

Domaine de la Peyrouse

CATALOGUE
2026-2027

COMMANDE EN LIGNE

ORIGINE CERTIFIÉE PÉRIGORD

ÉLEVEUR PRODUCTEUR

FOIE GRAS & SPÉCIALITÉS DU PÉRIGORD

FOIE GRAS

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

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 130gr -3,62 €/100gr - Réf CO	**4,70€**

SPÉCIALITÉS



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 3 mois 1/2 au réfrigérateur, Emballage sous-vide

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

COU DE CANARD FARCI
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, oeufs, 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€**

PÂTÉ 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€**



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 CHÂTAIGNES
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 SALAISONS

SAUCISSON & SAUCISSE SÈCHE

Saucisse sèche pur porc -200gr mini	**6,00€ pièce**
Saucisson porc et canard -200gr mini	**10,00€ pièce**

MAGRET DE CANARD SÉCHÉ ET FUMÉ
*Conservation 12 mois au réfrigérateur - Emballage sous vide**

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

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**



NOUVEAUTÉS

LES GOURMANDS

LE GOURMAND AUX PRUNEAUX
Maigre de porc 64%, morceaux de foie gras 27,4%, pruneaux 7,3%, sel, poivre gris

Boîte 2-3 parts 130gr -3,46€/100gr - Réf GPR **4,50€**

LE GOURMAND AU PIMENT D'ESPELETTE
Maigre de porc 68,6%, morceaux de foie gras 29,4%, sel, piment d'Espelette 0,68%, poivre gris

Boîte 2-3 parts 130gr -3,46€/100gr - Réf GPI **4,50€**

CONFITS & CASSOULETS

LES CONFITS DE CANARD



CUISSES
Viande et graisse de canard, sel, poivre

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€**

MANCHONS
Manchons de canard, graisse de canard, sel, poivre

Boîte 3 parts 780gr -1,14€/100gr - Réf MAC **8,90€**



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€**

PLATS MIJOTÉS & SAUCES



NOS PLATS CUISINÉS À BASE DE VIANDE DE CANARD

AIGUILLETTES 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 3 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 950g -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 CHÂTAIGNES

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€**



COFFRETS GOURMANDS

COFFRET DÉGUSTATION

27,00€

Bloc de foie gras de canard 180g

Grillons de canard 130g

Délice de la Peyrouse au foie de canard 130g

Rillette de canard 130g

COFFRET DÉCOUVERTE

36,00€

Bloc de foie gras de canard 180g

Rillettes de canard 130g

Grillons de canard 130g

Délice de la Peyrouse au foie de canard 130g

Gourmand aux Pruneaux 130g

Gourmand au Piment d'Espelette 130g

COFFRET DU DOMAINE

61,50€

Foie gras de canard entier 100g

Confit de canard 2 cuisses 680g

Grillons de canard 130g

Cou de canard farci 570g

Gésiers de canard 380g

Délice de la Peyrouse au foie de canard 130g







Je commande en ligne !

Notre production peut subir des fluctuations qui impactent notre stock.
Nous conseillons de passer commande dès réception du catalogue.
Nous comptons sur votre compréhension.

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









Lycée agricole & agro-alimentaire de Périgueux

Av. Winston Churchill
24660 COULOUNIEIX-CHAMIERS

Tél : 05 53 02 62 40
www.domainedelapeyrouse.fr

COMMANDE EN LIGNE