



Qualité

Origine

Le meilleur du Canard

Entreprise familiale et indépendante, située à Bergerac en plein cœur du Périgord.

Tél : 05 53 61 28 94 – Fax : 05 53 58 71 99

- ✓ Spécialiste du canard gras I.G.P. (Indication Géographique Protégée)
- ✓ Maîtrise de la filière en amont et en aval
- ✓ Une technologie moderne et un savoir-faire unique
- ✓ Certifié IFS Food

Gamme Premium - IGP PERIGORD



1



2



3



4



5

- 1 Foie gras de canard extra
- 2 Foie gras de canard 1^{er} choix
- 3 Foie gras de canard Tout-Venant
- 4 Magret de canard paré x1
Ou Magret de canard plaquette dorée x3
- 5 Aiguillettes de canard env. 300g





Qualité

Origine

Gamme Qualité supérieure - IGP Sud-Ouest - Les Foies Gras Crus -



1



2



3



4



5

- 1 Foie gras de canard Extra
- 2 Foie gras de canard déjà éveiné
- 3 Foie gras de canard 1^{er} choix
- 4 Foie gras de canard tout-venant
- 5 Escalopes de Foie gras x3 150g PF



- Les produits de découpe -



1



2

- 1 Magret de canard x1
Existe en x2 et x3
- 2 Aiguillettes de canard
Existe en PV ou PF 300g





Qualité

Origine

Gamme Qualité supérieure - IGP Sud-Ouest - Les produits de découpe -



1

2

3

4

5

- 1 Cuisses à confire x2
- 2 Cuisses à griller x2
- 3 Gésiers de canard – poche d’env. 500g
- 4 Cœurs de canard – poche d’env. 500g
- 5 Manchons de canard à confire x6

Existe également en IGP ou O. France

- Canard gras entier éviscéré
- Paletot de canard
- Parure de canard
- Cou de canard en poche de 3
- Carcasses de canard



- 6 Tournedos de canard x2
- 7 Tournedos de canard au foie gras x2
- 8 Côtelettes de canard x3

6

7

8





Qualité

Origine

Gamme Le Canard Toqué !

- Produits saumurés -



- ① Magret de canard saumuré x1
- ② Aiguillettes de canard saumurées PF 300g

Egalement possible sur opérations :
 Magret de canard saumuré x3
 Cœurs de canard saumurés

- Produits marinés -



- ③ Magret de canard au Piment d'Espelette x1
- ④ Magret de canard aux 3 poivres x1
- ⑤ Magret de canard aux cèpes x1
- ⑥ Aiguillettes de canard aux 3 poivres 300g
- ⑦ Aiguillettes de canard au piment d'Espelette 300g





Qualité

Origine

Gamme Elaborés - Les produits confits -



1



2



3



4



5

- 1 Cuisse confite x1 IGP Périgord ou IGP Sud-Ouest PF
 - 2 Cuisses confites x4 – IGP SO – PF 1kg
 - 3 Manchons confits x4 OF ou x10 PF 900g IGP Sud-Ouest
 - 4 Gésiers de canard gras confits émincés
- Existe aussi : Les cœurs de canard gras confits
- 5 Viande de canard confite assaisonnée

- Les conserves -



6



7

- 6 Gratons de canard à l'échalote – bocal 350g
- 7 Graisse de canard ou d'oie – bocal 300g

Existe aussi ! La graisse de canard en barquette





Qualité

Origine



- Les produits mi-cuits élaborés -



① Le cœur de Foie Gras IGPSO – L’incontournable

② Lobe de foie gras «nature» 200g IGPSO

Existe aussi au Piment d’Espelette et aux 2 poivres

③ La Fantaisie de Bloc de Foie Gras et de Pépites de Figues 170g

④ Bloc de foie gras de canard au sel rose de l’Himalaya

⑤ Le Foie gras de canard entier au poivre de Sarawak 180g

⑥ Le friton sec de canard 160g

⑦ La saucisse de canard 450g (Toulouse ou chipo)

⑧ Le Cou de canard farci au foie gras tranché – 150g

⑨ Le magret de canard séché et fumé 90g IGPSO

⑩ Les grattons frais – barquette 250g



⑩

