






# LE MAS ROUDIÉ

## Catalogue 2024 Epicerie



Foie gras de canard		UVC	Pâtés Fins et Rillettes		UVC
			<i>(Pâtés avec 30% de Foie gras).</i>		
 Foie Gras de canard entier 130g	12	Le Pâté du Mas Roudié 130g	12		
 Foie Gras de canard entier 180g	12	Le Pâté du Mas Roudié 180g	12		
 Foie Gras de canard entier 320g	12	Le Pâté du Mas Roudié 330g	12		
Foie gras de canard entier <b>truffé</b> 130g	12	Le Pâté Caussenoix 130 g	12		
Foie gras de canard entier <b>truffé</b> 180g	12	Le Pâté au Safran du Quercy 130g	12		
Suprême de foie gras de canard 130g	12	Le Pâté aux Genièvre 130g	12		
Suprême de foie gras de canard 180g	12	Le Pâté aux Herbes 130g	12		
Pâtés Fins et Rillettes		UVC	Sauces et Confits		UVC
Millefeuille de magret au foie gras 180g	12	Lot Terrines Bleu-Blanc-Rouge (3 x 130 g) <i>(pâté caussenoix,  rillettes pur canard, pâté mas roudié)</i>	12		
Millefeuille de magret au foie gras 330g	12	Sauce au foie gras 130g	12		
Le Pâté de porc au foie gras de canard 180g <i>(60% de Foie gras).</i>	12	Sauce aux cèpes 130g	12		
Le Pâté de porc au foie gras de canard 330g <i>(60% de Foie gras).</i>	12	Sauce au Curry 130g	12		
 Rillettes pur canard 130g	12	Sauce à l'orange 130g	12		
 Rillettes pur canard 180g	12	Confit de canard 2 cuisses 700g	6		
 Rillettes pur canard 330g	12	Manchons de canard confits 700g	6		
		Gésiers de canard confits 330g	12		
		Pure Graisse de canard 320g	12		



**Le Mas Roudié**  
46 600 Gignac

✉ [commandelemasroudie@gmail.com](mailto:commandelemasroudie@gmail.com)



# LE MAS ROUDIÉ

## Catalogue 2024 Epicerie



Spécialités Gastronomiques	UVC	L'Oie	UVC
Civet de canard au vin de Cahors et aux pruneaux 750g	6	Foie Gras d'oie entier 130g	12
		Foie Gras d'oie entier 180g	12
Cuisses de canard rôties au miel 750g	6	Foie Gras d'oie entier 320g	12
Parmentier de canard 750g	6	Bloc de foie gras d'oie 65 g	12
		Bloc de foie gras d'oie 130 g	12
Cassoulet au confit de canard 780g	6	Suprême de foie gras d'oie 130g	12
		Suprême de foie gras d'oie 180g	12
Cassoulet au confit de canard 1600g	6	Rillettes pure oie 130g	12
Haricots à la graisse de canard 780g	6	Rillettes pure oie 180g	12
		Rillettes pure oie 330g	12
Quercynotte – Manchons de canard aux lentilles 780g	6	Lot de 3 Rillettes pure oie (3 x 130 g)	12
		Gésiers d'oie confits 330g	12
Quercynotte – Manchons de canard aux lentilles 1600g	6	Pure graisse d'oie 320g	12
		Confit d'oie 2 cuisses 700g	6
Choucroute au confit de canard 780g	6	Haricots à la graisse d'oie 780g	6
Choucroute au confit de canard 1530g	6	Cassoulet au confit d'oie 780g	6
		Cassoulet au confit d'oie 1600g	6
Manchons de canard au curry 780g	6	Cou farci 400g	6
Manchons de canard à l'orange 780g	6		



**Le Mas Roudié**  
46 600 Gignac

✉ [commandelemasroudie@gmail.com](mailto:commandelemasroudie@gmail.com)



# LE MAS ROUDIÉ

## Catalogue 2024

### FRAIS

À conserver entre 0° et +4°C

#### Produits Frais

Poids  
unitaire (kg)

#### Produits Frais

Poids  
unitaire (kg)

Foie gras de canard entier mi-cuit 130g 12 unités

Foie gras de canard entier mi-cuit 180g 12 unités

Foie gras de canard entier mi-cuit 320g 12 unités

Magret de canard frais paré S/V 0.450

Aiguillettes de canard S/V x8 0.300

Côtes de canard S/V x4 0.500

Cœurs de canard frais S/V x10 0.300

Foie gras de canard Extra TOUT VENANT S/V 0.450

Foie gras de canard EXTRA S/V 0.450

Foie gras de canard EXTRA EVEINE S/V 0.450

Ballotin foie gras de canard entier mi-cuit S/V 0.200

Cuisses de canard confites S/V x1 0.220

Rillettes de canard LS 200 g 0.200

Fritons de canard LS 200 g 0.200

Magret de canard séché entier 0.250

Magret de canard fumé entier 0.250

Magret de canard séché TRANCHÉ 0.080

Magret de canard fumé TRANCHÉ 0.080

Magret de canard fourré au foie gras 0.200

Saucisse sèche de canard (75% de magret) 0.200

Saucisse Fraîche de canard (75% de magret) 0.420

Canard gras AVEC Foie 4,5

Canard gras SANS Foie 4

Carcasse de canard 0.800

Cuisses fraîches 1

Manchons frais 1

*Pour toute question, n'hésitez pas à nous contacter par mail :*

*[commandelemasroudie@gmail.com](mailto:commandelemasroudie@gmail.com)*



**Le Mas Roudié**  
46 600 Gignac

✉ [commandelemasroudie@gmail.com](mailto:commandelemasroudie@gmail.com)

