8 parts)	5,57 €	19,50 €		
	5,44 €	9,80 €		
Bocal 180 g (3-4 parts) Délice de Manon (20% de Foie Gras)Conservation 4 ans				
Bocal 180 g (3-4 parts)		8,50 €		
Bocal 350 g (8 parts).		15,00 €	l	
Les 3 spécialités au Foie GrasConservation 4 ans		10,00 0		
1 terrine Taulejada 120 g		00.00.6		
+ 1 pâté de Souleilles 180 g		22,00 €		
+ 1 délice de Manon 180 g				
Lo Régal de l'Esquirol (pâté aux Noisettes et Foie Gras 15 %) -				
Bocal 180 g (3-4 parts)	4,72 €	8,50 €		
Crème de Foie Gras (50% de Foie Gras)Conservation 4 ans	4.05 €	7 70 6		
Boîte 190 g (3-4 parts) Effilochées de Canard	.,	7,70 €		
Effilochée au Foie Gras 120 g		7,50 €		
Effilochée au piment d'Espelette 120 g		7,50 €		
Effilochée à l'ail de Garonne 120 g		7,50 €		
Déclinaison d'effilochées : les 3 saveurs		19,80 €		
Rillettes pur canard à l'ancienneConservation 4 ans				
Bocal 180 g (3-4 parts)	4,17 €	7,50 €		
Pâté de Canard traditionConservation 4 ans	3,06 €	5,50 €		
Bocal 180 g (3-4 parts)		0,00 €		
Terrine de Magret au poivre vertConservation 4 ans	4,22 €	7,60 €		
Bocal 180 g (3-4 parts)		.,		
Terrine de magret aux pruneaux et à l'Armagnac - Conserva	tion 4 ans 4,22 €	7 E0 E	1	ı
Rocal 190 a (2.4 parts)	4.22 €	7,60 €		
Bocal 180 g (3-4 parts) Les Tartines de Valentine Conservation 4 ans				
Les Tartines de ValentineConservation 4 ans		7,60 €		
Les Tartines de ValentineConservation 4 ans Bocal 180 g (3-4 parts)	4,22€	7,60 €		
Les Tartines de Valentine	4,22€			
Les Tartines de ValentineConservation 4 ans Bocal 180 g (3-4 parts)	4,22€	7,60 €		
Les Tartines de Valentine	4,22€			

Avec des pruneaux

Spécial expédition

Sous total 1

Complice des salades (p	pages 8-13)			
	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)	7,26 €	38,50 €		
Conservation 3 mois au frigo				
Cou Farci au Foie Gras (25% de Foie Gras) Conservation 4 ans		20.00.0		
Bocal 600 g (6 parts)	4,48 €	26,90 €		
Gésiers confitsConservation 4 ans				
Entiers bocal 380 g	2.58 €	9,80 €		
Emincés bocal 190 g	4,00 €	7,60 €		
Magret séché de canard		1,000		
Entier sous-vide 284 g (6-8 parts)Conservation 5 mois au frigo	5.04 €	14,30 €		
Tranché, plaque de 100 g (3-4 parts) Conservation 3 mois au frigo	7,50 €	7.50 €		
Entler roulé aux herbes 285 g (6-8 parts) Conservation 4 mois au frigo	. ,	15,70 €		
Jambon de canard 300 g (6-8 parts)Conservation 3 mois au frigo	5,40 €	16,20 €		
Magret en gelée				
Rocal 600 a 1 magret (2 parts)	2,28 €	13,70 €		
Grattons de canardConservation 4 ans			1	
Boîte 200 g (3-4 parts)	2,45 €	4,90 €		
Petits plats gourmands et sau	cee (names 14	-15\		
reuts plats gournalius et sau	Prix aux 100 g		Quantité	Total
Confit de canardConservation 4 ans	FTIX GUX TOO G	riix uiiic	wantito	TOTAL
2 cuisses - bocal 730 g (2 parts)	2.18 €	15,90 €		
4 cuisses - botal 750 g (2 parts)		25,90 €		
4 manchons - bocal 730 g (2 parts)	1,51 €	11,00 €		
	1,01 €	11,00 €		
Magret de canard confit à l'ail de GaronneConservation 4 ans				
Bocal 700 g (2-3 parts)		15,60 €		
Boîte 1450 g (5-6 parts)		25,00 €		
Cassoulet au confit de canard flambé à l'Armagnac - Conser	vation 4 ans			
Bocal 780 g (1-2 parts)	1,47 €	11,50 €		
Boîte 1450 g (3 parts)	1,37 €	19,90 €		
Boîte 2000 g (5 parts)	1,33 €	26,50 €		
Civet de canard confit flambé à l'Armagnac - Conservation 4	ans			
Bocal 910 g (3-4 parts)		15,90 €	l	
Boîte 1450 g (6-8 parts)	1,79 €	25,90 €		
Canard aux olives				
Bocal 950 g (3-4 parts)	1,67 €	15,90 €		
Lentilles au confit de canardConserv	ation 4 ans	,		
Bocal 780 g (2 parts)	1,35 €	10,50 €		
Canard braisé aux légumes de l'étéConservation 4 ans		10,000		
Bocal 700 g (2 parts)	2,07 €	14,50 €		
Haricots de Castelnaudary cuisinés à la graisse de canard -				
Bocal 780 g (2-3 parts)	0.90 €	7,00 €		1
Graisse fine de canardConservation 4 ans	5,55	7,00 €		
Bocal 330 g	1,48 €	4,90 €		1
Garbure paysanneConserv		1,00 €		
Bocal 950 g (2 parts)	1.21 €	11,50 €	1	
Velouté à la châtaigne et au Foie GrasConservation 4 ans	1,216	11,50 €		
Bocal 750 g (2-3 parts)	1,85 €	13,90 €	1	ı
Sauce au Foie Gras	1,00 €	13,90 €		
		0.00.6	1	ı
	4,43 € 3,69 €	6,20 €		
Bocal 140 g		31,00 €		
Les 5 pots de sauce + 1 offert	3,00 €			
Les 5 pots de sauce + 1 offert		E E0 C		
Les 5 pots de sauce + 1 offert. Sauce Souleillèse au Magret de canard - Conservation 4 ans Bocal 200 g (2-3 parts).	2,75 €	5,50 €		
Bocal 140 g. Les 5 pots de sauce + 1 offert. Sauce Souleillèse au Magret de canard - Conservation 4 ans Bocal 200 g (2-3 parts). Les 5 pots de sauce 200 g + 1 offert. Bocal 400 g (6 parts)	2,75 € 2,29 €	27,50 €		
Les 5 pots de sauce + 1 offert	2,75 € 2,29 € 2,23 €			
Les 5 pots de sauce + 1 offert	2,75 € 2,29 € 2,23 €	27,50 € 8,90 €	Ougatit	Total
Les 5 pots de sauce + 1 offert	2,75 € 2,29 € 2,23 €	27,50 €	Quantité	Total
Les 5 pots de sauce + 1 offert	2,75 € 2,29 € 2,23 €	27,50 € 8,90 €	Quantité	Total

Coffrets cadeaux (pages 16-17-18-19)				
Coffret	Prix unit.	Quantité	Total	
Lo Pichonet	15,90 €			
Un Paùc de Tot	29,90 €			
Los Tostaïres	32,90 €			
Panièra d'Alienor	32,90 €			
Tradition & Modernité	39,90 €			
Terroir Gascon	39,90 €			
Tête à Tête Gourmand	59,90 €			
Apero Occitan	76,00 €			
Coffret Gastronomique	99,00 €			
Prestige Gascon	120,00 €			

Sous total 3



Nos produits Frais

En direct de la Ferme

Commande par téléphone uniquement.

	Prix au kg	Prix unit. environ
Foie Frais Pièce (environ 500 g)	64,90 €	32,50 €
Foie Gras cuit au sel Pièce (environ 110 g)	159 €	17,50€
Magret de canard Pièce (environ 455 g)	25,90 €	11,80 €
Tournedos de magret de Canard Pièce (environ 254 a)	28,00 €	7,10 €

		Prix au kg	Prix unit. environ
Aiguillettes	poche de 12 (environ 535 g)	25,90 €	13,85€
Côtelettes de canard Poche de 2 (environ 350 g)		26,90 €	9,40 €
Confit de canard à l'ancienne	Poche de 2 cuisses 400 g	41,25€	16,50 €
	Poche de 4 cuisses 800 g	35,00 €	28,00 €



Chaque mois,
recevez chez vous une
sélection de produits frais,
en transport réfrigéré.
Téléphonez-nous ou
consultez notre site pour
connaître sa composition!





Venez récupérer vos produits à la boutique.

7j/7 de 10h à 19h. dimanche de 15h à 19h.



Sur un salon

Venez retirer votre commande sur notre stand.

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



Livé chez vous

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: 26,50 €

 jusqu'à 10 kg : 32,00 € jusqu'à 15 kg : 37,50 €

"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 12 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 colts seront remis contre signature. Rencontrez des producteurs de chez nous!

À la découverte des secrets du Foie Gras

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

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



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



Paris

Les Gascons sont là ! : 1" week-end de décembre.

Nord

. O'Tera du Sart : octobre et mars

Provence

- Sainte Maxime, boulangerie « Maitre Julien » : novembre et décembre
- Bollène, Domaine « Julien de l'Embisque » : novembre
- · Châteaurenard : novembre
- Cagnes sur Mer, restaurant « La Cantine de l'Hippodrome » : mi-décembre

Terre du Foie Gras

Yves & Geneviève Boissière

- Souleilles 1010 route de Comberatière 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 : 7j/7 de 10h à 19h
 Jours d'ouverture : Fermé le dimanche en janvier, février et mars, Noël et jour de l'An.

2