

LE FOIE  
GRAS

*les délices*

SAINT  
ORENS

LE FOIE GRAS AU NATUREL

AU  
NATUREL

Nos canards sont exclusivement élevés à la ferme Jeansarthe, ferme traditionnelle au cœur de la production Landaise, et cuisinés par nos soins. Nous vous invitons à en découvrir toute l'authenticité.



<i>Foie Gras d'Oie, de Canard</i>	4
<i>Spécialités à Base de Foie Gras</i>	6
<i>Confits</i>	8
<i>Plats Cuisinés</i>	10
<i>Terrines / Pâtés / Spécialités</i>	12
<i>Produits Crus / Spécialités Fumées, Séchées</i>	14





**Foie gras oie entier truffé**  
sans additif ni conservateur  
boîte 130, 200 g  
consève DLC 4 ans



**Foie gras oie entier**  
sans additif ni conservateur  
bocal 130, 180 g / boîte 65, 130, 200 g  
consève DLC 4 ans



**Bloc de foie gras d'oie**  
morceaux 30%  
boîte 65, 130 g  
consève DLC 4 ans



**Bloc de foie gras de canard**  
morceaux 30%  
boîte 130, 200 g  
consève DLC 4 ans



**Bloc de foie gras de canard**  
morceaux 30%, truffé  
boîte 130, 200 g  
consève DLC 4 ans



**Bloc de foie gras de canard nature**  
et aux figues  
boîte : nature 65, 160 g - figues 130 g  
consève DLC 4 ans



**Foie gras de canard entier**  
sans additif ni conservateur  
bocal : nature 100, 130, 180, 300 g - piment d'Espelette 180 g  
boîte nature 65, 130, 200, 400 g  
consève DLC 4 ans



**Bloc de foie gras de canard**  
morceaux 30% et sans morceaux  
boîte 1 kg  
semi-consève DLC 1 an + 2°C



**Foie gras de canard entier**  
mi-cuit  
bocal 50, 130, 180, 300 g  
semi-consève DLC 1 an + 2°C



**Terrine foie gras de canard entier**  
mi-cuit  
terrine 1kg / barquette 450, 270 g  
frais terrine DLC 6 mois + 2°C



**Terrine de foie gras de canard entier mi-cuit /**  
aux figues, au Sauternes, poêlé  
barquette 270 g  
frais terrine DLC 6 mois + 2°C



**Lobe de foie gras**  
de canard mi-cuit  
frais sous-vide DLC 3 mois + 2°C



**Foie gras de canard entier**  
cuit au torchon  
250, 500 g & kg  
frais sous-vide DLC 1 mois + 2°C



**Bloc de foie gras de canard**  
morceaux 30%  
250, 500 g & kg  
frais sous-vide DLC 1 mois + 2°C



**Terrine de canard au foie gras  
entier 20%**  
bocal 175 g / boîte 130 g  
conserve DLC 4 ans



**Délice Gascon au foie gras  
entier 20%**  
boîte 130 g  
conserve DLC 4 ans



**Rillettes de canard au foie gras  
entier 20%**  
boîte 160 g  
conserve DLC 4 ans



**Cou de canard farci  
au foie gras entier**  
boîte 400 g  
conserve DLC 4 ans



**Barquette sous vide**  
1 kg, 450 g, 270 g  
DLC 6 mois + 2°C



**Marbré de canard  
au foie gras 20%**



**Terrine de volailles  
au foie gras 20%  
& champignons**



**Terrine de canard  
aux lentilles  
& foie gras 20%**



**Mousse de canard**  
10% foie gras



**Mousse de foie gras de canard**  
50% de foie gras  
boîte 200 g  
conserve DLC 4 ans



**Fluteaux de canard  
au bloc de foie gras 40%**  
boîte 200 g  
conserve DLC 4 ans



**Canard Royal entier /  
canard entier désossé, rôti, cuisiné,  
farcé au foie gras 30%**  
frais sous-vide  
env. 1,9 kg  
DLC 1 mois + 2°C



**Magret de canard  
au foie gras 20%**  
frais sous-vide  
env. 400 g  
DLC 3 mois + 2°C



**1 Demi oie confite**  
boîte 1450 g  
consève DLC 4 ans



**Cuisse de canard**  
boîte 4 p - 1450 g / 10, 11 p - 4 kg  
bocal 2 p - 730g  
**1 demi canard confit**  
boîte 1450 g  
consève DLC 4 ans



**Manchons de canard confits**  
boîte 25 p - 4 kg  
bocal 5 p - 750 g  
consève DLC 4 ans



**Gésiers de canard confits**  
boîte 5 p - 400 g  
60 p - 4kg  
consève DLC 4 ans



**Viande de canard confite désossée**  
poche 3 kg  
sous-vide DLC 1 mois + 2°C



**Cuisse de canard confites**  
sous vide 1, 5 pièces - DLC 2 mois + 2°C  
seau 12, 25 cuisses - DLC 4 mois + 2°C



**Cuisse de canard à l'os confites**  
seau 15 cuisses  
DLC 4 mois + 2°C



**Saucisses de canard confites**  
sous-vide 280 g - DLC 3 mois + 2°C  
bocal conserve 780 g - DLC 4 ans



**Manchons de canard confits**  
seau 30 manchons - DLC 4 mois + 2°C  
sous-vide 4 manchons - DLC 2 mois + 2°C



**Gésiers de canard confits**  
sous vide 10 & 20 gésiers - DLC 2 mois + 2°C  
seau 60 gésiers - DLC 4 mois + 2°C



**Graisse de canard**  
barquette 390 g - DLC 4 mois + 2°C  
bocal 320 g - conserve DLC 4 ans



**Graisse de canard**  
boîte 350 g, 3,5 kg  
consève DLC 4 ans



**Graisse de canard**  
seau 4,5 kg  
DLC 4 mois + 2°C

## Plats Cuisinés Frais



**Tourte au foie gras et pommes**  
à réchauffer  
barquette 130 g  
frais DLC 2 mois + 2°C



**Lentilles saucisses**  
350 g



**Blanquette de veau nature**  
300 g  
riz basmati 350 g



**Axoa de veau pomme vapeur**  
300 g



**Poulet Basquaise**  
300 g



**Poulet à l'oignon pomme vapeur**  
330 g

frais DLC 6 mois + 2°C



**Escalopes de foie gras poêlées**  
sauce : pommes, raisins, orange, morilles, Périgueux  
à réchauffer  
barquette 120 à 140 g  
frais DLC 2 mois + 2°C



**Bolognaise de canard nature**  
300 g  
pâtes 350 g



**Canard à l'orange nature**  
300 g  
riz basmati 350 g



**Parmentier de canard**  
350 g



**Casoulet au confit de canard**  
400 g



**Axoa de canard pomme vapeur**  
300 g

frais DLC 6 mois + 2°C

## Plats Cuisinés Conserves



**Axoa de canard**  
bocal 400, 780 g  
**Axoa de veau**  
bocal 780 g  
consève DLC 4 ans



**Cassoulet aux manchons de canard confits**  
bocal 780 g / boîte 400 g  
consève DLC 4 ans



**Garbure au confit de canard**  
bocal 400, 780 g  
consève DLC 4 ans



**Piperade à la basquaise**  
bocal 400, 780 g  
consève DLC 4 ans



**Haricots blancs cuisinés**  
**Haricots tarbais cuisinés**  
bocal 400, 780 g  
consève DLC 4 ans



**Cèpes cuisinés à l'huile**  
bocal 200, 350, 520 g  
consève DLC 2 ans



**Terrine de canard  
cuite au four**  
terrine 1,1 kg  
DLC 45 jours + 2°C



**Terrine de canard  
au poivre vert**  
barquette 1 kg  
DLC 6 mois + 2°C



**Rillettes 100% canard**  
barquette 1 kg & 270 g - DLC 6 mois + 2°C  
bol 2 kg - DLC 45 jours + 2°C



**Rillons de canard**  
bol 2 kg  
DLC 45 jours + 2°C



barquette sous vide kg, 270 g  
terrine sous vide kg  
bol sous vide 2 kg



**Terrine de canard  
aux olives**  
bocal 175 g  
consERVE DLC 4 ans



**Pâté basque  
au piment d'espelette**  
boîte 130, 200 g  
consERVE DLC 4 ans



**Rillettes 100% canard**  
boîte 130, 1450 g / bocal 175 g  
consERVE DLC 4 ans



**Rillons de canard**  
boîte 130, 1450 g / bocal 175 g  
consERVE DLC 4 ans



**Terrine de canard**  
bocal 175 g / boîte 130 g  
consERVE DLC 4 ans



**Terrine de canard  
au piment d'espelette**  
bocal 175 g / boîte 130 g  
consERVE DLC 4 ans



**Terrine de campagne**  
bocal 175 g / boîte 130 g  
consERVE DLC 4 ans



## Produits Crus



Foie gras de canard extra



Magret de canard



Côtes de canard  
sous vide par 3 - 450 g



Tournedos de canard  
sous vide par 2 - 320 g



Cuisses de canard



Veste de canard



Canard entier  
avec ou sans foie

---

DLC 4 jours / vrac - sous papier  
DLC 12 jours / produits crus sous vide +2°C

DLC 18 mois / surgelés -18°C

---



Aiguillettes de canard  
sous vide 300 et 450 g



Cœurs de canard  
sous vide 350 et 500 g



Saucisses de canard crues  
sous vide par 6 - 500 g

## Spécialités Fumées, Séchées



Magret fumé  
et Magret séché  
sous-vide 350 g  
DLC 60 jours + 2°C



Magret fumé  
et Magret séché  
sous-vide 90 g  
DLC 30 jours + 2°C



Magret séché  
fourré au foie gras  
sous-vide 200 & 400 g  
DLC 60 jours + 2°C



Saucisses de canard  
séchées  
sous-vide 140 g  
DLC 45 jours + 2°C

LES DÉLICES DE SAINT ORENS

SARL Ferme de Jeansarthe

500, Route de Le Leuy - 40500 Cauna

Landes - France

Tél. : +33 (0)5 58 71 12 21 - Fax : +33 (0)5 58 76 30 81

[www.delices-saint-orens.com](http://www.delices-saint-orens.com)