



DUPERIER

ARTISAN CONSERVEUR



S.A.S. DUPERIER & FILS

40250 SOUPROSSE

Tél. : 05 58 44 23 23

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 4



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 d'Or : 2022**
Concours Général Agricole de Paris
- **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 de la marchandise
(bocaux, boîtes, bouteilles).*

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</i> (env. 250 g) D.L.C. : 40 jours 4/5 parts	142,00 €
<i>FFCMC5</i> (env. 500 g) D.L.C. : 40 jours 10/12 parts	138,00 €
TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT	
<i>FTFCMCTR</i> (1 tranche) (50 g) D.L.C. : 30 jours 1 part	165,00 €
<i>FTFCMC2</i> (env. 200 g) Conservation 6 mois environ 4/5 parts	154,00 €
<i>FTFCMC5</i> (env. 500 g) Conservation 6 mois environ 10/12 parts	150,00 €
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT AU PIMENT D'ESPELETTE	
<i>FFCMCP1</i> (env. 250 g) D.L.C. : 40 jours 4/5 parts	142,00 €
<i>FFCMCP2</i> (env. 500 g) D.L.C. : 40 jours 10/12 parts	138,00 €
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT AU TORCHON	
<i>FFCT2</i> (env. 500 g) D.L.C. : 30 jours (présenté dans un torchon). 10/12 parts	158,00 €
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT AU TORCHON AU PIMENT D'ESPELETTE	
<i>FFCTP1</i> (env. 500 g) D.L.C. : 30 jours (présenté dans un torchon). 10/12 parts	158,00 €
FOIE GRAS D'OIE ENTIER MI-CUIT	
<i>FFOMC2</i> (env. 500 g) D.L.C. : 40 jours 8/10 parts	240,00 €
TERRINE DE FOIE GRAS D'OIE ENTIER MI-CUIT	
<i>FTFOMC2</i> (env. 200 g) D.L.C. : 6 mois 4/5 parts	250,00 €
FOIE GRAS DE CANARD EXTRA CRU	
<i>FFCA6</i> (À CUISINER) (550 - 650 g) D.L.C. : 12 jours 5/6 parts	80,00 €
FOIE GRAS DE CANARD EXTRA CRU DÉVEINÉ SPÉCIAL TERRINE	
<i>FFCAD</i> (À CUISINER) (550 - 650 g) D.L.C. : 12 jours 5/6 parts	88,50 €
MAGRET DE CANARD	
<i>FMCFR10</i> (env. 400 g) D.L.C. : 15 jours 2 parts	30,80 €
CÔTES DE CANARD (3 pièces)	
<i>FCOTEC1</i> (400 à 450 g) D.L.C. : 15 jours 1/2 parts	38,60 €
TOURNEDOS DE CANARD (2 pièces)	
<i>FTOURNE</i> (380 à 400 g) D.L.C. : 15 jours 2 parts	44,00 €

<i>D.L.C. = Date Limite de Consommation</i>	Prix T.T.C. au kg
RÔTI DE MAGRET DE CANARD AUX ÉPICES FMCR1 (900 - 1000 g) D.L.C. : 15 jours 4/5 parts	34,50 €
RÔTI DE MAGRET DE CANARD AU FOIE GRAS FMCRFG1 (900 - 1000 g) D.L.C. : 15 jours 4/5 parts	52,00 €
RÔTI DE MAGRET DE CANARD AUX FIGUES ET AU MIEL DE ROMARIN FMCRFIG2 (900 - 1000 g) D.L.C. : 15 jours 4/5 parts	40,50 €
RÔTI DE MAGRET DE CANARD AUX POIVRONS FMCRPOI2 (900 - 1000 g) D.L.C. : 15 jours 4/5 parts	36,50 €
RÔTI DE MAGRET DE CANARD AUX CÈPES FMCRCEP2 (900 - 1000 g) D.L.C. : 15 jours 4/5 parts	48,00 €
RÔTI DE MAGRET DE CANARD AUX ÉCHALOTES CONFITES FMCRECH2 (900 - 1000 g) D.L.C. : 15 jours 4/5 parts	36,50 €
AIGUILLETES DE CANARD FAC4 (500 g) D.L.C. : 15 jours 3/4 parts	26,00 €
MAGRET FOURRÉ ENTIER AU FOIE DE CANARD FMCFE1 (env. 400 g) D.L.C. : 60 jours 4/6 parts	72,00 €
MAGRET FOURRÉ TRANCHÉ AU FOIE DE CANARD FMCFE1 (env. 100 g) D.L.C. : 30 jours 3/4 parts	86,00 €
COU DE CANARD FARCI AU FOIE ENTIER FCF2 (env. 500 g) D.L.C. : 60 jours 8/10 parts	52,00 €
COU DE CANARD FARCI AU FOIE TRANCHÉ FCFT3 (200 g) D.L.C. : 30 jours 4 parts	60,00 €
MAGRET FUMÉ ENTIER FMCFU2 (380 - 400 g) D.L.C. : 60 jours 8/10 parts	59,00 €
MAGRET FUMÉ TRANCHÉ FMCFUT4 (plaq. 100 g) D.L.C. : 60 jours 4/5 parts	68,00 €
MAGRET SÉCHÉ ENTIER FMCS2 (350 - 380 g) D.L.C. : 60 jours 6/8 parts	65,00 €
MAGRET SÉCHÉ TRANCHÉ FMCS2 (plaq. 100 g) D.L.C. : 60 jours 4/5 parts	75,50 €
SAUCISSE SÈCHE PUR CANARD FSAUCS3 (200 g) D.L.C. : 60 jours 4/6 parts	58,50 €
CHORIZO PUR CANARD FCHORIZO1 (env. 300 g) D.L.C. : 60 jours 5/6 parts	64,00 €

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



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	1/2 parts	188,89 €	17,00 €
CFCMCB1	120 g	2/3 parts	177,50 €	21,30 €
CFCMCB2	200 g	3/4 parts	161,50 €	32,30 €
CFCMCB3	300 g	5/6 parts	155,00 €	46,50 €
Foie gras mi-cuit à conserver de +2 à +4°.				
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT (BOITE)				
<i>Ingrédients : foie gras de canard, sel, poivre.</i>				
CFCMCO	65 g	1/2 parts	184,62 €	12,00 €
CFCMC1	130 g	2/3 parts	163,08 €	21,20 €
Foie gras mi-cuit à conserver de +2 à +4°.				
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	169,44 €	30,50 €
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER (BOCAL)				
<i>Ingrédients : foie gras de canard, sel, poivre.</i>				
CFCB0	90 g	1/2 parts	188,99 €	17,00 €
CFCB1	120 g	2/3 parts	177,50 €	21,30 €
CFCB2	200 g	3/4 parts	161,50 €	32,30 €
CFCB3	300 g	5/6 parts	155,00 €	46,50 €
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	177,50 €	21,30 €
CFCPB2	200 g	3/4 parts	161,50 €	32,30 €
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	169,44 €	30,50 €
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER (BOÎTE)				
<i>Ingrédients : foie gras de canard, sel, poivre.</i>				
CFC2	200 g	3/4 parts	150,00 €	30,00 €
CFC3	260 g	4/5 parts	145,00 €	37,70 €
CFC4	400 g	6/8 parts	138,75 €	55,50 €
CFC5	500 g	8/10 parts	134,00 €	67,00 €

Réf.	Poids net	Prix Kg	Prix Unit.
Foie gras mi-cuit à conserver de +2 à +4°.			
FOIE GRAS DE CANARD POCHÉ AU VIN DE MADIRAN			
“FAÇON HÉLÈNE DARROZE” MI-CUIT (BOCAL)			
<i>Ingrédients : foie gras de canard, vin de Madiran, sel, poivre.</i>			
CFMCPVB1	120 g.....	2/3 parts	181,67 €
			21,80 €
DOUCEUR DE FOIE GRAS DE CANARD ENTIER			
AU MIEL D'ACACIA (BOCAL)			
<i>Ingrédients : foie gras de canard, miel d'acacia 3%, sel, poivre.</i>			
CDFCMAB1	125 g.....	2/3 parts	174,40 €
			21,80 €

NOS FOIES GRAS D'OIE

Réf.	Poids net	Prix Kg	Prix Unit.
FOIE GRAS D'OIE ENTIER			
<i>Ingrédients : foie gras d'oie, sel, poivre.</i>			
			
CF02	200 g	3/4 parts	260,00 €
			52,00 €
CF03	260 g	4/5 parts	245,38 €
			63,80 €
CF04	400 g	6/8 parts	227,50 €
			91,00 €
CF02BOCAL	200 g bocal.....	3/4 parts	270,00 €
			54,00 €

NOS BLOCS DE FOIE GRAS

Réf.	Poids net	Prix Kg	Prix Unit.
BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD			
AVEC MORCEAUX APPARENTS			
<i>Ingrédients : foie gras de canard, morceaux de foie gras de canard 30 %, eau, sel, poivre.</i>			
CBF1	130 g.....	3/4 parts	100,00 €
			13,00 €
CBF2	200 g.....	4/5 parts	93,50 €
			18,70 €
BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD			
<i>Ingrédients : foie gras de canard, eau, sel, poivre.</i>			
CPF0	70 g.....	2 parts	88,57 €
			6,20 €
CPF1	130 g.....	3/4 parts	76,92 €
			10,00 €
MOUSSE LANDAISE 30 % foie gras			
<i>Ingrédients : foie gras de canard 30 %, foie de volaille, œufs, sel, poivre, Armagnac.</i>			
CML	130 g.....	2/3 parts	41,54 €
			5,40 €
BLOC DE FOIE GRAS D'OIE			
AVEC MORCEAUX APPARENTS			
<i>Ingrédients : foie gras d'oie, morceaux de foie gras d'oie 50 %, eau, sel, poivre.</i>			
CBF02	200 g.....	4/5 parts	142,50 €
			28,50 €

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 13,75 €	11,00 €
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 53,85 €	7,00 €
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 40,00 €	11,20 €
ENTRÉES FROIDES			
CAILLE FARCIE AU FOIE GRAS			
<i>Ingrédients : caille 130 g, foie gras de canard 50 g, gelée, Floe de Gascogne, sel, poivre.</i>			
CCFF	180 g.....	2 parts 81,11 €	14,60 €
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 44,50 €	17,80 €
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 42,96 €	11,60 €
MAGRET FOURRÉ AU BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD			
<i>Ingrédients : magret de canard, bloc foie gras de canard, gelée, sel, sel nitrifié, poivre.</i>			
CMFF	550 g.....	8/10 parts 51,82 €	28,50 €

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 au foie de canard			
<i>Ingrédients : foie gras de canard 50%, viande de canard, foie de volaille, sel, poivre.</i>			
C/P1	130 g.....	2/3 parts 61,54 €	8,00 €
PÂTÉ MAISON au 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 30,00 €	3,90 €
CP2	195 g.....	4/5 parts 27,69 €	5,40 €
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 41,54 €	5,40 €
CPL2	190 g.....	4/5 parts 38,95 €	7,40 €
PÂTÉ BASQUE			
<i>Ingrédients : poitrine, épaule et foie de porc, œufs, bouillon, assaisonnement, piment d'Espelette.</i>			
CPBASQ1	130 g.....	2/3 parts 23,85 €	3,10 €
CPB2	195 g.....	4/5 parts 22,05 €	4,30 €
PÂTÉ CAMPAGNARD			
<i>Ingrédients : poitrine et foie de porc, œufs, sel, poivre, épices.</i>			
CPCAMP1	130 g.....	2/3 parts 23,85 €	3,10 €
CPCAMP2	195 g.....	4/5 parts 22,05 €	4,30 €
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 33,85 €	4,40 €
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 22,56 €	4,40 €
PÂTÉ DE SANGLIER			
<i>Ingrédients : poitrine et foie de porc, viande de sanglier 35 %, œufs, bouillon, sel, poivre, genièvre, Armagnac.</i>			
CPS	195 g.....	4/5 parts 23,59 €	4,60 €
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 40,77 €	5,30 €
CF2	270 g.....	5/6 parts 33,70 €	9,10 €
RILLETES PUR CANARD			
<i>Ingrédients : maigre et gras de canard, sel, poivre.</i>			
CRC1	130 g.....	2/3 parts 31,54 €	4,10 €
CRC2	190 g.....	4/5 parts 30,53 €	5,80 €
RILLETES PURE OIE			
<i>Ingrédients : maigre et gras d'oie, sel, poivre.</i>			
CRO2	190 g.....	4/5 parts 34,74 €	6,60 €



NOS CONFITS DE CANARD



Réf.	Poids net	Prix Kg	Prix Unit.
CONFIT DE CANARD GRAS cuisiné dans sa graisse			
<i>Ingrédients : viande de canard, graisse, sel.</i>			
CC	1 cuisse 500 g.....	1 part 18,00 €	9,00 €
C2C	2 cuisses 800 g.....	2 parts 19,38 €	15,50 €
C6C	5/6 cuisses 2000 g.....	5/6 parts 17,75 €	35,50 €
CA	1 aile 500 g.....	2 parts 34,00 €	17,00 €
C2A+	2 ailes 1150 g.....	4/6 parts 26,96 €	31,00 €
CA+C+	1 aile + 1 cuisse 1150 g.....	3/4 parts 23,74 €	27,30 €

NOS CONFITS DE CANARD

C6M	6 manchons 1000 g	3 parts 13,00 €	13,00 €
C6G	6 gésiers 390 g.....	4/6 parts 28,21 €	11,00 €

NOS CONFITS D'OIE

CONFIT D'OIE			
<i>Ingrédients : viande d'oie, graisse, sel.</i>			
CAO	1 aile 950 g.....	3 parts 25,58 €	24,30 €
CCO	1 cuisse 950 g.....	2 parts 15,58 €	14,80 €
CA+CO	1 aile + 1 cuisse d'oie 1200 g.....	5 parts 26,67 €	32,00 €
GRAISSE DE CANARD OU D'OIE			
CG1	graisse 700 g.....	9,14 €	6,40 €

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 31,20 €	15,60 €
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, sel, piment d'Espelette.</i>			
CAXOA1	380 g.....	1/2 parts 26,84 €	10,20 €
CAXOA	700 g.....	3 parts 22,86 €	16,00 €
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 17,00 €	6,80 €
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 18,57 €	13,00 €
CANARD A L'OIGNON (bocal)			
<i>Ingrédients : viande de canard, oignons, vin blanc, fond de volaille, sel, poivre.</i>			
CCOIG	700 g.....	3 parts 18,57 €	13,00 €
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 17,17 €	10,30 €
CCLC	1050 g.....	3 parts 15,62 €	16,40 €
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 22,19 €	23,30 €
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 11,54 €	15,00 €
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 14,55 €	16,00 €
CDMB	850 g (bocal).....	2 parts 17,18 €	14,60 €

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 20,83 €	17,50 €
POT AU FEU AU CONFIT D'OIE			
<i>Ingrédients : bouillon de légumes, légumes (pommes de terre, chou, carottes, navets, poireaux), cuisse d'oie, sel, poivre.</i>			
CPAF	1300 g.....	3 parts 12,31 €	16,00 €
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 23,50 €	18,80 €
CSCCB	700 g (bocal).....	2/3 parts 26,86 €	18,80 €

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 18,75 €	15,00 €
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 22,75€	9,10 €
CDS	800 g.....	3/4 parts 21,00 €	16,80 €
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>			
GSP	800 g.....	3/4 parts 24,38 €	19,50 €

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 23,00 €	9,20 €
CDB	800 g.....	3/4 parts 20,63 €	16,50 €
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 15,00 €	6,00 €
CGD	800 g.....	3/4 parts 12,88 €	10,30 €
JARRET DE PORC DÉSOSSÉ CONFIT			
<i>Ingrédients : jarret de porc désossé, graisse, sel, poivre.</i>			
CJP	450 g.....	2/3 parts 14,22 €	6,40 €
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 23,75 €	9,50 €
CLB	800 g.....	3/4 parts 20,38 €	16,30 €
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 18,00 €	14,40 €
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 36,33 €	21,80 €
BOUDIN DU PAYS			
<i>Ingrédients : abats et sang de porc, légumes, sel, poivre.</i>			
CB1	200 g.....	3/4 parts 22,50 €	4,50 €
CONFIT DE PORC			
<i>Ingrédients : longe de porc, graisse de canard, ail, sel, poivre.</i>			
CCP	600 g.....	4/6 parts 26,67 €	16,00 €
SAUCISSES CONFITES			
<i>Ingrédients : viande de porc, graisse de canard, vin blanc, sel, poivre.</i>			
CS8	800 g.....	4/6 parts 14,75 €	11,80 €

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 23,33 €	14,00 €
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 18,25 €	14,60 €

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 10,55 €	11,60 €
ASPERGES PELÉES À LA MAIN			
<i>Ingrédients : asperges, eau, acide citrique.</i>			
CAS	530 g.....	4/5 parts 23,58 €	12,50 €
CÈPES CUISINÉS à l'huile (Boletus Edulis)			
<i>Ingrédients : cèpes, huile, sel.</i>			
CC1	340 g.....	2/3 parts 57,65 €	19,60 €
CC2	680 g.....	4/6 parts 50,00 €	34,00 €
HARICOTS BLANCS cuisinés			
<i>Ingrédients : haricots blancs, couennes, tomates, bouillon de volaille, carottes, oignons, sel, poivre, amidon.</i>			
CH4	410 g.....	2/3 parts 10,49 €	4,30 €
CH8	820 g.....	4/6 parts 8,90 €	7,30 €
HARICOTS TARBAIS cuisinés, sauce au foie gras			
<i>Ingrédients : haricots tarbaix, bouillon de volaille, carottes, couennes, tomates, foie gras 3%, oignons, sel, poivre, amidon.</i>			
CHT4	410 g.....	2/3 parts 13,17 €	5,40 €
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 8,63 €	6,90 €

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.....	20,00 €	4,00 €
• 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>			
CSC1	200 g.....	21,50 €	4,30 €
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.....	20,00 €	4,00 €

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	69,50 €	27,80 €
CL2	850 g.....	3/4 parts	61,18 €	52,00 €

NOS PRODUITS DIVERS

Réf.	Poids net	Prix Kg	Prix Unit.	
SUCRÉ-SALÉ D'OIGNONS				
<i>Ingrédients : oignons, eau, sucre, vinaigre balsamique, sel.</i>				
CSSOIG	95 g.....		42,11 €	4,00 €
CONFIT DE FIGUES				
<i>Ingrédients : figues, sucre, pectine de fruits si nécessaire.</i>				
CCFIGUE	110 g.....		43,64 €	4,80 €
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.....		82,86 €	5,80 €
PIMENT D'ESPELETTE				
<i>Ingrédients : piment d'Espelette (100%).</i>				
CPIMESP	40 g.....		165,00 €	6,60 €

NOS ACCESSOIRES

DOB	OUVRE-BOÎTE DE SÛRETÉ		
	COUVERCLE REPOSITIONNABLE	(l'unité)	13,80 €
DCB	CLÉ À BOCAL	(l'unité)	3,80 €

NOTRE CAVE

• Pour accompagner nos Foies Gras			
IGP LANDES	• CUVÉE "Notre Dame de Brassempouy"		
DDAMEBR	(Moelleux)	la bouteille 75 cl	8,40 €
JURANÇON	"Domaine G. et P. Bordenave" 64360 Monein		
DJSAVIN	• CUVÉE SAVIN (Moelleux)		
	100 % Petit Manseng	la bouteille 75 cl	22,00 €
DJHARM	• CUVÉE HARMONIE (Moelleux)		
	100 % Gros Manseng	la bouteille 75 cl	13,00 €
DJBURGUE	"Domaine Burgué Séré" - 64110 Saint-Faust		
	(Moelleux)	la bouteille 75 cl	15,00 €
• 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	11,50 €
MADIRAN	"Château Laplace - Origine" - 64330 Aydie		
DMADIRAN	la bouteille 75 cl	11,50 €

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 18,50 €

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 18,50 €

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 19,50 €

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 29,50 €

* Les emballages peuvent être soumis à modifications suivant les disponibilités

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)



CPRGOU COFFRET BOIS au prix de 39,50 €

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 42,50 €

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 48,00 €

Coffret Jour de Fête

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

CJOUR120 COFFRET au prix de 24,50 €

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

CJOUR200 COFFRET au prix de 35,00 €

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

CJOUR300 COFFRET au prix de 49,50 €



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 **52,00 €**

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 **54,50 €**

Coffret Tête à Tête

FOIE GRAS DE CANARD

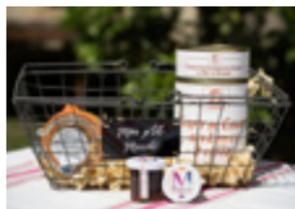
ENTIER DES LANDES (bocal 120 g)

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 bocaux)



CTÉTEAT **PANIER FER** au prix de **58,50 €**

* Les emballages peuvent être soumis à modifications suivant les disponibilités

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 71,00 €

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 74,00 €

Escapade Gourmande

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER
AU PIMENT D'ESPELETTE (bocal 200 g)
AXOA DE CANARD (bocal 700 g)
DAUBE DE BŒUF (boîte 800 g)
PÂTÉ LE LANDAIS 20% FOIE GRAS (boîte 190 g)



CESCAPA COFFRET CARTON au prix de 77,50 €

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 97,00 €

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 SAC TISSU ISOTHERME au prix de 112,00 €

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 COFFRET CARTON FAÇON "CAISSE À OUTILS"
au prix de 160,00 €

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

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

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”**.

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.

En cas de non-respect de cette procédure, nous déclinons toutes responsabilités et ne pourrions accepter aucune réclamation.

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

Produits frais : Transport Express.

Barèmes de poids du transport :

0-5 kg / 5-10 kg / 10-15 kg / 15-20 kg

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 ?

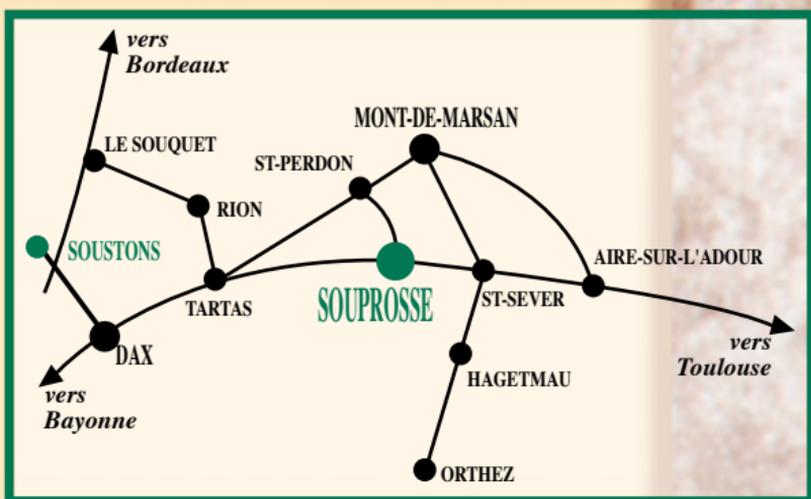
L'I.G.P. est délivrée
par la Commission Européenne
et vise à valoriser les produits du terroir
de grande réputation.

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