



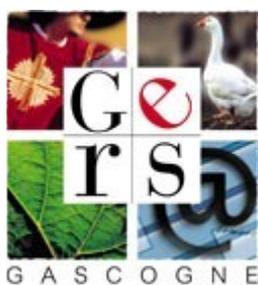
Association Sportive, Culturelle et d'Entraide d'Indre et Loire

61 avenue de Grammont
CS74105
37041 Tours cedex 1

Contacts activité
Patricia POUPINEAU
02 47 60 54 16



PRODUITS DU GERS 2022



FOIES GRAS – CONFITS PLATS CUISINÉS – PÂTÉS

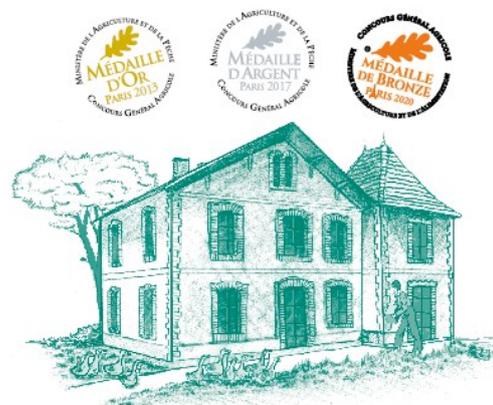
L'ASCE 37 vous propose une commande des produits du Gers
« Les pots d'Anne » Ferme de Peyroulet
au Pays de l'Armagnac en Gascogne

Oies et Canards sont élevés à la ferme au maïs grain.
La fabrication des conserves est faite
dans les locaux agréés par les services vétérinaires
Les produits sont cuisinés selon la tradition gasconne
sans colorant ni conservateur.

(Voir Lettre ci-après)

Livraison début décembre

DATE LIMITE D'INSCRIPTION IMPÉRATIVE : lundi 31 octobre 2022



BULLETIN D'INSCRIPTION – « Produits du Gers 2022 »

Nom – Prénom :
Service :
tél. :

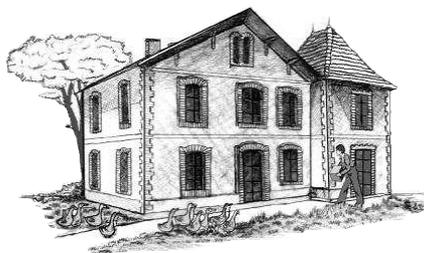
Montant total de votre commande :

A retourner au CVRH de Tours
58, rue Roger Salengro
37000 - TOURS
à l'attention de Patricia POUPINEAU
CONFIDENTIEL - PERSONNEL

Chèque à l'ordre de l'ASCE 37
BC à joindre au bulletin d'inscription

FABE Mireille & Laurent
LES POTS D'ANNE

2392 route de la Grave
32440 Castelnau d'Auzan Labarrère



Ferme de Peyroutet

Peyroutet, le 24 août 2022

Madame, Monsieur, Chers Clients,

Malgré le contexte de crise sanitaire que nous subissons depuis trop longtemps maintenant, nous ressentons tous le besoin de se faire plaisir autour de bons mets. C'est pourquoi nous avons continué de fabriquer nos produits avec une passion inchangée.

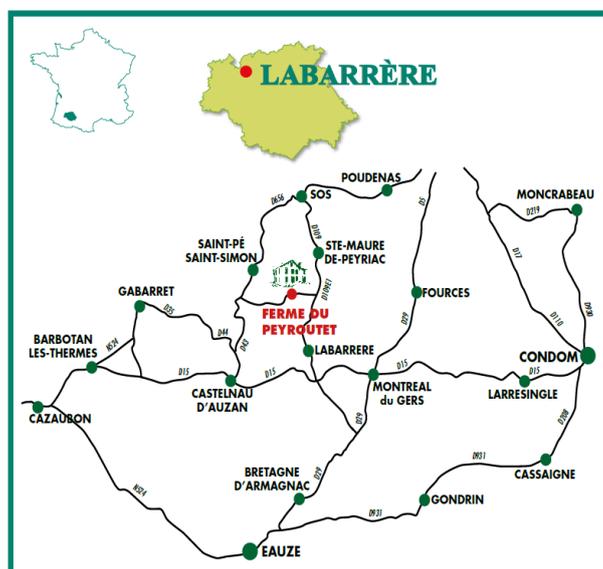
En cuisine, nous nous activons pour élaborer tous nos produits gascons (**foies gras, confits, cassoulets, garbures, pâtés, rillettes, cous farcis, magret fourré au foie gras, daubes, magrets séchés...**) qui agrémenteront vos tables pour des repas de famille ou de fêtes.

Comme à notre habitude, nous vous proposons des produits de grande qualité, garantie par le soin apporté à chaque étape (élevage, engraissement, transformation ...) tout en respectant une traçabilité, depuis l'arrivée des canetons et oisons au premier jour jusqu'au produit fini.

La grippe aviaire a impacté le début de l'exercice 2022 avec un abattage préventif de notre élevage, malgré des canards testés négatifs. Nous donnons actuellement notre maximum afin de produire un stock suffisant pour répondre à la demande importante sur la fin de l'année. Dans ce contexte difficile, nous vous remercions de la fidélité que vous accordez à nos produits.

Dans l'attente de vous lire ou de vous recevoir, nous vous prions de croire Madame, Monsieur, cher client à l'assurance de nos sentiments dévoués.

Mireille et Laurent FABE



	Prix TTC	Quantité	Total
FOIE GRAS			
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER			
ingrédients : fois gras de canard, sel, poivre			
Bocal	125 gr - 2/3 parts	19,00 €	
	180 gr - 3/4 parts	25,00 €	
	300 gr - 5/6 parts	38,00 €	
	425 gr - 8/10 parts	50,00 €	

FOIE GRAS D'OIE ENTIER

ingrédients : fois gras d'oie, sel, poivre

Bocal	125 gr - 2/3 parts	25,00 €	
	180 gr - 3/4 parts	31,00 €	
	300 gr - 5/6 parts	50,00 €	
	425 gr - 8/10 parts	62,00 €	



BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD

ingrédients : fois gras de canard, eau, sel, poivre

Boite	90 gr - 3/4 parts	9,00 €	
	190 gr - 7/8 parts	18,00 €	
	320 gr - 12/14 parts	30,00 €	

BLOC DE FOIE GRAS D'OIE

ingrédients : fois gras d'oie, eau, sel, poivre

Boite	90 gr - 3/4 parts	11,50 €	
	190 gr - 7/8 parts	23,00 €	

PÂTÉS

PÂTÉS AU FOIE DE CANARD 25 % foie gras

ingrédients : viande canard/porc, foie gras, œufs, sel, poivre, échalotes

Boite	130 gr - 2/3 parts	5,20 €	
Boite/Bocal	180 gr - 3/4 parts	7,00 €	

PÂTÉS DE CANARD PARFUMÉ À L'ARMAGNAC 25 % foie gras

ingrédients : viande de canard/porc, 10 % foie gras de canard, œufs, sel, poivre, échalotes, 0,5 % d'armagnac

Boite	130 gr - 2/3 parts	4,00 €	
Boite/Bocal	180 gr - 3/4 parts	5,40 €	

COU DE CANARD FARCI

30 % foie gras

ingrédients : farce (viande canard/porc, morceaux foie gras de canard, œufs, sel, poivre, échalotes), peau de cou

Boite	190 gr - 3/4 parts	9,00 €	
Boite	380 gr - 5/6 parts	15,00 €	
Boite	540 gr - 8/10 parts	21,00 €	

BALLOTINE DE CANARD

ingrédients : ½ canard désossé, farce (viande canard/porc, échalotes), foie gras canard (12%), sel, poivre

Bocal	1 kg - 10/12 parts	35,00 €	
-------	--------------------	---------	--

FRITONS DE CANARD

25 % foie gras

ingrédients : peau, viande de canard confite, ail, sel, poivre

Boite	130 gr - 2/3 parts	4,00 €	
Boite	180 gr - 3/4 parts	5,40 €	

MAGRETS

MAGRET DE CANARD SÉCHÉ

sous-vide	270 gr - séché	11,20 €	
sous-vide	100 gr - séché tranché	5,80 €	

CONFITS

CONFITS DE CANARD

ingrédients : viande de canard, graisse, sel et poivre

Boite/Bocal	900 gr - 2 cuisses, 2 parts	12,00 €	
	1200 gr - 3 cuisses, 3/4 parts	17,00 €	
	1400 gr - 4 cuisses 4/5 parts	20,00 €	
	1000 gr - 1/2 canard 3/4 parts (1 aile +1 cuisse)	15,50 €	
Boite/Bocal	500 gr - 1 magret 1/2 part	10,00 €	

MANCHONS DE CANARD CONFITS

ingrédients : viande de canard, graisse, sel et poivre

Boite/Bocal	900 gr - 5 manchons - 4/5 parts	8,50 €	
-------------	---------------------------------	--------	--

CONFITS D'OIE

ingrédients : viande d'oie, graisse, sel et poivre

Boite/Bocal	920 gr - 1 cuisse, 1/2 part	14,00 €	
	920 gr - 1 aile, 1/2 part	14,00 €	

GÉSIEERS DE CANARD OU D'OIE CONFITS

ingrédients : gésiers de canard ou d'oie, graisse, sel, poivre

Boite	220 gr - 3 gésiers de canard, 3/4 parts	5,50 €	
Boite	380 gr - 5 gésiers de canard, 5/6 parts	8,80 €	
Boite	380 gr - 3 gésiers d'oie, 5/6 parts	10,50 €	

COEURS DE CANARD FOURRÉS AU FOIE GRAS

ingrédients : 5 cœurs de canard confits, 10 % de foie gras, sel et poivre

Boite	200 gr - 4/5 parts	9,20 €	
-------	--------------------	--------	--

MAGRET DE CANARD FOURRÉ AU FOIE GRAS

ingrédients : magret de canard, foie gras de canard (100gr), sel et poivre

Boite	500 gr - 4/5 parts	20,00 €	
-------	--------------------	---------	--

GRAISSE D'OIE OU DE CANARD ASSAISONNÉE

ingrédients : graisse d'oie ou de canard, sel

Boite	300 gr (canard)	2,80 €	
Boite	600 gr (canard)	5,40 €	
Boite	300 gr (oie)	3,20 €	

RILLETES

RILLETES DE CANARD AU FOIE GRAS

ingrédients : viande de canard, foie gras de canard (20%), graisse de canard, sel, poivre, épices

Boite	130 gr - 2/3 parts	5,00 €	
Boite/Bocal	180 gr - 3/4 parts	6,40 €	

RILLETES PUR CANARD

ingrédients : viande de canard, graisse de canard, sel, poivre, épices

Boite	130 gr - 2/3 parts	4,00 €	
Boite/Bocal	180 gr - 3/4 parts	5,40 €	

RILLETES PUR OIE

ingrédients : viande d'oie, graisse d'oie, sel, poivre, épices

Boite	130 gr - 2/3 parts	4,50 €	
Boite/Bocal	180 gr - 3/4 parts	6,00 €	

PLATS CUISINÉS

GARBURE GASCONNE AU CONFIT DE CANARD

ingrédients : manchons de canard confits 23 %, choux, pommes de terre, carottes, haricots blancs, navets, ail, jus cuisinés, aromates

Boite/Bocal	1000 gr - 2/3 parts	11,20 €		
-------------	---------------------	---------	--	--

CUISSES DE CANARD AUX RAISINS

ingrédients : 2 cuisses de canard, jus et grains de raisins 20 %, sel, poivre

Bocal	900 gr - 2/3 parts	14,00 €		
-------	--------------------	---------	--	--

DAUBE DE CANARD AUX PRUNEAUX FLAMBÉE À L'ARMAGNAC

ingrédients : manchons de canard, sauce (vin des côtes de Gascogne, carottes, oignons), 3 % de pruneaux, champignons de Paris émincés, sel, poivre, épices, Armagnac

Boite/Bocal	780 gr – 4 manchons – 3/4 parts	11,20 €		
-------------	---------------------------------	---------	--	--

Boite/Bocal	1000 gr – 6 manchons 5/6 parts	16,00 €		
-------------	--------------------------------	---------	--	--

DAUBE D'OIE AUX PRUNEAUX FLAMBÉE À L'ARMAGNAC

ingrédients : viande d'oie sauce (vin des côtes de Gascogne, carottes, oignons), 3 % de pruneaux, champignons de Paris émincés, sel, poivre, épices, Armagnac

Bocal	1000 gr – 5/6 parts	21,00 €		
-------	---------------------	---------	--	--

CASSOULET GASCON AU CONFIT DE CANARD

ingrédients : haricots blancs, magret de canard confit 22 %, saucisse et poitrine de porc, jus cuisiné, ventrèche, sel, aromates

Bocal	420 gr – 1 part	8,80 €		
-------	-----------------	--------	--	--

Boite/Bocal	800 gr – 2 parts	13,40 €		
-------------	------------------	---------	--	--

Boite/Bocal	1300 gr – 3 à 4 parts	16,00 €		
-------------	-----------------------	---------	--	--

CASSOULET GASCON AU CONFIT D'OIE

ingrédients : haricots blancs, confit d'oie 22 %, saucisse et poitrine de porc, jus cuisiné, ventrèche, sel, aromates

Bocal	1300 gr – 3 à 4 parts	17,00 €		
-------	-----------------------	---------	--	--

HARICOTS CUISINÉS

ingrédients : haricots blancs, jus cuisiné, sel, aromates

Boite/Bocal	800 gr – 2/3 parts	5,80 €		
-------------	--------------------	--------	--	--

COLIS

FILET DÉCOUVERTE EN PARTS DE 130 GR

Pâté au foie gras de canard, pâté à l'Armagnac, rillettes de canard, rillettes de canard au foie gras, fritons de canard

20,00 €		
---------	--	--

FILET DÉCOUVERTE EN PARTS DE 180 GR

Pâté au foie gras de canard, pâté à l'Armagnac, rillettes de canard, rillettes de canard au foie gras, fritons de canard

26,00 €		
---------	--	--

Nombre de quantités

TOTAL

Nom – Prénom :

Service :

Tél. :

Chèque à l'ordre de l'ASCE 37