



LA FERME DE PUYGAUTHIER

Catalogue 2019 - 2020





La Ferme de Puygauthier : tradition et qualité

La ferme est située à 15 km de Périgueux, dans le Périgord Blanc.

Vous y serez accueillis tous les jours de l'année par le propriétaire, Benoist Grymonprez. Il vous fera visiter l'élevage et goûter aux différents produits. Il pourra aussi vous conseiller lors de vos achats dans la boutique.

Et parce que nous savons que vous ne pouvez pas toujours venir nous voir à la ferme, nous nous déplaçons régulièrement jusqu'à vous. Nous participons à plusieurs foires dans l'année, notamment :

- au Salon du Goût et du Vin à l'Ile de Ré (17) : 1er, 2, et 3 novembre 2019
- aux Gourmandises d'Ardèche à Annonay (07) : 9, 10 et 11 novembre 2019
- au Salon des Vins et produits du terroir à Davézieux (07) : 15 et 16 février 2020
- au Salon des Vins et des Saveurs à Flers (61) : 6 et 7 mars 2020
- au Salon des Vins et des Saveurs à Pontarlier (25) : avril 2020 (*nous vous donnerons les dates précises sur notre page Facebook dès que nous les aurons*)



Retrouvez dans ce catalogue tous nos produits disponibles à la commande et préparez les fêtes de fin d'année dans la gourmandise et la tradition !

N'oubliez pas de visiter notre site (www.fermepuygauthier.com) et notre page Facebook, vous y trouverez tous nos produits en détails, des idées recettes, nos dates de marchés nocturnes de l'été...

La Ferme de Puygauthier 24750 Marsaneix

Tél: 05 53 08 87 07 - **Mail:** puygauthier24@orange.fr

Site: www.fermepuygauthier.com et www.facebook.com/fermepuygauthier



FOIE GRAS ENTIER DE CANARD (EN CONSERVE)

	Prix	Prix au 100g
Boîte de 130g (2/3 parts)	18€	13,85€
Boîte de 190g (3/4 parts)	26€	13,68€
Boîte de 250g (4/5 parts)	33€	13,20€
Boîte de 390g (7/8 parts)	51€	13,08€
Boîte de 520g (10/12 parts)	67,50€	12,98€

FOIE GRAS ENTIER DE CANARD MI-CUIT

	Prix	Prix au 100g
Sachet sous-vide 250g (4/5 parts)	33€	13,20€
Sachet sous-vide 400g (7/8 parts)	52€	13,00€

BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD

	Prix	Prix au 100g
Boîte de 65g (2 parts)	7€	10,77€
Boîte de 130g (3/4 parts)	13€	10,00€
Boîte de 190g (4/5 parts)	18,50€	9,74€
Boîte de 300g (6/8 parts)	28€	9,33€
Boîte de 380g (7/9 parts)	34€	8,95€

BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD TRUFFÉ

	Prix	Prix au 100g
Bloc truffé 3%, boîte de 130g	18,50€	14,23€
Bloc truffé 3%, boîte de 190g	24,50€	12,89€



La Ferme de Puygauthier 24750 Marsaneix

Tél: 05 53 08 87 07 - **Mail:** puygauthier24@orange.fr

Site: www.fermepuygauthier.com et www.facebook.com/fermepuygauthier

LES ENTRÉES AU FOIE GRAS

CRÈME DE FOIE PUYGAUTHIER

60% de foie gras de canard trié et déveiné, moulu avec des oeufs et du lait, relevé d'une larme de Monbazillac.

Boîte de 130g (3/4 parts)

Prix

Prix au 100g

8,00€

6,15€

MARBRÉ PUYGAUTHIER

Crème de foie gras enrobée dans une crépine légère, avec insertion de lamelles de magret moulu.

Boîte de 275g (4/6 parts)

Boîte de 560g (8/10 parts)

16,50€

6,00€

30,00€

5,36€

MÉDAILLON DE FOIE GRAS DE CANARD

Noyau de 50% de bloc de foie gras de canard enrobé de chair de canard moulue.

Boîte de 130g (2/3 parts)

9,00€

6,92€

COU DE CANARD FARCI

Peau de cou farcie de chair de canard moulue.

Foie gras 20%.

Boîte de 550g (6/8 parts)

22,00€

4,00€

RILLETTES PUR CANARD

Viande de canard émincée, graisse, foie gras 10 à 12%.

Boîte de 130g (2/3 parts)

Boîte de 250g (5/6 parts)

Boîte de 380g (7/8 parts)

Boîte de 800g (16/20 parts)

5,50€

4,23€

8,50€

3,54€

12,00€

3,16€

20,00€

2,50€

PÂTÉ PUYGAUTHIER

50% de foie gras mêlés à de la chair de canard moulue, épices et assaisonnement.

Boîte de 130g (3/4 parts)

Boîte de 240g (6/7 parts)

7,00€

5,38€

12,00€

5,00€

La Ferme de Puygauthier 24750 Marsaneix

Tél: 05 53 08 87 07 - Mail: puygauthier24@orange.fr

Site: www.fermepuygauthier.com et www.facebook.com/fermepuygauthier



LES AUTRES ENTRÉES

TOASTINADE DE CANARD AU PIMENT D'ESPELETTE

Boîte de 130g

Prix

Prix au 100g

5,00€

3,85€

PÂTÉ DE CANARD AU MADÈRE

Boîte de 130g (2/3 parts)

4,00€

3,08€

MAGRET DE CANARD SÉCHÉ

Plaquettes de magret tranché, sous-vide, 120g
Magret entier, sous-vide, 300g environ

6,00€

5,00€

11,00€

3,67€

MAGRET DE CANARD SÉCHÉ

FOURRÉ AU FOIE GRAS (PHOTO CI-DESSOUS)

Magret entier fourré au foie gras, sous-vide,
400g environ

22,00€

5,50€

FRITONS DE CANARD À L'ÉCHALOTE

Boîte de 190g (3/4 parts)

5,00€

2,63€



La Ferme de Puygauthier 24750 Marsaneix

Tél: 05 53 08 87 07 - **Mail:** puygauthier24@orange.fr

Site: www.fermepuygauthier.com et www.facebook.com/fermepuygauthier

LES CONFITS

	Prix	Prix au 100g
CONFIT DE CANARD		
Boîte de 450g (2 cuisses)	9,00€	2,00€
Boîte de 1kg (4 cuisses)	16,00€	1,60€
Boîte de 1kg (2 cuisses - 2 manchons)	12,00€	1,20€
Boîte de 2kg (8 cuisses)	27,00€	1,35€
MANCHONS DE CANARD CONFITS		
Boîte de 550g (4/5 épaulés)	8,00€	1,45€
Boîte de 1kg (8 épaulés)	13,00€	1,30€
MAGRETS DE CANARD CONFITS		
Boîte de 550g (3/4 parts)	13,00€	2,36€
GRAISSE DE CANARD		
Boîte de 200g	3,00€	1,50€
COEURS DE CANARDS CONFITS		
Boîte de 240g	4,50€	1,88€
GÉSIERS DE CANARD CONFITS		
Boîte de 240g (gésiers émincés)	8,50€	3,54€
Boîte de 380g (5 ou 6 gésiers entiers)	12,00€	3,16€

La Ferme de Puygauthier 24750 Marsaneix

Tél: 05 53 08 87 07 - **Mail:** puygauthier24@orange.fr

Site: www.fermepuygauthier.com et www.facebook.com/fermepuygauthier



LES PLATS CUISINÉS

Ils sont prêts. Vous les réchauffez simplement dans une casserole ou au four.

CIVET DE CANARD AU BERGERAC

Nous le recommandons avec des pâtes fraîches ou une purée.

Boîte de 800g (3/4 parts)

Prix	Prix au 100g
15,00€	1,88€

MAGRET DE CANARD AU MYRTILLES

Nous vous le recommandons avec des pâtes fraîches.

Boîte de 500g (2/3 parts)

12,00€	2,40€
---------------	-------

MAGRET DE CANARD AUX OIGNONS CONFITS

Nous vous suggérons une semoule de couscous grains fins.

Boîte de 550g (2/3 parts)

12,00€	2,18€
---------------	-------

AIGUILLETES DE CANARD AUX CÈPES

Comme les confits, vous les servirez avec des pommes de terre rissolées ou à la sarladaise.

Boîte de 400g (2/3 parts)

17,00€	4,25€
---------------	-------

CASSOULET AUX MANCHONS CONFITS

Notre préparation la plus appréciée. Le conseil : faites-le gratiner après l'avoir saupoudré de chapelure ou de fromage râpé.

Boîte de 840g (2 parts)

11,00€	1,31€
---------------	-------

Boîte de 1680g (4 parts)

20,00€	1,19€
---------------	-------

HARICOTS CUISINÉS POUR CASSOULET (840G)

5,50€	0,65€
--------------	-------

MANCHONS AUX LENTILLES

Un plat roboratif, qui se suffit à lui-même.

Boîte de 840g (4 parts)

10,00€	1,19€
---------------	-------

CONFIT SARLADAIS, AVEC POMMES DE TERRE AUX CÈPES

Boîte de 840g (2 cuisses)

15,00€	1,79€
---------------	-------



La Ferme de Puygauthier 24750 Marsaneix

Tél: 05 53 08 87 07 - **Mail:** puygauthier24@orange.fr

Site: www.fermepuygauthier.com et www.facebook.com/fermepuygauthier

UN CHOIX DE COLIS

Possibilité de personnaliser les colis à votre goût.



PETIT COLIS DE PÂTÉ

- 1 rillettes pur canard (130g).....5,00€
- 1 pâté "Puygauthier" (130g).....7,00€
- 1 pâté de canard au madère (130g).....3,50€
- 1 toastinade au piment d'Espelette (130g).....4,50€

Prix net : 20,00€



PETIT COLIS DE FOIE GRAS

- 1 foie gras de canard entier (130g).....18,00€
- 2 blocs de foie gras de canard (65g).....13,00€
- 1 bloc de foie gras de canard (130g).....13,00€
- 1 crème de foie Puygauthier (130g).....8,00€

(Valeur : 52,00€)

Prix net : 50,00€



COLIS NOS SPÉCIALITÉS

- 1 marbré Puygauthier (275g).....16,00€
- 1 crème de foie Puygauthier (240g).....13,00€
- 1 pâté Puygauthier (240g).....12,00€
- 1 rillettes pur canard (240g).....8,50€
- 1 magret aux myrtilles (500g).....12,00€
- 1 magret aux oignons confits (550g).....12,00€

La valisette est offerte

(Valeur : 73,50€)

Prix net : 70,00€



COFFRET SAVEURS DU PÉRIGORD

- 1 foie gras de canard entier (250g).....33,00€
- 1 bloc de foie gras truffé (130g).....18,00€
- 1 marbré Puygauthier (275g).....16,00€
- 1 rillettes pur canard (130g).....5,00€
- 1 confit Sarladais (840g).....15,00€
- 1 aiguillette aux cèpes (400g).....17,00€
- 1 bouteille de Monbazillac (75 cl).....12,00€

La valisette est offerte

(Valeur : 116,00€)

Prix net : 110,00€

La Ferme de Puygauthier 24750 Marsaneix

Tél: 05 53 08 87 07 - Mail: puygauthier24@orange.fr

Site: www.fermepuygauthier.com et www.facebook.com/fermepuygauthier



LES PRODUITS FRAIS ET L'ÉPICERIE

Les prix indiqués ci-dessous sont au kilo, sauf indication contraire.
Nos produits de découpe sont conditionnés sous-vide.

	Prix
FOIE GRAS PREMIÈRE (EXTRA A, NON-DÉVEINÉ).....	43,00€
MAGRETS.....	16,50€
AIGUILLETES.....	16,00€

Poids indicatifs

Un foie gras première ≈ 500g

Un magret ≈ 400g

CONFITURE DE MYRTILLES "MAISON"
(avec les fruits de la ferme)

Pot de 300g (prix au pot)..... 5,00€



La Ferme de Puygauthier 24750 Marsaneix

Tél: 05 53 08 87 07 - **Mail:** puygauthier24@orange.fr

Site: www.fermepuygauthier.com et www.facebook.com/fermepuygauthier

LA CAVE DU PÉRIGORD

Nous revendons les vins du Château Belingard (Comte de Bosredon).



		Prix
MONBAZILLAC.....	50 cl.....	10,00€
MONBAZILLAC.....	75 cl.....	13,00€
BERGERAC BLANC SEC.....	75 cl.....	8,00€
BERGERAC ROSÉ.....	75 cl.....	8,00€
BERGERAC ROUGE.....	75 cl.....	8,00€
CÔTES DE BERGERAC.....	75 cl.....	11,00€



La Ferme de Puygauthier 24750 Marsaneix

Tél: 05 53 08 87 07 - Mail: puygauthier24@orange.fr

Site: www.fermepuygauthier.com et www.facebook.com/fermepuygauthier



LISTE DES INGRÉDIENTS

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER : foie gras entier de canard, sel, poivre

BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD : foie gras de canard reconstitué, eau, Monbazillac, sel, poivre

BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD TRUFFÉ : foie gras de canard reconstitué, eau, truffes du Périgord, sel, poivre

CRÈME DE FOIE PUYGAUTHIER : foie gras de canard, graisse de canard, lait, oeufs, Monbazillac, sel, poivre

COU DE CANARD FARCI : chair de canard, foie gras de canard, cou de canard, oeufs, Porto, sel, poivre

MÉDAILLON DE FOIE DE CANARD : foie gras de canard, chair de canard, sel, poivre

PÂTÉ DE CANARD AU MADÈRE : chair de canard, Madère, sel, poivre

RILLETES PUR CANARD : foie gras de canard, viande de canard, graisse de canard, sel, poivre

GÉSÍERS DE CANARD CONFITS : gésiers de canard, graisse de canard, sel, poivre

COEURS DE CANARD CONFITS : coeurs de canard, graisse de canard, sel, poivre

MANCHONS DE CANARD CONFITS : manchons de canard, graisse de canard, sel, poivre

CONFIT DE CANARD : cuisses de canard, graisse de canard, sel, poivre

AIGUILLETES DE CANARD AUX CÈPES : aiguillettes de canard, cèpes, ail, sel, poivre

MAGRET DE CANARD AUX MYRTILLES : magret de canard, myrtilles, jus de pomme, jus de citron, Armagnac, sel, poivre

CASSOULET AUX MANCHONS CONFITS : manchons de canard, haricots blancs, sauce, saucisses de porc Toulouse

PÂTÉ PUYGAUTHIER : viande de canard, foie gras de canard, graisse de canard, Cognac, Madère, porto, muscade, sel, poivre

MANCHONS DE CANARD AUX LENTILLES : manchons de canard, lentilles, eau, graisse de canard, sel, poivre

MAGRET DE CANARD AUX OIGNONS CONFITS : oignons, magrets de canard, eau, raisins secs, sucre, fond de volaille,
cannelle, gingembre, sel, poivre

MAGRET DE CANARD CONFITS : magret de canard, graisse de canard, sel, poivre

MARBRÉ PUYGAUTHIER : crème de foie Puygauthier, magrets moulus, crépine de porc, sel, poivre

MAGRET SÉCHÉ FOURRÉ AU FOIE GRAS : magret de canard, foie gras de canard, sel, poivre

CIVET DE CANARD AU BERGERAC : magrets, manchons, sauce (vin rouge, oignons, ail, laurier, persil, farine, sel, poivre)

TOASTINADE DE CANARD AU PIMENT D'ESPELETTE : viande de canard, graisse de canard, piment d'Espelette, sel, poivre

CONFIT SARLADAIS : cuisses de canard, pommes de terre, cèpes, graisse de canard, persil, ail sel, poivre

CONFITURE DE MYRTILLES : myrtilles, sucre, pectine, acide citrique



La Ferme de Puygauthier 24750 Marsaneix

Tél: 05 53 08 87 07 - **Mail:** puygauthier24@orange.fr

Site: www.fermepuygauthier.com et www.facebook.com/fermepuygauthier



CONDITIONS DE VENTE

Merci de joindre à votre commande votre règlement par chèque.

Frais de port : nos envois sont expédiés en Colissimo recommandé ou transporteur, avec suivi de colis. Participation forfaitaire de 15€ jusqu'à 180€ de commande, franco au-delà.

Envoi dans un autre pays de la CEE, nous consulter.

Remises quantitatives : 5% à partir de 250€

10% à partir de 500€

Nous sommes à votre disposition pour toute commande spéciale : quantités importantes, envois groupés, cadeaux (avec cartes jointes sur demande), etc...

Délais : Réception expresse en 24h garantie, y compris le samedi. Nos envois peuvent également être programmés en fonction de la date de réception souhaitée.

Une facture détaillée accompagne chaque envoi.

Manquants : les ruptures de stocks sont, en principe, exceptionnelles. Dans ce cas, comme en cas de trop perçu, nous remboursons la différence par un chèque joint à la facture.

En cas de litiges, le tribunal de Périgueux est compétent.

Toute commande implique l'acceptation des présentes conditions.



La Ferme de Puygauthier 24750 Marsaneix

Tél: 05 53 08 87 07 - Mail: puygauthier24@orange.fr

Site: www.fermepuygauthier.com et www.facebook.com/fermepuygauthier