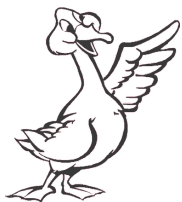




La Ferme de Puygauthier



Catalogue 2023-2024



Ça faisait longtemps !

Nous sommes très heureux et fiers de pouvoir de nouveau vous proposer la totalité de nos produits à la vente !

Après une année 2022 compliquée, marquée par une épidémie de grippe aviaire qui a paralysé la totalité de la filière foie gras, nous voici de retour, plus motivés que jamais ! Pour l'occasion, notre catalogue s'est refait une beauté, on espère que ça vous plaira.

Comme on ne change pas une équipe qui gagne, nous avons recommencé nos Apéros à la Ferme et ils ont l'air de vous plaire, car vous êtes toujours plus nombreux chaque été ! Merci à vous, ce projet nous tenait vraiment à cœur ! On réfléchit déjà à de nouvelles recettes pour l'été prochain...

Si vous êtes trop loin pour passer nous voir à la boutique à la ferme, n'hésitez pas à visiter notre boutique en ligne (www.fermepuygauthier.com). Elle est maintenant pleinement opérationnelle !

Et cet automne, nous reprenons la route pour venir à votre rencontre :

Salon du Vin et des Saveurs au Château d'Oléron (17)

1, 2 et 3 septembre 2023

Salon du Goût et du Vin à l'Île de Ré (17)

28 et 29 octobre 2023

Salon Vitisaveurs Vins et Gastronomie à Chasseneuil du Poitou (86)

3, 4 et 5 novembre 2023

Les Gourmandises d'Ardèche à Annonay (07)

11 et 12 novembre 2023

Salon Vitisaveurs Vins et Gastronomie à Cholet (49)

24, 25 et 26 novembre 2023

Nous sommes à votre disposition pour toute question ou commande, au téléphone, par mail ou sur les réseaux.

Bonne lecture et bonne dégustation !

FOIE GRAS

Foie gras entier de canard (en conserve)

Boîte de 130g (2/3 parts)	19,00€ (soit 146,15€/kg)
Boîte de 190g (3/4 parts)	27,00€ (soit 142,11€/kg)
Boîte de 250g (4/5 parts)	34,00€ (soit 136,00€/kg)
Boîte de 390g (7/8 parts)	52,00€ (soit 133,33€/kg)
Boîte de 520g (10/12 parts)	68,50€ (soit 131,73€/kg)

Foie gras entier de canard mi-cuit

Poche sous-vide 250g (4/5 parts)	34,00€ (soit 136,00€/kg)
Poche sous-vide 400g (7/8 parts)	53,00€ (soit 132,50€/kg)

Bloc de foie gras de canard

Boîte de 65g (2 parts)	8,00€ (soit 123,08€/kg)
Boîte de 130g (3/4 parts)	14,00€ (soit 107,69€/kg)
Boîte de 190g (4/5 parts)	19,50€ (soit 102,63€/kg)
Boîte de 300g (6/8 parts)	29,00€ (soit 96,67€/kg)
Boîte de 380g (7/9 parts)	35,00€ (soit 92,11€/kg)

Bloc de foie gras de canard truffé 3%

Boîte de 130g	20,00€ (soit 153,85€/kg)
Boîte de 190g	25,00€ (soit 131,58€/kg)



Foie gras entier

ENTRÉES AU FOIE GRAS

Crème de foie Puygauthier

60% de foie gras de canard, mélangé avec des œufs et du lait, relevé d'une larme de Monbazillac.

Boîte de 130g (3/4 parts) **9,00€** (soit 69,23€/kg)

Marbré Puygauthier

Alternance de couches de crème de foie gras et de magret moulu, le tout enrobé dans une crêpe légère.

Boîte de 275g (4/6 parts) **17,50€** (soit 63,64€/kg)

Boîte de 560g (8/10 parts) **31,00€** (soit 55,36€/kg)

Médailon de foie gras de canard

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

Boîte de 130g (2/3 parts) **10,00€** (soit 76,92€/kg)

Cou de canard farci

Peau de cou farcie de chair de canard moulue et de 20% de foie gras.

Boîte de 550g (6/8 parts) **23,00€** (soit 41,82€/kg)

Rillettes pur canard

10% de foie gras mélangés à la chair, pour des rillettes plus onctueuse.

Boîte de 130g (2/3 parts) **6,00€** (soit 46,15€/kg)

Boîte de 250g (5/6 parts) **9,50€** (soit 38,00€/kg)

Boîte de 380g (7/8 parts) **14,00€** (soit 36,84€/kg)

Boîte de 800g (16/20 parts) **25,00€** (soit 31,25€/kg)

Pâté Puygauthier

Mélange de chair de canard et de 40% de foie gras, mariné dans un mélange de Madère, Porto et Cognac.

Boîte de 130g (3/4 parts) **8,00€** (soit 61,54€/kg)

Boîte de 240g (6/7 parts) **13,00€** (soit 54,17€/kg)

AUTRES ENTRÉES

Toastinade de canard au piment d'Espelette

Boîte de 130g **5,50€** (soit 42,31€/kg)

Pâté de canard au Madère

Boîte de 130g (2/3 parts) **4,00€** (soit 30,78€/kg)

Magret de canard séché

Entier (*sous-vide, 250g minimum*) **12,00€** (soit 48,00€/kg)

Tranché (*sous-vide, 120g*) **7,50€** (soit 62,50€/kg)

Magret de canard séché fourré au foie gras

Entier (*sous-vide, 400g minimum*) **24,00€** (soit 60,00€/kg)

Demi (*sous-vide, 200g minimum*) **12,00€** (soit 60,00€/kg)

Fritons de canard à l'échalote

Boîte de 190g (3/4 parts) **5,00€** (soit 26,32€/kg)



Magret séché fourré au foie gras

CONFITS

Confit de canard

Boîte de 450g (2 cuisses)	11,00€ (soit 24,45€/kg)
Boîte de 1kg (4 cuisses)	18,00€ (soit 18,00€/kg)
Boîte de 1kg (2 cuisses - 2 manchons)	14,00€ (soit 14,00€/kg)
Boîte de 2kg (8 cuisses)	32,00€ (soit 16,00€/kg)

Manchons de canard confits

Boîte de 550g (4/5 manchons)	9,00€ (soit 16,36€/kg)
Boîte de 1kg (8 manchons)	14,00€ (soit 14,00€/kg)

Magrets de canard confits

Boîte de 550g (3/4 parts)	15,00€ (soit 27,27€/kg)
---------------------------------	--------------------------------

Graisse de canard

Boîte de 200g	5,00€ (soit 25,00€/kg)
---------------------	-------------------------------

Coeurs de canards confits

Boîte de 240g	6,00€ (soit 25,00€/kg)
---------------------	-------------------------------

Gésiers de canard confits

Boîte de 240g (gésiers émincés)	9,00€ (soit 37,50€/kg)
Boîte de 380g (5 ou 6 gésiers entiers)	13,00€ (soit 34,21€/kg)



Confit de canard

PLATS CUISINÉS

Ils sont prêts. Réchauffez-les simplement dans une casserole ou au four.

Civet de canard au Bergerac

Nous le recommandons avec des pâtes fraîches.

Boîte de 800g (3/4 parts) **15,00€** (soit 18,75€/kg)

Magret de canard aux oignons confits

Nous vous suggérons de le servir avec de la semoule.

Boîte de 550g (2/3 parts) **13,00€** (soit 23,64€/kg)

Aiguillettes de canard aux cèpes

Comme les confits, servez-les avec des pommes de terre rissolées ou à la sarladaise.

Boîte de 400g (2/3 parts) **17,00€** (soit 42,50€/kg)

Cassoulet aux manchons confits

Faites-le gratiner après l'avoir saupoudré de chapelure ou de fromage râpé.

Boîte de 840g (2 parts) **12,00€** (soit 14,29€/kg)

Boîte de 1680g (4 parts) **22,00€** (soit 13,10€/kg)

Haricots cuisinés pour cassoulet (840g) **6,00€** (soit 7,14€/kg)

Confit sarladais

(2 cuisses de canard avec pommes de terre aux cèpes)

Boîte de 840g (2 cuisses) **16,00€** (soit 19,05€/kg)

COFFRETS À OFFRIR OU À S'OFFRIR

Possibilité de personnaliser les coffrets à votre goût.



PETIT COFFRET DE PÂTÉS

- 1 rillettes pur canard (130g) 6,00€
- 1 pâté "Puygauthier" (130g) 8,00€
- 1 pâté de canard au madère (130g) 4,00€
- 1 toastinade au piment d'Espelette (130g) 5,50€

(Valeur : 23,50€)

21,00€



PETIT COFFRET DE FOIE GRAS

- 1 foie gras de canard entier (130g) 19,00€
- 2 blocs de foie gras de canard (65g) 16,00€
- 1 bloc de foie gras de canard (130g) 14,00€
- 1 crème de foie Puygauthier (130g) 9,00€

(Valeur : 58,00€)

51,00€



COFFRET NOS SPÉCIALITÉS

- 1 marbré Puygauthier (275g) 17,50€
- 1 crème de foie Puygauthier (130g) 9,00€
- 1 pâté Puygauthier (240g) 13,00€
- 1 rillettes pur canard (250g) 9,50€
- 1 aiguillette aux cèpes (400g) 17,00€
- 1 magret aux oignons confits (550g) 13,00€

La valisette est offerte

(Valeur : 79,00€)

71,00€



COFFRET SAVEURS DU PÉRIGORD

- 1 foie gras de canard entier (250g) 34,00€
- 1 bloc de foie gras truffé (130g) 20,00€
- 1 marbré Puygauthier (275g) 17,50€
- 1 rillettes pur canard (130g) 6,00€
- 1 confit Sarladais (840g) 16,00€
- 1 aiguillette aux cèpes (400g) 17,00€
- 1 bouteille de Monbazillac (75 cl) 14,00€

La valisette est offerte

(Valeur : 124,50€)

115,00€



Foie gras frais

PRODUITS FRAIS

Foie gras première (extra A, non-déveiné)

Nos foies gras frais pèsent environ **500g** et coûtent **46€/kg**.
Si vous commandez 2 foies, vous aurez environ 1kg.

Magrets frais

Nos magrets frais pèsent environ **400g** et coûtent **20€/kg**.
Si vous commandez 3 magrets, vous aurez environ 1,20kg.

Aiguillettes fraîches

Nos aiguillettes fraîches sont conditionnées par paquets sous vide de **500g** et coûtent **20€/kg**.

LA CAVE DE PUYGAUTHIER

DOMAINE LE PERRIER

Bouteille de Pécharmant "Coeur des Hommes" - 75cl 12€

CHÂTEAU BÉLINGARD

Bouteille de Monbazillac - 50cl 11€

75 cl 14€

Bouteille de Bergerac Blanc sec - 75cl 9€

Bouteille de Bergerac Rosé - 75cl 9€



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

Fritons de canard : chair de canard, peau de canard, graisse de canard, échalottes, sel, poivre

Médailon de foie de canard : foie gras de canard, chair de canard, sel, poivre

Pâté de canard au Madère : chair de canard, Madère, sel, poivre

Rillettes pur canard : foie gras de canard, viande de canard, graisse de canard, sel, poivre

Gésiers de canard confits : gésiers de canard, graisse de canard, sel, poivre

Cœurs de canard confits : cœurs de canard, graisse de canard, sel, poivre

Manchons de canard confits : manchons de canard, graisse de canard, sel, poivre

Confits de canard : cuisses de canard, graisse de canard, sel, poivre

Aiguillettes de canard aux cèpes : aiguillettes de canard, cèpes, ail, sel, poivre

Cassoulet aux manchons confits : manchons de canard, haricots blancs, sauce, saucisses de porc de Toulouse (*de la boucherie Chemin à St Pierre de Chignac*)

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

Magrets de canard aux oignons confits : oignons, magrets de canard, eau, raisins secs, sucre, fond de volaille, cannelle, gingembre, sel, poivre

Magrets de canard confits : magret de canard, graisse de canard, sel, poivre

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

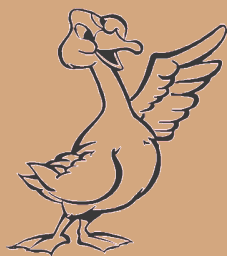
Magret séché fourré au foie gras : magret de canard, foie gras de canard, sel, poivre

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

CONDITIONS DE VENTE



📁 Pour toute commande **supérieure à 250€**, nous vous offrons **5% de remise** sur votre panier.

📁 Pour toute commande **supérieure à 500€**, nous vous offrons **10% de remise** sur votre panier.

Les frais de port s'élèvent à 15€, jusqu'à 180€ d'achats.

Pour toute commande supérieure à 180€, les frais de port sont offerts.

Nous sommes à votre disposition pour toute commande spéciale (grande quantité, envois groupés, envoi à l'étranger, cadeau...).

Nous travaillons avec TNT ou Colissimo, qui assurent une livraison en 24h, y compris le samedi. Les envois peuvent également être programmés à la date de votre choix.

Une facture détaillée accompagne chaque envoi.

Nos produits frais sont acheminés dans des boîtes isothermes, dans le respect de la chaîne du froid.

Les ruptures de stock sont exceptionnelles mais 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

Marsaneix 24750 Sanilhac

www.fermepuygauthier.com



☎ 05 53 08 87 07

📘 fermepuygauthier

✉ puygauthier24@orange.fr

📷 ferme_de_puygauthier