



DOMAINE DE LA PRADELIE

TARIF 2022/2023



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	Bocal, 3-4 personnes	125 g	25,12	31,40
E42	Bocal, 5-6 personnes	180 g	25,11	45,20
E43	Bocal, 6-8 personnes	340 g	24,32	82,70

FOIE GRAS ENTIER D'OIE

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

E401	Bocal, 3-4 personnes	125 g	19,12	23,90
E402	Bocal, 5-6 personnes	180 g	18,89	34,00
E403	Bocal, 6-8 personnes	340 g	18,09	61,50

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	21,23	13,80
H42	Boîte rectangulaire, 4-5 personnes	130 g	21,00	27,30
H43	Boîte rectangulaire, 5-6 personnes	200 g	20,65	41,30
H44	Boîte ronde, 6-8 personnes	280 g	20,43	57,20

BLOC DE FOIE GRAS D'OIE

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

H401	Boîte ronde, 2 personnes	65 g	14,15	9,20
H402	Boîte rectangulaire, 4-5 personnes	130 g	14,15	18,40
H403	Boîte rectangulaire, 5-6 personnes	200 g	13,80	27,60
H404	Boîte cylindrique, 6-8 personnes	280 g	13,50	37,80

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	13,50	18,90
P42	Boîte ronde, 5-6 personnes	200 g	13,00	26,00

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	11,21	15,70
P402	Boîte ronde, 5-6 personnes	200 g	10,00	20,00

Poids Net	Prix € aux 100 g	Prix € T.T.C.
125 g	25,12	31,40
180 g	25,11	45,20
340 g	24,32	82,70
125 g	19,12	23,90
180 g	18,89	34,00
340 g	18,09	61,50
65 g	21,23	13,80
130 g	21,00	27,30
200 g	20,65	41,30
280 g	20,43	57,20
65 g	14,15	9,20
130 g	14,15	18,40
200 g	13,80	27,60
280 g	13,50	37,80
140 g	13,50	18,90
200 g	13,00	26,00
140 g	11,21	15,70
200 g	10,00	20,00

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	17,00	34,00
-----------------------------------	-------	-------	--------------

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	15,30	30,60
MC32 Verrine, 6-8 personnes	340 g	13,91	47,30

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	13,35	26,70
LF2 Poche sous vide, 5-7 personnes	300 g	13,17	39,50



FOIE GRAS DE CANARD



FOIE GRAS ENTIER DE CANARD TRUFFE 5 %

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

E31	Bocal, 3-4 personnes	125 g	23,68	29,60
E32	Bocal, 5-6 personnes	180 g	23,11	41,60
E33	Bocal, 6-8 personnes	340 g	22,24	75,60

FOIE GRAS ENTIER DE CANARD

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

E301	Bocal 3-4 personnes	125 g	18,16	22,70
E302	Bocal 5-6 personnes	180 g	17,50	31,50
E303	Bocal 6-8 personnes	340 g	17,00	57,80

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	19,08	12,40
H32	Boîte rectangulaire, 4-5 personnes	130 g	18,92	24,60
H33	Boîte rectangulaire, 5-6 personnes	200 g	18,65	37,30
H34	Boîte ronde, 6-8 personnes	280 g	18,64	52,20

BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD

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

H301	Boîte ronde, 2 personnes	65 g	13,38	8,70
H302	Boîte rectangulaire, 4,5 personnes	130 g	13,31	17,30
H303	Boîte rectangulaire, 5-6 personnes	200 g	12,85	25,70
H304	Boîte cylindrique, 6-8 personnes	280 g	12,57	35,20

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	13,43	18,80
P32	Boîte ronde, 5-6 personnes	200 g	12,75	25,50

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	9,43	13,20
P302	Boîte ronde, 5-6 personnes	200 g	9,00	18,00

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	7,31	9,50
BVT2	Boîte ronde, 5-6 personnes	200 g	6,95	13,90

DELICE DE CANARD (Délice Périgourdin)

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

DP1	Boîte ronde, 2 personnes	65 g	6,62	4,30
DP2	Boîte ronde, 4 personnes	130 g	5,69	7,40
DP3	Boîte ronde, 5-6 personnes	200 g	5,25	10,50

CREME AU FOIE DE CANARD TRUFFEE 1 % (Médaille 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	6,80	6,80
CR32	Boîte cylind. 5-6 personnes (30 à 40 toasts)	200 g	6,45	12,90

CREME D'OIE AU MONBAZILLAC (Médaille ou toast)

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

COM	Boîte cylind. 3-4 personnes (15 à 20 toasts)	100 g	6,60	6,60
-----	--	-------	------	-------------

Poids Net	Prix € aux 100 g	Prix € T.T.C.
125 g	23,68	29,60
180 g	23,11	41,60
340 g	22,24	75,60
125 g	18,16	22,70
180 g	17,50	31,50
340 g	17,00	57,80
65 g	19,08	12,40
130 g	18,92	24,60
200 g	18,65	37,30
280 g	18,64	52,20
65 g	13,38	8,70
130 g	13,31	17,30
200 g	12,85	25,70
280 g	12,57	35,20
140 g	13,43	18,80
200 g	12,75	25,50
140 g	9,43	13,20
200 g	9,00	18,00
130 g	7,31	9,50
200 g	6,95	13,90
65 g	6,62	4,30
130 g	5,69	7,40
200 g	5,25	10,50
100 g	6,80	6,80
200 g	6,45	12,90
100 g	6,60	6,60

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.....

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 ronde, 7-8 personnes

SAUCES**SAUCE PERIGUEUX (AU MADERE ET AU JUS DE TRUFFE)***Bouillon de volaille, madère 13%, jus de truffe, farine de blé, graisse d'oie, beurre, truffes 2 %, sel, poivre.*

SP1 Boîte cylind. 2 personnes

SP2 Boîte cylind. 4-5 personnes

SP3 Boîte cylind. 8-9 personnes

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

SC2 Boîte cylind. 4-5 personnes

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.....

92 Boîte ronde, 4-5 personnes

93 Boîte ronde, 5-7 personnes

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)

GR2 Boîte cylind. (30 à 40 toasts)

PATE DE CAMPAGNE (Pur porc doré au four)*Viande, gras et foie de porc, œufs, ail, sel, poivre.*

71 Boîte ronde, 4 personnes.....

72 Boîte ronde, 4-6 personnes

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.....

FP2 Boîte ronde, 4-6 personnes

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.....

TCA2 Boîte rectangulaire, 4 personnes

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.....

TC2 Boîte ronde, 4 personnes.....

Poids Net	Prix € aux 100 g	Prix € T.T.C.
200 g	11,15	22,30
200 g	11,40	22,80
400 g	10,80	43,20
100 g	4,70	4,70
200 g	4,30	8,60
400 g	3,95	15,80
100 g	4,10	4,10
200 g	3,70	7,40
100 g	3,00	3,00
200 g	2,75	5,50
400 g	2,30	9,20
100 g	3,50	3,50
200 g	2,95	5,90
130 g	3,23	4,20
180 g	2,67	4,80
130 g	2,46	3,20
180 g	2,22	4,00
65 g	4,92	3,20
130 g	4,31	5,60
65 g	4,77	3,10
130 g	4,00	5,20

PLATS CUISINES

CANARD A L'ABRICOT

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

CAN1 Boîte ronde, 2 cuisses, 2 personnes	600 g	2,82	16,90
CAN2 Boîte ronde, 4 cuisses, 4 personnes	1200 g	2,65	31,80

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	400 g	3,20	12,80
SA42 Boîte ronde, 4 personnes	800 g	2,95	23,60
SA43 Bidon, 8-10 personnes	2100 g	2,55	53,50

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	400 g	4,50	18,00
PM2 Boîte ronde, 4 paupiettes, 4 personnes	800 g	4,48	35,80

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	400 g	2,78	11,10
CRP2 Boîte cylind. 4 Crêpinettes, 4 personnes	800 g	2,66	21,30

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	400 g	2,55	10,20
FOC2 Boîte cylind. 3-4 personnes	800 g	2,43	19,40

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	840 g	1,93	16,20
CAS2 Boîte ronde, 4-5 personnes	1400 g	1,53	21,40

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	1100 g	2,26	24,90
-------------------------------------	--------	------	--------------

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 cylind., 2-3 personnes	600 g	1,80	10,80
--	-------	------	--------------

COU D'OIE FARCİ

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	500 g	4,20	21,00
---------------------------------------	-------	------	--------------

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	600 g	3,60	21,60
--------------------------------------	-------	------	--------------



MAGRET D'OIE FUME

MF Poids net minimum 250 g	La pièce	11,00
----------------------------------	----------	--------------

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	2,18	12,00
Q42	Boîte ronde, 2 cuisses (4/5 morceaux de cuisse)	750 g	2,85	21,40
Q44	Bidon, 4/5 cuisses	2000 g	2,07	41,40

CONFITS DE CANARD

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

Q31	Boîte ronde, 1 cuisse	380 g	2,79	10,60
Q32	Boîte ronde, 2 cuisses	750 g	2,05	15,40
Q36	Bidon, 6 cuisses	2000 g	1,74	34,80

GESIERS DE CANARD CONFITS

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

K3	Boîte ronde, 3 personnes.....	400 g	3,00	12,00
----	-------------------------------	-------	------	--------------

GESIERS D'OIE CONFITS

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

K41	Boîte ronde, 2 personnes.....	200 g	3,25	6,50
-----	-------------------------------	-------	------	-------------

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	4,22	7,60
------	----------------------------------	-------	------	-------------

ROTI DE PORC CUISINE (Anchaud)

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

AP1	Boîte cylind. 3-4 personnes	400 g	2,70	10,80
-----	-----------------------------------	-------	------	--------------

JAMBONNEAU FARCI

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

J	Boîte cylind. 4-5 personnes	400 g	1,88	7,50
---	-----------------------------------	-------	------	-------------

GRAISSE D'OIE

G41	Boîte cylind.....	360 g	1,39	5,00
-----	-------------------	-------	------	-------------

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	5,00	15,00
----	--	-------	------	--------------

HUILE DE NOIX

HN1	Bouteille de 50 cl			11,80
HN2	Bouteille de 25 cl			8,80

COFFRETS



Nombreuses corbeilles et présentations à votre disposition sur simple demande

LOT 1 : LA PANIERE " TERRINES " **21,80 €**

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 " **40,30 €**

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 " **67,80 €**

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 **97,50 €**

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

