

INGRÉDIENTS

27/03/2025

et

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100g

BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD

65g et 100g

Ingrédients : Foie gras de canard, eau, sel, Armagnac, poivre.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			
Énergie	1 897	kJ /	460 kcal
Matières grasses	47	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	21	g	
Glucides	2,8	g	
<i>dont sucres</i>	0,5	g	
Protéines	5,9	g	
Sel	0,8	g	

BLOC DE FOIE GRAS D'OIE

65g et 100g

Ingrédients : Foie gras d'oie, eau, sel, Armagnac, poivre.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			
Énergie	1 706	kJ /	414 kcal
Matières grasses	41	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	17	g	
Glucides	3	g	
<i>dont sucres</i>	0,6	g	
Protéines	7,4	g	
Sel	1	g	

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER

90g

Ingrédients : Foie gras de canard entier, sel, poivre.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			
Énergie	2 378	kJ /	577 kcal
Matières grasses	60	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	25	g	
Glucides	1,3	g	
<i>dont sucres</i>	0,6	g	
Protéines	7	g	
Sel	1,4	g	

FLÛTEAUX DE JAMBON CUIT STANDARD AU FOIE DE CANARD EN GELÉE (30% Bloc de foie gras de canard)

200g

Ingrédients : Jambon cuit standard 60% (jambon de porc (origine France) 73%, eau, dextrose, sel, arômes naturels, antioxydant : ascorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium), bloc de foie gras de canard 30% (foie gras de canard, eau sel, Armagnac, poivre), gelée 10% (eau, gélatine bovine, **Porto rouge modifié (Porto rouge, sel, arôme naturel de poivre, sulfites)**)).

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			
Énergie	914	kJ /	220 kcal
Matières grasses	17,6	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	7,6	g	
Glucides	2,4	g	
<i>dont sucres</i>	1,7	g	
Protéines	12,7	g	
Sel	1,7	g	

COU DE CANARD FARCI AU FOIE DE CANARD (20% Foie Gras de Canard)

190g

Ingrédients : Maigre de porc, peau de cou de canard, foie gras de canard 20%, **œufs**, sel, **Armagnac (sulfites)**, poivre.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			
Énergie	1 410	kJ /	336 kcal
Matières grasses	30	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	11	g	
Glucides	1,1	g	
<i>dont sucres</i>	0,3	g	
Protéines	15	g	
Sel	1	g	

SAUCISSES APÉRITIF AU FOIE DE CANARD

(20% Foie Gras de Canard)

160g

Ingrédients : Viande de porc (origine UE), foie gras de canard (20%), foie de porc, gras de porc, **œuf, lait**, boyau naturel, Armagnac, sel, fécule de pomme de terre, épices.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			
Énergie	1 178	kJ /	284 kcal
Matières grasses	25	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	9,2	g	
Glucides	2,3	g	
<i>dont sucres</i>	0,7	g	
Protéines	14	g	
Sel	1,3	g	

TERRINE D'OIE AU FOIE D'OIE

20% Bloc de Foie Gras d'Oie 100g

Ingrédients : Gras de porc, viande d'oie 20%, bloc de foie gras d'oie 20% (foie gras d'oie, eau, sel, Armagnac, poivre), maigre de porc, foie de volaille, **œufs**, Armagnac, amidon de pomme de terre, sel, poivre. Viandes origine UE.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			
Énergie	1 213	kJ /	293 kcal
Matières grasses	25,4	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	8,3	g	
Glucides	2,1	g	
<i>dont sucres</i>	0,4	g	
Protéines	13,7	g	
Sel	1,6	g	

TERRINE DE CANARD AU FOIE DE CANARD

20% Bloc de Foie Gras de Canard 100g

Ingrédients : Gras de porc, viande de canard 20%, bloc de foie gras de canard 20% (foie gras de canard, eau, sel, Armagnac, poivre), maigre de porc, foie de volaille, **œufs**, Armagnac, amidon de pommes de terre, sel, poivre. Viandes origine UE.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			
Énergie	1 263	kJ /	305 kcal
Matières grasses	27	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	11	g	
Glucides	4,1	g	
<i>dont sucres</i>	<0,5	g	
Protéines	13	g	
Sel	1,2	g	

PARMENTIER GOURMAND AU CANARD CONFIT

190g

Ingrédients : Pomme de terre 53%, viande de canard 26%, crème liquide (**lait**), jus et graisse de canard, sel, poivre, ail. Viande origine France.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			
Énergie	662	kJ /	159 kcal
Matières grasses	10	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	4	g	
Glucides	8,9	g	
<i>dont sucres</i>	0,3	g	
Protéines	7,8	g	
Sel	0,92	g	

JAMBONNEAU TRADITIONNEL

190g

Ingrédients : Jarret de porc (origine France), sel, poivre.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			
Énergie	732	kJ /	174 kcal
Matières grasses	11	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	3,6	g	
Glucides	0,1	g	
<i>dont sucres</i>	0	g	
Protéines	19	g	
Sel	1,6	g	

CASSOULET TOULOUSAIN AUX HARICOTS TARBAIS

400g

Ingrédients : Haricots Tarbais IGP label rouge 32% - Sauce cuisinée (eau, fond canard, concentré de tomates, couenne, oignons, sel, poivre, épices) - Saucisse de Toulouse 20% (maigre et gras de porc, boyau naturel, sel, poivre, épices) - Manchon de canard gras confit 19% - **Traces éventuelles d'allergènes : gluten, lactose, œufs, céleri, sulfites.** Viandes origine France.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			
Énergie	617	kJ /	148 kcal
Matières grasses	8	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	3	g	
Glucides	6	g	
<i>dont sucres</i>	1	g	
Protéines	13	g	
Sel	1,6	g	

SAUCISSE DE TOULOUSE AUX LENTILLES DU LAURAGAIS

400g

Ingrédients : Lentilles du Lauragais 30%, sauce cuisinée (eau, fond de cassoulet, concentré de tomates, couenne, graisse de canard, sel, poivre, oignons, ail, épices, thym, laurier), saucisse de Toulouse 23% (maigre et menu de porc, sel, poivre, muscade), oignons, carottes.

Viandes origine France

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			
Énergie	756	kJ /	180 kcal
Matières grasses	6,7	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	2,3	g	
Glucides	15	g	
<i>dont sucres</i>	1,1		
Protéines	12	g	
Sel	0,9	g	

CONFIT DE CANARD

1 cuisse 385g

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

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			
Énergie	628	kJ /	150 kcal
Matières grasses	13	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	4	g	
Traces de glucides		g	
<i>dont traces de sucres</i>			
Protéines	7	g	
Sel	0,8	g	

CONFIT DE GÉSIERS DE CANARD à la graisse de canard 385g

Ingrédients : Gésiers de canard, graisse de canard, sel, poivre.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			
Énergie	514	kJ /	122 kcal
Matières grasses	9	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	3	g	
Traces de glucides			
<i>dont traces de sucres</i>			
Protéines	10	g	
Sel	0,9	g	

MINI SAUCISSES DE TOULOUSE AU THYM ET AU PIMENT D'ESPELETTE

160g

Ingrédients : Viande de porc (origine UE), gras de porc, boyau naturel, sel, poivre, piment d'Espelette (0,2%), thym (0,1%).

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			
Énergie	1 035	kJ /	249 kcal
Matières grasses	19	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	7,3	g	
Glucides	1,2	g	
<i>dont sucres</i>	0,2	g	
Protéines	20	g	
Sel	2,4	g	

RILLETTES PUR CANARD AU MAGRET DE CANARD FUME 100g

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

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			
Énergie	1 376	kJ /	332 kcal
Matières grasses	28	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	9,1	g	
Glucides	0	g	
<i>dont sucres</i>	0	g	
Protéines	20	g	
Sel	1,3	g	

TARTINABLE DE POIVRONS ET DE MAGRET DE CANARD FUMÉ 100g

Ingrédients : Poivrons 51%, crème, dés de magret de canard fumé 10%, tomate, concentré de tomate, ail, amidon de maïs, sel, poivre. Viande origine France

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			
Énergie	540	kJ /	130 kcal
Matières grasses	10	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	5,7	g	
Glucides	5,6	g	
<i>dont sucres</i>	3,3	g	
Protéines	3,4	g	
Sel	1,1	g	

TERRINE AU ROCAMADOUR 100g

Ingrédients : Gras de porc, maigre de porc, foie de volaille, Rocamadour 8% (**lait** cru de chèvre 98,5%, sel 1,5%, présure, ferment (dont **lait**)), **œufs**, amidon de pomme de terre, sel, poivre. Viandes origine UE.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			
Énergie	1 335	kJ /	323 kcal
Matières grasses	29,5	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	10,3	g	
Glucides	1,9	g	
<i>dont sucres</i>	0,2	g	
Protéines	12,3	g	
Sel	1,5	g	

TERRINE DE FÊTE AU JUS DE TRUFFE 100g

Ingrédients : Gras de porc, maigre de porc, **œufs**, foie de volaille, jus de truffe 3% (jus de truffes noires *Tuber melanosporum*, sel), amidon de pomme de terre, sel, **vin blanc 1 % (sulfites)**, poivre. Viandes origine UE.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			
Énergie	1 298	kJ /	314 kcal
Matières grasses	28	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	9,8	g	
Glucides	2	g	
<i>dont sucres</i>	0,3	g	
Protéines	13,2	g	
Sel	1,4	g	

TERRINE DE FOIE DE VOLAILLE AU PORTO 100g

Ingrédients : Gras de porc, foie de volaille 23%, maigre de porc, **œufs**, **Porto rouge modifié 3% (Porto rouge, sel, arôme naturel de poivre, sulfites)**, amidon de pomme de terre, sel, poivre, épices.
Viandes origine UE

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			
Énergie	1 031	kJ /	248 kcal
Matières grasses	20	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	7	g	
Glucides	1,6	g	
<i>dont sucres</i>	<0,5	g	
Protéines	16	g	
Sel	1,4	g	

TERRINE DE PINTADE AUX BAIES DE CASSIS 100g

Ingrédients : Gras de porc, maigre de porc, viande de pintade 20%, foie de volaille, **œufs**, baies de cassis 3%, amidon de pomme de terre, sel, crème de cassis (sucre, eau, baies de cassis, alcool, bourgeons de cassis), poivre. Viandes origine UE.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			
Énergie	1 141	kJ /	275 kcal
Matières grasses	22,5	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	7,8	g	
Glucides	2,3	g	
<i>dont sucres</i>	0,9	g	
Protéines	15,5	g	
Sel	1,5	g	

TERRINE AU PIMENT D'ESPELETTE 100g

Ingrédients : Gras de porc, maigre de porc, foie de porc, **œufs**, sel, piment espelette 0,5%, poivre. Viandes origine UE.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			
Énergie	1 307	kJ /	316 kcal
Matières grasses	28	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	9,9	g	
Glucides	1	g	
<i>dont sucres</i>	0,6	g	
Protéines	14,9	g	
Sel	1,5	g	

TERRINE DE CANARD À L'ARMAGNAC 100g

Ingrédients : Gras de porc, viande de canard 20%, maigre de porc, **œufs**, foie de volaille, Armagnac 2%, amidon de pommes de terre, sel, poivre. Viandes origine UE

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			
Énergie	1 181	kJ /	285 kcal
Matières grasses	24	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	9,6	g	
Glucides	2	g	
<i>dont sucres</i>	<0,5	g	
Protéines	15	g	
Sel	1,3	g	

TERRINE DE CANARD AU MAGRET DE CANARD FUMÉ 100g

Ingrédients : Gras de porc, maigre de porc, viande de canard 20%, **œufs**, foie de volaille, magret fumé 6% (magret de canard, sel, conservateurs : nitrite de sodium et ascorbate de sodium, poivre), amidon de pomme de terre, sel, poivre. Viandes origine UE.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			
Énergie	1 267	kJ /	305 kcal
Matières grasses	26,1	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	8,6	g	
Glucides	1,9	g	
<i>dont sucres</i>	0,3	g	
Protéines	15,3	g	
Sel	1,1	g	

TERRINE À L'OIE À LA COLOMBELLE 100g

Ingrédients : Gras de porc, viande d'oie 20%, maigre de porc, **œufs**, foie de volaille, **vin blanc Colombelle 3% (sulfites)**, amidon de pommes de terre, sel, poivre, épices. Viandes origine UE

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			
Énergie	1 137	kJ /	274 kcal
Matières grasses	23	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	8,7	g	
Glucides	2,8	g	
<i>dont sucres</i>	<0,5	g	
Protéines	15	g	
Sel	1,5	g	

TERRINE DE LAPIN AU THYM ET AU ROMARIN 100g

Ingrédients : Gras de porc, viande de lapin 20%, maigre de porc, foie de porc, **œufs**, amidon de pomme de terre, sel, **vin blanc (sulfites)**, thym et romarin 0,3%, poivre. Viandes origine UE.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			
Énergie	1 288	kJ /	311 kcal
Matières grasses	26,9	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	9,5	g	
Glucides	2,1	g	
<i>dont sucres</i>	0,3	g	
Protéines	14,7	g	
Sel	1,5	g	

CONFITURE EXTRA : CERISE NOIRE 115g

Ingrédients : Cerise noire, sucre de canne, gélifiant : pectine de fruits, jus de citron, (présence possible de noyaux).

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			
Énergie	1008	kJ /	237 kcal
Matières grasses	0	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	0	g	
Glucides	57	g	
<i>dont sucres simples</i>	56	g	
Protéines	0,7	g	
Sel	0,03	g	

CONFITURE EXTRA : ABRICOT 115g

Ingrédients : Abricot, sucre de canne, gélifiant : pectine de fruits, jus de citron.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			
Énergie	1006	kJ /	237 kcal
Matières grasses	0,1	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	0,01	g	
Glucides	57,5	g	
<i>dont sucres simples</i>	57	g	
Protéines	0,4	g	
Sel	0,016	g	

CONFITURE EXTRA : MYRTILLE SAUVAGE 115g

Ingrédients : Myrtille sauvage, sucre de canne, gélifiant : pectine de fruits, jus de citron.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			
Énergie	1006	kJ /	237 kcal
Matières grasses	0,2	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	0,01	g	
Glucides	57,4	g	
<i>dont sucres simples</i>	57	g	
Protéines	0,3	g	
Sel	0,023	g	

SPÉCIALITÉ : ORANGE SAVEUR PAIN D'ÉPICES 115g

Ingrédients : Orange écorce coupée en lamelles épaisses, sucre de canne, pain d'épices (miel 57%, farine de seigle, eau, poudres à lever, arômes. Contient du **GLUTEN** issu de la farine de **SEIGLE**. Traces éventuelles de **LAIT** et de **FRUITS A COQUE**), gélifiant : pectine de fruits, jus de citron.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			
Énergie	1009	kJ /	238 kcal
Matières grasses	0,2	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	<i>0,02</i>	<i>g</i>	
Glucides	57,7	g	
<i>dont sucres simples</i>	<i>57</i>	<i>g</i>	
Protéines	0,4	g	
Sel	0,027	g	

CONFITURE EXTRA : FRAISE DE DORDOGNE 115g

Ingrédients : Fraise de Dordogne, sucre de canne, gélifiant : pectine de fruits, jus de citron.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			
Énergie	1005	kJ /	237 kcal
Matières grasses	0,1	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	<i>0</i>	<i>g</i>	
Glucides	57	g	
<i>dont sucres simples</i>	<i>57</i>	<i>g</i>	
Protéines	0,4	g	
Sel	0,03	g	

GALETTES GOURMANDES

Au beurre frais de baratte 140g

Ingrédients : Farine de **blé**, **beurre** de baratte demi-sel 30%, sucre, jaunes d'**œufs** de poules élevées en plein air et poudre levante (bicarbonate de sodium). Dorure : **lait** demi écrémé.

Fabriqué dans un atelier qui utilise des **fruits à coque**.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			
Énergie	2 192	kJ /	525 kcal
Lipides	29	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	<i>18</i>	<i>g</i>	
Glucides	59	g	
<i>dont sucres</i>	<i>22</i>	<i>g</i>	
Protéines	5,9	g	
Sel	0,74	g	
Fibres	1,8	g	

PÂTES DE FRUITS

110g : 9 Pâtes de fruits

Ingrédients : Fabrication artisanale. Variétés : framboise, abricot, mûre, prune.

Purées de fruits, sucre, sirop de glucose, gélifiant : pectines, jus de citron concentré, arômes naturels, antioxydant : acide ascorbique.

Produit sujet à dessiccation.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			
Énergie	1485	kJ /	353 kcal
Lipides	<0,5	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	<0,1	g	
Glucides	82	g	
<i>dont sucres</i>	77	g	
Protéines	<0,5	g	
Sel	0,26	g	
Fibres alimentaires	1,35	g	

CAKE PRÉTRANCHÉ AUX FRUITS CONFITS ET RAISINS SECS 275g

Ingrédients : Raisins secs 20,7 % (dont huile de colza ou tournesol) - farine de **blé** 17,2 % - sucre - margarine [huiles et graisses végétales (palme, colza), eau, émulsifiant (mono et diglycérides d'acides gras), acidifiant (acide citrique)] - cerises confites de Provence [bigarreaux 8,3 %, sirop de glucose-fructose, sucre, correcteur d'acidité (acide citrique), conservateur (sorbate de potassium), colorant érythrosine] - **oeufs** frais 13,7 % - eau - écorces d'oranges confites (écorces d'oranges 1,9 %, sirop de glucose-fructose, sucre, acidifiant (acide citrique)] - rhum - stabilisant (glycérol) - émulsifiants (mono et diglycérides d'acides gras, esters polyglycérol d'acide gras) - **gluten de blé** - **lait** écrémé en poudre - poudre à lever (bicarbonate d'ammonium) - sel - arôme - épaississant (gomme xanthane) - colorant (carotènes végétaux) - arômes naturels d'orange. Peut contenir traces de fruits à coques, soja et dérivés.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			
Énergie	1 627	kJ /	387 kcal
Lipides	14	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	6,7	g	
Glucides	59	g	
<i>dont sucres</i>	39	g	
Protéines	4,8	g	
Sel	0,20	g	

CHUTNEY FIGUE AUX EPICES 40g

Ingrédients : Figue, sucre de canne, pomme, oignons (1,5%), **vinaigre de Xérès (contient des sulfites)**, gélifiant : pectine de fruits, jus de citron, mélange 4 épices.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			
Énergie	917	kJ /	216 kcal
Matières grasses	0,3	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	<i>0,03</i>	<i>g</i>	
Glucides	51,4	g	
<i>dont sucres</i>	<i>50,2</i>	<i>g</i>	
Protéines	0,9	g	
Sel	0,02	g	
Fibres alimentaires	1,68	g	

CHUTNEY ABRICOT MANGUE AUX EPICES 40g

Ingrédients : Mangue, abricot, pomme, sucre de canne, oignon, **vinaigre de Xérès (contient des sulfites)**, gélifiant : pectine de fruits, jus de citron, mélange 4 épices.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			
Énergie	922	kJ /	217 kcal
Matières grasses	0,2	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	<i>0,03</i>	<i>g</i>	
Glucides	52,3	g	
<i>dont sucres</i>	<i>51,6</i>	<i>g</i>	
Protéines	0,5	g	
Sel	0,038	g	
Fibres alimentaires	1,41	g	