

**SUDREAU**

*Fondée en 1887*

*Maître Artisan*  
un spécialiste au service de la tradition



**TARIF 2021**

---



[www.sudreau.fr](http://www.sudreau.fr)



## Qui sommes nous

La maison Sudreau, c'est avant tout plus de 130 ans de tradition familiale. Installée au coeur du Quercy-Périgord depuis toujours, nous nous attachons à préserver l'authenticité et le bon goût du « Fait-Maison ». Tout est à taille humaine, franc, généreux et vrai ! Nos recettes, essentiellement familiales, sont transmises de père en fils et nos cuisiniers déploient tous leurs talents culinaires pour vous offrir des produits authentiques.

Nous portons une attention toute particulière à l'approvisionnement de nos matières premières, source de qualité de nos foies gras

Plus de 20 médailles ces 10 dernières années



## Origine des Foies Gras

**CANARD À FOIE GRAS DU SUD-OUEST**

(CHALOSSE - GASCogne  
GERS - LANDES  
PÉRIGORD - QUERCY)



Nous travaillons avec des éleveurs du Lot . Nos foies gras de canard entiers sont garantis Origine Sud-Ouest.

[www.sudreau.fr](http://www.sudreau.fr)

## Nouveau 2021



### Spécialité\* de Foie Gras de Canard à l'Ail Noir

Ingrédients : Lobe de foie gras de canard du Sud-Ouest, ail noir 4%, sel, poivre.

Tout droit venu d'Asie, l'ail noir est le résultat d'un process de fermentation minutieux et d'une période d'affinage. Ainsi fermenté, l'ail devient tendre, fondant, il disparaît en bouche. Il a acquis une sucrosité, des arômes de cèpe, de pruneau, de caramel. La cinquième saveur « Umami » selon les japonais. Inséré à coeur, l'ail noir se marie à merveille avec le foie gras.

\* nous ne pouvons pas écrire foie gras de canard entier dans la dénomination car l'ail noir n'est pas un assaisonnement ; décret du 9 août 1993. Mais cette spécialité contient 95% de foie gras entier et 4% d'ail noir, sel et poivre.



Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
EN BOCAL - Conservation 4 ans				
<b>NCAILBX180</b>	180 g	16.11 €	<b>29.00 €</b>	4/5 parts

## Nouveau 2021

### Foie Gras de Canard Entier au Poivre de Kampot, IGP Sud-Ouest

Ingrédients : Lobe de foie gras de canard du Sud-Ouest, sel, poivre de Kampot 0.5%.

Le poivre noir de Kampot possède un piquant assez puissant accompagné de saveurs d'eucalyptus et de menthe fraîche qui sublime avec finesse le foie gras de canard entier. A goûter absolument.



Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
EN BOCAL - Conservation 4 ans				
<b>NCKBX180</b>	180 g	16.11 €	<b>29.00 €</b>	4/5 parts

**Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest**

Médaille d'Or au Concours Général Agricole Paris 2018

Médaille d'Or au Concours Général Agricole Paris 2020

Ingrédients : Lobe de foie gras de canard du Sud-Ouest, sel, poivre.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
EN BOCAL - Conservation 4 ans				
<b>NCBX130</b>	130 g	16.54 €	<b>21.50 €</b>	3/4 parts
<b>NCBX180</b>	180 g	16.11 €	<b>29.00 €</b>	4/5 parts
<b>NCBX300</b>	300 g	14.00 €	<b>42.00 €</b>	6/8 parts
<b>NCBX400</b>	400 g	13.50 €	<b>54.00 €</b>	8/12 parts
EN BOÎTE - Conservation 4 ans				
<b>NC130</b>	130 g	16.54 €	<b>21.50 €</b>	3/4 parts
<b>NC200</b>	200 g	14.50 €	<b>29.00 €</b>	4/5 parts
<b>NC400</b>	400 g	13.50 €	<b>54.00 €</b>	8/12 parts

**Canard****Foie Gras de Canard Entier Truffé du Sud-Ouest**

Ingrédients : Lobe de foie gras de Canard du Sud-Ouest, truffe 5%, sel, poivre.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
EN BOCAL - Conservation 4 ans				
<b>NCTBX180</b>	180 g	22.50 €	<b>40.50 €</b>	4/5 parts
<b>NCTBX400</b>	400 g	21.00 €	<b>84.00 €</b>	8/12 parts
EN BOÎTE - Conservation 4 ans				
<b>NCT130</b>	130 g	23.46 €	<b>30.50 €</b>	3/4 parts
<b>NCT200</b>	200 g	21.40 €	<b>42.80 €</b>	4/5 parts

**Oie****Foie Gras d'Oie Entier**

Ingrédients : Lobe de foie gras d'oie, sel, poivre.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
EN BOCAL - Conservation 4 ans				
<b>NOBX180</b>	180 g	21.94 €	<b>39.50 €</b>	4/5 parts
<b>NOBX300</b>	300 g	19.67 €	<b>59.00 €</b>	6/8 parts
EN BOÎTE - Conservation 4 ans				
<b>NO130</b>	130 g	22.92 €	<b>29.80 €</b>	3/4 parts
<b>NO200</b>	200 g	19.75 €	<b>39.50 €</b>	4/5 parts

**Foie Gras d'Oie Entier Truffé**

Ingrédients : Lobe de foie gras d'oie, truffe 5%, sel, poivre.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
EN BOÎTE - Conservation 4 ans				
<b>NOT130</b>	130 g	27.23 €	<b>35.40 €</b>	3/4 parts
<b>NOT200</b>	200 g	24.65 €	<b>49.30 €</b>	4/5 parts

**Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest au Piment d'Espelette**

Médaille d'Argent au Concours Général Agricole Paris 2019

Ingrédients : Lobe de foie gras de canard, sel, poivre, piment d'Espelette 0,3%.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
EN BOCAL - Conservation 4 ans				
<b>NCPIMBX180</b>	180 g	16.11 €	<b>29.00 €</b>	4/5 parts

**CANARD À FOIE GRAS DU SUD-OUEST**(CHALOSSE - GASCOGNE  
GERS - LANDES  
PÉRIGORD - QUERCY)

Pour une bonne dégustation

Réfrigérez ce Foie Gras 24h avant de le consommer puis sortez-le à température ambiante 40 à 60 min avant la dégustation. Passez un couteau sans dent sous l'eau très chaude pour faciliter le tranchage. Déposez simplement une tranche (1 cm d'épaisseur environ) sur une tranche de pain de campagne et dégustez.

Pour les proportions, nous vous conseillons de prévoir environ 50 à 70 g par personne pour une entrée, et 100 à 130 g si vous le proposez en plat principal ... Les grands gourmands augmentent les doses évidemment.

Pour accompagner votre foie gras

**Confit d'Oignons à l'Ail Noir Bio**

Oignon\*, sucre de canne\*, vinaigre d'alcool\*, ail noir\*, gélifiant : pectines, sel de Guérande, caramel (Sucre, eau). \*issus de l'agriculture biologique. Préparée avec 65g d'oignons pour 100g de produit fini.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
EN BOCAL - Conservation 2 ans				
<b>AIL60</b>	60 g	3.80 €	<b>2.70 €</b>	

**Confit de Figues Bio**

Figue\*, sucre de canne\*, jus de citron\*, gélifiant : pectines, sel. \*issus de l'agriculture biologique. Préparée avec 62g de figue pour 100g de produit fini.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
EN BOCAL - Conservation 2 ans				
<b>FIGB100</b>	100 g	3.80 €	<b>3.80 €</b>	



## CONSERVATION AU FRAIS ENTRE 0°C ET 4°C



### Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest Mi-cuit

Ingrédients : Lobe de foie gras de canard du Sud-Ouest, sel, poivre.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
EN BOCAL - Conservation 0°C à 4°C - 1 an				
<b>NCBXM130</b>	130 g	16.54 €	<b>21.50 €</b>	3/4 parts
<b>NCBXM180</b>	180 g	16.11 €	<b>29.00 €</b>	4/5 parts
EN BARQUETTE SOUS-VIDE - Conservation 1 ans Médaille d'Argent au Concours Général Agricole Paris 2019				
<b>NCM180</b>	180 g	16.11 €	<b>29.00 €</b>	4/5 parts
<b>LOBE300</b>	300 g	14.00 €	<b>42.00 €</b>	6/8 parts
<b>LOBE500</b>	500 g	11.80 €	<b>59.00 €</b>	10/15 parts



### Foie Gras d'Oie Entier Mi-cuit **Nouveau 2021**

Ingrédients : Lobe de foie gras d'oie, sel, poivre.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
EN BARQUETTE SOUS-VIDE - Conservation 0°C à 4°C - 1 an				
<b>NOM180</b>	180 g	17.77 €	<b>32.00 €</b>	4/5 parts



### Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest Mi-cuit au Poivre de Sichuan

Ingrédients : Lobe de foie gras de canard du Sud-Ouest, sel, poivre, poivre de Sichuan 0,2%.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
EN BARQUETTE SOUS-VIDE - Conservation 0°C à 4°C - 1 an				
<b>CSICM180</b>	180 g	16.11 €	<b>29.00 €</b>	4/5 parts



### Spécialité de Foie Gras de Canard Mi-cuit aux Figues

Ingrédients : Lobe de foie gras de canard, figues (10%), vin de liqueur (sulfites), sel, poivre.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
EN BARQUETTE SOUS-VIDE - Conservation 0°C à 4°C - 1 an				
<b>NCFIGM180</b>	180 g	16.11 €	<b>29.00 €</b>	4/5 parts



### Spécialité de Foie Gras de Canard Mi-cuit aux Pommes

Ingrédients : Lobe de foie gras de canard, pépites de pommes (5%), calvados, sel, poivre.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
EN BARQUETTE SOUS-VIDE - Conservation 0°C à 4°C - 1 an				
<b>NCPOMM180</b>	180 g	16.11 €	<b>29.00 €</b>	4/5 parts



### Figues Fourrés au Foie Gras de Canard Entier

Ingrédients : Figues séchées, foie Gras de canard entier (origine France) 50%, sel, poivre.

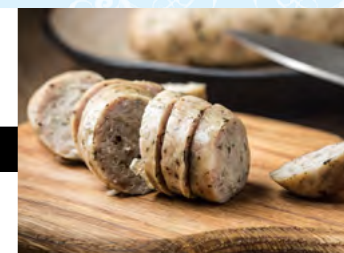
Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
SOUS-VIDE - Conservation 0°C à 4°C - 3 semaines				
<b>FFFG3</b>	environ 140 g	8.57 €	<b>12.00 €</b>	3 figues



### Saucisses Truffées Mi-cuites

Ingrédients : Maigre et gras de porc 92 %, brisures de truffes Tuber Mélanosporum 3 %, brisures de truffes Tuber Brumale 3%, sel, poivre, boyau de porc naturel, épices.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
SOUS-VIDE - Conservation 0°C à 4°C - 1 mois				
<b>SAUCT250</b>	2X125 g	4.60 €	<b>11.50 €</b>	2 saucisses environ 125 g



### Saucisson au Piment d'Espelette, « Le Boneta »

Ingrédients : Maigre et gras de porc, sel, épices, ail, sucres (lactose, dextrose et saccharose), piment d'espelette (3%), conservateur nitrate de potassium.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
SOUS PAPIER - Conservation 1 mois				
<b>BONETA</b>	250 g	3.20 €	<b>8.00 €</b>	





### CANARD À FOIE GRAS DU SUD-OUEST

(CHALOSSE - GASCOGNE  
GERS - LANDES  
PÉRIGORD - QUERCY)



### Bloc de Foie Gras de Canard du Sud-Ouest

Un goût très fin, une texture fondante. Ce bloc de foie gras sera parfait en canapé.

Ingrédients : Foie gras de canard reconstitué, eau, sel, poivre, sucre.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
EN BOÎTE DOUBLE OUVERTURE FACILE - Conservation 4 ans				
BCR65SO	65 g	11.69 €	<b>7.60 €</b>	1/2 parts
BCR130SO	130 g	10.38 €	<b>13.50 €</b>	3/4 parts

DOUBLE OUVERTURE FACILE



### Les médaillons de foie gras

Un cœur de bloc de foie gras lové dans une farce moelleuse et parfumée.

### Pâté de Foie de Canard 50% Bloc de Foie Gras

Ingrédients : Maigre et gras de porc (origine : France), foie gras de canard reconstitué 50% (foie gras de canard, eau, sel, poivre, sucre), foie de volaille, œuf, madère (sulfites), sel, poivre, épices, amidon de maïs.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
EN BOÎTE - Conservation 4 ans				
PFC130	130 g	6.23 €	<b>8.10 €</b>	3/4 parts

### Délice du Terroir au Foie de Canard 25% Bloc de Foie Gras

Ingrédients : Maigre et gras de porc (origine : France), foie gras de canard reconstitué 25% (foie gras de canard, eau, sel, poivre, sucre), foie de volaille, œuf, madère (sulfites), sel, poivre, amidon de maïs, épices.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
EN BOÎTE - Conservation 4 ans				
MT130	130 g	4.46 €	<b>5.80 €</b>	3/4 parts

**N°1  
MEILLEURE  
VENTE**

Même Recette

50% foie gras



25% foie gras

Parmi les grands classiques de la gastronomie quercynoise, il y a les pâtés et spécialités auxquels nous rajoutons du foie gras. Des recettes toutes plus gourmandes les unes que les autres dont nous nous passons le secret de génération en génération. C'est pour nous le pâté de nos campagnes apprécié en toutes circonstances.

Après avoir pris soin de les rafraîchir au réfrigérateur pendant quelques heures, vous les dégusterez avec un bon pain de campagne accompagnés de salade verte.

**N°1**  
**MEILLEURE**  
**VENTE**



### Pâté à l'Ancienne façon Grand-mère, au Foie de Canard, 20% Foie Gras

Ingrédients : Gorge et foie de porc (origine : France), foie de volaille 25%, foie gras de canard 20%, œufs, sel, poivre, épices.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
EN BOÎTE - Conservation 4 ans				
<b>PGM130</b>	130 g	5.23 €	<b>6.80 €</b>	3/4 parts
EN BOCAL - Conservation 4 ans				
<b>PGM180</b>	180 g	4.39 €	<b>7.90 €</b>	4/5 parts

### Cou de Canard Farci au Foie de Canard 20% Foie Gras

Ingrédients : Maigre et gras de porc (origine : France), peau de cou de canard, foie gras de canard entier 20%, viande de canard (origine : France), œuf, armagnac, amidon de maïs, sel, poivre, épices.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
EN BOÎTE - Conservation 4 ans				
<b>CCF380</b>	380 g	3.89 €	<b>14.80 €</b>	3/4 parts

### Rouleaux de Jambon au Bloc de Foie Gras (25%)

Ingrédients : Jambon cuit 55% (jambon de porc (origine France), conservateur : sel nitré, sucres : dextrose, glucose, arômes naturels, épices, antioxydant E301, foie gras de canard 25%, eau, gélatine, sel, poivre, Armagnac.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
EN BOCAL - Conservation 4 ans				
<b>RS200</b>	200 g	6.25 €	<b>12.50 €</b>	2 rouleaux

### Rillettes de Canard au Foie de Canard, 20% Foie Gras

Ingrédients : Viande de canard confite (origine : France), graisse de canard, foie gras de canard 20%, sel, poivre, épices.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
EN BOCAL - Conservation 4 ans				
<b>RCF90</b>	90 g	4.33 €	<b>3.90 €</b>	4/5 parts
<b>RCF180</b>	180 g	3.44 €	<b>6.20 €</b>	4/5 parts



Après avoir été confite longuement, la viande de canard est effilochée délicatement à la main pour obtenir des rillettes fondantes et moelleuses.

### Rillettes de Canard

Ingrédients : Viande de canard confite (origine : France), graisse de canard, sel, poivre.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
EN BOÎTE - Conservation 4 ans				
<b>RC65</b>	65 g	4.15 €	<b>2.70 €</b>	1/2 parts
<b>RC130</b>	130 g	2.92 €	<b>3.80 €</b>	3/4 parts
EN BOCAL - Conservation 4 ans				
<b>RC180</b>	180 g	2.72 €	<b>4.90 €</b>	4/5 parts

### Rillettes d'Oie

Ingrédients : Viande d'oie confite (origine : UE), graisse d'oie, sel, poivre, épices.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
EN BOÎTE - Conservation 4 ans				
<b>RO65</b>	65 g	4.31 €	<b>2.80 €</b>	1/2 parts
<b>RO130</b>	130 g	3.08 €	<b>4.00 €</b>	3/4 parts
EN BOCAL - Conservation 4 ans				
<b>RO180</b>	180 g	2.83 €	<b>5.10 €</b>	4/5 parts





## Nouveau 2021

### Effiloché de Canard Confit aux Olives et Graines de Lin

Ingrédients : Viande de canard confite (origine : France), graisse de canard, olive noire 9%, graine de lin 1%, ail, sel, poivre.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
EN BOCAL - Conservation 4 ans				
<b>ECOL180</b>	180 g	3.05 €	<b>5.50 €</b>	4/5 parts



### Rillettes de Canard au Piment d'Espelette

Ingrédients : Viande de canard confite (origine : France), graisse de canard, piment d'Espelette 1%, sel, poivre.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
EN BOCAL - Conservation 4 ans				
<b>RCESP180</b>	180 g	3.05 €	<b>5.50 €</b>	4/5 parts



### Rillettes au Magret de Canard Fumé

Ingrédients : Viande de canard confite (origine : France), graisse de canard, magret fumé 15%, sel, poivre.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
EN BOCAL - Conservation 4 ans				
<b>RMF180</b>	180 g	3.05 €	<b>5.50 €</b>	4/5 parts



### Fritons de Canard

Ingrédients : Viande de canard gras (origine : France), pelure de canard, oignon, ail, sel, poivre.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
EN BOÎTE - Conservation 4 ans				
<b>FC130</b>	130 g	3.31 €	<b>4.30 €</b>	3/4 parts
EN BOCAL - Conservation 4 ans				
<b>FC180</b>	180 g	2.55 €	<b>5.10 €</b>	4/5 parts



## Nouveau 2021

### Rillettes de Cochon au Jambon de Bayonne

Ingrédients : Maigre et gras de porc, jambon de Bayonne 10%, échalotes, ail, sel, poivre, épices.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
EN BOCAL - Conservation 4 ans				
<b>RCO180</b>	180 g	2.83 €	<b>4.20 €</b>	4/5 parts



### LOT DE 5 TERRINES 130 G

**TERRINE DU BERGER À LA VIEILLE PRUNE** : Maigre et gras de porc (France), foie de porc, pruneaux, œuf, vieille prune 2% (sulfites), amidon de maïs, sel, ail, poivre, épices.

**TERRINE DE FAISAN AU MALBEC** : Maigre et gras de porc (France), viande de faisan 20% (UE), foie de porc, vin « Malbec » 4% (sulfites), œuf, sel, amidon de maïs, sucre, poivre, épices.

**TERRINE AUX NOIX DU PÉRIGORD** : Maigre et gras de porc (France), foie de porc, noix du Périgord aop 6%, œufs, sel, armagnac, liqueur de noix (sulfites), amidon de maïs, poivre, épices.

**TERRINE DE MAMIE** : Maigre et gras de porc (origine : France), foie de porc, œuf, amidon de maïs, sel, ail, mère (sulfites), poivre, épices.

**TERRINE DU CAUSSE AU ROCAMADOUR** : Maigre et gras de porc (France), foie de volaille, fromage de chèvre de Rocamadour (lait) 10%, œuf, sel, amidon de maïs, poivre, épices.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
EN BOÎTE - Conservation 4 ans				
<b>LOT/5T130</b>	5x130 g	1.85 €	<b>12.00 €</b>	3/4 parts par boîte



**LOT DE 5 TERRINES 65 G**

**TERRINE DE CANARD AUX PÉPITES D'ORANGE MARINÉES AU GRAND MARNIER** : Maigre et gras de porc, viande de canard 20%, foie de porc, Grand Marnier (sulfites) 4%, orange 2%, œuf, sel, amidon de maïs, poivre, épices. Viandes : origine France

**TERRINE DE FAISAN AU MALBEC** : Maigre et gras de porc (France), viande de faisan 20% (UE), foie de porc, vin « Malbec » 4% (sulfites), œuf, sel, amidon de maïs, sucre, poivre, épices.

**TERRINE AUX NOIX DU PÉRIGORD** : Maigre et gras de porc (France), foie de porc, noix du Périgord aop 6%, œuf, sel, armagnac, liqueur de noix (sulfites), amidon de maïs, poivre, épices.

**PRESTIGE DE CANARD, 20% FOIE GRAS, AUX TRUFFES DE LA SAINT JEAN** : Gras de canard, foie de volaille, foie de canard gras 20%, lait, coulis de cèpes, sel, truffes Tuber Aestivum 1 %, sucre, poivre.

**TERRINE DE CANARD À L'ARMAGNAC** : Maigre et gras de porc (origine : France), foie de canard 30%, foie de porc, œuf, amidon de maïs, armagnac, madère (sulfites), sel, poivre, épices.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit
EN BOÎTE - Conservation 4 ans			
<b>LOT/5T65</b>	5x65 g	2.92 €	<b>9.50 €</b> 1/2 parts par boîte

**RETROUVEZ TOUTE NOTRE GAMME DE TERRINE SUR NOTRE SITE INTERNET - WWW.SUDREAU.FR**

**Terrine Campagnarde au Jus de Truffe**

Maigre et gras de porc, foie de porc (origine : France), œuf, amidon de maïs, jus de truffe 1%, sel, poivre, ail, épices.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit
EN BOÎTE - Conservation 4 ans			
<b>PTTO 130</b>	130 G	3.00 €	<b>3.90 €</b> 2/3 parts par boîte

**Terrine de Canard aux Cèpes**

Maigre et gras de porc (origine : France), viande de canard 25% (origine : France), foie de volaille, œuf, cèpes 5%, amidon de maïs, sel, poivre, ail, épices.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit
EN BOÎTE - Conservation 4 ans			
<b>TCCTO 130</b>	130 G	3.00 €	<b>3.90 €</b> 2/3 parts par boîte

**Nouveau 2021**

**Terrine de Veau aux Noisettes et Champignons**

Maigre et gras de porc, viande de veau 30 %, foie de porc, œuf, noisettes 2,5 %, échalottes, cèpes Bolétus Edulis 1,3 %, arôme champignon, sel, amidon de maïs, ail, huile de noisettes, poivre. Viande : origine France.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit
EN BOÎTE - Conservation 4 ans			
<b>TVTO 130</b>	130 G	3.00 €	<b>3.90 €</b> 2/3 parts par boîte



*Incontournables dans la gastronomie du Sud-Ouest, nos confits de canard extrêmement tendres sont le résultat d'une cuisson lente et d'un tour de main ancestral. Ils vous permettront de ravir vos convives en toute simplicité. Faites griller la viande dans une petite partie de sa graisse jusqu'à ce qu'elle soit croustillante, puis faites rôtir des pommes de terre dans le reste de la graisse.*

**Confit de Canard**

Ingrédients : Cuisses de canard à foie gras (origine : France), graisse de canard, sel, poivre.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit
EN BOÎTE - Conservation 4 ans			
<b>CC380</b>	380 G	2.18 €	<b>8.30 €</b> 1 cuisson
<b>CC765</b>	765 G	1.80 €	<b>13.80 €</b> 2 cuisses
<b>CC1285</b>	1285 G	1.52 €	<b>19.50 €</b> 4 cuisses
<b>CC1985</b>	1985 G	1.45 €	<b>28.80 €</b> 6 cuisses

**N°1 MEILLEURE VENTE**





## Manchons de Canard

Ingrédients : Manchons de canard à foie gras (origine : France), graisse de canard, sel, poivre.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
EN BOÎTE - Conservation 4 ans				
<b>MC765</b>	765 G	1.23 €	<b>9.40€</b>	5/6 manchons

## Gésiers de Canard Confits

Ingrédients : Gésiers de canard à foie gras, graisse de canard, sel, poivre.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
EN BOÎTE - Conservation 4 ans				
<b>GC190</b>	190 g	2.89 €	<b>5.50 €</b>	2/3 gésiers
<b>GC390</b>	390 g	2.26 €	<b>8.80 €</b>	4/5 gésiers

## Anchaud « Recette Périgourde »

Ingrédients : Longe de porc rôtie (origine : France), couenne, sel, poivre, ail, gélatine ( sulfites).

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
EN BOÎTE - Conservation 4 ans				
<b>AP400</b>	400 g	2.48 €	<b>9.90 €</b>	4/5 parts

## Saucisses de Toulouse Confitées

Ingrédients : Saucisses de Toulouse (viande et gras de porc, boyau naturel, sel, poivre) (origine : France), graisse de canard.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
EN BOÎTE - Conservation 4 ans				
<b>SAUCC380</b>	380 g	1.97 €	<b>7.50 €</b>	2/4 parts

## Jarret de Cochon au Jus de Canard

*Vous le consommerez froid idéalement avec des cornichons et des tomates cerises en apéritif.*

Ingrédients : Jarret de porc (France), jus de canard, sel, ail, poivres, ciboulette.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
EN BOÎTE - Conservation 4 ans				
<b>JAR380</b>	380 g	2.24 €	<b>8.50 €</b>	4/5 parts

## Graisse de Canard

*La Graisse de Canard parfamera vos petits plats et leurs donnera un caractère typé et authentique.*

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
EN BOCAL - Conservation 4 ans				
<b>GRC320</b>	320 g	1.31 €	<b>4.20 €</b>	



*Plat familial par excellence, offrez-vous un moment de gastronomie avec nos cassoulets faits maison. Tous les ingrédients sont délicatement préparés un par un et les haricots lingots cuisinés selon un savoir-faire ancestral. Pour une bonne dégustation : répartir le contenant du bocal dans un grand plat, de préférence en terre, saupoudrer de chapelure et passer au four traditionnel à 210°C (th.7) jusqu'à ce que le cassoulet gratine.*

## Cassoulet Gastronomique au Confit de Canard

Ingrédients : Haricots lingots, bouillon (eau, tomates, jus de canard, jus de veau, oignons, amidon de maïs, sucre, concentré de tomates, sel, ail, poivre, thym, laurier), confit de canard 20%, saucisses de Toulouse (maigre et gras de porc, boyau naturel, sel, poivre), poitrine de porc, saucisson à l'ail, couennes et lardons de porc. Viande de porc et canard : origine France.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
EN BOCAL - Conservation 4 ans				
<b>CG750</b>	750 g	1.70 €	<b>12.80 €</b>	marmite 1/2 parts
<b>CG1500</b>	1500 g	1.32 €	<b>19.80 €</b>	2/3 parts

## Cassoulet aux Manchons de Canard Confit

Ingrédients : Haricots lingots 40%, manchons de canard confits 20%, saucisse de Toulouse (viande et gras de porc, boyau naturel, sel, poivre) 13%, lardons fumés, sauce à base de bouillon (eau, jus de viande et d'os, carotte, beurre, poireau), tomates, graisse de canard, amidon de maïs modifié, oignons, sucre, sel, poivre, ail, thym, laurier. Porc et canard origine : France.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
EN BOÎTE - Conservation 4 ans				
<b>CH420</b>	420 g	1.38 €	<b>5.80 €</b>	1 part
<b>CH840</b>	840 g	1.18 €	<b>9.90 €</b>	2 parts
<b>CH2100</b>	2100 g	0.93 €	<b>19.60 €</b>	4/5 parts

**N°1  
MEILLEURE  
VENTE**





### Haricots Cuisinés à la Graisse de Canard

Pour compléter votre cassoulet ou accompagner une viande.

Ingrédients : Haricots lingots, graisse de canard, lardons (origine : France, tomate, jus de viande et d'os, sel, poivre, plantes aromatiques (thym, laurier).

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
EN BOCAL - Conservation 4 ans				
<b>HM765</b>	765 g	0.77€	<b>5.90 €</b>	3/4 parts



### Pot au Feu de Canard

Ingrédients : Bouillon de pot au feu 25%, cuisses de canard 20% (origine : France), carotte 13%, chou 13%, gésiers de canard 8%, poitrine de porc 8%, navet 5%, poireau 5%, oignon 2%, sel, poivre, aromates.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
EN BOCAL - Conservation 4 ans				
<b>PF1500</b>	1500 g	1.63 €	<b>24.50 €</b>	2/3 parts



### Coq au Vin de Cahors

Ingrédients : Viande de coq 51%, vin de Cahors 35% (sulfites), carotte 8%, champignon de paris 2%, armagnac, oignon, lardons 1,5%, jus de viande et d'os, lait, tomate, poireau, amidon de maïs modifié, sucre, sel, poivre, ail, aromates.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
EN MARMITE - Conservation 4 ans				
<b>COQ750</b>	750 g	1.70 €	<b>12.80 €</b>	2 parts



### Lentilles Cuisinées et Saucisses de Toulouse Confites à la Graisse de Canard

Ingrédients : Saucisses de Toulouse (viande et gras de porc, boyau naturel, sel, poivre) 25%, lentilles 22%, à base de bouillon (eau, jus de viande et d'os, carotte, oignon, panais, aromates), oignon, ail, amidon de maïs modifié, sel, épices, carotte, lardons.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
EN MARMITE - Conservation 4 ans				
<b>SL750</b>	750 g	1.33 €	<b>9.95 €</b>	2 parts



\* Les grammages indiqués ci-dessous correspondent au poids net de truffe fraîche mise à l'emboîtage.

### Truffe Noire du Périgord - 1er Choix

Tuber melanosporum, jus de truffe, sel.

Code Article	Poids Net Egoutté	Prix /100g	Prix unit
EN BOCAL - Conservation 2 ans			
<b>TR12</b>	12.5 g	180.00 €	<b>22.50 €</b>
<b>TR20</b>	20 g	164.50 €	<b>32.90 €</b>
<b>TR40</b>	40 g	160.00 €	<b>64.00 €</b>

### Morceaux de Truffes

Tuber melanosporum, jus de truffe, sel.

Code Article	Poids Net Egoutté	Prix /100g	Prix unit
EN BOCAL - Conservation 2 ans			
<b>MTR12</b>	12.5 g	172.00 €	<b>21.50 €</b>
<b>MTR20</b>	20 g	147.50 €	<b>29.50 €</b>

### Pelures de Truffes

Tuber melanosporum, jus de truffe, sel.

Code Article	Poids Net Egoutté	Prix /100g	Prix unit
EN BOCAL - Conservation 2 ans			
<b>PTR12</b>	12.5 g	116.80 €	<b>14.60 €</b>
<b>PTR20</b>	20 g	135.00 €	<b>27.00 €</b>



### Vieille Prune de Roques Souillac

Code Article	Poids Net	Prix /L	Prix unit
BOUTEILLE			
<b>PRU70</b>	70 CL	56.42 €	<b>39.50 €</b>

### Noix enrobées de Chocolat

Ingrédients : NOIX, sucre, poudre de LAIT, beurre de cacao, pâte de cacao, émulsifiant, lécithine de SOJA, vanille naturelle, poudre de cacao, NOISETTES.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit
EN BOÎTE - Conservation 2 mois			
<b>NOI200</b>	200 g	3.60 €	<b>7.20 €</b>



### Pruneaux Fourrés à la Crème de Pruneau

Ingrédients : Pruneaux d'Agen dénoyautés (40%), crème de pruneau (60%) : (pulpe de pruneau, sucre, sirop de glucose, pectine) - conservateur E200 sorbique - stabilisant E414 gomme arabique - arôme vanille naturel 0.1%.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit
EN BOÎTE - Conservation 6 mois			
<b>PRU400</b>	400 g	5.50 €	<b>22.00 €</b>

### Cèpes Cuisinés à l'Huile

Ingrédients : Jambes et morceaux de cèpes (boletus edulis), huile végétale, sel.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit
EN BOÎTE - Conservation 3 ans			
<b>CEP280</b>	280 g	3.93€	<b>11.00€</b>



Idée Recette  
Pommes de Terre Sarladaises aux Cèpes



Eplucher les pommes de terre, les laver, les couper en rondelles fines puis les sécher dans un linge. Dans une grande poêle, faire fondre la graisse de canard à feu moyen. Etaler les pommes de terre dans la poêle et laisser cuire 10 min en remuant régulièrement. Lorsqu'elles commencent à dorer, saler légèrement et ajoutez un peu de graisse de canard. Couvrir et laisser cuire 15 min en retournant délicatement à la spatule. Ajouter les cèpes égouttés avec un mélange d'ail et de persil haché. Couvrir et laisser cuire encore 10 min. Servir Aussitôt.

## La boutique

---

91, boulevard Gambetta - 46000 CAHORS  
05 65 35 26 06

LA HALLE - 46000 CAHORS

## La conserverie

---

Les Graves - 46090 SAINT PIERRE LAFEUILLE  
05 65 36 84 38

E-mail : [contact@sudreau.fr](mailto:contact@sudreau.fr)  
Tarif valable à partir du 01/04/2021

[www.sudreau.fr](http://www.sudreau.fr)



sudreau\_foie\_gras

