



DUPERIER

ARTISAN CONSERVEUR



S.A.S. DUPERIER & FILS

40250 SOUPROSSE

Tél. : 05 58 44 23 23

Fax : 05 58 44 22 98



www.duperier.fr

e-mail : contact@duperier.fr

T A R I F V A L A B L E J U S Q U ' A U 3 0 J U I N 2 0 2 2



Nos Récompenses

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER CONSERVE

- *Médaille d'argent : 2019*
Concours Général Agricole de Paris
- *Médaille d'Or : 2017*
Concours Général Agricole de Paris
- *Médaille de Bronze : 2012 - 2013*
Concours Général Agricole de Paris
- *1^{er} Dégustation Gault-Millau : 1995*



FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT

- *Médaille d'Or : 2010-2019*
Concours Général Agricole de Paris
- *Médaille d'Argent : 2012 - 2014*
Concours Général Agricole de Paris
- *Médaille d'Argent : 2009*
(Cuisson au torchon)
Concours Général Agricole de Paris
- *Médaille de Bronze : 2008 - 2015 - 2016*
Concours Général Agricole de Paris
- *Master Européen : 1998*
- *Lauréat d'Or Européen : 1994*



FOIE GRAS D'OIE ENTIER CONSERVE

- *Médaille de bronze : 2019*
Concours Général Agricole de Paris



FRITONS DE CHALOSSE

- *Médaille d'Argent : 2014*
Concours Général Agricole de Paris



ET POUR L'ENSEMBLE DE NOS FOIES GRAS ET PLATS CUISINÉS

- *Diplôme Maison de Qualité* (Club Prosper Montagné)
- *Coq d'Or 1999 / 2017* (Les Gourmands Associés)
- *Membre du Collège Culinaire de France*

***IMPORTANT !
A la livraison, vérifiez
impérativement le nombre
de colis et l'état du contenu.***

sommaire

- Nos récompenses
- Nos produits frais et mi-cuit sous vide 2 / 3
- Nos foies gras de canard
et nos foies gras d'oie 4 / 5
- Nos blocs de foie gras 5
- Nos entrées fines : chaudes et froides 6
- Nos pâtés gastronomiques 7
- Nos confits de canard 8
- Nos confits d'oie 8
- Nos plats cuisinés 9 / 10 / 11 / 12 / 13
- Nos produits divers 13
- Nos accessoires 13
- Notre cave 13
- Nos coffrets cadeaux 14 / 15 / 16 / 17 / 18
- Conditions de vente • Transport • Garantie 19
- Un savoir-faire traditionnel 20
- IGP, qu'est-ce-que c'est ? 21

NOS PRODUITS FRAIS ET MI-CUIT SOUS-VIDE

*Dès réception, tous nos produits frais et mi-cuit
doivent être impérativement mis au réfrigérateur (entre 2° et 6°).*

<i>D.L.C. = Date Limite de Consommation</i>	Prix T.T.C. au kg
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT	
<i>FFCMC4 (env. 250 g) D.L.C. : 40 jours 4/5 parts</i>	124,00 €
<i>FFCMC5 (env. 500 g) D.L.C. : 40 jours 10/12 parts</i>	120,00 €
TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT	
<i>FTFCMCTR (1 tranche) (50 g) D.L.C. : 30 jours 1 part</i>	140,00 €
<i>FTFCMC2 (env. 200 g) Conservation 6 mois environ 4/5 parts</i>	134,00 €
<i>FTFCMC5 (env. 500 g) Conservation 6 mois environ 10/12 parts</i>	130,00 €
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT AU PIMENT D'ESPELETTE	
<i>FFCMCP1 (env. 250 g) D.L.C. : 40 jours 4/5 parts</i>	124,00 €
<i>FFCMCP2 (env. 500 g) D.L.C. : 40 jours 10/12 parts</i>	120,00 €
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT AU TORCHON	
<i>FFCT2 (env. 500 g) D.L.C. : 30 jours (présenté dans un torchon)... 10/12 parts</i>	135,00 €
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT AU TORCHON AU PIMENT D'ESPELETTE	
<i>FFCTP1 (env. 500 g) D.L.C. : 30 jours (présenté dans un torchon)... 10/12 parts</i>	135,00 €
FOIE GRAS D'OIE ENTIER MI-CUIT	
<i>FFOMC2 (env. 500 g) D.L.C. : 40 jours 8/10 parts</i>	200,00 €
TERRINE DE GRAS D'OIE ENTIER MI-CUIT	
<i>FTFOMC2 (env. 200 g) D.L.C. : 6 mois 4/5 parts</i>	210,00 €
FOIE GRAS DE CANARD EXTRA CRU	
<i>FFCA6 (À CUISINER) (550 - 650 g) D.L.C. : 12 jours..... 5/6 parts</i>	68,00 €
FOIE GRAS DE CANARD EXTRA CRU DÉVEINÉ SPÉCIAL TERRINE	
<i>FFCAD (À CUISINER) (550 - 650 g) D.L.C. : 12 jours..... 5/6 parts</i>	75,00 €
MAGRET DE CANARD	
<i>FMCFR10 (env. 400 g) D.L.C. : 15 jours..... 2 parts</i>	25,00 €
CÔTES DE CANARD (3 pièces)	
<i>FCOTEC1 (400 à 450 g) D.L.C. : 15 jours..... 1/2 parts</i>	33,50 €
TOURNEDOS DE CANARD (2 pièces)	
<i>FTOURNE (380 à 400 g) D.L.C. : 15 jours 2 parts</i>	40,00 €

<i>D.L.C. = Date Limite de Consommation</i>		Prix T.T.C. au kg
RÔTI DE MAGRET DE CANARD AUX ÉPICES		
FMCRI1	(900 - 1000 g) D.L.C. : 15 jours 4/5 parts	31,00 €
RÔTI DE MAGRET DE CANARD FOURRÉ AU FOIE GRAS NOUVEAU		
FMCIRFG1	(1000 g) D.L.C. : 15 jours 4/5 parts	44,00 €
RÔTI DE MAGRET DE CANARD AUX FIGUES ET AU MIEL DE ROMARIN		
FMCIRFIG2	(900 - 1000 g) D.L.C. : 15 jours 4/5 parts	37,00 €
RÔTI DE MAGRET DE CANARD AUX POIVRONS		
FMCIRPOI2	(900 - 1000 g) D.L.C. : 15 jours 4/5 parts	33,00 €
RÔTI DE MAGRET DE CANARD AUX CÈPES		
FMCIRCEP2	(900 - 1000 g) D.L.C. : 15 jours 4/5 parts	44,00 €
RÔTI DE MAGRET DE CANARD AUX ÉCHALOTES CONFITES		
FMCIRCECH2	(900 - 1000 g) D.L.C. : 15 jours 4/5 parts	33,00 €
AIGUILLETES DE CANARD		
FAC4	(500 g) D.L.C. : 15 jours 3/4 parts	22,00 €
MAGRET FOURRÉ ENTIER AU FOIE DE CANARD		
FMCFF1	(env. 400 g) D.L.C. : 60 jours 4/6 parts	62,00 €
MAGRET FOURRÉ TRANCHÉ AU FOIE DE CANARD		
FMCFFT1	(env. 100 g) D.L.C. : 30 jours 3/4 parts	76,00 €
COU DE CANARD FARCI AU FOIE ENTIER		
FCF2	(env. 500 g) D.L.C. : 60 jours 8/10 parts	45,50 €
COU DE CANARD FARCI AU FOIE TRANCHÉ		
FCFT3	(200 g) D.L.C. : 30 jours 4 parts	50,00 €
MAGRET FUMÉ ENTIER		
FMCFU2	(380 - 400 g) D.L.C. : 60 jours 8/10 parts	50,00 €
MAGRET FUMÉ TRANCHÉ		
FMCFUT4	(plaq. 100 g) D.L.C. : 60 jours 4/5 parts	58,00 €
MAGRET SÉCHÉ ENTIER		
FMCS2	(350 - 380 g) D.L.C. : 60 jours 6/8 parts	56,00 €
MAGRET SÉCHÉ TRANCHÉ		
FMCS3	(plaq. 100 g) D.L.C. : 60 jours 4/5 parts	65,00 €
SAUCISSE SÈCHE PUR CANARD		
FSAUCS3	(200 g) D.L.C. : 60 jours 4/6 parts	50,00 €

***Les produits frais sont exclusivement livrés
sous 24/48h par transport express.***

Barèmes de poids du transport :
0-5 kg / 5-10 kg / 10-15 kg / 15-20 kg



NOS FOIES GRAS DE CANARD

sans additif ni conservateur



Réf.	Poids net	Prix Kg	Prix Unit.
Foie gras mi-cuit à conserver de +2 à +4°.			
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT (BOCAL)			
<i>Ingrédients : foie gras de canard, sel, poivre.</i>			
CFCMCB0	90 g 1 part	166,67 €	15,00 €
CFCMCB1	120 g 2/3 parts	158,33 €	19,00 €
CFCMCB2	200 g 3/4 parts	145,00 €	29,00 €
CFCMCB3	300 g 5/6 parts	139,33 €	41,80 €
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT (BOITE)			
<i>Ingrédients : foie gras de canard, sel, poivre.</i>			
CFCMC0	65 g 1/2 parts	163,08 €	10,60 €
CFCMC1	130 g 2/3 parts	146,15 €	19,00 €
CFCMC4	400 g 7/8 parts	125,00 €	50,00 €
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER AU POIVRE DE MADAGASCAR MI-CUIT (BOCAL)			
<i>Ingrédients : foie gras de canard, sel, poivre de Madagascar.</i>			
CFCMCMADB18	180 g 3/4 parts	150,00 €	27,00 €
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER (BOCAL)			
<i>Ingrédients : foie gras de canard, sel, poivre.</i>			
CFCB0	90 g 1 part	166,67 €	15,00 €
CFCB1	120 g 2/3 parts	158,33 €	19,00 €
CFCB2	200 g 3/4 parts	145,00 €	29,00 €
CFCB3	300 g 5/6 parts	139,33 €	41,80 €
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER AU PIMENT D'ESPELETTE (BOCAL)			
<i>Ingrédients : foie gras de canard, sel, piment d'Espelette.</i>			
CFCPB1	120 g 2/3 parts	158,33 €	19,00 €
CFCPB2	200 g 3/4 parts	145,00 €	29,00 €
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER AU POIVRE DE MADAGASCAR (BOCAL)			
<i>Ingrédients : foie gras de canard, sel, poivre de Madagascar.</i>			
CFCMADB18	180 g 3/4 parts	150,00 €	27,00 €
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER (BOÎTE)			
<i>Ingrédients : foie gras de canard, sel, poivre.</i>			
CFC2	200 g 3/4 parts	134,00 €	26,80 €
CFC3	260 g 4/5 parts	129,62 €	33,70 €
CFC4	400 g 6/8 parts	125,00 €	50,00 €
CFC5	500 g 8/10 parts	121,40 €	60,70 €

Réf.	Poids net	Prix Kg	Prix Unit.
FOIE GRAS DE CANARD POCHÉ AU VIN DE MADIRAN “FAÇON HÉLÈNE DARROZE” MI-CUIT (BOCAL) 			
Ingrédients : foie gras de canard, vin de Madiran, sel, poivre.			
CFCMCVPB1	120 g.....	2/3 parts 162,50 €	19,50 €
DOUCEUR DE FOIE GRAS DE CANARD ENTIER AU MIEL D'ACACIA (BOCAL) 			
Ingrédients : foie gras de canard, miel d'acacia 3%, sel, poivre.			
CDFCMAB1	125 g.....	2/3 parts 156,00 €	19,50 €

NOS FOIES GRAS D'OIE

Réf.	Poids net	Prix Kg	Prix Unit.
FOIE GRAS D'OIE ENTIER Ingrédients : foie gras d'oie, sel, poivre.			
CF02	200 g.....	3/4 parts 225,00 €	45,00 €
CF03	260 g.....	4/5 parts 215,38 €	56,00 €
CF04	400 g.....	6/8 parts 205,00 €	82,00 €
CF02BOCAL	200 g bocal	3/4 parts 235,00 €	47,00 €

NOS BLOCS DE FOIE GRAS

Réf.	Poids net	Prix Kg	Prix Unit.
BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD AVEC MORCEAUX APPARENTS Ingrédients : foie gras de canard, morceaux de foie gras de canard 30 %, eau, sel, poivre.			
CBF1	130 g.....	3/4 parts 90,77 €	11,80 €
CBF2	200 g.....	4/5 parts 84,00 €	16,80 €
CBF4	400 g.....	8/10 parts 81,25 €	32,50 €
BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD Ingrédients : foie gras de canard, eau, sel, poivre.			
CPF0	70 g.....	2 parts 77,14 €	5,40 €
CPF1	130 g.....	3/4 parts 69,23 €	9,00 €
CPF4	400 g.....	8/10 parts 60,00 €	24,00 €
MOUSSE LANDAISE 30 % foie gras Ingrédients : foie gras de canard 30 %, foie de volaille, œufs, sel, poivre, Armagnac.			
CML	130 g.....	2/3 parts 36,92 €	4,80 €
BLOC DE FOIE GRAS D'OIE AVEC MORCEAUX APPARENTS Ingrédients : foie gras d'oie, morceaux de foie gras d'oie 50 %, eau, sel, poivre.			
CBF02	200 g.....	4/5 parts 125,00 €	25,00 €

NOS ENTRÉES FINES

Réf.	Poids net	Prix Kg	Prix Unit.
ENTRÉES CHAUDES			
VELOUTÉ AU FOIE GRAS DE CANARD			
<i>Ingrédients : foie gras de canard, pommes de terre, choux-fleurs, carottes, blancs de poireaux, sel, poivre.</i>			
CVFG	800 g.....	3 parts 12,50 €	10,00 €
PARMENTIER GOURMAND DE CANARD			
râpé de pommes de terre à la viande de canard			
<i>Ingrédients : pommes de terre, maigre de canard, foie gras de canard, cèpes, confiture d'échalotes, sel, poivre.</i>			
CPGC	130 g.....	1 part 47,69 €	6,20 €
PARMENTIER GOURMAND DE CANARD			
AU MIEL DE ROMARIN			
<i>Ingrédients : pommes de terre, maigre de canard, foie gras de canard, miel de romarin, sel, poivre.</i>			
CPGCM	280 g.....	2 parts 35,71 €	10,00 €
ENTRÉES FROIDES			
CAILLE FARCIE AU FOIE GRAS			
<i>Ingrédients : caille 130 g, foie gras de canard 50 g, gelée, Floc de Gascogne, sel, poivre.</i>			
CCFF	180 g.....	2 parts 71,11 €	12,80 €
COU FARCI			
<i>Ingrédients : peau de cou de canard, viande de porc, foies de volailles, foie gras, Armagnac, sel, poivre, œufs, épices.</i>			
CCF	400 g.....	8/10 parts 38,75 €	15,50 €
GALANTINE DE VOLAILLE			
<i>Ingrédients : viande de dinde et de porc, bloc foie gras de canard, foie de volaille, œufs, lait, sel, poivre, épices, Armagnac.</i>			
CGV	270 g.....	4/5 parts 38,89 €	10,50 €
MAGRET FOURRÉ			
AU BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD			
<i>Ingrédients : magret de canard, bloc foie gras de canard, gelée, sel, sel nitrité, poivre.</i>			
CMFF	550 g.....	8/10 parts 45,45 €	25,00 €

Suggestions de Préparation

FOIE GRAS DE CANARD ET OIE ENTIER : servir de 8° à 12°.

L'exsudation de graisse peut atteindre 30% pour le foie gras entier d'oie ou de canard.

BLOC ET MOUSSE : servir de 4° à 6°.

NOS PÂTÉS ET L'ENSEMBLE DE NOS ENTRÉES FROIDES

FOURRÉES AU FOIE GRAS : servir de 4° à 6° C.

RILLETES ET FRITONS :

sur pain grillé, peuvent accompagner les fruits de mer.

CONFITS DE CANARD OU D'OIE :

les faire dorer très rapidement côté peau dans une poêle sèche ou sous le grill d'un four électrique.

NOS PÂTÉS GASTRONOMIQUES

Réf.	Poids net		Prix Kg	Prix Unit.
PÂTÉ GOURMAND				
<i>Ingrédients : foie gras de canard 50%, viande de canard, foie de volaille, sel, poivre.</i>				
CPG1	130 g.....	2/3 parts	53,85 €	7,00 €
PÂTÉ MAISON avec foie de canard				
<i>Ingrédients : poitrine et foie de porc, foie gras de canard, œufs, lait, sel, poivre, épices, Armagnac.</i>				
CP1	130 g.....	2/3 parts	26,15 €	3,40 €
CP2	195 g.....	4/5 parts	24,10 €	4,70 €
PÂTÉ « LE LANDAIS »				
<i>Ingrédients : poitrine de porc, foie de volaille, bloc foie gras de canard 20 %, œufs, sel, poivre, épices.</i>				
CPL1	130 g.....	2/3 parts	36,15 €	4,70 €
CPL2	190 g.....	4/5 parts	34,21 €	6,50 €
PÂTÉ BASQUE				
<i>Ingrédients : poitrine, épaule et foie de porc, œufs, bouillon, assaisonnement, piment d'Espelette.</i>				
CPBASQ1	130 g.....	2/3 parts	20,77 €	2,70 €
CPB2	195 g.....	4/5 parts	19,49 €	3,80 €
PÂTÉ CAMPAGNARD				
<i>Ingrédients : poitrine et foie de porc, œufs, sel, poivre, épices.</i>				
CPCAMP1	130 g.....	2/3 parts	20,77 €	2,70 €
CPCAMP2	195 g.....	4/5 parts	19,49 €	3,80 €
PÂTÉ DU MARSAN				
<i>Ingrédients : viande de canard gras, foie gras de canard, foie de volaille, œufs, lait, sel, poivre.</i>				
CMA1	130 g.....	2/3 parts	29,23 €	3,80 €
PÂTÉ DE VOLAILLE AUX PIGNONS				
<i>Ingrédients : poitrine de porc, foie de volaille, sel, poivre, pignons, œufs, Floc de Gascogne, Armagnac.</i>				
CPV	195 g.....	4/5 parts	20,00 €	3,90 €
PÂTÉ DE SANGLIER				
<i>Ingrédients : poitrine et foie de porc, viande de sanglier 35 %, œufs, bouillon, sel, poivre, genièvre, Armagnac.</i>				
GPS	195 g.....	4/5 parts	20,51 €	4,00 €
FRITONS DE CHALOSSE 30 % foie de canard				
<i>Ingrédients : maigre, gras de canard, foie gras de canard 30 %, sel, poivre.</i>				
CF1	130 g.....	2/3 parts	35,38 €	4,60 €
CF2	270 g.....	5/6 parts	29,26 €	7,90 €
RILLETES PUR CANARD				
<i>Ingrédients : maigre et gras de canard, sel, poivre.</i>				
CRC1	130 g.....	2/3 parts	26,92 €	3,50 €
CRC2	190 g.....	4/5 parts	25,79 €	4,90 €
RILLETES PURE OIE				
<i>Ingrédients : maigre et gras d'oie, sel, poivre.</i>				
CRO2	190 g.....	4/5 parts	30,00 €	5,70 €



NOS CONFITS DE CANARD



Réf.	Poids net	Prix Kg	Prix Unit.
CONFIT DE CANARD GRAS cuisiné dans sa graisse			
Ingrédients : viande de canard, graisse, sel.			
CC	1 cuisse		
	500 g..... 1 part	15,20 €	7,60 €
C2C	2 cuisses		
	800 g..... 2 parts	17,00 €	13,60 €
C6C	5/6 cuisses		
	2000 g..... 5/6 parts	15,00 €	30,00 €
CA	1 aile		
	500 g..... 2 parts	29,60 €	14,80 €
C2A+	2 ailes		
	1150 g..... 4/6 parts	23,48 €	27,00 €
C5A	4/5 ailes		
	2000 g..... 8/10 parts	23,25 €	46,50 €
CA+C+	1 aile + 1 cuisse		
	1150 g..... 3/4 parts	20,43 €	23,50 €
C3A+3C	3 ailes + 3 cuisses		
	2000 g..... 9 parts	20,00 €	40,00 €

NOS CONFITS DE CANARD

C6M	6 manchons		
	1000 g 3 parts	11,00 €	11,00 €
C6G	6 gésiers		
	390 g..... 4/6 parts	25,38 €	9,90 €

NOS CONFITS D'OIE

CONFIT D'OIE			
Ingrédients : viande d'oie, graisse, sel.			
CAO	1 aile		
	950 g..... 3 parts	22,11 €	21,00 €
CCO	1 cuisse		
	950 g..... 2 parts	13,16 €	12,50 €
C1A+CO	1 aile + 1 cuisse d'oie		
	1200 g..... 5 parts	23,17 €	27,80 €
GRAISSE DE CANARD OU D'OIE			
CG1	graisse		
	700 g.....	7,43 €	5,20 €

NOS PLATS CUISINÉS

CANARD et OIE

Réf.	Poids net	Prix Kg	Prix Unit.
AIGUILLETES SAUCE BRUYÈRE			
<i>Ingrédients : viande de canard gras 50 %, champignons de Paris, jambon, miel, Madère, fond de viande, sel, poivre, amidon.</i>			
CASB	500 g.....	3 parts 28,00 €	14,00 €
AXOA DE CANARD (bocal) canard finement coupé, cuisiné aux poivrons rouges et verts			
<i>Ingrédients : viande de canard, poivrons rouges et verts, oignons, fond de légumes, ail, sel, piment d'Espelette.</i>			
CAXOA	700 g.....	3 parts 20,00 €	14,00 €
BRAISÉ DE CANARD FAÇON BOLOGNAISE			
<i>Ingrédients : tomates, maigre de canard 40%, carottes, oignons, ail, thym, sel, poivre, sucre, amidon.</i>			
CBCB	400 g.....	2 parts 15,50 €	6,20 €
CANARD BASQUAISE (bocal)			
<i>Ingrédients : viande de canard, tomates, poivrons rouges et verts, oignons, huile de tournesol, huile d'olive, amidon, sel, poivre, sucre, épices.</i>			
CCBAS	700 g.....	3 parts 17,14 €	12,00 €
CANARD A L'OIGNON (bocal)			
<i>Ingrédients : viande de canard, oignons, vin blanc, fond de volaille, sel, poivre.</i>			
CCOIG	700 g.....	3 parts 17,14 €	12,00 €
CASSOULET LANDAIS (à la cuisse de canard gras confite)			
<i>Ingrédients : haricots blancs, cuisses de canard gras confites 20 %, saucisses porc confites 15 %, ventrèche, bouillon de volaille, tomates, ail, sel, poivre, amidon.</i>			
CCLC1	600 g.....	1 part 14,67 €	8,80 €
CCLC	1050 g.....	3 parts 13,33 €	14,00 €
CASSOULET RENAISSANCE (au magret de canard gras confit)			
<i>Ingrédients : haricots tarbais (60%), magret de canard gras (20%), saucisses de Toulouse, ventrèche, couennes, foie gras 3%, bouillon (fond de volaille), tomates, carottes, sel, poivre, épices, amidon.</i>			
CCLCR	1050 g.....	3 parts 19,05 €	20,00 €
CHOUROUTE LANDAISE			
<i>Ingrédients : choux, pommes de terre, cuisse de canard confite, saucisses fumées pur canard, magret fumé, bouillon de légumes, vin blanc, sel, poivre.</i>			
CCHOUL	1300 g.....	3 parts 10,62 €	13,80 €
DAUBE DE MANCHONS			
<i>Ingrédients : manchons de canard 50 %, vin rouge, champignons de Paris frais, carottes, oignons, couennes, jambon, pruneaux, sel, poivre, Madère, amidon.</i>			
CDM	1100 g.....	3 parts 13,64 €	15,00 €
CDMB	850 g (bocal).....	2 parts 15,88 €	13,50 €

NOS PLATS CUISINÉS

CANARD et OIE

Réf.	Poids net	Prix Kg	Prix Unit.
MAGRET DE CANARD AUX LENTILLES			
<i>Ingrédients : lentilles 450 g, magret de canard 200 g, ventrèche, carottes, oignons, sel, poivre, amidon.</i>			
CMCL	840 g.....	3 parts 18,45 €	15,50 €
POT AU FEU AU CONFIT D'OIE			
<i>Ingrédients : bouillon de légumes, légumes (pommes de terre, choux, carottes, navets, poireaux), cuisse d'oie, sel, poivre.</i>			
CPAF	1300 g.....	3 parts 11,15 €	14,50 €
SAUTÉ DE CANARD AUX CÈPES			
<i>Ingrédients : cuisses de canard gras désossées, cèpes morceaux, fond de volaille, vin rouge, carottes, oignons, champignons de Paris frais, sel, poivre, amidon.</i>			
CSCC	800 g.....	3/4 parts 21,00 €	16,80 €
CSCCB	700 g (bocal).....	2/3 parts 24,00 €	16,80 €

GIBIER

Réf.	Poids net	Prix Kg	Prix Unit.
CIVET DE LIÈVRE au vin de Tursan			
<i>Ingrédients : lièvre 50 %, vin de Tursan 20 %, champignons de Paris frais, carottes, jambon, oignons, sel, poivre, Armagnac, amidon.</i>			
CCL	800 g.....	3/4 parts 17,50 €	14,00 €
DAUBE DE SANGLIER au vin de Tursan			
<i>Ingrédients : sanglier 50 %, vin de Tursan 20 %, champignons de Paris frais, jambon, carottes, oignons, genièvre, sel, poivre, Armagnac, amidon.</i>			
CDS1	400 g.....	2 parts 21,00€	8,40 €
CDS	800 g.....	3/4 parts 19,38 €	15,50 €
SALMIS DE PALOMBES (2) au vin de Tursan			
<i>Ingrédients : palombes 50 %, vin de Tursan 20 %, champignons de Paris frais, jambon, oignons, sel, poivre, Armagnac, amidon.</i>			
CSP	800 g.....	3/4 parts 22,25 €	17,80 €

Suggestions de Préparation

NOS PLATS CUISINÉS

se réchauffent à feu doux

dans une cocotte ou au bain-marie, boîte ouverte.

NOS PLATS CUISINÉS

BŒUF, VEAU et PORC

Réf.	Poids net	Prix Kg	Prix Unit.
DAUBE DE BŒUF			
<i>Ingrédients : viande de bœuf 50 %, vin de Tursan, fond de volaille, ventrèche, carottes, oignons, sel, poivre, amidon.</i>			
CDB1	400 g.....	2 parts 20,50 €	8,20 €
CDB	800 g.....	3/4 parts 18,50 €	14,80 €
GRAS DOUBLE A LA LANDAISE			
<i>Ingrédients : panse de bœuf, pied de veau, couennes, légumes, vin blanc, tomates, sel, poivre, ail, thym, cayenne.</i>			
CGD1	400 g.....	2 parts 13,75 €	5,50 €
CGD	800 g.....	3/4 parts 11,50 €	9,20 €
JARRET DE PORC DÉSOSSÉ CONFIT			
<i>Ingrédients : jarret de porc désossé, graisse, sel, poivre.</i>			
CJP	450 g.....	2/3 parts 12,67 €	5,70 €
LANGUE DE BŒUF			
<i>Ingrédients : langue de bœuf 50 %, fond de viande, champignons de Paris frais, vin blanc, Madère, oignons, assaisonnements, amidon.</i>			
CLB1	400 g.....	2 parts 21,25 €	8,50 €
CLB	800 g.....	3/4 parts 18,13 €	14,50 €
MITONNÉE DE VEAU FORESTIÈRE			
<i>Ingrédients : veau, champignons (bolets, pleurotes, cèpes, lactaires...), carottes, oignons, fond de veau, épices, amidon.</i>			
CMV	800 g.....	3/4 parts 16,25 €	13,00 €
RIS DE VEAU AU JURANÇON			
<i>Ingrédients : ris de veau 50 %, champignons de Paris frais, Jurançon moelleux 10%, jambon, fond de veau, oignons, sel, poivre, amidon.</i>			
CRV	600 g.....	3 parts 32,50 €	19,50 €
BOUDIN DU PAYS			
<i>Ingrédients : abats et sang de porc, légumes, sel, poivre.</i>			
CB1	200 g.....	3/4 parts 20,00 €	4,00 €
CONFIT DE PORC			
<i>Ingrédients : longe de porc, graisse de canard, ail, sel, poivre.</i>			
CCP	600 g.....	4/6 parts 24,17 €	14,50 €
SAUCISSES CONFITES			
<i>Ingrédients : viande de porc, graisse de canard, vin blanc, sel, poivre.</i>			
CS8	800 g.....	4/6 parts 13,50 €	10,80 €

VOLAILLE

Réf.	Poids net	Prix Kg	Prix Unit.
CAILLES AUX RAISINS (2)			
<i>Ingrédients : cailles 50 %, raisins 15 %, ventrèche, fond de veau, Jurançon, Armagnac, sel, poivre, amidon.</i>			
CCSR	600 g.....	2 parts 20,50 €	12,30 €
COQ au vin de Tursan			
<i>Ingrédients : coq 50 %, vin rouge, carottes, oignons grelots, ventrèche, fond de veau, sel, poivre, amidon.</i>			
CCV	800 g.....	3/4 parts 16,25 €	13,00 €

NOS PLATS CUISINÉS

SOUPE et LÉGUMES

Réf.	Poids net	Prix Kg	Prix Unit.
GARBURE LANDAISE GARNIE			
<i>Ingrédients : choux, pommes de terre, carottes, haricots blancs, citrouille, oignons, jambon, poireaux, ailerons et viande de canard, sel, poivre.</i>			
CGL	1100 g.....	3 parts 9,45 €	10,40 €
ASPERGES PELÉES À LA MAIN			
<i>Ingrédients : asperges, eau, acide citrique.</i>			
CAS	530 g.....	4/5 parts 22,26 €	11,80 €
CÈPES CUISINÉS à l'huile (Boletus Edulis)			
<i>Ingrédients : cèpes, huile, sel.</i>			
CC1	340 g.....	2/3 parts 51,47 €	17,50 €
CC2	680 g.....	4/6 parts 44,12 €	30,00 €
HARICOTS BLANCS cuisinés à la graisse de canard			
<i>Ingrédients : haricots, graisse de canard, tomate, oignons, sel, poivre, piments doux et cayenne.</i>			
CH4	410 g.....	2/3 parts 9,02 €	3,70 €
CH8	820 g.....	4/6 parts 7,56 €	6,20 €
HARICOTS TARBAIS cuisinés, sauce au foie gras			
<i>Ingrédients : haricots tarbaix, graisse de canard, couennes, tomate, foie gras 3%, oignons, sel, poivre, épices.</i>			
CHT4	410 g.....	2/3 parts 11,22 €	4,60 €
PIPERADE BASQUAISE aux légumes frais			
<i>Ingrédients : tomates, poivrons (verts et rouges), oignons, huile de tournesol, huile d'olive, amidon, sel, sucre, épices.</i>			
CPIPER1	800 g.....	4/6 parts 7,88 €	6,30 €

SAUCES

Réf.	Poids net	Prix Kg	Prix Unit.
• Pour accompagner vos foies gras frais			
SAUCE JURANÇON			
<i>Ingrédients : Jurançon moelleux, fond de viande, raisins blancs, sel, poivre, Madère, amidon.</i>			
CSJ1	200 g.....	17,00 €	3,40 €
• Pour accompagner vos viandes rouges			
SAUCE AUX CÈPES			
<i>Ingrédients : cèpes morceaux 25%, fond de volaille, vin rouge, carottes oignons, champignons de Paris frais, jambon, sel, poivre, amidon.</i>			
CSG1	200 g.....	18,50 €	3,70 €
SAUCE GRAND VENEUR			
<i>Ingrédients : vin rouge de Tursan, champignons de Paris frais, aromates de gibier, couennes, jambon, carottes, sel, poivre, Madère, amidon.</i>			
CSGV1	200 g.....	17,00 €	3,40 €

NOS PLATS CUISINÉS

POISSON

Réf.	Poids net	Prix Kg	Prix Unit.
LAMPROIE À LA BORDELAISE			
<i>Ingrédients : lamproie, poireaux, vin rouge, échalotes, sel, poivre.</i>			
CL1	400 g.....	2 parts 62,00 €	24,80 €
CL2	850 g.....	3/4 parts 55,88 €	47,50 €

NOS PRODUITS DIVERS

Réf.	Poids net	Prix Kg	Prix Unit.
SALÉ-SUCRÉ D'OIGNONS FRAIS			
<i>Ingrédients : oignons frais, sucre, vinaigre, sel, poivre.</i>			
CSSOIG	100 g.....	36,00 €	3,60 €
CONFIT DE FIGUES			
<i>Ingrédients : figues, sucre, pectine de fruits si nécessaire.</i>			
CCFIGUE	110 g.....	40,00 €	4,40 €
FLEUR DE SEL DE GUÉRANDE AU PIMENT D'ESPELETTE			
<i>Ingrédients : fleur de sel de guérande (90%), piment d'Espelette (10%).</i>			
CSELPIM	70 g.....	78,57 €	5,50 €
PIMENT D'ESPELETTE			
<i>Ingrédients : piment d'Espelette (100%).</i>			
CPIMESP	40 g.....	160,00 €	6,40 €

NOS ACCESSOIRES

DOB	OUVRE-BOÎTE DE SÛRETÉ		
	COUVERCLE REPOSITIONNABLE	(l'unité)	12,50 €
DCB	CLÉ À BOCAL	(l'unité)	3,00 €

NOTRE CAVE

• Pour accompagner nos Foies Gras

IGP LANDES • CUVÉE "Notre Dame de Brassempouy"

DDAMEBR (Moelleux)..... la bouteille 75 cl 7,80 €

JURANÇON "Domaine G. et P. Bordenave" 64360 Monein

DJSAVIN • CUVÉE SAVIN (Moelleux)

100 % Petit Manseng la bouteille 75 cl 20,00 €

DJHARM • CUVÉE HARMONIE (Moelleux)

100 % Gros Manseng la bouteille 75 cl 11,50 €

DJBURGUE "Domaine Burgué Séré" - 64110 Saint-Faust

(Moelleux)..... la bouteille 75 cl 12,90 €

• Pour accompagner nos Plats Cuisinés et nos Confits

GRAVES "Château Rieufret" - 33720 Saint-Michel de Rieufret

Médaille d'Argent Paris 2017

DGRAVES la bouteille 75 cl 10,50 €

MADIRAN "Château Laplace - Origine" - 64330 Aydie

DMADIRAN la bouteille 75 cl 10,80 €

Idées Coffrets Cadeaux *

* Les emballages peuvent être soumis à modifications suivant les disponibilités

Assortiment 3 Pâtés

PÂTÉ MAISON (boîte 130 g)

PÂTÉ LE LANDAIS 20% FOIE GRAS (boîte 130 g)

FRITONS DE CHALOSSE 30% FOIE GRAS (boîte 130 g)



CCABAS3P **CABAS TOILE DE JUTE** au prix de **16,50 €**

La Bonbonnière

PÂTÉ MAISON (boîte 130 g)

PÂTÉ LE LANDAIS 20% FOIE GRAS (boîte 130 g)

FRITONS DE CHALOSSE 30% FOIE GRAS (boîte 130 g)



CBONBON **BONBONNIÈRE VERRE** au prix de **16,50 €**

Le Tonnelet

PÂTÉ MAISON (boîte 130 g)

PÂTÉ LE LANDAIS 20% FOIE GRAS (boîte 130 g)

FRITONS DE CHALOSSE 30% FOIE GRAS (boîte 130 g)



CTONNEL **TONNEAU** au prix de **17,50 €**

Assortiment 5 Pâtés

PÂTÉ GOURMAND 50% FOIE GRAS (boîte 130 g)

PÂTÉ MAISON (boîte 130 g)

MOUSSE LANDAISE 20% FOIE GRAS (boîte 130 g)

RILLETTES PUR CANARD (boîte 130 g)

PÂTÉ DU MARSAN (boîte 130 g)



CCABAS5P **CABAS TOILE DE JUTE** au prix de **26,10 €**

Coffret Pruneau

DAUBE DE MANCHONS (boîte 1100 g)

PRUNEAU À L'ARMAGNAC (bocal 200 ml)

VIN PETIT GASCON (bouteille 75 cl)



CPRUNEA **PLATEAU CARTON** au prix de **31,00 €**

Coffret Produits Gourmands

**FOIE GRAS DE CANARD ENTIER
DES LANDES** (bocal 120 g)

PÂTÉ MAISON (boîte 130 g)

FRITONS DE CHALOSSE 30% FOIE GRAS (boîte 130 g)

PÂTÉ CAMPAGNARD (boîte 130 g)



CPROGOU **PANIER OSIER** au prix de **35,00 €**

Coffret Pique Nique

**FOIE GRAS DE CANARD
ENTIER DES LANDES** (bocal 120 g)

PÂTÉ LE LANDAIS 20% FOIE GRAS (boîte 130 g)

PÂTÉ BASQUE (boîte 130 g)

PÂTÉ DU MARSAN (boîte 130 g)

RILLETTES PUR CANARD (boîte 130 g)



CPIQUEN **CAISSE BOIS** au prix de **37,50 €**

Assortiment Complet

PÂTÉ DU MARSAN (boîte 130 g)

PÂTÉ GOURMAND 50% FOIE GRAS (boîte 130 g)

PÂTÉ MAISON (boîte 130 g)

MOUSSE LANDAISE 20% FOIE GRAS (boîte 130 g)

PÂTÉ LE LANDAIS 20% FOIE GRAS (boîte 130 g)

FRITONS DE CHALOSSE 30% FOIE GRAS (boîte 130 g)

RILLETTES PUR CANARD (boîte 130 g)

PÂTÉ BASQUE (boîte 130 g)

PÂTÉ CAMPAGNARD (boîte 130 g)



CCABAS9P **COFFRET FER** au prix de **42,00 €**

Coffret Jour de Fête

**FOIE GRAS DE CANARD ENTIER
DES LANDES** (bocal 120 g)

CJOUR120 **COFFRET** au prix de **21,70 €**

**ou FOIE GRAS DE CANARD ENTIER
DES LANDES** (bocal 200 g)

CJOUR200 **COFFRET** au prix de **31,50 €**

**ou FOIE GRAS DE CANARD ENTIER
DES LANDES** (bocal 300 g)

CJOUR300 **COFFRET** au prix de **44,60 €**



Coffret Campagnard

FOIE GRAS DE CANARD

ENTIER DES LANDES (bocal 120 g)

PÂTÉ LE LANDAIS 20% FOIE GRAS (boîte 130 g)

PÂTÉ MAISON (boîte 130 g)

FRITONS DE CHALOSSE 30% FOIE GRAS (boîte 130 g)

RILLETTES PUR CANARD (boîte 130 g)

VIN DE JURANÇON “ Vieux Chai ” (bouteille 37,5 cl)



CCAMPAG **COFFRET CARTON** au prix de **46,50 €**

Coffret Délice

FOIE GRAS DE CANARD

ENTIER DES LANDES (bocal 200 g)

VIN DE JURANÇON MOELLEUX (bouteille 75 cl)



CDELIC1 **COFFRET CARTON** au prix de **49,00 €**

Coffret Tête à Tête

FOIE GRAS DE CANARD

ENTIER DES LANDES (bocal 120 g)

PARMENTIER GOURMAND DE CANARD

AU MIEL DE ROMARIN (boîte 280 g)

CONFIT DE CANARD 2 CUISSSES (boîte 800 g)

PRUNEAUX INDIVIDUEL À L'ARMAGNAC (2 bokaux)



CTÊTEAT **PANIER FER** au prix de **53,00 €**

Coffret Savoureux

FOIE GRAS DE CANARD

ENTIER DES LANDES (bocal 120 g)

SAUTÉ DE CANARD AUX CÈPES (bocal 700 g)

CAILLE FARCIE AU FOIE GRAS (boîte 180 g)



CSAVOUR **COFFRET CARTON** au prix de **54,40 €**

Coffret Terroir

FOIE GRAS DE CANARD

ENTIER DES LANDES (bocal 120 g)

CONFIT DE CANARD 2 CUISSSES (boîte 800 g)

CAILLE FARCIE AU FOIE GRAS (boîte 180 g)

VIN "Château Rieufret" (bouteille 75 cl)



CTERROIR **CAISSE BOIS** au prix de **63,40 €**

Coffret Bon Vivant

FOIE GRAS DE CANARD

ENTIER DES LANDES (bocal 200 g)

SAUTÉ DE CANARD AUX CÈPES (boîte 800 g)

PÂTÉ LE LANDAIS 20% FOIE GRAS (boîte 190 g)

VIN "Château Rieufret" (bouteille 75 cl)



CBONVIV **COFFRET CARTON** au prix de **67,10 €**

Escapade Gourmande

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER

AU PIMENT D'ESPELETTE (bocal 200 g)

AXOA DE CANARD (bocal 700 g)

SALMIS DE PALOMBES (boîte 800 g)

PÂTÉ LE LANDAIS 20% FOIE GRAS (boîte 190 g)



CESCAPA **COFFRET CARTON** au prix de **73,30 €**

Coffret Gascon

GARBURE LANDAISE (boîte 1100 g)

FOIE GRAS DE CANARD

ENTIER DES LANDES (bocal 200 g)

CONFIT DE CANARD 1 AILE + 1 CUISSE (boîte 1150 g)

CÈPES CUISINÉS À L'HUILE (boîte 340 g)



CGASCON **PANIER OSIER** au prix de **87,50 €**

Coffret Prestige

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER

DES LANDES (bocal 200 g)

FOIE GRAS D'OIE ENTIER (bocal 200 g)

VIN DE JURANÇON MOELLEUX "Cuvée Savin"

Domaine Bordenave (bouteille 75 cl)



CPRESTI **COFFRET SAC ISOTHERME** au prix de **100,00 €**

Caisse Gourmande

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER

DES LANDES (bocal 120 g)

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER

AU PIMENT D'ESPELETTE (bocal 120 g)

COU DE CANARD FARCI (boîte 400 g)

SAUTÉ DE CANARD AUX CÈPES (boîte 800 g)

DAUBE DE BOEUF (boîte 800 g)

CANARD À L'OIGNON (bocal 700 g)

AXOA DE CANARD (bocal 700 g)

PÂTÉ DE VOLAILLES AUX PIGNONS (boîte 195 g)

PÂTÉ MAISON (boîte 195 g)

VIN DE JURANÇON "Vieux Chai" (bouteille 75 cl)



CCGOURM **CAISSE CARTON** au prix de **144,00 €**

*Pour toute composition personnalisée, n'hésitez pas à nous consulter
Les emballages peuvent être soumis à modifications suivant les disponibilités.*

CONDITIONS DE VENTE

Nos prix s'entendent toutes taxes (T.V.A. conserves, coffrets cadeaux et transport 5,5%, vins et accessoires 20%).

Le port est à la charge du client : tarif Express ou messagerie selon les produits.

La facture sera obligatoirement établie H.T., T.V.A. en sus.

A l'expédition, toute commande non accompagnée de son acompte de 50% minimum sera envoyée en contre-remboursement majorée de la taxe en vigueur.

Tous litiges, tant avec nos fournisseurs qu'avec nos clients, seront de la compétence du Tribunal de Dax, même en cas d'appel en garantie ou de pluralité de défendeurs.

TRANSPORT

Nos marchandises voyagent aux risques et périls du destinataire.

IMPORTANT

Recommandations à respecter lors de la livraison de votre colis :

- Ouvrez le colis et vérifiez la marchandise avant signature du bon de livraison (papier ou électronique).
- Ne vous laissez pas intimider par le livreur, il doit vous laisser la possibilité de contrôler le colis.
- Notez sur le bon de livraison tous les produits endommagés.

Dans le cas où le livreur ne voudrait pas attendre le déballage de la marchandise, indiquez impérativement sur le bordereau de livraison **“Sous réserve de déballage, le livreur n’ayant pas voulu attendre”** et faire contresigner ce dernier.

Toute anomalie doit être écrite, détaillée et explicite sur le bordereau du transporteur. Adressez une lettre recommandée au transporteur dans les 48 heures et merci de nous en informer rapidement.

ATTENTION : Les mentions “sous réserve de déballage”, “emballage en bon état” ou “sous réserves” ne sont pas valables en cas de litige.

Aucune réclamation ne sera acceptée en cas de non respect de ces recommandations.

Le port est à la charge du client : tarif Express ou messagerie selon les produits.

Produits frais : Transport Express.

GARANTIE

Toute boîte bombée retournée non oxydée en cours de garantie (1 an à compter de la date de livraison) sera remplacée à nos frais.

Il est toutefois recommandé d'entreposer nos conserves dans un endroit frais (+ 15° maxi) et sec, et de les consommer de préférence dans l'année de garantie.

Un savoir-faire traditionnel au service de la qualité et de l'authenticité

Robert DUPERIER propose toutes les saveurs... ou presque de l'exceptionnelle richesse de la gastronomie landaise : foies gras de canard ou d'oie, magrets, confits, mais aussi conserves de plats cuisinés, fritons, rillettes et pâtés dans la plus pure tradition landaise.

A la qualité remarquable et à la finesse naturelle des grands produits landais, vient s'ajouter un savoir-faire culinaire que la **famille DUPERIER** se transmet jalousement de génération en génération.

Les clients de **Robert DUPERIER**, de grands noms de la cuisine française, lui font confiance pour choisir leurs produits frais. Par leurs conseils, ils permettent aussi d'améliorer, au fil des années, des recettes traditionnelles.

Robert DUPERIER sélectionne sévèrement ses éleveurs gaveurs et surveille d'un œil attentif l'alimentation des palmipèdes en cours d'élevage et de gavage.

La structure familiale et artisanale répond aux normes d'hygiène européennes. Les contrôles permanents effectués à toutes les étapes de production (découpe, préparation, mise en conserve) garantissent une excellente qualité à l'ensemble des produits de la gamme.

**Robert DUPERIER a une passion... la gastronomie,
une obsession... la qualité.**



**CANARD À FOIE GRAS
DU SUD-OUEST**

(CHALOSSE - GASCOGNE
GERS - LANDES
PÉRIGORD - QUERCY)



IGP : qu'est-ce-que c'est ?

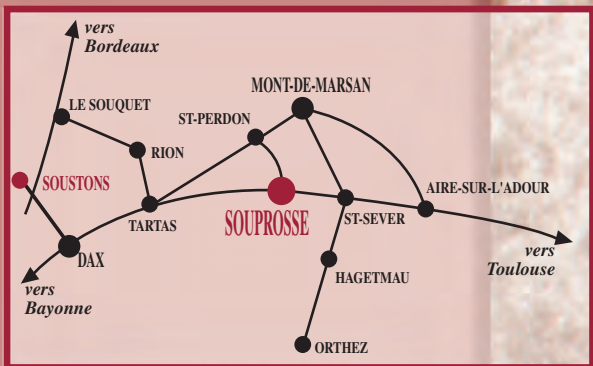
**L'I.G.P. est délivrée
par la Commission Européenne
et vise à valoriser les produits du terroir
de grande réputation.**

Protection et valorisation des produits agro-alimentaires

Cette dénomination garantit la production, la transformation et/ou l'élaboration des produits du terroir dans leur aire géographique d'origine. C'est l'assurance d'une qualité fidèle à la tradition culinaire et à sa réputation. Le système I.G.P. repose sur un cahier des charges contrôlé par des organismes agréés par les pouvoirs publics.

Pourquoi ces systèmes ?

L'I.G.P. certifie au consommateur la traçabilité intégrale des produits. Ils sont ainsi protégés des usurpations et des imitations, pour le plus grand plaisir des consommateurs.



Boutiques :

- 40250 SOUPROSSE
53 Avenue du 19 Mars 1962
Tél. 05 58 44 21 83
Horaires d'ouverture :
- du lundi au vendredi de 8h30/12h
et de 14h/18h30
- samedi : 9h/12h

- 40140 SOUSTONS
Place Robert Lassalle
Tél. 05 58 41 15 12
Horaires d'ouverture :
• lundi et samedi : 9h/12h30
• mardi - mercredi - jeudi et vendredi :
9h/12h - 15h/19h

**FAITES-NOUS CONNAITRE...
COMMUNIQUEZ NOS COORDONNÉES À VOS AMIS**



53 Avenue du 19 Mars 1962
40250 SOUPROSSE
Tél. 05 58 44 23 23

Place Robert Lassalle
40140 SOUSTONS
Tél. 05 58 41 15 12

www.duperier.fr
e-mail : contact@duperier.fr