



Domaine de la Peyrouse



Éleveur Producteur

FOIE GRAS & SPÉCIALITÉS DU PÉRIGORD

CATALOGUE 2024 / 2025

Nouveauté: Commande en ligne
www.domainedelapeyrouse.fr



Les Foies Gras entiers



FOIE GRAS DE CANARD ENTIER

Foie gras de canard 98,4 %, sel, poivre

- Verrine 2 parts 100gr • 13,90€/100gr • Réf BFC1 13,90€
- Verrine 4 parts 190gr • 13,16€/100gr • Réf BFC2 25,00€
- Verrine 8 parts 400gr • 11,12€/100gr • Réf BFC4 44,50€

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER

MI-CUIT FAÇON TORCHON

Foie gras de canard 98,4 %, sel, poivre

Conservation 12 mois au réfrigérateur.

- Sous-vide 4-5 parts 200gr • 11,25€/100gr • Réf FCT1 22,50€
- Sous-vide 8-10 parts 400gr • 10,75€/100gr • Réf FCT2 43,00€



TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT

Foie gras de canard 98,4 %, sel, poivre

Conservation 4 mois au réfrigérateur.

Emballage sous vide, terrine en porcelaine de Limoges

- 8-10 parts 400gr • 11,50€/100gr • Réf TFG1 46,00€
- 12-14 parts 600gr • 10,33€/100gr • Réf TFG2 62,00€

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT

Foie gras de canard 98,4 %, sel, poivre

Conservation 10 mois au réfrigérateur.

- Verrine 5-6 parts 250gr • 10,92€/100gr • Réf EMC 27,30€

Les Blocs de Foie Gras

BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD

Foie gras de canard reconstitué 88,6 %, eau 10%, sel, poivre

- Boîte 3-4 parts 130gr • 7,69€/100gr • Réf BSM2 10,00€
- Boîte 5-6 parts 190gr • 7,63€/100gr • Réf BSM3 14,50€
- Boîte 8-10 parts 380gr • 7,63€/100gr • Réf BSM4 29,00€
- Verrine 4-5 parts 180gr • 7,77€/100gr • Réf BBSM3 14,00€

BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT

Foie gras de canard reconstitué 88,6 %, eau 10%, sel, poivre.

Conservation 12 mois au réfrigérateur.

- Boîte 5-6 parts 190gr • 7,11€/100gr • Réf BMC1 13,50€

CONFIT D'OIGNON

Oignons 88%, sucre, sel, vinaigre, graisse de canard

- Boîte 120gr • 3,92€/100gr • Réf CO 4,70€

Le saviez-vous ?
Comment déguster le foie gras ?



Le Foie gras mi-cuit doit être gardé au réfrigérateur.
Le Foie gras en conserve est placé au frais (entre 2°C et 4°C) plusieurs heures, puis laissé à température ambiante environ 20 minutes avant la dégustation. Le tranchage doit se faire avec un couteau bien affûté à lame fine et lisse ou à l'aide d'une lyre, fil métallique très fin et tranchant.

FOIES GRAS



Les préparations à base de Foie Gras

MAGRET DE CANARD SÉCHÉ FOURRÉ AU FOIE GRAS

Magret de canard 67,9 %, foie gras 30 %, sel, poivre

Conservation 2 mois ½ au réfrigérateur - Emballage sous-vide

• 8-10 parts 450gr mini. • Réf MAF 26,00€

COU DE CANARD FARÇI

Peau de cou 30%, foie gras de canard 30%, viande de canard, viande de porc, graisse de canard, sel, poivre

• Boîte 6-7 parts 570gr • 3,16€/100gr • Réf CF1 18,00€

MOUSSE DE FOIE DE CANARD

Foie gras de canard 51%, graisse de canard, lait, œufs, sel, poivre

• Boîte 2-3 parts 130gr • 3,85€/100gr • Réf M1 5,00€

PÂTÉ DE PÉRIGUEUX TRUFFÉ À 3%

Maigre et gras de porc 60%, lobe de foie gras de canard 35%, truffe 3%, sel, poivre

• Boîte 4-5 parts 190gr • 10,79€/100gr • Réf PPX1 20,50€

PATÉ AU FOIE DE CANARD

Maigre et gras de porc 58%, lobe de foie gras de canard 40%, sel, poivre

• Boîte 4-5 parts 190gr • 5,79€/100gr • Réf PP2 11,00€

DÉLICE DE LA PEYROUSE AU FOIE DE CANARD

Maigre et gras de porc 58%, morceaux de foie gras de canard 40%, sel, poivre

• Boîte 2-3 parts 130gr • 4,00€/100gr • Réf DP 5,20€

• Boîte 4-6 parts 270gr • 3,70€/100gr • Réf DP1 10,00€

Les rillettes & grillons

RILLETTES DE CANARD

Viande et graisse de canard 98%, sel, poivre

• Boîte 2-3 parts 130gr • 3,15€/100gr • Réf R1 4,10€

• Boîte 4-5 parts 190gr • 2,68€/100gr • Réf R2 5,10€

• Boîte 6-7 parts 380gr • 2,37€/100gr • Réf R3 9,00€



RILLETTES DE PORC

Viande de porc 38%, poitrine de porc 38%, graisse de canard, assaisonnement

• Boîte 4-5 parts 190gr • 1,79€/100gr • Réf RP2 3,40€

GRILLONS DE CANARD

Viande et graisse de canard 92,6%, ail, sel, poivre

• Boîte 2-3 parts 130gr • 2,31€/100gr • Réf G1 3,00€

• Boîte 4-5 parts 190gr • 2,00€/100gr • Réf G2 3,80€

• Boîte 6-7 parts 380gr • 1,71€/100gr • Réf G3 6,50€

RILLETTES AU FOIE GRAS DE CANARD

Viande et graisse de canard 68%, foie gras de canard 30%, sel, poivre

• Boîte 4-5 parts 190gr • 4,05€/100gr • Réf RFG 7,70€



SPÉCIALITÉS



PÂTÉS TERRINES & SALAISONS

Les pâtés

PÂTÉ DE CAMPAGNE

Gorge de porc 34%, viande de porc 29% foie de porc 24%, échalotes rissolées, assaisonnement

• Boîte 4-5 parts 190gr • 1,97€/100gr • Réf PCA2 3,75€

PÂTÉ DE CAMPAGNE AUX CHATAÎGNES

Gorge de porc 33%, viande de porc 26%, foie de porc 22%, châtaignes 11%, échalotes rissolées, assaisonnement

• Boîte 4-5 parts 190gr • 2,21€/100gr • Réf PCH2 4,20€

PÂTÉ DE CAMPAGNE AUX OLIVES

Gorge de porc 30%, viande de porc 26%, foie de porc 20%, olives 13%, échalotes rissolées, assaisonnement

• Boîte 4-5 parts 190gr • 2,08€/100gr • Réf PCO2 3,95€

PÂTÉ DE CAMPAGNE FORESTIER

Gorge de porc 33%, viande de porc 28%, foie de porc 23%, trompettes 6%, échalotes rissolées, assaisonnement

• Boîte 4-5 parts 190gr • 2,32€/100gr • Réf PCF2 4,40€

PÂTÉ DE TÊTE

Tête, pieds, queue de porc 91%, carottes, assaisonnement

• Boîte 4-5 parts 190gr • 1,53€/100gr • Réf PDT2 2,90€

Les terrines

TERRINE DE LA PEYROUSE

(Maigre de porc 40%, parure de foie gras 20%, crème fraîche, œufs, pulpe d'échalote, vin blanc, pulpe d'ail, assaisonnements)

• Boîte 3-4 parts 130gr • 2,85€/100gr • Réf TN 3,70€

TERRINE DE LA PEYROUSE AUX PRUNEAUX

(Maigre de porc 38%, parure de foie gras 18%, crème fraîche, œufs, pruneaux 6%, pulpe d'échalote, vin blanc, pulpe d'ail, assaisonnements)

• Boîte 3-4 parts 130gr • 2,92€/100gr • Réf TPR 3,80€

TERRINE DE LA PEYROUSE AUX RAISINS ET MONBAZILLAC

(Maigre de porc 38%, parure de foie gras 18%, crème fraîche, œufs, raisins secs 5,4%, pulpe d'échalote, vin de Monbazillac 2,6%, vin blanc, pulpe d'ail, assaisonnements)

• Boîte 3-4 parts 130gr • 2,92€/100gr • Réf TRM 3,80€

TERRINE DE LA PEYROUSE AU CONFIT D'OIGNONS

(Maigre de porc 36%, parure de foie gras 19%, crème fraîche, confit d'oignons 10%, œufs, pulpe d'échalote, vin blanc, pulpe d'ail, assaisonnements)

• Boîte 3-4 parts 130gr • 2,92€/100gr • Réf TCO 3,80€

Les salaisons

JAMBON SEC DU PÉRIGORD

• Entier avec os • env.7kg 13,50€ / kg

• Entier sans os • env.6kg 16,00€ / kg

• 1/2 jambon désossé • 2,8kg mini. 49,00€ pièce

• 1/4 jambon désossé • 1,5kg mini. 26,00€ pièce

SAUCISSONS

• Saucisson pur porc • 200gr mini. 6,80€ pièce

• Saucisson porc et canard • 200gr mini. 10,00€ pièce

MAGRET DE CANARD SÉCHÉ ET FUMÉ

• Magret • 200gr mini. • Réf MF 10,50€ pièce

Les confits de canard

CUISSES

Viande et graisse de canard, sel, poivre

- Boîte 2-3 parts 780gr • 1,73€/100gr • **Réf CAC** 13,50€
Contenant 1 aile avec magret + 1 cuisse
- Boîte 5 parts 1550gr • 1,52€/100gr • **Réf C5C** 23,50€
Contenant 5 cuisses
- Verrine 2 parts 680gr • 1,76€/100gr • **Réf CACB** 12,00€
Contenant 2 cuisses

GÉSIERS

Gésiers de canard 60%, graisse de canard, sel, poivre

- Boîte 3-4 parts 380gr • 2,76€/100gr • **Réf GC1** 10,50€

ASSORTIMENT POUR ASSIETTE GOURMANDE

Cœurs et gésiers de canard 60%, graisse de canard, sel, poivre

- Boîte 3-4 parts 380gr • 1,97€/100gr • **Réf MS** 7,50€

COUS ET AILERONS

Viande de canard, graisse de canard, sel, poivre

- Boîte 3 parts 780gr • 0,90€/100gr • **Réf BAC** 7,00€

GRAISSE

Graisse de canard, sel, poivre

- Boîte 650gr • 0,77€/100gr • **Réf GRC** 5,00€

Les confits de porc

ENCHAUD DU PÉRIGORD

Longe de porc 55%, graisse de canard, assaisonnement

- Boîte 4-5 parts 780gr • 1,47€/100gr • **Réf CDP1** 11,50€

JAMBONNEAU

Jarret de porc 53%, graisse de porc, assaisonnement

- Verrine 3-4 parts 380gr • 1,63€/100gr • **Réf JC1** 6,20€

Les cassoulets

CASSOULET AU CONFIT DE CANARD

Haricots blancs lingots 30%, viande de canard 20%,
saucisses de Toulouse (viande de porc) 15%, eau, oignons,
graisse de canard, concentré de tomates, amidon, ail, sel, poivre

- Boîte 2 parts 840gr • 1,37€/100gr • **Réf CP1** 11,50€
- Boîte 4 parts 1600gr • 1,19€/100gr • **Réf CP2** 19,00€

HARICOTS CUISINÉS

Haricots blancs lingots, eau, oignons, graisse de canard,
concentré de tomates, amidon, ail, sel, poivre

- Boîte 3 parts 840gr • 0,54€/100gr • **Réf HS** 4,50€



CONFITS & CASSOULETS

PLATS MIJOTÉS & SAUCES

Nos plats cuisinés à base de viande de canard

AIGUILLETES DE CANARD AU VINAIGRE DE FRAMBOISE

Aiguillettes de canard 50%, vinaigre de framboise 15%, eau, beurre, sucre, sirop de framboise, amidon modifié, fond brun, sel, concentré de tomates, poivre

• Verrine 4 parts 780gr • 1,92€/100gr • Réf AVF 15,00€

MITONNADE DE CANARD AU VIN DE BERGERAC

Manchons de canard 35%, vin de Bergerac rouge 20%, carottes, eau fond de sauce, amidon modifié, oignons, graisse de canard, sel, poivre, thym, muscade, laurier

• Verrine 3 parts 950gr • 1,73€/100gr • Réf MC1 13,50€

MANCHONS DE CANARD AUX PRUNEAUX

Manchons de canard 35%, pruneaux 30%, vin blanc moelleux, eau fond de volaille, amidon modifié, échalotes, graisse de canard, sel, poivre, thym, laurier

• Verrine 3 parts 950gr • 1,73€/100gr • Réf MP1 13,50€

Nos plats cuisinés à base de viande de porc

RAGOÛT DE PORC AUX CHATAIGNES

Viande de porc rissolée 53%, châtaignes 24%, eau, crème fraîche, amidon modifié, fond de volaille, assaisonnement

• Verrine 3 parts 780gr • 1,47€/100gr • Réf PAC1 11,50€

MITONNADE DE PORC AUX DEUX CHAMPIGNONS

Viande de porc rissolée 42%, champignons de Paris 17%, trompettes 6%, eau, crème fraîche, amidon modifié, fond roux blanc de volaille, assaisonnement

• Verrine 3 parts 780gr • 1,47€/100gr • Réf PDC1 11,50€

MIJOTÉ DE PORC AUX ABRICOTS

Viande de porc rissolée 35%, abricots 32%, vin blanc moelleux, eau, pommes de terre, fond brun, échalotes, assaisonnement

• Verrine 3 parts 780gr • 1,47€/100gr • Réf PAA1 11,50€

MIJOTÉ DE PORC AUX PRUNEAUX

Viande de porc rissolée 35%, pruneaux 32%, vin blanc moelleux, eau, carottes, fond blanc, échalotes, assaisonnement

• Verrine 3 parts 780gr • 1,47€/100gr • Réf PAP1 11,50€

Nos sauces

SAUCE PÉRIGUEUX TRUFFÉE 4%

Eau, madère, échalotes, graisse de canard, cognac, truffe 4%, farine, assaisonnement, jus de truffe

• Boîte 4 parts 190gr • 4,47€/100gr • Réf SPX 8,50€

SAUCE AU FOIE GRAS 30%

Bouillon de canard, foie gras de canard 30%, crème fraîche, Pineau des Charentes, farine, amidon modifié, sel, poivre

• Boîte 4 parts 190gr • 3,16€/100gr • Réf SFG 6,00€



COFFRETS GOURMANDS



25,50€

COFFRET DÉGUSTATION

- Bloc de foie gras de canard 180g
- Terrine de la Peyrouse 130g
- Terrine de la Peyrouse au Monbazillac 130g
- Grillons de canard 130g



33,00€

COFFRET LA PEYROUSE

- Bloc de foie gras de canard 180g
- Terrine de la Peyrouse 130g
- Terrine de la Peyrouse au Monbazillac 130g
- Terrine de la Peyrouse aux pruneaux 130g
- Rillettes de canard 130g
- Grillons de canard 130g



61,50€

COFFRET DU DOMAINE

- Foie gras de canard entier 100g
- Confit de canard 2 cuisses 680g
- Délice de la Peyrouse au foie de canard 130g
- Grillons de canard 130g
- Cou de canard farci 570g
- Gésiers de canard 380g

Commandez
en ligne

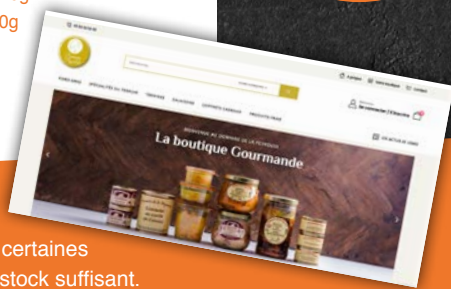


Je commande en ligne !

En raison du contexte sanitaire que nous connaissons (grippe aviaire), notre production subit des fluctuations. Pour certaines références, nous ne sommes pas en capacité de garantir un stock suffisant.

Par conséquent, nous vous conseillons de passer votre commande sur notre site internet, dès réception de notre catalogue. Nous comptons sur votre compréhension s'il manque certains articles.

La disponibilité des produits est renseignée sur notre site internet :
www.domainedelapeyrouse.fr





Boutique
ouverte
du lundi
au vendredi
9h00 à 12h30
14h00 à 18h15



Domaine
de la
Peyrouse

Lycée Agricole & Agro-alimentaire de Périgueux

Av. Winston Churchill
24660 COULOUNIEIX-CHAMIER

Latitude: 45.175367 & Longitude 0.699225

Tél. : 05 53 02 62 40

Fax : 05 53 46 74 43

domainedelapeyrouse@educagri.fr

Flashez nous !



www.domainedelapeyrouse.fr

