



FERME DU MAS ROUDIÉ

EARL DU MAS ROUDIÉ
ELEVEUR-PRODUCTEUR
EN QUERCY
LE MAS ROUDIÉ
46600 GIGNAC





LA FERME DU MAS ROUDIÉ

46600 Gignac - LOT

La ferme, placée aux confins de trois départements : Lot, Corrèze, Dordogne, se situe à Gignac, petit village du Lot, situé non loin de Rocamadour, Saint Cirq Lapopie, Sarlat.

Nous pratiquons une agriculture extensive et respectueuse de notre environnement. Nos oies et nos canards sont élevés sur notre ferme, de façon traditionnelle.

Nous ne sommes plus que quelques-uns à maîtriser réellement toutes les étapes qui concourent à l'élaboration du Foie gras : élevage, gavage, conserverie, commercialisation. C'est un savoir-faire précieux devenu rare aujourd'hui.

Ce respect des gestes traditionnels et des cycles biologiques vous garantit une qualité de foie et de viande exceptionnelle. Nos oisons et canetons arrivent à la ferme âgés d'un jour seulement. Ils grandissent dans nos parcs, en plein air et en toute liberté durant 4 à 5 mois (âge adulte).

Toutes nos céréales sont garanties sans OGM. Nos oies et canards sont élevés et gavés sur la ferme, abattus et découpés dans un abattoir agréé CEE. Nos foies gras, rillettes, confits, pâtés sont préparés au sein d'un laboratoire agréé aux normes européennes. Sans additifs, ni conservateurs.



L'OIE

Foie Gras d'oie entier 130 - 180 - 320g

Il sera merveilleux sur des toasts de pain grillé, simplement accompagné d'un verre de vin blanc!

Gésiers d'oie confits 330g

4 à 5 gésiers à émincer chauds. Une idée simple et gourmande pour agrémenter toutes les salades de votre choix.

Confit d'oie 700g

2 cuisses confites.

Conseil de préparation : pour garder le moelleux de nos confits et pour les sortir facilement de leur bocal, défigez la graisse au bain-marie.

Haricots à la graisse d'oie 780g

Des haricots lingots finement cuisinés à la graisse d'oie, dans une sauce aux petits légumes. Prêt à gratiner ou à réchauffer.

Cassoulet au confit d'oie 780 - 1600g

Confits d'oie, saucisses de porc, poitrines de porc... le tout cuit à la graisse d'oie puis mijoté avec une sauce à la tomate et accompagné de haricots lingots.

PÂTÉS FINS

Le Pâté du Mas Roudié 130 -180 -330 g

Le fondant et le parfum de cet assemblage de foie gras (33%), de viande de canard et de chair de porc fera, à n'en pas douter, chavirer vos papilles !

Le Pâté Caussenois 130 g

La note acidulée de la liqueur de noix artisanale apporte une grande délicatesse à ce pâté fin.

Le Pâté au Safran du Quercy 130 g

Le moelleux et le parfum de cet assemblage de foie gras (33%), de viande de canard et de chair de porc, aromatisé aux Safran du Quercy, adouci par l'ajout d'une pointe de chocolat, saura vous convaincre !

Le Pâté de porc au foie gras de canard 180 - 330 g

Avec 60% de Foie Gras, c'est le plus traditionnel et le plus moelleux de nos pâtés : un cœur de foie gras enrobé de farce de porc... Le produit idéal pour accompagner vos entrées festives.

Millefeuille de magret au foie gras 330g

Une association idéale et parfaitement équilibrée de magret et de foie gras, à déguster en entrée.



CONFITS

Confit de canard 700g

2 cuisses confites.

Manchons confits 700g

5 à 6 manchons.

Gésiers confits 330g

4 à 5 gésiers à émincer chauds. Idéal pour agrémenter les salades.

Pure Graisse de canard 330g

100% graisse de canard de première fonte.

SPÉCIALITÉS GASTRONOMIQUES

Cuisses de canard rôties au miel 750 g

Deux cuisses revenues dans une sauce onctueuse parfumée au miel toutes fleurs du Quercy et au thym. Une explosion de parfums en bouche...

Parmentier de canard 750 g

Mariage simplement délicieux entre de la pomme de terre traditionnelle simplement brisée et de la viande de canard hachée, salée, poivrée et cuite à la graisse de canard.

Cassoulet au confit de canard 780 - 1600 g

Confits de canard, saucisses de porc, poitrines de porc... le tout cuit à la graisse de canard puis mijoté avec une sauce à la tomate et accompagné de haricots lingots.

Quercynotte – Manchons de canard aux lentilles 780 - 1600 g

Plus fin et plus fondant que sa cousine la lentille, le Lentillon de Champagne (AOC) garni de manchons de canard, de lard fumé et de carottes, le tout accompagné d'une sauce savoureuse aux petits légumes, satisfera les plus exigeants d'entre vous !

Haricots à la graisse de canard 780g

Des haricots lingots finement cuisinés à la graisse de canard, dans une sauce aux petits légumes. Prêt à gratiner ou à réchauffer.



FOIE GRAS DE CANARD

Foie Gras de canard entier 130 -180 -320 g

Produit noble par excellence, notre foie gras est seulement assaisonné de sel et de poivre, et de rien d'autre ! Vous retrouverez ainsi la saveur originelle du foie gras d'antan.

Foie Gras de canard entier mi-cuit 130 -180 g

Contrairement au foie gras en conserve traditionnelle, le foie gras mi-cuit a été pasteurisé au lieu d'être stérilisé. Ce type de cuisson (dont la température est moins élevée que celle de la stérilisation) a pour effet de préserver toute la finesse et le fondant du foie gras !

Foie Gras de canard entier truffé 130 -180 g

L'alliance du foie gras et de la truffe en fait un met d'exception. Vous trouverez un bel équilibre entre la puissance de la truffe noire du Périgord (Tuber Melanosporum) et la douceur de notre foie gras.

LES SALAISONS

Magret de canard séché

Nos magrets ont toute la finesse d'un jambon de pays avec le goût et l'arôme du canard en plus.

Magret de canard fumé

Nos magrets ont toute la finesse d'un jambon de pays avec le goût et l'arôme du canard en plus. Nos magrets sont fumés au bois de chêne et sont assaisonnés avec des herbes (thym, laurier) et des épices (coriandre) pour un parfum très typé ! Idéal pour les salades, apéritifs, entrées gourmandes...

Saucisse sèche

Saucisse sèche à 75 % de magret de canard

Magret d'oie séché

Toute la finesse d'un jambon de pays avec le goût et l'arôme en plus.

Magret d'oie fumé

Toute la finesse d'un jambon de pays avec le goût et l'arôme en plus.

PRODUITS FRAIS

Magret de canard frais extra paré S/V

Côtes de canard S/V

Foie gras de canard extra S/V

Foie gras de canard éveiné extra S/V

Ballotin de Foie gras de canard mi-cuit S/V 200g

Cuisses de canard confites S/V par 1

Rillettes de canard LS 200g

Fritons de canard LS 200g



LA GAMME CLASSIQUE

Rillettes pure oie 130 g

Préparées avec de la viande d'oie cuite à la graisse d'oie et simplement assaisonnées de sel et de poivre, ces rillettes pure oie sont très goûteuses et peu grasses. A consommer sans modération à toute heure de la journée !

Lot de 3 Rillettes pure oie 130 g

Peu grasses, les rillettes du Mas Roudié seront parfaites pour vos apéritifs, sur des toasts.
100 % viande d'oie.
Servir frais.

Bloc de foie gras d'oie 65 - 135 g

Se déguste à l'heure de l'apéritif, sur toasts de pain de campagne.
Servir frais.

Lot Bleu - Blanc - Rouge (3 x 130 g)

1 rilette pur Canard 130g, 1 pâté de canard au chaudron 130g, 1 terrine de canard au magret fumé 130g

