

Epicerie fine



Accompagnement

- Chutney aux fruits d'automne, 100 g
- Chutney Poire Ananas, 100 g
- Sauce aux pommes (10% Foie Gras), 100 g
- Sauce aux raisins (10% Foie Gras), 100 g



Pâtés et terrines landais

- Rillon landais de grand-mère, 190 g
- Rillettes de canard, 70 g, 135 g
- Rillettes de canard aux piquillos, 70 g
- Rillettes de canard aux herbes et à l'ail rose de Lautrec, 70 g
- Pâté du marché gascon, 135 g
- Pâté de canard des Landes, 135 g
- Terrine de pintade au vin rouge du Tursan, 135 g
- Pâté de poulet au foie gras "à la basquaise" (15% de foie gras), 120 g
- Pâté de canard aux cèpes et foie gras (15% de foie gras), 120 g
- Galantine de poulet fermier (25% de foie gras entier), 250 g



Confits de canard à l'ancienne

- Cuisses de canards, 750 g, 980 g
- Gésiers, 370 g
- Graisse, 330 g
- Graisse de foie gras, 100 g



Soupes et plats Gascons

- Poule au pot et sa sauce tomate, 1625 g
- Velouté de cèpes, 450 g
- Velouté de châtaignes au foie gras et quenelles de poulets, 450 g
- Garbure Chalossaise, 570 g
- Cassoulet du Cap de Gascogne, 320 g
- Bouillon de légumes et volailles
- Véritable sauce tomate, 225 g

