Nos produits :

Le foie gras de canard entier est préparé à l'ancienne. Il se déguste à température ambiante sans trop de fantaisie avec un apport de fleur de sel, ou plus original accompagné de compotée légèrement sucrée à votre convenance.

Le foie gras mi-cuit marque sa différence par la cuisson beaucoup moins élevée que la conserve. Cela permet de mettre en évidence le fondant du foie gras. Il bonifiera vos entrées accompagnées de pointes d'asperges des Landes, servies avec un vin blanc moelleux type Jurançon.

Le cou de canard farci se tranche bien froid pour faciliter la coupe. Cette entrée relativement élaborée charmera votre tablée par le côté terroir et en même temps par la finesse du foie gras.

La ballotine de canard au foie gras est un roulé à la farce paysanne entourant un « ballotin de foie gras ». Cette entrée que l'on tranche généreusement à la sortie du réfrigérateur est un petit bijou culinaire et une découverte goûteuse. La cuisson façon « galantine » d'autrefois offre une texture et un fondant surprenant.

Le magret fourré au foie gras est un magret de canard gras mis en maturation comme un jambon de Bayonne auquel nous avons intégré dans sa longueur du foie gras. A la coupe vous serez subjugué par l'esthétique de la présentation et au goût vous soulignerez le fondant du foie et la texture charnue du magret.

Le cassoulet traditionnel cuisiné à la graisse de canard est préparé dans un bouillon de légumes à l'ancienne afin d'y mijoter les haricots blancs, nous ajoutons ensuite la cuisse de canard lentement confite ainsi qu'une saucisse de Toulouse « maison ».

L'axoa de canard est une spécialité du Pays Basque. Il s'agit d'un émincé de viande de canard cuisiné avec des poivrons et du piment d'Espelette auquel nous agrémentons du célèbre jambon de Bayonne. Ce plat rustique vous fera voyager dans les contrées et les profondeurs des terres d'Euskadi (Pays Basque).

La cuisse de canard confite est salée à la main au sel de Salies de Béarn puis est cuite lentement dans la graisse de canard. Elle se réchauffe une fois dégraissée à la poêle ou au four jusqu'à l'obtention d'une peau légèrement grillée.

Située aux portes de la Chalosse, cette petite conserverie familiale respecte l'art de la tradition du Sud-Ouest.

Elle puise sa matière première dans ses élevages landais situés à proximité. Le gavage se fait traditionnellement au maïs grain entier.

Notre savoir-faire authentique, transmis de génération en génération, nos étapes de fabrication manuelle et la qualité de nos canards, vous garantissent des produits de qualité sans additif ni conservateur.

Nous aurons le plaisir de vous accueillir sur nos Salons de fin d'année :

- - Foire des terroirs
Ormoy Village Essonne
Place de la mairie
Du 04 avril au 06 avril 2025

Retrouvez également toute notre gamme de produits sur notre site internet :
www.foiegras-monblanc.fr

foie gras
MONBLANC

FOIE GRAS MONBLANC
Pascal Monblanc

Pascal Monblanc
130, Avenue de la Chalosse
64300 Sault de Navailles

Tél : 05.59.67.20.33

Email : salons@foiegras-monblanc.fr

Site : www.foiegras-monblanc.fr

FOIE GRAS DE CANARD

Mi-cuit – DLC = de 6 mois à 1 an

*Foie gras entier – poche rétractable 320g	43,50 €
*Foie gras entier – poche rétractable 400g	50,00 €
* Foie gras entier – poche rétractable 200 g	30,00 €
* Foie gras au sel	160 €/kg

Conserve – DLC = 4 ans

* Foie gras entier – bocal 80 g	13,00 €
* Foie gras entier – bocal 125 g	20,00 €
* Foie gras entier – bocal 180 g	28,00 €
* Foie gras entier – bocal 300 g	42,00 €
* Foie gras entier – bocal 400 g	53,00 €

BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD

Conserve – DLC = 4 ans

* Bloc de foie gras – boite 60 g	5,50 €
* Bloc de foie gras 30% morceaux – boite 130 g	9,50 €

ENTREES

Mi-cuit – DLC = 45 jours

* Magret de canard séché tranché – sous vide 100 g	6,50 €
* Magret fourré au bloc de foie gras – poche s/v le kg	65,00 €

Conserve – DLC = 4 ans

* Pâté gourmand 320g	20,00 €
* Graisserons – verrine 190g	5,00 €
* Pâté de canard – verrine 190g	6,00 €
* Pâté au piment d'Espelette -verrine 190g	4,50 €
* Rillettes de canard – verrine 190g	6,00 €
* Rillettes de canard – boite 120g	4,00 €
* Rillettes de canard au foie gras – verrine 190g	8,00 €
* Rillettes de canard au foie gras – boite 120g	5,50 €
* Cou de canard farci – boîte 400 g	16,50 €
* Asperges des Landes – bocal 550 g	16,00 €

CONFITS

Boîte – DLC = 4 ans

* Demi-canard 1 aile + 1 cuisse	20,00 €
* Confit 5 gésiers – boîte 0,4 kg	9,50 €
* Confit 2 cuisses – boîte 1 kg	13,00 €
* Confit 4 cuisses – boîte 1,5 kg	22.00 €
* Confit 6 manchons – boîte 1.5 kg	11,50 €
* Saucisse de porc confit	9,80 €

PRODUITS FRAIS

Produits sous vide – DLC = 10 jours

* Rôtis de magret de canard au foie gras – le kg	41,00 €
* Rôti de magret de canard – le kg	31,00 €
* Magret de canard – le kg	27,00 €
* Foie gras extra déveiné (400g-600g) – le kg	60,00 €
* Foie gras 1er choix (600g -700g) – le kg	52,00 €

PLATS CUISINES

Conserve – DLC = 4 ans

* Cassoulet de canard prestige – pot 750 g 2 pers	14.00 €
* Cassoulet de canard prestige – pot 1650 g 4 pers	25.00 €
* Axoa de canard – verrine 400 g 2 pers	12,00 €
* Axoa de canard – verrine 800 g 4 pers	20,00 €
* Piperade maison – pot 750 g	7,00 €
* Ris de veau – verrine 400 g 2 pers	18,50 €
* Ris de veau – verrine 800 g 4 pers	36,00 €
* Cèpes cuisinés à l'huile 350g	21,00 €
* Haricot cuisinés 750g	6,50 €