

poids net nbre. de parts €/kg prix net

Le Foie Gras de Canard

Foie gras de canard entier

Foie gras de canard 98 %, sel, poivre

140 gr	3	130,00	18,20
190 gr	4	126,32	24,00
320 gr	6	106,25	34,00
500 gr	8-10	99,80	49,90



Bloc de foie

Foie gras reconstitué, sel, poivre, eau

130 gr	3-4	114,62	14,90
200 gr	5-6	112,50	22,50
400 gr	8-10	107,50	43,00

Foie Gras de Canard aux Figues

Foie gras de canard, figues, sel, poivre

200 gr	4	137,50	27,50
--------	---	--------	-------



Les Sauces

Sauce Périgueux (truffée 1%)

Bouillon de veau, madère, farine, graisse de canard, truffe 1%, sel, poivre

200 gr	51,00	10,20
--------	-------	-------

Sauce figues & foie-gras

Foie-gras 20%, vin blanc moelleux 10%, figues 15%, eau, jus de volaille, échalotes, farine de blé, sel, poivre

200 gr	51,00	10,20
--------	-------	-------

Divers

Gésiers de canard confits

Gésiers de canard, graisse, sel

200 gr	52,50	10,50
400 gr	38,75	15,50

Graisse de canard

Graisse de canard

780 gr	8,85	6,90
--------	------	------

L'Huile

Huile de noix

100% huile de noix

20 cl	44,50 €/L	8,90
-------	-----------	------

Les prix indiqués en euros sont garantis dans la limite des stocks disponibles, sauf modifications importantes des charges et notamment de la TVA, et sauf erreur de typographie ou omission.

Le Cou Farci et les Pâtés

Cou d'oie farci au foie gras 25%

Chair de porc 63%, foie gras 25%, sel, poivre

400 gr	5	37,25	14,90
--------	---	-------	-------

Grillons canard à l'ail

Chair de porc, chair de canard, ail, sel, poivre

300gr	4-5	31,67	9,50
-------	-----	-------	------

Pâté de foie de canard Jacquou

(50% foie gras)

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

130 gr	2-3	73,07	9,50
200 gr	4-5	62,50	12,50

Pâté de foie de volaille

Chair de porc, foie de volaille, Cognac 3%, œuf, oignons, ail, sel, poivre

180 gr	4-5	41,67	7,50
--------	-----	-------	------

Rillettes de canard

Chair de canard et gras de canard, sel, poivre

200 gr	4-5	32,50	6,50
300 gr	6-7	29,67	8,90

Pâté de campagne aux noix

Chair de porc, foie de porc, noix 1%, sel, poivre

130 gr	5-6	36,92	4,80
--------	-----	-------	------

Les Confits

Confit de canard 2 cuisses

Chair de canard non désossée, graisse, sel

430 gr	2	30,23	13,00
--------	---	-------	-------

Confit de canard 4 cuisses

Chair de canard non désossée, graisse, sel

860 gr	4	28,26	24,30
--------	---	-------	-------

Confit de canard 6 cuisses

Chair de canard non désossée, graisse, sel

1350 gr	6	22,15	29,90
---------	---	-------	-------

Les Confitures & Confits

Confitures de fruits du verger

60% fruits, 40% sucre

250 gr	19,20	4,80
--------	-------	------

Confit d'oignons

Oignons, raisins sec, sucre, vinaigre

120 gr	30,00	3,60
--------	-------	------

Confit de figues

Figues, vinaigre, poivre, sucre

120 gr	39,17	4,70
--------	-------	------



Le catalogue « Sylvaain et Sylvoie » n'est pas complet sur ce document par souci de clarté, mais sur simple demande nous vous renseigneront avec plaisir.

Les Plats Cuisinés

Anchaud de porc

Chair de porc, ail, échalote, sel, poivre

380 gr	3-4	25,78	9,80
750 gr	6-7	22,53	16,90

Cassoulet

Haricots blancs, viande de canard non désossée, saucisse, concentré de tomates, sel, poivre, jus de viande, aromates

840 gr	2-3	18,45	15,50
1400 gr	4-5	18,21	25,50

Haricots blancs cuisinés à la graisse

Haricots blancs, jus de viande canard, concentré de tomates, sel, poivre, aromates

625 gr	4	10,40	6,50
--------	---	-------	------



Le Porc Cul Noir

Pâté de campagne aux Cèpes

Chair de porc 50%, foie de porc, oignons, ail, Cèpes 1%, sel, poivre

200 gr	4-5	32,50	6,50
--------	-----	-------	------

Le Porc Cul Noir frais (prix € au kg)

Paté de campagne	21,50
Rôti d'échine	19,50
Côte de Porc	17,50
Andouillette de Porc	17,50
Filet mignon	30,50
Poitrine	15,00
Paté (de tête) Noémie	18,50
Travers de Porc	15,50
Grillon	16,90
Boudin	16,90
Couenne confite (le rouleau)	3,50
Anchaud	25,50
Crépinette	17,50

Produits végétaux

Lentilles aux échalotes confites (tartifiable)

Bouillon de légumes (eau, carottes, poireaux, oignons), lentilles 29%, échalotes 8%, huile d'olive, sel, poivre

120 gr	2	48,33	5,80
--------	---	-------	------

Courgettes et fèves au thym (tartifiable)

Bouillon de légumes au thym frais (eau, carottes, poireaux, oignons, thym frais), courgette 34%, fève pelée 21%, sel, poivre

120 gr	2	50,00	6,00
--------	---	-------	------

Potiron et châtaignes rotis au four (tartifiable)

Potiron 70%, châtaignes 28%, sel, curcuma, poivre noir

120 gr	2	50,00	6,00
--------	---	-------	------

Houmous (tartifiable)

Bouillon de légumes (eau, carottes, poireaux, oignons), pois chiches 27%, jus de citron, pulpe d'ail, sel, cumin, poivre

120 gr	2	48,33	5,80
--------	---	-------	------

Haricots blancs aux oignons confits (tartifiable)

Bouillon de légumes (eau, carottes, poireaux, oignons), haricots blancs 28%, oignons 7%, huile de noix (noix), sel, poivre

120 gr	2	56,67	6,80
--------	---	-------	------

Tourin à l'oseille (soupe)

Eau, oseille 17,7%, pommes de terre, œufs, crème fraîche, bouillon (eau, mélange de légumes, sel, poivre), farine de blé, graisse de canard, sel, ail, poivre, sucre

950 gr	2	6,21	5,90
--------	---	------	------

Tourin à la tomate (soupe)

Eau, tomates 11,8%, concentré de tomates 3,5%, bouillon (eau, concentré de tomate, sel, poivre), farine de blé, sel, graisse de canard, ail, sel de céleri, oignons, persil

950 gr	2	6,21	5,90
--------	---	------	------

Tourin à l'ail (soupe)

Eau, ail 6%, œufs, farine de blé, vinaigre de vin, bouillon (eau, concentré de tomate, sel, poivre), graisse de canard, sel, poivre, sucre

950 gr	2	6,21	5,90
--------	---	------	------

Velouté de potiron aux châtaignes

bouillon (eau, crème fraîche, amidon de maïs, graisse de canard, sel, sel de céleri, poivre), potiron 27,4%, châtaigne 9,1%, pommes de terre, lait

950 gr	2	7,26	6,90
--------	---	------	------

Pommes de terre sarladaises

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

800 gr	4	13,50	10,80
--------	---	-------	-------