

Nos colis

Photos non contractuelles



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 figes. Vin conseillé Bergerac Moelleux.

● **Bloc de foie gras**
Se consomme frais tranché ou toasté, s'accompagne avec de la confiture de figes. 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 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 cépes.

● **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 périgéoux 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€
22€ jusqu'à 250€
25€ jusqu'à 1000€
Franco de port au-dessus de 1000.01€

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

Conserve "Maison"

PRIX T.T.C. - Tarif valable jusqu'au 1^{er} janvier 2024

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER

INGRÉDIENTS : Foie gras, sel, poivre.
Conservation 3 mois au réfrigérateur. A conserver à + 2° + 4° sous vide - mi-cuit

Prix Unit en Euro
Prix au 100 g en Euro
Minimum 300 g
Maximum 600 g
12,20€

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER

INGRÉDIENTS : Foie gras, sel, poivre.
Stérilisé (conservé)

bocal de 190 g **27,80€**
bocal de 350 g **46,80€**

Prix Unit en Euro
Prix au 100 g en Euro
14,60€
13,37€

BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD

INGRÉDIENTS : Foie gras 88 %, eau, sel, poivre.

boîte de 65 g **6,80€**
boîte de 130 g **12,90€**
boîte de 200 g **19,00€**

Prix Unit en Euro
Prix au 100 g en Euro
10,46€
9,99€
9,50€

MAGRET DE CANARD FOURRÉ AU FOIE GRAS DE CANARD 6/8 parts

INGRÉDIENTS : Viande de canard 42 %, graisse de canard, bloc de foie gras 24 %, sel, poivre.

Poids net : 760 g **25,60€** **3,36€**



Prix Unit en Euro
Prix au 100 g en Euro

COU DE CANARD FARCI AU FOIE GRAS DE CANARD 5/6 parts

INGRÉDIENTS : Farce 42 % (viande de porc + viande de canard), bloc de foie gras 27 %, peau de cou de canard 25 %, œuf, Armagnac, sel, poivre.

Poids net : 400 g **16,00€** **4,00€**



Prix Unit en Euro
Prix au 100 g en Euro

de canard gras

PÂTÉ DE FOIE DE CANARD (50% DE FOIE GRAS)

INGRÉDIENTS : Foie gras 50 %, viande de porc, œuf, sel, poivre.

130 g **10,20€**
200 g **12,40€**

Prix Unit en Euro
Prix au 100 g en Euro
7,84€
6,20€

PÂTÉ DE FOIE DE CANARD TRUFFÉ (50% DE FOIE GRAS)

INGRÉDIENTS : Foie gras 50 %, viande de porc, œuf, truffes 3 %, sel, poivre.

200 g (SUIVANT STOCK) **17,70€** **8,85€**

Prix Unit en Euro
Prix au 100 g en Euro

CONFIT DE CANARD 2 CUISSÉS

INGRÉDIENTS : Viande de canard 57 %, graisse de canard, sel.

Poids net : 565 g **12,00€** **2,12€**

Prix Unit en Euro
Prix au 100 g en Euro

CONFIT DE CANARD 1 AILE + 1 CUISSÉ

INGRÉDIENTS : Viande de canard 55 %, graisse, sel.

Poids net : 900 g **15,30€** **1,70€**

Prix Unit en Euro
Prix au 100 g en Euro

GÉSÍERS DE CANARD (SOUS GRAISSE)

INGRÉDIENTS : Gésiers de canard 55 %, graisse de canard, sel, poivre.

Poids net : 255 g **6,70€** **2,63€**

Prix Unit en Euro
Prix au 100 g en Euro

CŒURS DE CANARD (SOUS GRAISSE)

INGRÉDIENTS : Cœurs de canard 67 %, graisse de canard, sel, poivre.

boîte de 12 cœurs **4,40€** **1,73€**

Prix Unit en Euro
Prix au 100 g en Euro

GRAISSE DE CANARD

INGRÉDIENTS : Graisse de canard 99 %, sel.

700 g **3,80€** **0,54€**

Prix Unit en Euro
Prix au 100 g en Euro

GRILLONS DE CANARD

INGRÉDIENTS : Canard (98%), sel, poivre.

130 g **3,90€** **3,00€**
200 g **5,40€** **2,70€**
280 g **6,40€** **2,30€**

Prix Unit en Euro
Prix au 100 g en Euro

MAGRET DE CANARD SÉCHÉ

INGRÉDIENTS : Viande de canard séchée à l'air 98%, sel, poivre. A conserver à + 2° + 4°

Prix Unit en Euro
Prix au 100 g en Euro
Minimum 250 g
Maximum 350 g
4,30€

MAGRET SÉCHÉ AU FOIE GRAS DE CANARD (SUIVANT STOCK)

INGRÉDIENTS : Viande de canard, Foie gras 35%, séché à l'air, sel, poivre. A conserver à + 2° + 4°

Prix Unit en Euro
Prix au 100 g en Euro
Minimum 300 g
Maximum 400 g
5,70€



MITONNADE D'AIGUILLETTES DE CANARD 2 parts

INGRÉDIENTS : Aiguillettes de canard 27 % (4 unités), carottes, vin de Bergerac rouge, eau, oignons, girolles, échalotes, graisse de canard, farine, fond de veau, thym, laurier, assaisonnement.

Poids net : 620 g **12,60€** **2,03€**

Prix Unit en Euro
Prix au 100 g en Euro

CIVET DE MAGRET AU VIN DE BERGERAC ROUGE 3 parts

INGRÉDIENTS : vin de Bergerac 37%, magret de canard 30 %, pomme de terre 19 %, carottes, fond de veau, cognac, thym, laurier.

Poids net : 1030 g **13,60€** **1,32€**

Prix Unit en Euro
Prix au 100 g en Euro

MAGRET AU CIDRE

INGRÉDIENTS : Magret de canard 28 %, pomme de terre, carottes, cidre doux, jus de pomme, oignons, échalotes, lardons, féoule de pomme de terre, sel, poivre, thym, laurier, farine de blé, jus de veau (contient céleri, œuf).

Poids net : 980 g **13,50€** **1,38€**

Prix Unit en Euro
Prix au 100 g en Euro

CUISSÉS DE CANARD AU VIN BLANC DE BERGERAC SAUCE ABRICOTS "FAÇON BRICE"

INGRÉDIENTS : Cuissons de canards (2 unités) 25%, vin de Bergerac 14% (Côte de Bergerac), eau, pruneaux, carottes, abricots, oignons, échalotes, bouquets garnis, assaisonnement.

Poids net : 840 g **13,90€** **1,65€**

Prix Unit en Euro
Prix au 100 g en Euro

CASSOULET AUX MANCHONS DE CANARD CONFITS

INGRÉDIENTS : Haricots lingots 27%, 2 manchons de canard confits, saucisse de Toulouse. Bouillon : eau, coulis de tomates, oignons, ail, aromates, sel, poivre, sucre.

Poids net : 840 g **14,20€** **1,69€**

Prix Unit en Euro
Prix au 100 g en Euro

HACHIS PARMENTIER DE CANARD

INGRÉDIENTS : Peau et viande de canard confite 50 %, purée de pomme de terre, patate douce, cépes 4 %, sel, poivre.

Poids net : 620 g **13,60€** **2,19€**

Prix Unit en Euro
Prix au 100 g en Euro

SAUCE PERIGUEUX TRUFFÉE À 2%

INGRÉDIENTS : Bouillon de bœuf 66 %, vin blanc, Madère, graisse de canard, liant, tomates, échalotes, truffes, sel, poivre. Excellent accompagnement pour magrets et viandes rouges.

130 g **6,00€** **4,62€**

Prix Unit en Euro
Prix au 100 g en Euro

BON DE COMMANDE

à expédier

NOM
Prénom
Adresse
Tél.
E-mail :
Port.

PRODUITS	Prix en €	Qté	TOTAL
FOIE GRAS ENTIER mi-cuit/sous vide			
FOIE GRAS ENTIER mi-cuit/sous vide *300 g	36,60€		
FOIE GRAS ENTIER mi-cuit/sous vide *350 g	42,70€		
FOIE GRAS ENTIER mi-cuit/sous vide *400 g	48,80€		
FOIE GRAS ENTIER mi-cuit/sous vide *500 g	61,00€		
FOIE GRAS ENTIER mi-cuit/sous vide *600 g	73,20€		
FOIE GRAS ENTIER bocal *190 g stérilisé	27,80€		
FOIE GRAS ENTIER bocal *350 g stérilisé	46,80€		
BLOC FOIE GRAS CANARD 65 g	6,80€		
BLOC FOIE GRAS CANARD 130 g	12,90€		
BLOC FOIE GRAS CANARD 200 g	19,00€		
PÂTÉ DE FOIE DE CANARD 130 g	10,20€		
PÂTÉ DE FOIE DE CANARD 200 g	12,40€		
PÂTÉ DE FOIE DE CANARD TRUFFÉ 200 g	17,70€		
CONFIT DE CANARD 2 cuissons	12,00€		
CONFIT DE CANARD 1 aile + 1 cuisson	15,30€		
MAGRET FOURRÉ AU FOIE GRAS	25,60€		
COU DE CANARD FARCI AU FOIE GRAS	16,00€		
GRILLONS DE CANARD 130 g	3,90€		
GRILLONS DE CANARD 200 g	5,40€		
GRILLONS DE CANARD 280 g	6,40€		
GÉSÍERS DE CANARD (SOUS GRAISSE)	6,70€		
CŒURS DE CANARD	4,40€		
GRAISSE DE CANARD	3,80€		
MAGRET DE CANARD SÉCHÉ	43,00€/kg		
MAGRET SÉCHÉ AU FOIE GRAS DE CANARD (suivant stock)	57,00€/kg		
MITONNADE D'AIGUILLETTES DE CANARD 620 g	12,60€		
CIVET DE MAGRET 1030 g	13,60€		
MAGRET AU CIDRE 980 g	13,50€		
CUISSÉS DE CANARD AU VIN BLANC DE BERGERAC 840 g	13,90€		
CASSOULET AUX MANCHONS DE CANARD CONFITS 840 g	14,20€		
HACHIS PARMENTIER DE CANARD 620 g	13,60€		
SAUCE PERIGUEUX TRUFFÉE À 2 % 130 g	6,00€		
L'APÉRO	30,00€		
CANARD ENTIER PRÉPARÉ	102,00€		
LA GOURMANDE	65,00€		
LA SAVOUREUSE	50,50€		
LA DÉLICIEUSE	32,00€		
LA PÉRI-GOURDINE	46,00€		
Participation aux frais de port			
TOTAL			

Colis