

Le Canard

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER

(Foie gras de canard, sel, poivre)

1 part	50 g	Bocal
3 parts	130 g	Bocal
4/5 parts	180 g	Bocal
6/8 parts	300 g	Bocal
8 parts	400 g	Bocal

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER

à l'eau de vie de figues

(Foie gras de canard, sel, poivre, eau de vie de figue 2%)

4/5 parts	180 g	Bocal
-----------	-------	-------

BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD

avec 50% de morceaux

(Foie gras de canard, morceaux de foie gras de canard, eau, sel, poivre)

4/5 parts	200 g	Boîte
8 parts	400 g	Boîte

BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD

Reconstitué

(Foie gras de canard, eau, sel, poivre)

1 part	65 g	Boîte
3 parts	130 g	Boîte
4/5 parts	200 g	Boîte
8 parts	400 g	Boîte

MOUSSE DE FOIE DE CANARD

aromatisée à l'Armagnac

(Foie de canard 50%, graisse de canard, œufs, lait, Armagnac 2%, sel, poivre)

1 part	65 g	Boîte
3 parts	130 g	Boîte
4/5 parts	200 g	Boîte

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER

(Foie gras de canard, sel, poivre)

Conservation 9 mois au réfrigérateur

3 parts	130 g	Bocal
4/5 parts	180 g	Bocal
6/8 parts	300 g	Bocal

GÉSIEERS DE CANARD CONFITS

(Gésiers de canard, graisse de canard, sel, poivre)

3 parts	370 g	Boîte
---------	-------	-------

CONFIT DE CANARD

(Chair de canard non désossée, graisse, sel, poivre)

2 cuisses	700 g	Boîte
4 cuisses	1200 g	Boîte

MANCHONS DE CANARD CONFITS

(Manchons de canard, graisse de canard, sel)

5/6 manchons	760 g	Boîte
--------------	-------	-------

COU DE CANARD FARCI

(Viande de porc, peau de cou de canard, Foie gras de canard 30%, œuf, sel, poivre)

	400 g	Boîte
--	-------	-------

Les plats cuisinés

CASSOULET

(Haricots lingots, 2 saucisses de Toulouse, 2 manchons de canard, graisse de canard, bouillon de volaille, (lait et lactose, épices : céleri), bouquet garni, sel, poivre, aromates)

2 parts	840 g	Boîte
---------	-------	-------

LENTILLES AUX SAUCISSES

(Lentilles 44%, 2 saucisses, 18% sauce : eau, concentré de tomate, sel, oignons, poivre, aromates)

2 parts	810 g	Boîte
---------	-------	-------

CIVET DE CANARD

(Viande de canard avec os, carotte, sauce : vin rouge, amidon de maïs, bouillon de volaille, (lait et lactose, épices : céleri), bouquet garni, sel, poivre, aromates)

2 parts	750 g	Bocal
---------	-------	-------

MIJOTÉ DE CANARD aux pruneaux

(Viande de canard avec os, carotte, pruneaux 5%, sauce : vin rouge, amidon de maïs, bouillon de volaille, (lait et lactose, épices : céleri), bouquet garni, sel, poivre, aromates)

2 parts	750 g	Bocal
---------	-------	-------

3 CAILLES SAUCE RAISINS

(3 cailles 400g, raisins secs, bouillon de volaille, (lait et lactose, épices : céleri), oignons, tomates, amidon de maïs, rhum, sel, poivre))

3 parts	800 g	Boîte
---------	-------	-------

SAUTÉ DE PORC AUX CHÂTAIGNES

(viande de porc 33%, châtaignes 13%, carottes, sauce : (eau, vin rouge, amidon de maïs, bouillon de volaille, (lait et lactose, épices : céleri), bouquet garni, sel, poivre, aromates)

2/3 parts	750 g	Bocal
-----------	-------	-------

ANCHAUD

(Rôti de porc confit à la graisse d'oie, ail, sel, poivre)

3 parts	350 g	Bocal
6 parts	700 g	Bocal

LENTILLES

cuisinés la graisse d'oie

(Lentilles, sauce : oignons, concentré de tomate, graisse d'oie 3% sel, poivre, épices)

	660 g	Bocal
--	-------	-------

HARICOTS LINGOT

cuisinés la graisse d'oie

(Haricots lingot, sauce : oignons, concentré de tomate, graisse d'oie 3%, sel, poivre, épices)

	660 g	Bocal
--	-------	-------

HARICOTS LINGOT cuisinés sauce cassoulet

(Haricots lingot, sauce : graisse d'oie, concentré de tomate, bouillon de volaille, oignons, (lait et lactose, épices : céleri), sel, poivre)

	660 g	Bocal
--	-------	-------

GRAISSE DE CANARD

	650 g	Boîte
--	-------	-------

Les pâtes et terrines

PÂTÉ DE FOIE DE CANARD

(Foie gras de canard 50%, chair de porc, sel, poivre)

2/3 parts	120 g	Boîte
4/5 parts	180 g	Boîte

GALANTINE DE DINDE

au bloc de foie gras de canard

(Dinde 40%, chair de porc 30%, bloc de foie gras de canard 20%, œufs, lait, sel, poivre)

4/5 parts	200 g	Boîte
-----------	-------	-------

PÂTÉ DE CAMPAGNE

(Chair de porc, oignons, ail, sel, poivre)

	200 g	Boîte
--	-------	-------

PÂTÉ DE CAMPAGNE

(Chair de porc, oignons, ail, sel, poivre)

200 g	Boîte
-------	-------

RILLETTES DE CANARD

(Chair de canard 70%, viande de porc, sel, poivre)

180 g	Bocal
-------	-------

GRATONS DE CANARD

(Chair et graisse de canard 98%, sel, poivre)

180 g	Bocal
-------	-------

GRATONS DE CANARD à l'ail

(Chair et graisse de canard 91%, ail 7%, sel, poivre)

180 g	Bocal
-------	-------

GRATONS DE CANARD

à l'échalotte et au vin blanc

(Chair et graisse de canard 84%, échalotte 8%, vin blanc 6%, sel, poivre)

180 g	Bocal
-------	-------

TERRINE DE CANARD

au Monbazillac

(Chair de canard 50%, viande de porc, sel, poivre, Monbazillac 3%)

180 g	Bocal
-------	-------

TERRINE CAMPAGNARDE

à l'Armagnac (Chair de porc, bloc de foie gras de canard mélangé à la farce 15%, œufs, lait, sel, poivre, Armagnac 2%, oignons, persil, fleur de maïs)

180 g	Bocal
-------	-------

TERRINE DE FOIE DE VOLAILLE au Porto

(Chair de porc, foie de volaille 20%, oignons, ail, œufs, Porto 3%, sel, poivre)

180 g	Bocal
-------	-------

L'Oie

FOIE GRAS D'OIE ENTIER

(Foie gras d'oie, sel, poivre)

3 parts	120 g	Bocal
4/5 parts	180 g	Bocal
6 parts	300 g	Bocal

BLOC DE FOIE GRAS D'OIE

avec 50% de morceaux

(Foie gras d'oie, morceaux de foie gras d'oie 50%, eau, sel, poivre)

4/5 parts	200 g	Boîte
8 parts	400 g	Boîte

BLOC DE FOIE GRAS D'OIE

Reconstitué

(Foie gras d'oie, eau, sel, poivre)

2/3 parts	100 g	Boîte
3/4 parts	130 g	Boîte
4/5 parts	200 g	Boîte
8 parts	400 g	Boîte

MOUSSE DE FOIE D'OIE

aromatisée à l'Armagnac

(Foie d'oie 50%, graisse d'oie, œufs, lait, Armagnac 2%, sel, poivre)

1/2 parts	65 g	Boîte
4/5 parts	200 g	Boîte

PÂTÉ DE FOIE D'OIE

(Foie gras d'oie 50%, viande et gras de porc, sel, poivre)

2/3 parts	120 g	Boîte
4/5 parts	180 g	Bocal

GRILLONS D'OIE

(Chair et graisse d'oie, sel, poivre)

180 g	
-------	--

CONFIT D'OIE

(Chair d'oie non désossée, graisse d'oie, sel)

2 cuisses	850 g	Boîte
-----------	-------	-------

Confiseries

CONFIT DE FIGUES (Figues 60%, sucre)

CONFIT SALÉ/SUCRÉ D'OIGNONS
(Oignons 70%, sucre, vinaigre, sel)

95 g Bocal

95 g Bocal

Châtaignes de notre production

CHÂTAIGNES PELÉES AU FEU

CRÈME DE MARRON
(Châtaignes 46%, sucre 40%, eau)

280 g Bocal

220 g Bocal

450 g Bocal

Nos coffrets

Coffret découverte

1 Terrine de canard au Monbazillac 180g
1 Terrine de canard à l'Armagnac 180g
1 Terrine de canard au Porto 180g
1 Gattons de canard 180g



Coffret dégustation

1 Foie gras de canard entier 180g
1 Confit de figues 95g, 1 confit d'oignons 95g
1 Vin blanc moelleux Monbazillac 75cl



Coffret Périgord

1 Bloc de foie gras de canard 200g
1 Rillettes de canard 180g
1 Gattons de canard 180g
1 Foie gras de canard entier 180g



Coffret plaisirs à partager

1 Cou de canard farci 400g
1 Confit de canard 2 cuisses 700g
1 Confit de figues 95g, 1 confit d'oignons 95g
1 Pâté de campagne 180g
1 Grattons de canard 180g
1 Rillettes de canard 180g
1 Foie gras de canard entier 180g



Votre satisfaction porte un Nom



PÉRIGUEUX

BRIVE

MONTIGNAC-LASCAUX

Grottes de Lascaux



LA CHAPELLE AU BAREIL

LES EYZIES

SARLAT

SOUILLAC

CAHORS



La Bouyssonnie - La Chapelle Aubareil
24290 MONTIGNAC-LASCAUX

05 53 50 72 30

contact@foie-gras-mercier.com

www.foie-gras-mercier.com



Votre satisfaction porte un Nom

Foie Gras & Produits
du Périgord

Catalogue

2024 - 2025



www.foie-gras-mercier.com