



**CATALOGUE GOURMAND
DE NOS SPÉCIALITÉS
GASTRONOMIQUES**

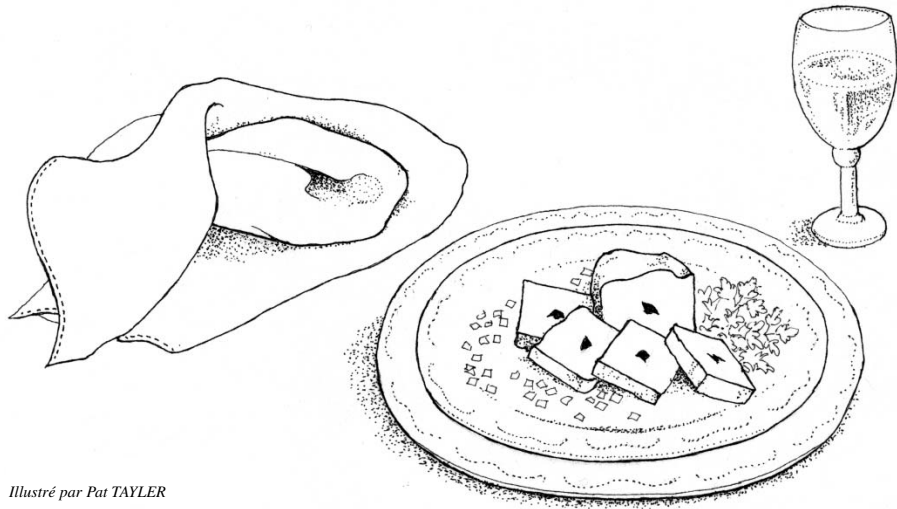
Consultez le Catalogue sur notre site

www.maisonbordas.fr

Entrez dans notre boutique virtuelle et commandez en ligne

www.foiegrasbordas.com

commande@foiegrasbordas.com



Illustré par Pat TAYLER



*"Regarde !
C'est le fruit du Périgord,
le fruit du pays de l'homme.
Nature, tradition
fièrement conservées,
Passion transmise
dans ma famille
de pères en fils.
Savoure-le pour que renaissent
au plus profond de toi
le simple et le vrai."*



Le foie gras... C'est une saveur.

Nous la souhaitons riche pour le Foie Gras en conserve, elle sera ronde et plus longue pour le Foie Gras mi-cuit.

Le Foie gras... C'est une sensation.

Alors que le Bloc de Foie Gras fond dans la bouche, le Foie Gras entier plus ferme développe plus d'arômes.

Le Foie gras... C'est une image.

Le Foie gras entier cache sous son habit doré le cœur ancestral de son goût inimitable.

Le Foie Gras et le temps

A consommer de préférence avant la date ... cette date est celle de la fabrication augmentée de 4 ans. Ce n'est pas une date limite de consommation, c'est la Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) : elle peut être dépassée...

Un goût de légende... Tous les amateurs vous diront que le Foie Gras en conserve se bonifie avec le temps, son moelleux s'affine en délicatesse, son goût développe ses promesses. Nous irons plus loin en disant qu'il est indispensable de le laisser vieillir - tel un grand vin - et vous comprendrez combien quelques années font évoluer favorablement le foie.

L E FOIE GRAS MI-CUIT AU TORCHON

Sa dégustation dévoile pleinement toute la volupté du foie gras frais.

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU PÉRIGORD MI-CUIT AU TORCHON



Toujours une tranche formidable

Une bien belle recette que ce foie gras cuit au torchon ! Ce foie gras est cuit dans un bouillon de canard et chose extraordinaire, une multitude de saveurs vont se révéler : de la noisette en passant par les fruits secs.

Vous redécouvrirez ce qu'est un foie gras de grande tenue.

Foie gras de canard, sel, poivre, sucre, cognac.

302 Rouleau sous vide - 21 jours de conservation

Vendu au poids avec un minimum de 200 g, il est juste de prévoir 50 g par convive

FOIE GRAS D'OIE ENTIER MI-CUIT AU TORCHON

Différent

L'oie ou le canard ? C'est toujours la question ! Ces deux merveilles offertes par nos palmipèdes sont différentes. Le Foie Gras d'oie, parce qu'il est plus gras, donne en bouche une finesse, une onctuosité et un fondant caractéristiques.

Foie gras d'oie, sel, poivre, sucre, cognac.

301 Rouleau sous vide - 21 jours de conservation

Vendu au poids avec un minimum de 200 g, il est juste de prévoir 50 g par convive

TERRINES DE FOIE GRAS MI-CUIT

Encore des sensations et des goûts différents. La cuisson au four à basse température développe des saveurs de noix et de noisettes fraîches. Simplement cuites à point, conditionnées sous vide pour allonger leur temps de conservation à 21 jours, elles seront expédiées en express dans un emballage isotherme.

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU PÉRIGORD MI-CUIT EN TERRINE



Le plus demandé

Vous le dégusterez avec délectation, séduits par la rondeur de ce foie gras frais.

Foie gras de canard, sel, poivre, sucre, cognac. (Prix aux 100 g indiqué sur tarif sans la terrine).

342

Terrine porcelaine rect.

500 g - 10 à 12 parts

332

Terrine porcelaine rect.

400 g - 8 à 10 parts

352

Terrine porcelaine rect.

350 g - 6 à 7 parts

312

Terrine porcelaine rect.

250 g - 4 à 5 parts

FOIE GRAS D'OIE ENTIER MI-CUIT EN TERRINE

Beaucoup d'élégance

Un excellent foie gras pour exalter les palais gourmets et gourmands.

Foie gras d'oie, sel, poivre, sucre, cognac. (Prix aux 100 g indiqué sur tarif sans la terrine).

341

Terrine porcelaine rect.

500 g - 10 à 12 parts

331

Terrine porcelaine rect.

400 g - 8 à 10 parts

351

Terrine porcelaine rect.

350 g - 6 à 7 parts

311

Terrine porcelaine rect.

250 g - 4 à 5 parts

FOIE GRAS DE CANARD FRAIS **Garanti Périgord**

Du foie gras dont nous vous garantissons l'origine et la qualité Périgord.

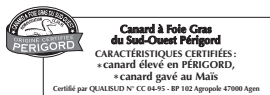
306 *Vendu au poids sous vide.*

La recette des escalopes de Foie Gras...

Faites des tranches d'un bon centimètre d'épaisseur, salez, poivrez généreusement. Dans une poêle anti-adhésive très chaude, saisissez les escalopes quelques secondes sur chaque face. Epongez sur un papier absorbant, servez chaud avec la sauce aux raisins.

FOIES GRAS TRADITIONNELS

Ils seront sur votre table l'expression de ce qu'il y a de plus passionnel en matière de gastronomie. Une sélection rigoureuse garantit la qualité et la régularité de nos foies gras. Le foie gras "entier" traditionnel est un foie gras ou un morceau entier de foie gras simplement déveiné et stérilisé. Sa nature est conservée.



LE FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU PÉRIGORD

Origine certifiée PÉRIGORD - Canard à Foie Gras du sud-ouest - Homologation cc 04-95.

Foie Gras de canard nourri au maïs, élevé et gavé en Périgord dans le respect du rythme naturel de l'animal.

Une démarche dans laquelle l'origine et la qualité sont certifiées 100% Périgord.

De sa naissance à sa transformation, le canard est sous contrôle des organismes agréés indépendants qui certifient non seulement son origine mais aussi sa qualité.

Si les techniques et le travail ont évolué pour répondre aux exigences sanitaires et commerciales, le savoir-faire se transmet de génération en génération assurant la qualité et l'originalité de chacun de ces Foies Gras.

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DANS SA FORME EN GELÉE

Plébiscité, un foie gras entier de canard et un peu plus logé dans un bocal pour une présentation "dans la forme".

Foie gras de canard, sel, poivre, cognac.

B 252 Bocal verre

700 g - 12 à 14 parts (600 g de foie gras environ)

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU PÉRIGORD



Le plus apprécié des connaisseurs

Le foie gras de canard vous enchantera par sa saveur rustique et sa longueur en bouche. La graisse jaune et la gelée naturelle qui l'enveloppent sont une garantie de sa succulence : ils renferment les arômes qui se développeront au cours du vieillissement.

Foie gras de canard, sel, poivre, cognac.

212 Boîte rect.

400 g - 8 à 10 parts

222 Boîte rect.

200 g - 4 à 6 parts

232 Boîte rect.

130 g - 2 à 3 parts

B 212 Bocal verre

350 g - 7 à 8 parts

B 222 Bocal verre

190 g - 4 à 6 parts

B 232 Bocal verre

120 g - 2 à 3 parts

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU PÉRIGORD TRUFFÉ 3%



Très recherché des amateurs

Aussi ferme et fondant que le précédent. On apprécie particulièrement son parfum corsé, presque musqué qui fleure bon le terroir. C'est le bon foie gras de nos grands-mères.

Foie gras de canard, truffe 3 %, sel, poivre, cognac.

214 Boîte rect.

400 g - 8 à 10 parts

224 Boîte rect.

200 g - 4 à 6 parts

234 Boîte rect.

130 g - 2 à 3 parts

SERVIR LE FOIE GRAS

Si votre foie gras est une conserve (il a été stérilisé), ne le conservez pas en permanence au réfrigérateur : garder le à température ambiante et déposez le au frais au moins 24 heures avant de le servir.

Par contre, si vous avez choisi un foie gras mi-cuit (en verrine semi-consERVE, terrine ou cuit au torchon sous vide), il doit toujours rester dans le réfrigérateur.

Ouvrez le foie gras une heure avant de le servir, démoulez le encore froid et ne le coupez que lorsqu'il aura retrouvé sa souplesse pour le trancher avec la lame fine d'un couteau d'office. N'utilisez pas de lame chauffée, celle-ci oxyderait le foie gras et risquerait ainsi de dénaturer sa couleur.

Après avoir déposé vos tranches de foie gras sur un lit de gelée ou de cœurs de laitue, replacez votre plat au réfrigérateur en ayant pris soin de le couvrir d'un film alimentaire. Le Foie Gras se dégustera frais mais surtout pas glacé...

LE FOIE GRAS D'OIE ENTIER



FOIE GRAS D'OIE ENTIER DANS SA FORME EN GELÉE

Somptueux

Un très beau foie gras d'oie entier conservé dans la forme de ses deux lobes.

1 foie gras d'oie, gelée 10%, sel, poivre, cognac.

B 251 Bocal verre dépotable

700 g - 12 à 14 parts (600 g de foie gras environ)

FOIE GRAS D'OIE ENTIER

La noblesse du Périgord

C'est tout notre amour du goût que nous mettons dans la fabrication de nos Foies Gras pour que leur générosité vous enchantent. Le foie gras d'oie tient sa notoriété de sa finesse et de la subtilité de sa saveur. Ce Foie gras séduira par son caractère, charmera par sa pureté.

Foie gras d'oie, sel, poivre, cognac.

211 Boîte rect.

400 g - 8 à 10 parts

221 Boîte rect.

200 g - 4 à 6 parts

231 Boîte rect.

130 g - 2 à 3 parts

241 Boîte ronde

68 g - 1 à 2 parts

B211 Bocal verre

350 g - 7 à 8 parts

B221 Bocal verre

190 g - 4 à 6 parts

B231 Bocal verre

120 g - 2 à 3 parts

FOIE GRAS D'OIE ENTIER TRUFFÉ 3 %

Il est de ceux dont le souvenir est impérisable

On se met à table pour goûter, déguster, manger, mais aussi pour parler, échanger et comparer les souvenirs qui ont fait de nous les héritiers de la richesse gastronomique périgordine. Et ce vieux Foie Gras d'oie truffé qui a laissé un souvenir impérisable !... Le foie gras d'oie truffé, prestigieux entre tous, brillera au menu des grandes occasions.

Foie gras d'oie, sel, poivre, cognac.

213 Boîte rect.

400 g - 8 à 10 parts

223 Boîte rect.

200 g - 4 à 6 parts

233 Boîte rect.

130 g - 2 à 3 parts

343 Boîte ronde

68 g - 1 à 2 parts

FOIES GRAS MI-CUITS

Le côté extraordinaire du foie gras d'oie ou de canard réside dans le fait que chaque méthode de cuisson transforme, différencie, transcende, développe les saveurs et les arômes.

FOIE GRAS EN VERRINE SEMI-CONSERVE

Ces foies gras cuits en bocal vous raviront par leur délicatesse et leur saveur exquise. Ils offrent le caractère du foie gras frais, leur pasteurisation permet de garantir une conservation fraîche jusqu'à 6 mois.

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU PÉRIGORD MI-CUIT



Une présentation irréprochable

Vous allez découvrir dans ce foie gras de canard mi-cuit en verrine un bouquet de fin d'été dont la noisette fraîche en lait, une douceur divine révélée par un juste dosage de l'assaisonnement.

Foie gras de canard, sel, poivre, sucre, cognac.

314 Bocal verre

350 g - 7 à 8 parts

324 Bocal verre

190 g - 4 à 6 parts

334 Bocal verre

120 g - 2 à 3 parts



FOIE GRAS D'OIE ENTIER MI-CUIT

Un grand classique

Ce foie gras d'oie vous touchera par sa douceur relevée d'une légère pointe d'amertume typique de l'oie que nous contrôlons par notre méthode de préparation.

Foie gras d'oie, sel, poivre, sucre, cognac.

313 Bocal verre

350 g - 7 à 8 parts

323 Bocal verre

190 g - 4 à 6 parts

333 Bocal verre

120 g - 2 à 3 parts

BLOC DE FOIE GRAS

Le bloc est du foie gras reconstitué à partir de plusieurs foies gras malaxés : il est idéal pour une présentation impeccable.

BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD DU PÉRIGORD



La valeur sûre

Beaucoup de goût, pas de graisse, très onctueux, une coupe parfaite en médaillons réguliers, il est toujours le bienvenu.
Foie gras de canard, sel, poivre, cognac, sucre.

112 Boîte ronde
400 g - 8 à 10 parts

122 Boîte ronde
200 g - 4 à 6 parts

132 Boîte ronde
130 g - 3 à 4 parts

142 Boîte ronde
68 g - 2 parts

BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD DU PÉRIGORD TRUFFÉ 3%



Très beau, très bon

Truffé au centre, comme tous nos foies gras, il exprime la rondeur du canard et la force de la truffe.
Foie gras de canard, truffe 3%, sel, poivre, cognac, sucre.

114 Boîte ronde
400 g - 8 à 10 parts

124 Boîte ronde
200 g - 4 à 6 parts

134 Boîte ronde
130 g - 3 à 4 parts



LES TRÉSORS PÉRIGOURDINS

On naît rôtisseur, on devient saucier disait un maître "es cuisine". Après avoir rôti, quoi de plus somptueux et délectable qu'une belle sauce brillante et lisse. A chaque viande rouge ou blanche, une de nos sauces sera là pour l'égayer. Elles sont réalisées dans les règles de l'art de la cuisine traditionnelle, toujours à base de fonds et de bouillons confectionnés dans nos cuisines. Amis gastronomes, goûtez, sans ambages, votre palais s'émerveillera.

SAUCE PÉRIGUEUX

Incontournable

Une réduction de madère et de jus de truffes donne à cette sauce ses lettres de noblesse.
Fond brun, vin blanc, madère, jus de truffes, farine de blé, beurre, graisse d'oie, truffe 1%, sel, poivre, épices.

721 Boîte ronde
200 g - 3 ou 4 parts

ILS PRÉSIDENT à la réputation de notre pays de cocagne où pousse la truffe, où naissent le foie gras et le confit.

Les cuisinières ont certes du mérite, elles ont surtout des denrées de premiers choix : les volailles dodues, la graisse d'oie, la truffe "merveilleux tubercule" selon Curnonsky, et les cèpes. Un peu d'ail, d'oignon nouveau et de persil... un bouquet de senteurs dans la cuisine.

TRUFFES BROSSÉES

1^{ER} CHOIX

Le diamant noir

Chacun sait que nos hommes n'ont nul besoin de truffe pour leur donner vigueur. Elle est recherchée pour ses qualités gustatives extraordinaires, aimée pour elle-même, pour la qualité essentielle de son parfum qui signe notre terroir.
Truffes, jus de truffes.

989 Bocal verre
50 g net égoutté

999 Bocal verre
25 g net égoutté

TRUFFES FRAICHES

👉 *En saison, du 15 Décembre au 15 Janvier, nous pouvons répondre à vos envies de truffes fraîches du Périgord au cours local.*

CÈPES DE PÉRIGORD

1^{ER} CHOIX

Le mystère du cèpe

L'homme a marché sur la lune, découvert l'atome, inventé internet... et il n'a pu jusqu'ici, cultiver le cèpe!
Têtes de jeunes cèpes noirs, sel, eau.

938 Boîte ronde
560 g net égoutté

948 Boîte ronde
280 g net égoutté

LES SPÉCIALITÉS PÉRIGOURDINES

"Quelle chance d'habiter en Périgord !" Beaucoup s'imaginent qu'ici, nous mangeons du foie gras, des pâtés, des confits tous les jours ! A dire vrai, on n'en mange pas plus qu'ailleurs mais on les mange tellement "meilleurs". Il ne faut pas des trésors d'imagination pour un menu quand vous avez à votre disposition : magret de canard, gésiers confits ou cou d'oie farci.

MAGRET DE CANARD SALÉ, SÉCHÉ, FUMÉ

À préparer en un clin d'œil, à déguster en une bouchée

Deux douzaines de pruneaux dénoyautés... entourez-les d'une tranche de magret sec, maintenez à l'aide d'une pique en bois, passez au grill 3 minutes avant de les servir, et le tour est joué.

Magret de canard, sel - Sous vide.

802 *Sous vide*
250 g, Entier

892 *Sous vide*
150 g, Tranché (environ 24 tranches)

GÉSIEURS D'OIE CONFITS

Interprétation de la potée aux lentilles

Faites revenir une mirepoix de carottes, poireaux, navets, oignons dans la graisse d'oie, mouillez. Complétez de lentilles et laissez mijoter. Ajoutez les gésiers, servez chaud.

Gésiers d'oie entiers, graisse d'oie, sel.

673 *Boîte ronde*
350 g net égoutté - de 4 à 5 gésiers

GÉSIEURS DE CANARD CONFITS

Notre salade tiède

Dressez 4 assiettes de salade mélangée. Faites revenir doucement 1 échalote hachée, déglacez la poêle au vinaigre, ajoutez une cuillerée d'huile de noix. Assaisonnez la salade de cette vinaigrette chaude et disposez les gésiers émincés chauds. Associez avec des fruits de mer... révélateur.

Gésiers de canard entiers, graisse de canard, sel.

672 *Boîte ronde*
180 g net égoutté - de 4 à 5 gésiers

COU D'OIE FARCI TRUFFÉ 1%

Confit sous la graisse

Découpez froid, réchauffez, égouttez sur un papier absorbant. Servez chaud ou tiède.

Peau de cou. Farce : chair de porc, foie gras d'oie 10%, truffe 1%, sel, cognac, poivre. Graisse d'oie.

613 *Boîte haute ronde*
430 g net égoutté - 6 à 8 parts - (1 cou entier)

GRILLONS D'OIE

Viande d'oie coupée au couteau et confite

Découvrez les avec des pommes de terre en papillotes, ou sur des tartines de pain de campagne grillées accompagnées d'aillé (jeune pousse d'ail).

Viande d'oie, viande de porc 20%, graisse d'oie, sel, poivre.

671 *Boîte ronde*
260 g - 4 à 6 parts

621 *Boîte ronde*
190 g - 3 à 4 parts

631 *Boîte ronde*
130 g - 2 à 3 parts

GRILLONS FAÇON FERMIÈRE

Osez-les avec une frotte-à-l'ail

Imaginez-vous envahi par la brume, de la buée sur les vitres, le feu crépite dans la cheminée, vous avez une petite fringale ! Eh bien mes amis, si vous avez le pain, nous avons les grillons !

Viande de porc, graisse de porc, sel, poivre.

615 *Boîte ronde*
400 g - 6 à 8 parts

675 *Boîte ronde*
260 g - 4 à 6 parts

625 *Boîte ronde*
190 g - 3 à 4 parts

LES PÂTÉS DE FOIE GRAS

Préparés d'après d'anciennes recettes, ces pâtés de foie gras vous feront retrouver le plaisir authentique de nos tables périgourdines.

PÂTÉ DE PÉRIGUEUX TRUFFÉ 3%

Pâté au foie gras de canard

Plusieurs fois primé

La confrérie du pâté de Périgueux perpétue le concours du meilleur Pâté de Périgueux et veille au respect de la recette, toujours au moins un tiers de foie gras et de la truffe. C'est notre pâté de foie gras traditionnel périgourdin, le pâté du dimanche comme disent les anciens.

Chair de porc, foie gras de canard 35%, truffe 3%, sel, cognac, poivre.

424 Boîte ronde
200 g - 4 à 6 parts

434 Boîte ronde
130 g - 2 à 4 parts

LE DÉLICIEUX :

Pâté au foie gras d'oie

Le même que le précédent... au foie gras d'oie

Le foie gras d'oie est enrobé d'une mince couche de farce de porc. En Périgord, les placards regorgent de ces beaux pâtés qui n'attendent que visiteurs pour les dévorer.

Foie gras d'oie 50%, chair de porc, sel, cognac, poivre.

423 Boîte ronde
190 g - 4 à 6 parts

433 Boîte ronde
130 g - 2 à 4 parts

LE BORDASSOU :

*Pâté au foie de canard :
25% foie gras*

Goûtez-le... Vous ne vous en passerez plus !

Le Bordassou est notre mascotte qui ravit tout le monde. C'est la recette moderne des précédents : une fine couche de farce de porc dessus-dessous, une grosse moitié de mousse de foie gras... et l'affaire est dans la boîte !

Mousse de foie gras de canard : foie gras de canard 50%, Foie et gras de porc, lait, œuf, sel, cognac, poivre, sucre. Chair de porc, sel, poivre.

471 Boîte ronde
350 g - 7 à 8 parts

421 Boîte ronde
200 g - 4 à 6 parts

431 Boîte ronde
130 g - 2 à 4 parts

BALLOTTINE DE CAILLE

Pour un dîner en amoureux

Une caille désossée garnie d'une farce au foie gras : qui dit mieux ! Servez-la avec un mesclun de salade bien relevé et de petites griottes au vinaigre.

1 Caille désossée. Farce : Chair de porc, Foie gras de canard 40%, sel, cognac, poivre, épices.

427 Boîte rect.
200 g - 4 à 6 parts

MOUSSE DE FOIE DE CANARD

La reine des toasts

A l'apéritif, vous ferez des heureux avec cette mousse goûteuse à souhait.

Foie gras de canard 50%, Foie et gras de porc, lait, œuf, sel, cognac, poivre, sucre.

422 Boîte ronde
200 g - 6 à 8 pers.

442 Boîte ronde
100 g - 4 à 6 pers.

LES PÂTÉS TRADITIONNELS

Sans "Lou Moussur" cochon, notre cuisine ne serait pas. On ne disait pas porc, on parlait avec respect de la viande du cochon. Elle fut pour beaucoup la seule sur la table des fermes du Périgord. C'est une partie de notre patrimoine gourmand que vous découvrirez dans ces pâtés et quels pâtés !... De vrais pâtés qui ont le goût du nom qu'il porte, sans additif ni autre leurre.

LE MAREULLAIS TRUFFÉ 1%

Le pâté de cochon du dimanche !

Quel beau et bon pâté, simple mais malgré tout festif et chaleureux avec ses belles rondelles de truffes et sa jolie graisse blanche comme neige.

Foie et lard de porc, truffe 1%, sel, cognac, poivre, épices.

571 Boîte ronde
250 g - 6 à 8 parts

521 Boîte ronde
190 g - 4 à 6 parts

531 Boîte ronde
130 g - 2 à 4 parts

PÂTÉ DE CAMPAGNE

De la campagne...

il puise ses origines. Franc, honnête, son parfum est celui de la cuisine du cochon d'autrefois.

Viande de porc, sel, cognac, poivre, épices.

522 Boîte ronde
190 g - 4 à 6 parts

532 Boîte ronde
130 g - 2 à 4 parts

PÂTÉ MAISON

Le plus ancien

Ce petit pâté n'a pas pris une ride, il est rond, généreux, goûtez-le avec des cébettes (jeunes pousses d'oignon nouveau) sur un bon pain campagne.

Foie et lard de porc, sel, cognac, poivre, épices.

523 Boîte ronde
190 g - 4 à 6 parts

533 Boîte ronde
130 g - 2 à 4 parts

PÂTÉ CUIT AU FOUR

Bien doré

Même recette que le précédent, cuit au four avant la fermeture de la boîte, il prend un goût légèrement caramélisé de terrine à l'ancienne.

Foie et lard de porc, sel, cognac, poivre, épices.

524 Boîte ronde
190 g - 4 à 6 parts

PÂTÉ AU SANGLIER

Cochon sauvage

Le cochon ! C'est le nom que l'on donne à nos sangliers qui vagabondent dans nos forêts. Puissance et arôme font la force de ce pâté au sanglier.

Gras et maigre de porc, viande de sanglier 45%, sel, cognac, poivre, épices.

525 Boîte ronde
190 g - 4 à 6 parts

PÂTÉ AU LIÈVRE

Encore ce beau capucin

Laissez-vous porter par sa vivacité, c'est un bonheur d'automne qu'il vous contera.

Gras et maigre de porc, viande de lièvre 45%, sel, cognac, poivre, épices.

526 Boîte ronde
190 g - 4 à 6 parts

PÂTÉ AU CANARD

Maître canard

Maître canard et son compère le cochon, un mythe périgourdin sur votre table.

Gras et maigre de porc, viande de canard 45%, gelée, sel, cognac, poivre, épices.

527 Boîte ronde
190 g - 4 à 6 parts

PÂTÉ AU LAPIN

Une vraie terrine de lapin

Un pâté savoureux et moelleux grâce à une fine gelée naturelle ajoutée à la viande.

Gras et maigre de porc, viande de lapin 45%, sel, cognac, poivre, épices.

528 Boîte ronde
190 g - 4 à 6 parts

Les pâtés en Apéritif

Les pâtés et leurs plus « saveur » :

pâté au sanglier et chutney

pâté au lapin et pistaches

pâté au lièvre et noisettes grillées

pâté au canard et cerneaux de noix



LES CONFITS

Trois jours de préparation font des confits la base gastronomique incontournable du Périgord. Le quartier d'oie ou de canard, minutieusement paré, salé est ensuite cuit longuement à feu doux. La viande se transforme en une chair fondante. Comme autrefois, les confits sont conservés sous leur graisse fondue. Pour les déguster, vous devrez les faire dorer à la poêle ou au four, accompagnez-les de pommes de terre sarladaises, ou de cèpes. Les confits sont également délicieux froids, simplement accompagnés d'une belle salade verte aillée.

CONFIT D'OIE AILE - MAGRET

Un bouquet de saveurs

La viande d'oie est douce, un léger goût de noisette ressort au rissolage, fermeté et élégance caractérisent l'oie.

Aile (magret) d'oie, graisse d'oie, sel.

651 Boîte ovale
430 g net égoutté - 4 à 5 parts

661 Boîte ovale
325 g net égoutté - 2 à 3 parts

CONFIT D'OIE CUISSÉ

Cuisse d'oie, graisse, sel

653 Boîte ovale
430 g net égoutté - 3 parts

663 Boîte ovale
325 g net égoutté - 2 parts

CONFIT DE CANARD DU PÉRIGORD AILE - MAGRET



L'aile ou la cuisse, les deux vous combleront

Le goût de la viande de canard est plus puissant, le sel fait exploser une multitude de saveurs et d'arômes.

Aile (magret) de canard, graisse d'oie, sel.

652 Boîte ovale
430 g net égoutté - 4 à 5 parts

662 Boîte ovale
325 g net égoutté - 2 à 3 parts

CONFIT DE CANARD DU PÉRIGORD CUISSÉ



Cuisse de canard, graisse d'oie, sel.

654 Boîte ovale
430 g net égoutté - (3 cuisses)

662 Boîte ovale
325 g net égoutté - (2 cuisses)

684 Boîte ronde
1050 g net égoutté - (6 cuisses)

CONFIT DE PORC

Un confit dont le Périgourdin est friand

La chair de ce morceau de filet de cochon cuite dans la graisse d'oie deviendra veloutée.

Viande de porc, graisse d'oie, sel, poivre.

665 Boîte ronde
430 g net égoutté - 4 à 5 parts

LES PLATS CUISINÉS

Pour une convivialité naturelle et chaleureuse, ces plats aux arômes révélés par le génie et le savoir-faire Périgourdin, élaborés dans nos cuisines à partir de recettes originales seront les bienvenus sur votre table.

CASSOULET PÉRIGOURDIN À L'OIE

Le plus chaleureux

Peu de mets sont aussi complets : copieux, abondant, rustique. Le faire gratiner simplement au four avec un peu de chapelure lui donnera un air "de fait maison".

Haricots blancs au jus, cuisinés à la tomate, aile d'oie confite 150 g, saucisses de toulouse 120 g, sel, poivre, aromates, épices.

751 Bocal verre forme toupine
1000 g - 2/3 parts (2 gourmands)

CIVET DE LIÈVRE

Merci beau Capucin pour tant de souvenirs bucoliques

Le bout de pain trempé dans la cocotte au coin du feu, le mijotage long et odorant... Que de souvenirs dans ce civet !

Morceaux de lièvre 55%. Sauce : vin rouge, fond brun, sang, farine de blé, sel, poivre, aromates et condiments. **747**

737 Boîte ronde
800 g - 4 parts

Boîte ronde
400 g - 2 parts

TRIPES MAISON

Où comment faire un plat de roi avec des morceaux dits "bas"

7 heures de cuisson les rendent si tendres. Osez les servir sur des croûtons aillés !

Ventre et pieds de bœuf, eau, carotte, poireau, tomate, vin blanc, sel, poivre, épices.

738 Boîte ronde
800 g - 4 parts

748 Boîte ronde
400 g - 2 parts

LES COLIS CADEAUX

Conjuguez au Périgord le verbe offrir :

J'offre...	Une sélection de maxime	... Bon souvenir
Tu offres...	Un panier du terroir	... Sympathique
Il offre...	Un coffret dégustation	... Découverte
Nous offrons...	Une valisette de spécialités périgourdines	... Typique
Vous offrez...	Un ballottin prestige	... Renommée
Ils offrent...	Un coffret saveur	... Réputation

kdo 1
PETITE SÉRIE CHOISIE

Coffret bois blanc rectangulaire

Bloc de foie gras de Canard 3/4 parts

Le Bordassou 3/4 parts
Le Mareuillais Truffé 1% 3/4 parts

kdo 2
GRANDE CORBEILLE
DU TERROIR

Panière bambou

Grillons d'Oie 4/6 parts
Le Mareuillais Truffé 1% 4/6 parts
Pâté Maison 4/6 parts

Pâté de Périgueux Truffé 3% 4/6 parts
Grillons Façon Fermière 4/6 parts
Pâté de Canard 4/6 parts

kdo 3
SÉLECTION DE MAXIME

Canard bambou & fougère

Foie gras de Canard Entier du Périgord 3/4 parts
Bloc de foie gras de Canard 3/4 parts

Le Bordassou 3/4 parts
Le Mareuillais truffé 1% 3/4 parts

kdo 4
TOUT OIE

Plateau bois naturel L 38

Cou d'Oie farci Truffé 1% 6/8 parts
Grillons d'oie 4/6 parts

Le Délicieux 4/6 parts
Confit d'Oie (aile-magret) 2/3 parts

kdo 5
VALISSETTE PÉRIGORDINE

Valise palmier L 30

Bloc de foie gras de Canard 3/4 parts
Gésiers de Canard confits 3/4 parts
Grillons d'Oie 3/4 parts

Le Délicieux 2/3 parts
Le Bordassou 3/4 parts
Confit de Canard (cuisse) 2 parts

kdo 6
QUE CANARD

Panier pin Anse rotin (petit - 40x27)

Foie gras de Canard Entier du Périgord (bocal) 4/6 parts
Gésiers de Canard confits 3/4 parts

Pâté de Périgueux Truffé 3% 4/6 parts
Confit de Canard (cuisse) 2 parts

Un Cadeau à offrir ?

Téléphonez-nous au **05 53 60 90 04**

Nous nous ferons un plaisir de confectionner le colis cadeau de votre choix.

La facture sera envoyée chez vous. Emballage cadeau offert et expédition gratuite à l'heureux destinataire.

La dégustation de nos spécialités vous plongera dans notre univers gastronomique du Périgord.

Ce moment doit être un grand moment et les produits d'une grande qualité.

C'est pourquoi nous apportons toute notre compétence au maintien des caractéristiques organoleptiques les meilleures : une présentation attrayante, une impression olfactive appétissante, une réalité de goût.

La préparation de nos produits est le fruit d'une longue expérience, d'une sélection rigoureuse des foies gras et des viandes, d'un travail dans le respect de la tradition culinaire et artisanale périgordine.

Foies gras et spécialités du Périgord : c'est l'assurance de faire plaisir à vos proches et amis fins gourmets.

Remises spéciales pour Comité d'Entreprise, veuillez nous consulter.

Amoureux du Périgord et de sa gastronomie, nous serons heureux de vous recevoir à Mareuil, en plein Périgord Vert.

Gastronomiquement Vôtre.

A VOTRE SERVICE :

MAISON BORDAS

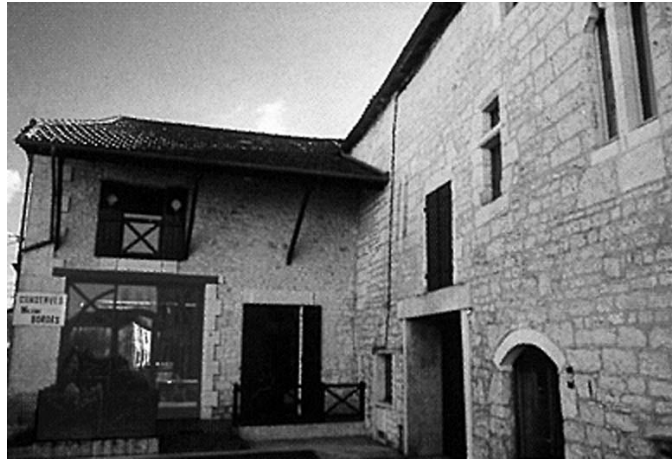
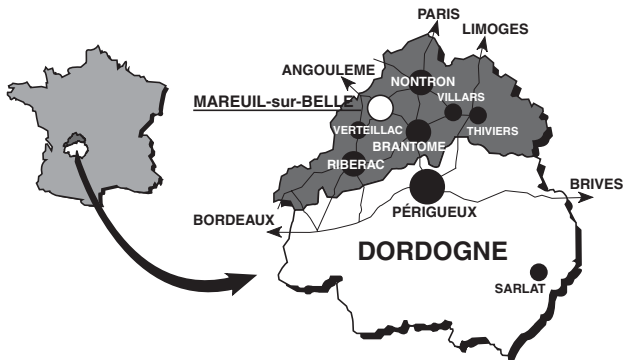
4, rue du Repaire

24340 MAREUIL-SUR-BELLE

Tél. : 05 53 60 90 04

Fax : 05 53 56 38 49

e-mail : contact@foiegrasbordas.com



NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE.

S.A.R.L. MAISON BORDAS au capital de 16.000 €uros
R.C.S. Périgueux B 384 769 410 - APE 513 W -
SIRET 384 769 410 00018 - N° Agrément FRANCE CEE 24-253 02

PHOTOGRAPHIES : Max Bacou
Maquette et Impression : FRANCE CORRESPONDANCE 24340 Champeaux
RM : 468 90 24 - Tél 05 53 60 38 62