



**CONSERVIERIE DU MANOIRE**

## CATALOGUE

FOIE GRAS • CONFITS • PLATS CUISINÉS



24210 FOSSEMAGNE (PÉRIGORD)

Tél. : 05 53 04 42 54

[www.conserverie-du-manoire.fr](http://www.conserverie-du-manoire.fr)

# FOIE GRAS

Poids	Nbre Parts	Prix aux 100g	Prix Unitaire	Quantité	Montant
-------	------------	---------------	---------------	----------	---------

## FOIE GRAS D'OIE ENTIER

Foie gras entier d'oie, sel, poivre, sucre.

Bocal	140 g	3/4	16,43 €	23,00 €	
Bocal	190 g	4/5	15,43 €	29,30 €	
Bocal	320 g	7/8	15,28 €	48,90 €	

## BLOC DE FOIE GRAS D'OIE

Foie gras d'oie 91,1%, eau, sel, poivre, sucre.

Boîte	65 g	1/2	13,57 €	8,80 €	
Boîte	130 g	2/3	11,46 €	14,90 €	
Boîte	200 g	4/5	10,97 €	21,95 €	

## FOIE GRAS DE CANARD ENTIER

Foie gras entier de canard, sel, poivre, sucre.

Bocal	100 g	2/3	12,90 €	12,90 €	
Bocal	140 g	4/5	13,50 €	18,90 €	
Bocal	190 g	5/6	12,84 €	24,40 €	
Bocal	320 g	7/8	12,16 €	38,90 €	

## BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD

Foie gras de canard reconstitué 91%, eau, sel, poivre, sucre.

Boîte	65 g	1/2	8,30 €	5,40 €	
Boîte	130 g	2/3	7,15 €	9,30 €	
Boîte	200 g	4/5	6,65 €	13,30 €	



# PÂTÉS

Poids	Nbre Parts	Prix aux 100g	Prix Unitaire	Quantité	Montant
-------	------------	---------------	---------------	----------	---------

## GRILLONS DE CANARD

Manchons de canard 65,3%, parure de canard 32,2%, sel, gélatine de veau, poivre, ail.

Boîte	130 g	2/3	2,15 €	2,80 €	
Boîte	200 g	4/5	1,92 €	3,85 €	
Bocal	300 g	6/7	1,65 €	4,95 €	

## RILLETTES D'OIE

Magret d'oie 65,9%, parure d'oie 32,5%, sel, échalotes, poivre noir.

Boîte	130 g	2/3	2,30 €	3,00 €	
Boîte	200 g	4/5	2,10 €	4,20 €	
Bocal	300 g	6/7	1,97 €	5,90 €	

Montant de la page 1

**(SUITE)... PÂTES**

Poids	Nbre Parts	Prix aux 100g	Prix Unitaire	Quantité	Montant
-------	------------	---------------	---------------	----------	---------

**PÂTÉ DE CAMPAGNE TRUFFÉ 1%***Gorge de porc, poitrine de porc, foie de porc, parure de canard, œufs, sel, truffes du Périgord 1%, cognac, sucre, poivre noir.*

Boîte	130 g	2/3	2,54 €	<b>3,30 €</b>	
Boîte	200 g	4/5	2,42 €	<b>4,85 €</b>	

**PÂTÉ DÉLICE PÉRIGOURDIN (25% FOIE GRAS DE CANARD)***Poitrine de porc, bloc de foie gras de canard 25% (foie gras de canard 91%, eau, sel, poivre, sucre), gorge de porc, œufs, sel, cognac, poivre noir.*

Boîte	130 g	2/3	3,15 €	<b>4,10 €</b>	
Boîte	200 g	3/4	2,85 €	<b>5,70 €</b>	

**PÂTÉ DE FOIE DE CANARD (50% FOIE GRAS DE CANARD)***Bloc de foie gras de canard 50% (foie gras de canard 91%, eau, sel, poivre, sucre), poitrine de porc, gorge de porc, œufs, sel, cognac, poivre noir.*

Boîte	130 g	2/3	4,38 €	<b>5,70 €</b>	
Boîte	200 g	3/4	4,15 €	<b>8,30 €</b>	

**PÂTÉ DE CAMPAGNE AUX NOIX***Gorge de porc, poitrine de porc, foie de porc, noix 6,9%, œufs, sel, cognac, sucre, poivre noir.*

Boîte	130 g	2/3	2,50 €	<b>3,25 €</b>	
-------	-------	-----	--------	---------------	--

**TERRINE DU MANOIRE***Poitrine de porc, gorge de porc, foie gras de canard 20%, aiguillette de canard 6,6%, œufs, sel, kirsch (sulfites), poivre noir.*

Boîte	130 g	2/3	3,15 €	<b>4,10 €</b>	
-------	-------	-----	--------	---------------	--

**LE JACQUOU - PÂTÉ TRADITIONNEL***Foie gras entier de canard 50%, poitrine de porc 34,5%, gorge de porc 12,5%, œufs, sel, cognac, poivre.*

Boîte	200 g	4	5,97 €	<b>11,95 €</b>	
-------	-------	---	--------	----------------	--

**COU D'OIE FARCI (25% FOIE GRAS DE CANARD)***Poitrine de porc, foie gras canard 25%, épaule de porc, cou d'oie 12,1%, aiguillette de canard, œufs, sel, cognac, poivre noir.*

Boîte	400 g	4	3,75 €	<b>15,00 €</b>	
-------	-------	---	--------	----------------	--

**BOUDIN AUX CHATAIGNES***Maigre et gras de porc, sang de porc 31,6%, châtaignes 15%, oignons, sel, poivre, épices et sucre.*

Boîte	400 g	4	1,50 €	<b>6,00 €</b>	
-------	-------	---	--------	---------------	--

**PÂTÉ DE FOIE DE VOLAILLE AU COGNAC***Gorge de porc, poitrine de porc, foie de volaille 18,3%, œufs, sel, cognac, échalote, ail, poivre noir.*

Verrine	180 g	4/5	1,58 €	<b>2,85 €</b>	
---------	-------	-----	--------	---------------	--

**PÂTÉ DE CANARD AU COGNAC***Gorge de porc, poitrine de porc, aiguillette de canard 22,5%, foie de volaille, œufs, lait, vin blanc (sulfites), sel, cognac, sucre, ail, échalotes, poivre noir.*

Verrine	180 g	4/5	1,72 €	<b>3,10 €</b>	
---------	-------	-----	--------	---------------	--

**PÂTÉ DE CAMPAGNE AUX CÈPES***Gorge de porc, poitrine de porc, foie de porc, cèpes 9,1%, œufs, sel, cognac, ail, sucre, échalotes, poivre noir.*

Verrine	180 g	4/5	2,03 €	<b>3,65 €</b>	
---------	-------	-----	--------	---------------	--

**PÂTÉ DE CANARD AU PIMENT D'ESPELETTE***Gorge de porc, aiguillette de canard 25,9%, foie de volaille, œufs, vin blanc (sulfites), sel, cognac, piment d'Espelette 0,5%, sucre, ail, échalotes, poivre.*

Verrine	180 g	4/5	1,81 €	<b>3,25 €</b>	
---------	-------	-----	--------	---------------	--

**Montant de la page 2** .....

## (SUITE)... PÂTES

Poids	Nbre Parts	Prix aux 100g	Prix Unitaire	Quantité	Montant
-------	------------	---------------	---------------	----------	---------

### PÂTE DE CAMPAGNE AUX MORILLES

Gorge de porc, poitrine de porc, foie de porc, morilles 9,1%, œufs, lait, sel, cognac, ail, sucre, échalotes, poivre.

Verrine	180 g	4/5	2,16 €	3,90 €	
---------	-------	-----	--------	--------	--

### RILLETES DE CANARD

Magret de canard 65,6%, graisse de canard, sel, poivre, échalotes.

Verrine	180 g	4/5	2,72 €	4,90 €	
---------	-------	-----	--------	--------	--

### PÂTE DE CAMPAGNE

Gorge de porc 32,7%, poitrine de porc 27,2%, foie de porc 27,2%, œufs, oignons, persil, sel, cognac, sucre et poivre.

Bocal	300 g	6/7	1,45 €	4,30 €	
-------	-------	-----	--------	--------	--

### RILLETES DE PORC À L'OIGNON

Maigre et gras de porc, oignons, sel et poivre.

Bocal	300 g	6/7	1,64 €	4,95 €	
-------	-------	-----	--------	--------	--

### RILLETES DE BŒUF AU PIMENT

Maigre et gras de porc, viande de bœuf, piment d'Espelette et sel.

Bocal	300 g	6/7	1,97 €	5,90 €	
-------	-------	-----	--------	--------	--

### RILLETES DE POULET AU CITRON

Maigre et gras de porc, viande de poulet, jus de citron, thym, sel et poivre.

Bocal	300 g	6/7	1,83 €	5,50 €	
-------	-------	-----	--------	--------	--

## CONFITS

Poids	Nbre Parts	Prix aux 100g	Prix Unitaire	Quantité	Montant
-------	------------	---------------	---------------	----------	---------

### CONFIT DE CANARD À LA GRAISSE DE CANARD

Cuisse de canard, graisse de canard, sel.

Boîte 1 cuisse	380 g	1	2,00 €	7,60 €	
Boîte 2 cuisses	765 g	2	1,63 €	12,50 €	
Boîte 4 cuisses	1350 g	4	1,46 €	19,70 €	
Boîte 6 cuisses	1900 g	6	1,44 €	27,50 €	



### GÉSÍERS DE CANARD CONFITS

Gésiers de canard, graisse de canard, sel.

Boîte	200 g	2	1,90 €	3,80 €	
Boîte	400 g	4	1,72 €	6,90 €	

### GRAISSE D'OIE OU DE CANARD

Graisse d'oie, sel. / Graisse de canard, sel.

Bocal	330 g	-	10,60 €	3,50 €	
Boîte	750 g	-	10,25 €	8,00 €	

Montant de la page 3

# PLATS CUISINÉS

Poids Nbre Parts Prix aux 100g Prix Unitaire Quantité Montant

## CASSOLET AUX MANCHONS DE CANARD

Haricots blancs lingots 33,5%, manchon de canard confit 30,4% (manchon de canard, graisse de canard, sel, poivre noir), saucisse (poitrine de porc, gorge de porc, sel, poivre noir), bouillon (eau, concentré de tomate, sel, poivre noir), sel, poivre noir, ail.

Boîte	420 g	1	1,01 €	4,25 €		
Boîte	840 g	2	1,09 €	9,20 €		
Bocal	1400 g	4	1,29 €	18,00 €		

## SAUCISSES AUX LENTILLES

4 saucisses 320g 37,6% (poitrine de porc, gorge de porc, sel, poivre noir), bouillon (eau concentré de tomate, sel, poivre noir), lentilles 25,9%, lardons.

Bocal	750 g	2	0,56 €	4,20 €		
-------	-------	---	--------	--------	--	--

## HARICOTS BLANCS CUISINÉS À LA GRAISSE D'OIE

Bouillon (eau, concentré de tomate, sel, poivre noir), haricots blancs 37,9%, graisse d'oie 4,1%.

Bocal	625 g	2/3	0,47 €	2,95 €		
-------	-------	-----	--------	--------	--	--

## ANCHAUD DU PÉRIGORD

Epaulé de porc 95,1%, gélatine de veau, sel, poivre noir, ail.

Boîte	400 g	2/3	1,92 €	7,70 €		
Boîte	800 g	4/5	1,86 €	14,90 €		

## BLANQUETTE DE POULET À L'ANCIENNE

Cuisses de poulet 50,6%, sauce blanquette 49,4% (bouillon : eau, concentré de tomate, sel, poivre), œufs, crème fraîche, oignons, farine de blé, amidon de maïs, jus de citron, ail).

Bocal	750 g	3/4	1,45 €	10,90 €		
-------	-------	-----	--------	---------	--	--

## POULET

### AUX PETITS LÉGUMES

Cuisses de poulet 50,6%, carottes, poivrons jaunes, verts et rouges, sauce tomate (bouillon de volaille, amidon, concentré de tomate, sel et poivre).

Bocal	750 g	3/4	1,45 €	10,90 €		
-------	-------	-----	--------	---------	--	--

## POMMES DE TERRE SARLADAISES

Pommes de terre 60,1%, graisse de canard, cèpes 6,3%, sel, ail, persil, poivre noir.

Boîte	800 g	3/4	0,88 €	7,00 €		
-------	-------	-----	--------	--------	--	--

## GARNITURE SALADE PÉRIGOURDINE

Gésiers de volaille 85,5%, lardons 6,8%, noix 6,8%, ail, poivre noir.

Bocal	400 g	4	1,84 €	7,35 €		
-------	-------	---	--------	--------	--	--

## BŒUF BOURGUIGNON

Viande de bœuf, carottes, vin rouge, échalotes, ail, oignons, Cognac, farine, amidon, bouillon de bœuf, sel et poivre.

Bocal	750 g	4	1,53 €	11,50 €		
Bocal	1400 g	6	1,40 €	19,50 €		

## SAUCISSES DE CANARD CONFITES

Poitrine de porc, manchons de canard 18,5%, sel et poivre.

Bocal	400 g	2	1,80 €	7,20 €		
-------	-------	---	--------	--------	--	--

## SAUCISSES HARICOTS À L'HUILE DE NOIX DU PÉRIGORD

Saucisses 35,2% (poitrine de porc, gorge de porc, sel, poivre noir), bouillon (eau, concentré de tomate, sel, poivre), haricots blancs 24,2%, huile de noix 7,7%.

Bocal	750 g	4	0,87 €	6,50 €		
-------	-------	---	--------	--------	--	--

## CHOUX FARCIS

Farce (poitrine de porc 65,5%, bouillon (eau, tomate, concentré de tomate, carotte, oignon grelot, amidon de maïs), pain (farine de blé, eau, levure), œufs, sel, Cognac, ail, échalotes, persil, poivre noir), feuille de chou vert 18,7%.

Bocal	1400 g	4	1,07 €	14,95 €		
-------	--------	---	--------	---------	--	--

Montant de la page 4

# LES TERRINES TRAITEUR

## ÉMINCÉ DE VOLAILLE

Poulet, dinde, maigre de canard, vin blanc, thym, laurier, carottes, échalotes, persil, bouillon de volaille, sel et poivre.

Poids	Nbre Parts	Prix aux 100g	Prix Unitaire	Quantité	Montant
Bocal weck	180 g	4	3,00 €	5,40 €	

## ÉMIETTÉ DE CANARD

Magret de canard, oignons, sel et poivre.

Bocal weck	180 g	4	2,78 €	5,00 €	
------------	-------	---	--------	--------	--

## TERRINE PISTACHES

Poitrine de porc, maigre de canard, échalotes, madère, œufs, lait, pistaches, bouillon de volaille, sel et poivre.

Bocal weck	180 g	4	3,56 €	6,40 €	
------------	-------	---	--------	--------	--

## TERRINE NOISETTES

Poitrine de porc, maigre de canard, vin blanc, œufs, lait, noisettes, miel, bouillon de volaille, sel et poivre.

Bocal weck	180 g	4	2,95 €	5,30 €	
------------	-------	---	--------	--------	--

# SAUCES

## SAUCE PÉRIGUEUX AUX TRUFFES 1%

Eau, farine de blé, madère (sulfites), graisse de canard, bouillon (eau, concentré de tomate, sel, poivre), concentré de tomates, jus de truffe, truffes 1%, sel, poivre noir, échalotes, sucre.

Bocal	200 g	4	2,50 €	5,00 €	
-------	-------	---	--------	--------	--

## SAUCE AUX CÈPES

Eau, vin blanc (sulfites), cèpes 9,7%, crème, farine de blé, bouillon (eau, concentré de tomate, sel, poivre), graisse de canard, oignons, ail, échalotes, sel, poivre, sucre.

Bocal	200 g	4	2,50 €	5,00 €	
-------	-------	---	--------	--------	--

## SAUCE ROQUEFORT AUX NOIX

Roquefort, noix, eau, bouillon de volaille, crème fraîche, échalotes, amidon, sel et poivre blanc.

Bocal	200 g	4	2,50 €	5,00 €	
-------	-------	---	--------	--------	--

## SAUCE FOIE GRAS

Eau, Monbazillac 15,7% (sulfites), bloc de foie gras de canard 15,7%, farine de blé, échalotes, bouillon (eau, concentré de tomate, sel, poivre), graisse de canard, oignons, sel, poivre et sucre.

Bocal	200 g	4	2,50 €	5,00 €	
-------	-------	---	--------	--------	--

## SAUCE MOUTARDE VIOLETTE

Moutarde violette, vin blanc, eau, bouillon de volaille, échalotes, graisse de canard, amidon, crème, sel et poivre.

Bocal	200 g	4	2,50 €	5,00 €	
-------	-------	---	--------	--------	--

Montant de la page 5

## QU'EST-CE QUE L'IGP PÉRIGORD ?

« Identification  
Géographique Protégée »



L'IGP, créée en juin 2000, garantit l'origine et la qualité des canards à foie gras, élevés et engraisés traditionnellement dans les fermes du Périgord. Seuls les éleveurs et conserveurs certifiés du Périgord peuvent bénéficier de cette protection qui est un gage de qualité.

## ENVIE DE FAIRE PLAISIR ?

Offrez un panier cadeau

Nous réalisons valisettes, coffrets cadeaux ou tout autre colis spéciaux personnalisés **sur demande**.  
Pour toutes occasions, que vous soyez particulier ou comité d'entreprise, n'hésitez pas à nous consulter.  
Vous pouvez également venir nous rendre visite dans notre boutique.  
Tél. : 05 53 04 42 54 - Mail : [conserverie.du.manoire@wanadoo.fr](mailto:conserverie.du.manoire@wanadoo.fr)



