



TARIF 2025/2026



Conserverie Artisanale

depuis quatre générations

FOIES GRAS • PRODUITS RÉGIONAUX • PLATS CUISINÉS • CONFITS



Tél. 05 53 05 98 81

24580 ROUFFIGNAC-SAINT-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	25,52	31,90
E42	Bocal, 5-6 personnes	180 g	25,39	45,70
E43	Bocal, 6-8 personnes	340 g	24,47	83,20

FOIE GRAS ENTIER D'OIE

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

E401	Bocal, 3-4 personnes	125 g	19,52	24,40
E402	Bocal, 5-6 personnes	180 g	19,22	34,60
E403	Bocal, 6-8 personnes	340 g	18,24	62,00

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	21,38	13,90
H42	Boîte ronde, 4-5 personnes	130 g	21,15	27,50
H43	Boîte ronde, 5-6 personnes	200 g	20,75	41,50
H44	Boîte ronde, 6-8 personnes	280 g	20,54	57,50

BLOC DE FOIE GRAS D'OIE

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

H401	Boîte ronde, 2 personnes	65 g	14,46	9,40
H402	Boîte cylindrique, 4-5 personnes	130 g	14,31	18,60
H403	Boîte cylindrique, 5-6 personnes	200 g	13,90	27,80
H404	Boîte cylindrique, 6-8 personnes	280 g	13,54	37,90

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	13,57	19,00
P42	Boîte ronde, 5-6 personnes	200 g	13,05	26,10

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	11,29	15,80
P402	Boîte ronde, 5-6 personnes	200 g	10,05	20,10

Poids Net	Prix € aux 100 g	Prix € T.T.C.
125 g	25,52	31,90
180 g	25,39	45,70
340 g	24,47	83,20
125 g	19,52	24,40
180 g	19,22	34,60
340 g	18,24	62,00
65 g	21,38	13,90
130 g	21,15	27,50
200 g	20,75	41,50
280 g	20,54	57,50
65 g	14,46	9,40
130 g	14,31	18,60
200 g	13,90	27,80
280 g	13,54	37,90
140 g	13,57	19,00
200 g	13,05	26,10
140 g	11,29	15,80
200 g	10,05	20,10

PREPARATIONS MI-CUITES

Conservation + 4° au réfrigérateur.



LOBE DE FOIE GRAS D'OIE MI-CUIT SOUS-VIDE

Foie gras entier d'oie 97 %, sel, poivre. (conservation 5 mois)

LF41	Poche sous vide, 4-5 personnes	200 g	16,00	32,00
------	--------------------------------------	-------	-------	--------------

LOBE DE FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT SOUS VIDE

Foie gras entier de canard 97 %, sel, poivre. (conservation 5 mois)

LF1	Poche sous vide, 4-5 personnes	200 g	13,45	26,90
LF2	Poche sous vide, 5-7 personnes	300 g	13,27	39,80

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	23,92	29,90
E32	Bocal, 5-6 personnes	180 g	23,28	41,90
E33	Bocal, 6-8 personnes	340 g	22,26	75,70

FOIE GRAS ENTIER DE CANARD

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

E301	Bocal 3-4 personnes	125 g	18,32	22,90
E302	Bocal 5-6 personnes	180 g	17,72	31,90
E303	Bocal 6-8 personnes	340 g	17,12	58,20

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	19,38	12,60
H32	Boîte ronde, 4-5 personnes	130 g	19,08	24,80
H33	Boîte ronde, 5-6 personnes	200 g	18,75	37,50
H34	Boîte ronde, 6-8 personnes	280 g	18,79	52,60

BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD

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

H301	Boîte ronde, 2 personnes	65 g	13,54	8,80
H302	Boîte cylindrique, 4,5 personnes	130 g	13,46	17,50
H303	Boîte cylindrique, 5-6 personnes	200 g	12,95	25,90
H304	Boîte cylindrique, 6-8 personnes	280 g	12,64	35,40

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	13,50	18,90
P32	Boîte ronde, 5-6 personnes	200 g	12,85	25,70

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	9,50	13,30
P302	Boîte ronde, 5-6 personnes	200 g	9,05	18,10

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	6,77	4,40
DP2	Boîte ronde, 4 personnes	130 g	6,00	7,80
DP3	Boîte ronde, 5-6 personnes	200 g	5,45	10,90

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	6,90	6,90
------	--	-------	------	-------------

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	6,80	6,80
-----	--	-------	------	-------------

Poids Net	Prix € aux 100 g	Prix € T.T.C.
125 g	23,92	29,90
180 g	23,28	41,90
340 g	22,26	75,70
125 g	18,32	22,90
180 g	17,72	31,90
340 g	17,12	58,20
65 g	19,38	12,60
130 g	19,08	24,80
200 g	18,75	37,50
280 g	18,79	52,60
65 g	13,54	8,80
130 g	13,46	17,50
200 g	12,95	25,90
280 g	12,64	35,40
140 g	13,50	18,90
200 g	12,85	25,70
140 g	9,50	13,30
200 g	9,05	18,10
130 g	7,31	9,50
200 g	6,95	13,90
65 g	6,77	4,40
130 g	6,00	7,80
200 g	5,45	10,90
100 g	6,90	6,90
100 g	6,80	6,80

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

RILLETES 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.....

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 ronde, 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	11,25	22,50
200 g	11,45	22,90
400 g	10,83	43,30
100 g	4,90	4,90
200 g	4,45	8,90
400 g	3,98	15,90
100 g	4,30	4,30
200 g	3,85	7,70
100 g	3,20	3,20
200 g	2,85	5,70
400 g	2,40	9,60
100 g	3,70	3,70
200 g	3,00	6,00
130 g	3,38	4,40
180 g	2,72	4,90
130 g	2,54	3,30
65 g	5,23	3,40
130 g	4,46	5,80
65 g	5,08	3,30
130 g	4,15	5,40

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

CAN2 Boîte ronde, 4 cuisses, 4 personnes

L'OIE AU PECHARMANT

Viande d'oie 56 %, sauce 44 % (vin Pêchamant 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

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

COU D'OIE FARCIE

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

HARICOTS COUENNES CUISINÉS

Haricots blancs, couennes, jus de cuisson, farine de blé, oignons, ail, persil, concentré de tomates, sel, poivre, thym, laurier.

HC Boîte cylind. 2 personnes

Poids Net	Prix € aux 100 g	Prix € T.T.C.
750 g	2,28	17,10
1200 g	2,68	32,10
400 g	3,23	12,90
800 g	2,98	23,80
2100 g	2,56	53,70
400 g	4,53	18,10
800 g	4,49	35,90
400 g	2,80	11,20
800 g	2,69	21,50
400 g	2,60	10,40
800 g	2,45	19,60
840 g	1,96	16,50
1400 g	1,56	21,80
1100 g	2,28	25,10
600 g	1,82	10,90
500 g	4,20	21,00
400 g	0,95	3,80
La pièce		13,00



DORDOGNE

MAGRET DE CANARD SÉCHÉ FUMÉ

MF Poids net minimum 280 g

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	2,20	12,10
Q42	Boîte ronde, 2 cuisses (4/5 morceaux de cuisse)	750 g	2,88	21,60
Q44	Bidon, 4/5 cuisses	2000 g	2,09	41,70

CONFITS DE CANARD

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

Q31	Boîte ronde, 1 cuisse	380 g	2,82	10,70
Q32	Boîte ronde, 2 cuisses	750 g	2,08	15,60
Q36	Bidon, 6 cuisses	2000 g	1,75	35,00

GESIERS DE CANARD CONFITS

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

K3	Boîte ronde, 3 personnes.....	400 g	3,03	12,10
----	-------------------------------	-------	------	--------------

GESIERS D'OIE CONFITS

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

K41	Boîte ronde, 3 personnes.....	380 g	3,18	12,10
-----	-------------------------------	-------	------	--------------

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	4,28	7,70
------	----------------------------------	-------	------	-------------

ROTI DE PORC CUISINE (Anchaud)

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

AP1	Boîte cylind. 3-4 personnes	400 g	2,73	10,90
-----	-----------------------------------	-------	------	--------------

JAMBONNEAU FARCI

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

J	Boîte cylind. 4-5 personnes	400 g	1,90	7,60
---	-----------------------------------	-------	------	-------------

GRAISSE D'OIE

G41	Boîte cylind.....	370 g	1,38	5,10
-----	-------------------	-------	------	-------------

SPECIALITES REGIONALES



CEPES FRAIS CUISINES A L'HUILE (selon cueillette) DORDOGNE

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

CF	Bocal ou boîte (Omelette pour 3 à 5 personnes).....	300 g	5,33	16,00
----	---	-------	------	--------------

HUILE DE NOIX

HN1	Bouteille de 50 cl			12,90
HN2	Bouteille de 25 cl			9,90

Veuillez faire parvenir à l'adresse suivante

☐ Chèque bancaire à l'ordre de SAS VPP

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

N^o |

Expire fin :

--	--	--	--

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

Signature :

email :

[illegible]

+

+

TOTAL

FRAIS DE PORT : Forfait 12 € - Franco pour toute commande supérieure à 150 € - Pour l'étranger : nous consulter.

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" 22,40 €

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" 42,70 €

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" 68,90 €

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 + Panière en osier.

LOT 4 : LE COFFRET DES GOURMETS 98,80 €

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 - 900 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

