



## NOS COLIS POUR OFFRIR

**1** **L'Apéro**

- 1 Grillons 130 g
- 1 Bloc de Foie Gras 130 g
- 1 Pâté 130 g

**30,00€**

**2** **Le Canard entier préparé**

- 1 Bloc de Foie Gras 200 g
- 2 Confits (2 ailes + 2 cuisses)
- 1 Abats (cœur, gésier, cou, ailerons)
- 3 Pâtés 200 g
- 2 Grillons 200 g

**102,00€**

**3** **La Savoureuse**

- 1 Confit 2 cuisses
- 1 Gésier
- 1 Pâté 130 g
- 1 Grillons 130 g
- 1 Cassoulet 840 g

**50,50€**

**4** **La Gourmande**

- 1 Magret fourré au foie gras (6/8 parts)
- 1 Bloc de Foie Gras 130 g
- 1 Pâté 50% foie gras 130 g
- 1 Mitonnade aiguillettes 620 g

**65,00€**

**5** **La Délicieuse**

- 1 Cou de Canard Farci au Foie Gras 400 g
- 1 Bloc de Foie Gras 130 g

**32,00€**

**6** **La Périgourdine**

- 1 bocal de Foie Gras entier 190 g
- 1 Bloc 65 g
- 1 Pâté 130 g

**46,00€**

## QUELQUES RECETTES

• **Foie gras de canard entier**  
Se consomme frais tranché, s'accompagne avec de la confiture de figues. Vin conseillé Bergerac Moelleux.

• **Bloc de foie gras**  
Se consomme frais tranché ou toasté, s'accompagne avec de la confiture de figues. Vin conseillé Bergerac Moelleux.

• **Pâté de foie de canard... (Truffé)**  
Se consomme frais (sortir du réfrigérateur 6 à 8 mn avant de déguster), sur un bon pain de campagne ou tranché en entrée. Vin conseillé Bergerac Moelleux.

• **Magret de canard fourré au foie gras 7/8 parts**  
Placé la veille la veille de consommation au frigo, dégager le magret en poussant un des deux couvercles, enlever la graisse et trancher au couteau. Se consomme frais mais pas glacé, s'accompagne avec des pommes de pommier coupées en lamelles réchauffées dans un peu de beurre et légèrement sucrées. Vin conseillé Bergerac Moelleux.

• **Cou de canard farci au foie gras 5 parts**  
Se consomme frais tranché (sortir du réfrigérateur 6 à 8 mn avant de déguster). Vin conseillé Bergerac Moelleux.

• **Gésiers de canard et cœurs de canard confits**  
Se consomme coupés en lamelles réchauffés avec un peu de graisse et servis chaud sur une salade composée.

• **Confit 2 ou 3 cuisses ou confit 1 aile + 1 cuisse**  
Se consomme réchauffés dans un peu de graisse avec des pommes de terres ou des cèpes.

• **Grillons de canard**  
Se consomme au casse croûte tel que avec un bon pain ou en plat de résistance à température ambiante avec des pommes de terre bouillies chaudes.

• **Magrets de canard séché ou magret de canard séché au foie gras**  
Se consomme frais en tranche fine à l'apéritif ou en présentation sur une assiette périgourdine.

## LE COIN DES PLATS CUISINÉS ET SAUCES

- **Mitonnade d'aiguillettes de canard 2 parts**  
Se consomme réchauffé (à feu doux dans une casserole).
- **Civet de magret au vin de Bergerac rouge 3 parts**  
Se consomme réchauffé (à feu doux dans une casserole).
- **Sauce périgueux truffé à 2 %**  
Excellent accompagnement pour magret et viande rouge.
- **Cuisses de canard au vin blanc de Bergerac sauce abricots**  
Se consomme réchauffé à feu doux, dans une casserole, accompagné de riz.
- **Hachis Parmentier**  
A passer au four 150° pendant 15 à 20 minutes.

• Paiement à la commande.  
• Participation aux frais de port :  
14€ jusqu'à 60€  
20,50€ jusqu'à 250€  
23,50€ jusqu'à 800€  
Franco de port au-dessus de 809,01€

# maison BERANO



Producteur de gras  
Fabrication maison  
la tradition sur votre table



Foies Gras - Confits - Pâtés  
Magrets fourrés au Foie Gras  
Cous de Canards farcis au Foie Gras

**Maison BERANO**  
FOIE GRAS  
**BILLAT Pascal**  
**24110 GRIGNOLS**  
☎ 05 53 54 25 75 - Port. 07 85 53 59 75  
e-mail : maisonberano@wanadoo.fr  
site : http://maisonberano.com

**VISITE GRATUITE ET COMMENTÉE**  
Groupe et particulier sur rendez-vous  
Horaires d'ouverture : du lundi au samedi de 9h00 à 12h00 et de 14h00 à 18h30

