



DOMAINE DE LA PRADELIE

TARIF 2019/2020



Fabrication Artisanale

FOIES GRAS • SPÉCIALITÉS RÉGIONALES • PLATS CUISINÉS « MAISON »



Tél. 05 53 05 98 81

24580 ROUFFIGNAC-ST-CERNIN-DE-REILHAC

www.foiegras-plassard-pompougnac.com



FOIE GRAS D'OIE



FOIE GRAS ENTIER D'OIE TRUFFE 5%

Foie gras entier d'oie 92 %, truffe 5 %, Porto, sel, poivre.

E41	Boîte rectangulaire, 5-6 personnes.....	200 g	23.30	46.60
E42	Boîte rectangulaire, 6-8 personnes	300 g	22.93	68.80
E44	Boîte ovale, 10-12 personnes.....	500 g	21.00	105.00

FOIE GRAS ENTIER D'OIE

Foie gras entier d'oie 97 %, sel, poivre.

E401	Bocal, 3-4 personnes.....	125 g	17.68	22.10
E402	Bocal, 5-6 personnes.....	180 g	17.50	31.50
E403	Bocal, 6-8 personnes.....	340 g	16.71	56.80

BLOC DE FOIE GRAS D'OIE TRUFFE 5 %

Foie gras d'oie 85 %, eau, truffe 5 %, jus de truffe, madère, sel, poivre.

H41	Boîte ronde, 2 personnes.....	65 g	19.69	12.80
H42	Boîte rectangulaire, 4-5 personnes.....	130 g	19.46	25.30
H43	Boîte rectangulaire, 5-6 personnes.....	200 g	18.85	37.70
H44	Boîte rectangulaire, 6-8 personnes.....	300 g	18.67	56.00

BLOC DE FOIE GRAS D'OIE

Foie gras d'oie 90 %, eau, madère, sel, poivre.

H401	Boîte ronde, 2 personnes.....	65 g	13.23	8.60
H402	Boîte rectangulaire, 4-5 personnes.....	130 g	13.15	17.10
H403	Boîte rectangulaire, 5-6 personnes.....	200 g	12.75	25.50
H404	Boîte rectangulaire, 6-8 personnes.....	300 g	12.27	36.80

PATE DE FOIE GRAS D'OIE TRUFFE 3 %

50 % Foie gras entier d'oie, enrobé de 45 % de farce de porc, truffe 3 %, œufs, jus de truffe, madère, sel, poivre.

P41	Boîte ronde, 4 personnes.....	140 g	12.50	17.50
P42	Boîte ronde, 5-6 personnes	200 g	12.00	24.00

PATE DE FOIE GRAS D'OIE

50% Foie gras entier d'oie, enrobé de 50% de farce de porc, œuf, jus de truffe, madère, sel, poivre.

P401	Boîte ronde, 4 personnes.....	140 g	10.36	14.50
P402	Boîte ronde, 5-6 personnes	200 g	9.25	18.50

Poids Net	Prix € aux 100 g	Prix € T.T.C.
200 g	23.30	46.60
300 g	22.93	68.80
500 g	21.00	105.00
125 g	17.68	22.10
180 g	17.50	31.50
340 g	16.71	56.80
65 g	19.69	12.80
130 g	19.46	25.30
200 g	18.85	37.70
300 g	18.67	56.00
65 g	13.23	8.60
130 g	13.15	17.10
200 g	12.75	25.50
300 g	12.27	36.80
140 g	12.50	17.50
200 g	12.00	24.00
140 g	10.36	14.50
200 g	9.25	18.50

PREPARATIONS MI-CUITES

Conservation + 4° au réfrigérateur.

FOIE GRAS ENTIER D'OIE MI-CUIT

Foie gras entier d'oie 97 %, sel, poivre. (conservation 6 mois à + 4° au réfrigérateur)

MC41 Verrine, 4-5 personnes	200 g	16.00	32.00
-----------------------------------	-------	-------	--------------

FOIE GRAS ENTIER DE CANARD MI-CUIT

Foie gras entier de canard 97 %, sel, poivre. (conservation 6 mois à + 4° au réfrigérateur)

MC31 Verrine, 4-5 personnes	200 g	13.80	27.60
MC32 Verrine, 6-8 personnes	340 g	12.41	42.20

LOBE DE FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT SOUS VIDE

Foie gras entier de canard 97 %, sel, poivre. (conservation 3 mois à + 4° au réfrigérateur)

LF1 Poche sous vide, 4-5 personnes	200 g	12.05	24.10
LF2 Poche sous vide, 5-7 personnes	300 g	12.17	36.50



FOIE GRAS DE CANARD



FOIE GRAS ENTIER DE CANARD TRUFFE 5 %

Foie gras entier de canard 92 %, Truffe 5 %, Porto, sel, poivre.

E31	Boîte rectangulaire, 5-6 personnes.....	200 g	21.25	42.50
E32	Boîte rectangulaire, 6-8 personnes.....	300 g	20.47	61.40
E33	Boîte rectangulaire, 8-9 personnes.....	400 g	19.23	76.90

FOIE GRAS ENTIER DE CANARD

Foie gras entier de canard 97 %, sel, poivre.

E301	Bocal 3-4 personnes.....	125 g	16.32	20.40
E302	Bocal 5-6 personnes.....	180 g	15.72	28.30
E303	Bocal 6-8 personnes.....	340 g	15.44	52.50

BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD AVEC MORCEAUX

Foie gras de canard, morceaux de foie 45 %, eau, jus de truffe, madère, sel, poivre.

MA31	Boîte rectangulaire, 5-6 personnes.....	200 g	12.70	25.40
MA32	Boîte rectangulaire, 6-8 personnes.....	300 g	12.43	37.30

BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD TRUFFE 5 %

Foie gras de canard 85 %, eau, truffe 5 %, jus de truffe, madère, sel, poivre.

H31	Boîte ronde, 2 personnes.....	65 g	17.69	11.50
H32	Boîte rectangulaire, 4-5 personnes.....	130 g	17.46	22.70
H33	Boîte rectangulaire, 5-6 personnes.....	200 g	17.20	34.40
H34	Boîte rectangulaire, 6-8 personnes.....	300 g	17.20	51.60

BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD

Foie gras de canard 90 %, eau, madère, sel, poivre.

H301	Boîte ronde, 2 personnes.....	65 g	12.31	8.00
H302	Boîte rectangulaire, 4.5 personnes.....	130 g	12.15	15.80
H303	Boîte rectangulaire, 5-6 personnes.....	200 g	11.75	23.50
H304	Boîte rectangulaire, 6-8 personnes.....	300 g	11.57	34.70

PATE DE FOIE GRAS DE CANARD TRUFFE 3 %

50 % Foie gras entier de canard, enrobé de 45 % de farce de porc, truffe 3 %, œufs, jus de truffe, madère, sel, poivre.

P31	Boîte ronde, 4 personnes.....	140 g	12.43	17.40
P32	Boîte ronde, 5-6 personnes.....	200 g	11.80	23.60

PATE DE FOIE GRAS DE CANARD

50 % Foie gras entier de canard, enrobé de 50 % de farce de porc, œufs, jus de truffe, madère, sel, poivre.

P301	Boîte ronde, 4 personnes.....	140 g	8.57	12.00
P302	Boîte ronde, 5-6 personnes.....	200 g	8.20	16.40

PREPARATIONS AU FOIE GRAS

LE BON VIEUX TEMPS

Viande et gras de porc, foie gras d'oie 30 %, œufs, farine de blé, foie de volaille, Porto, truffe 1 %, sel, poivre.

BVT1	Boîte ronde, 4 personnes.....	130 g	6.85	8.90
BVT2	Boîte ronde, 5-6 personnes.....	200 g	6.40	12.80

DELICE DE CANARD (Délice Périgourdin)

Maigre et gras de porc, foie gras de canard 30 %, foie de porc, foie de volaille, œufs, farine de blé, Porto, sel, poivre, assaisonnement.

DP1	Boîte ronde, 2 personnes.....	65 g	5.69	3.70
DP2	Boîte ronde, 4 personnes.....	130 g	5.08	6.60
DP3	Boîte ronde, 5-6 personnes.....	200 g	4.65	9.30

CREME AU FOIE DE CANARD TRUFFEE 1 % (Médailillon ou toast)

Foie gras de canard 50 %, gras et maigre de porc, œufs, truffe 1 %, jus de truffe, madère, sel, poivre.

CR31	Boîte cylind. 3-4 personnes (15 à 20 toasts).....	100 g	6.10	6.10
CR32	Boîte cylind. 5-6 personnes (30 à 40 toasts).....	200 g	5.75	11.50

CREME D'OIE AU MONBAZILLAC (Médailillon ou toast)

Foie gras d'oie 50 %, parure d'oie, œufs, monbazillac 6 %, sel, poivre.

COM1	Boîte cylind. 3-4 personnes (15 à 20 toasts).....	100 g	6.10	6.10
------	---	-------	------	-------------

Poids Net	Prix € aux 100 g	Prix € T.T.C.
200 g	21.25	42.50
300 g	20.47	61.40
400 g	19.23	76.90
125 g	16.32	20.40
180 g	15.72	28.30
340 g	15.44	52.50
200 g	12.70	25.40
300 g	12.43	37.30
65 g	17.69	11.50
130 g	17.46	22.70
200 g	17.20	34.40
300 g	17.20	51.60
65 g	12.31	8.00
130 g	12.15	15.80
200 g	11.75	23.50
300 g	11.57	34.70
140 g	12.43	17.40
200 g	11.80	23.60
140 g	8.57	12.00
200 g	8.20	16.40
130 g	6.85	8.90
200 g	6.40	12.80
65 g	5.69	3.70
130 g	5.08	6.60
200 g	4.65	9.30
100 g	6.10	6.10
200 g	5.75	11.50
100 g	6.10	6.10

BALLOTTINE DE DINDE AU FOIE D'OIE, TRUFFEE 3 %

Filet de dinde 40 %, bloc de foie gras d'oie 25 %, chair de porc, œufs, truffe 3 %, sel, poivre.

BDT1	Boîte rectangulaire, 4-5 personnes.....			
BDT2	Boîte rectangulaire, 7-8 personnes.....			

BALLOTTINE DE CANARD AU FOIE DE CANARD, TRUFFEE 3 %

Magret de canard 40 %, bloc de foie gras de canard 25 %, chair de porc, œufs, truffe 3 %, sel, poivre.

BC31	Boîte rectangulaire, 4-5 personnes.....			
BC32	Boîte rectangulaire, 7-8 personnes.....			

SAUCES

SAUCE PERIGUEUX (AU MADERE ET AU JUS DE TRUFFE)

Bouillon de volaille, madère, jus de truffe, farine de blé, graisse d'oie, beurre, truffes 2 %, sel, poivre.

SP1	Boîte cylind. 2 personnes.....	100 g	4.20	4.20
SP2	Boîte cylind. 4-5 personnes.....	200 g	3.90	7.80
SP3	Boîte cylind. 8-9 personnes.....	400 g	3.63	14.50

SAUCE AUX CEPES

Bouillon de viande, cèpes 15 %, vin blanc, farine de blé, crème fraîche, oignons, graisse de canard, sel, poivre, thym, laurier.

SC1	Boîte cylind. 2 personnes.....	100 g	3.60	3.60
SC2	Boîte cylind. 4-5 personnes.....	200 g	3.30	6.60

TERRINES

RILLETTES D'OIE ET DE CANARD (GRILLONS)

Chair d'oie et de canard 70 %, chair de porc, ail, oignons, sel, poivre.

91	Boîte ronde, 2 personnes.....	100 g	2.60	2.60
92	Boîte ronde, 4-5 personnes.....	200 g	2.30	4.60
93	Boîte ronde, 5-7 personnes.....	400 g	2.05	8.20

GRILLON SPECIAL TOAST « GRILLONNETTE »

Chair d'oie et de canard 70 %, chair de porc, œufs, ail, oignons, sel, poivre.

GR1	Boîte cylind. (15 à 20 toasts).....	100 g	3.00	3.00
GR2	Boîte cylind. (30 à 40 toasts).....	200 g	2.60	5.20

PATE DE CAMPAGNE (Pur porc doré au four)

Viande, gras et foie de porc, œufs, ail, sel, poivre.

71	Boîte ronde, 4 personnes.....	130 g	2.92	3.80
72	Boîte ronde, 4-6 personnes.....	180 g	2.39	4.30

PATE PUR PORC (Fin Périgord)

Viande de porc 22 %, gras de porc et foie de porc 68 %, œufs, farine de blé, lait, Porto, sel, poivre.

FP1	Boîte ronde, 4 personnes.....	130 g	2.15	2.80
FP2	Boîte ronde, 4-6 personnes.....	180 g	1.94	3.50

TERRINE DE CANARD A L'ARMAGNAC

Viande de canard 35 %, viande de porc, œufs, lait, farine de blé, foie de volaille, sel, poivre, armagnac 1 %.

TCA1	Boîte ronde, 2 personnes.....	65 g	4.46	2.90
TCA2	Boîte rectangulaire, 4 personnes.....	130 g	3.85	5.00

TERRINE DE CHEVREUIL

Chair de porc, viande de chevreuil 28 %, foie de porc, vin rouge, œufs, lait, farine de blé, foie de volaille, carottes, oignons, sel, poivre.

TC1	Boîte ronde, 2 personnes.....	65 g	4.31	2.80
TC2	Boîte ronde, 4 personnes.....	130 g	3.69	4.80

Poids Net	Prix € aux 100 g	Prix € T.T.C.
200 g	10.25	20.50
400 g	10.05	40.20
200 g	10.50	21.00
400 g	9.98	39.90
100 g	4.20	4.20
200 g	3.90	7.80
400 g	3.63	14.50
100 g	3.60	3.60
200 g	3.30	6.60
100 g	2.60	2.60
200 g	2.30	4.60
400 g	2.05	8.20
100 g	3.00	3.00
200 g	2.60	5.20
130 g	2.92	3.80
180 g	2.39	4.30
130 g	2.15	2.80
180 g	1.94	3.50
65 g	4.46	2.90
130 g	3.85	5.00
65 g	4.31	2.80
130 g	3.69	4.80

PLATS CUISINES

CANARD A L'ABRICOT

Cuisses de canard, abricot, sauce à l'abricot (bouillon de viande, abricots 10 %, oignons, vin blanc, farine de blé, sucre).

CAN1 Boîte ovale, 2 cuisses, 2 personnes

CAN2 Boîte ronde, 4 cuisses, 4 personnes

L'OIE AU PECHARMANT

Viande d'oie 56 %, sauce 44 % (vin Pécharmant 30 %, bouillon de viande, farine de blé, oignons, sel, poivre, thym laurier).

SA41 Boîte ronde, 2 personnes

SA42 Boîte ronde, 4 personnes

SA43 Bidon, 8-10 personnes

PAUPIETTES ROYALES DE MAGRETS D'OIE AU RIESLING

Paupiettes : magret d'oie 60 %, farce (chair de porc, foie gras 20 %, œufs, farine, brisure de truffe 1 %, jus de truffe, madère, sel, poivre).

Sauce (Riesling 20 %, bouillon de viande, champignons de Paris, échalotes, tomates, farine, crème fraîche, sel, poivre, thym, laurier).

PM1 Boîte ronde, 2 paupiettes, 2 personnes

PM2 Boîte ronde, 4 paupiettes, 4 personnes

CREPINETTES ROYALES AU RIESLING

Crêpinette : Chair de porc, foie gras 20 %, œufs, farine, brisure de truffe 1 %, jus de truffe, madère, sel, poivre.

Sauce (Riesling 20 %, bouillon de viande, champignons de Paris, échalotes, tomates, farine, crème fraîche, sel, poivre, thym, laurier).

CRP1 Boîte cylind. 2 Crêpinettes, 2 personnes

CRP2 Boîte cylind. 4 Crêpinettes, 4 personnes

FRICASSEE D'OIE AUX CEPES

Viande d'oie 50 %, morceaux de cèpes 8 %, sauce aux cèpes (bouillon de volaille, cèpes 16 %, pulpe de tomate, vin blanc, oignons, persil, ail, crème fraîche, farine de blé, sel, poivre, thym, laurier).

FOC1 Boîte cylind. 2 personnes

FOC2 Boîte cylind. 3-4 personnes

CASSOULET AU CONFIT D'OIE

Haricots blancs, saucisses pur porc, confit d'oie 15 %, viande de porc, couennes, jus de cuisson, farine de blé, oignons, ail, persil, concentré de tomates, sel, poivre, thym, laurier.

CAS1 Boîte cylind. 2-3 personnes

CAS2 Boîte ronde, 4-5 personnes

PINTADE FARCIE EN GELEE

Pintade, chair de porc, foie gras, œufs, lactose, truffe 1 %, jus de truffe, madère, gelée, sel, poivre.

P Boîte cylind. 5-6 personnes

BLANQUETTE DE VEAU AU CHAMPAGNE

Viande de veau 50 %, sauce 30 %, champignons de Paris 10 %, carottes 10 %.

Sauce : champagne 20 %, bouillon de viande, farine de blé, crème fraîche, échalotes, ail, sel, poivre, thym, laurier.

BVC1 Boîte ronde, 2 personnes

BVC2 Boîte ronde, 3-4 personnes

COQ AU VIN

Morceaux de coq 340 g, sauce : vin de Bergerac, bouillon de viande, farine de blé, oignons, ail, sel, poivre, thym, laurier.

CV1 Boîte ovale, 2-3 personnes

COU D'OIE FARCI

Farce du cou 45 % (Chair de porc, foie gras 20 %, viande d'oie, œufs, truffe 1 %, jus de truffe, madère, sel, poivre), peau de cou 10 %, graisse de couverture.

C41 Boîte cylind. 3-4 personnes

BISON A LA MODE "CRO-MAGNON"

Viande de bison 40%, pommes de terre, patates douces, pleurotes, poires, olives, raisins sec, sauces 30% (bouillon de viande, chicorée, farine de blé, traces de céleri, oignons, poires, sel, poivre, piment doux).

BIC1 Boîte cylind. 2 personnes



MAGRET D'OIE FUME

MF Poids net minimum 280 g

Poids Net	Prix € aux 100 g	Prix € T.T.C.
600 g	2.53	15.20
1200 g	2.38	28.60
400 g	2.98	11.90
800 g	2.74	21.90
2100 g	2.36	49.50
400 g	3.98	15.90
800 g	3.94	31.50
400 g	2.50	10.00
800 g	2.43	19.40
400 g	2.28	9.10
800 g	2.20	17.60
840 g	1.69	14.20
1400 g	1.34	18.80
1100 g	2.09	23.00
400 g	3.18	12.70
800 g	3.05	24.40
600 g	1.65	9.90
500 g	3.70	18.50
600 g	3.33	20.00
La pièce		9.50

CONFITS

CONFITS D'OIE

Quartiers d'oie 60 %, confits dans leur graisse, sel, poivre.

Q41 Boîte ronde, 1 cuisse (2 morceaux de cuisse)	550 g	1.82	10.00
Q42 Boîte ronde, 2 cuisses (4/5 morceaux de cuisse)	750 g	2.40	18.00
Q44 Bidon, 4/5 cuisses	2000 g	1.74	34.80

CONFITS DE CANARD

Quartiers de canard 60 %, confits dans leur graisse, sel, poivre.

Q31 Boîte ronde, 1 cuisse	380 g	2.53	9.60
Q32 Boîte ronde, 2 cuisses	750 g	1.81	13.60
Q36 Bidon, 6 cuisses	2000 g	1.53	30.60

GESIERS DE CANARD CONFITS

Gésiers de canard 60 %, confits dans leur graisse, sel, poivre.

K3 Boîte ronde, 3 personnes	400 g	2.70	10.80
-----------------------------------	-------	------	--------------

GESIERS D'OIE CONFITS

Gésiers d'oie 60 %, confits dans leur graisse, sel, poivre.

K41 Boîte ronde, 2 personnes	200 g	2.95	5.90
------------------------------------	-------	------	-------------

PREPARATION CONFITE POUR SALADE PERIGOURDINE

Viande de canard confite, gésiers d'oie confits, lardons, graisse d'oie, ail, oignons, sel, poivre.

PCS1 Boîte ronde, 2-3 personnes	180 g	3.89	7.00
---------------------------------------	-------	------	-------------

ROTI DE PORC CUISINE (Anchaud)

Filet de porc, jus de cuisson, gelée, ail, sel, épices.

AP1 Boîte cylind. 3-4 personnes	400 g	2.30	9.20
---------------------------------------	-------	------	-------------

JAMBONNEAU FARCI

Jarret de porc, chair de porc, œufs, sel, poivre, thym, laurier, madère.

J Boîte cylind. 4-5 personnes	400 g	1.68	6.70
-------------------------------------	-------	------	-------------

GRAISSE D'OIE

G41 Boîte cylind.	370 g	1.14	4.20
------------------------	-------	------	-------------

SPECIALITES REGIONALES

CEPES FRAIS CUISINES A L'HUILE

Jambes et morceaux de cèpes (Boletus edulis), huile de tournesol, sel.

CF Bocal (Omelette pour 3 à 5 personnes)	300 g	3.93	11.80
--	-------	------	--------------

TRUFFE

T Une truffe « extra »	25 g	172.00	43.00
PT Brisure de truffes	25 g	100.00	25.00



HUILE DE NOIX

HN1 Bouteille de 50 cl			11.00
HN2 Bouteille de 25 cl			8.00

Veuillez faire parvenir à l'adresse suivante

☐ Carte bancaire (ne pas oublier d'inscrire son numéro et de signer)

N° | | | | | | | | | | | | | | |



(3 derniers chiffres du N° au dos de la carte)

Signature :

email :

+

TOTAL

TRANSPORT : Le transporteur est responsable de la livraison. En cas de détérioration ou de manquant, faire des réserves ou refuser le colis.



COFFRETS



Nombreuses corbeilles et présentations à votre disposition sur simple demande

LOT 1 : LA PANIERE "TERRINES" 20.00 €

Terrine de canard à l'Armagnac 130 g + Pâté de campagne 130 g + Pâté pur porc 130 g
+ Terrine de chevreuil 130 g + Rillettes d'oie et de canard 100 g + Panière osier.

LOT 2 : LE PANIER "PIQUE NIQUE AUX GROTTES" 37.20 €

Bloc de foie gras de canard 130 g + Crème au foie de canard truffé 1 % 200 g
+ Rillettes d'oie et canard 100 g + Pâté de campagne 130 g + Panier carré à anses.

LOT 3 : LE PANIER "CANARD DE ROUFFIGNAC" 62.60 €

Foie gras entier de canard 125 g + Bloc de foie gras de canard truffé 5 % 65 g
+ Bloc de foie gras de canard 130 g + Délice de canard 130 g
+ Rillettes d'oie et de canard 200 g + Canard en osier.

LOT 4 : LE COFFRET DES GOURMETS 90.50 €

Foie gras entier d'oie 125 g + Bloc de foie de canard truffé 5 % 130 g + Pâté de foie gras de canard truffé 3 % 140 g
+ Fricassée d'oie aux cèpes 400 g + Crème d'oie au Monbazillac 100 g + 1 Bouteille de Monbazillac 75 cl.

POUR LES COLIS D'ENTREPRISES, N'HESITEZ PAS A NOUS CONSULTER



FABRICATION

**VENTE
SUR PLACE**

Domaine de la Pradelie - Route de la Grotte
24580 ROUFFIGNAC ST-CERNIN-DE-REILHAC
Tél. 05 53 05 98 81



maison.pompougnac@wanadoo.fr • www.foiegras-plassard-pompougnac.com

