

CATALOGUE 2026 - 2027



**ORIGINE
DORDOGNE - FRANCE**



www.albie-foiegras.fr

Tél. 05 53 45 66 88

Tarif valable jusqu'à Mars 2027. Annule et remplace les précédents.

<i>Les foies gras de canard entiers</i>	p. 3
<i>Les foies gras d'oie entiers</i>	p. 3
<i>Les blocs de foies gras de canard</i>	p. 3
<i>Les foies gras de canard entiers mi-cuits</i>	p. 4
<i>Salaison</i>	p. 5
<i>Les produits frais de canard</i>	p. 5
<i>Les produits à base de canard</i>	p. 6-7
<i>Les produits à base d'oie</i>	p. 7
<i>Les plats cuisinés à base de porc</i>	p. 8
<i>Les truffes et champignons</i>	p. 9
<i>Les huiles</i>	p. 10-11
<i>Les sauces et accompagnements</i>	p. 11
<i>Les coffrets cadeaux et assortiments</i>	p. 12 à 14

Tarif valable jusqu'à Mars 2027. Annule et remplace les précédents.



Garantit que les produits sont sans colorant ni conservateur.



Garantit que tous les canards et oies sont d'origines France-Dordogne.

Nos conserves peuvent être stockées plusieurs années. Laissez-les vieillir avec votre vin dans une cave à l'abri de la lumière dans un endroit frais et sec.

Boutique et conserverie ouvertes toute l'année

*Aux Eyzies de Tayac, du lundi au vendredi toute la journée
et le samedi matin (horaires selon saison).*

Marché couvert de Sarlat Église Sainte-Marie

**Ouvert tous les matins d'avril à octobre et les mardis, mercredis,
vendredis et samedis matins de novembre à mars**

Dégustation gratuite sur demande (Groupes sur rendez-vous)

Marchés de plein air Toute l'année le matin

Sarlat : les mercredis et samedis (place de la Mairie)

Cénac : les mardis

Saint-Cyprien : les dimanches (face au monument aux Morts)



Albié foie gras

**LA PATTE D'OIE - 4 ROUTE DU SORCIER - 24 620 LES EYZIES DE TAYAC
TÉL. 05 53 45 66 88 - E-MAIL : ALBIE.FOIEGRAS@ORANGE.FR**

www.albie-foiegras.fr

COORDONNÉES GPS : 44°56'18.34"N - 1°00'16.18"E

Les foies gras de canard entiers

Foie gras de canard entier

prix ttc

prix au kg

(Foie gras de canard entier 98%, fleur de sel de Guérande, poivre de Madagascar et muscade)

POT DE VERRE

Poids net 90 g	~~50,70 €~~	17,90 €	198,88 €
3 verrines de 90 g	~~152,10 €~~	46,00 €	170,37 €
Poids net 120 g	~~62,70 €~~	21,90 €	182,50 €
3 verrines de 120 g	~~188,10 €~~	57,00 €	158,33 €
Poids net 180 g	~~89,70 €~~	29,90 €	166,12 €
3 verrines de 180 g	~~269,10 €~~	81,00 €	150,00 €
Poids net 320 g		45,90 €	143,44 €
Poids net 450 g		57,90 €	128,66 €
Poids net 700 g		84,90 €	121,28 €



Foie gras de canard entier truffé à 5 %

(Foie gras de canard entier 93%, truffe d'hiver 5%, fleur de sel de Guérande et poivre de Madagascar)

Poids net 180 g	39,90 €	221,67 €
-----------------	---------	----------

Les foies gras d'oie entiers

Foie gras d'oie entier



prix ttc

prix au kg

(Foie gras d'oie entier 98%, fleur de sel de Guérande et poivre de Madagascar)

POT DE VERRE

Poids net 90 g	23,90 €	265,56 €
Poids net 120 g	29,90 €	249,17 €
Poids net 180 g	37,90 €	210,56 €
Poids net 320 g	54,90 €	171,56 €



Les blocs de foies gras de canard

Bloc de foie gras de canard

prix ttc

prix au kg

(Foie gras de canard reconstitué 88%, eau 10%, sel, poivre et muscade)

Poids net 65 g	8,50 €	130,77 €
Poids net 100 g	11,50 €	115,00 €
Poids net 130 g	14,50 €	111,54 €



SUR TOUS LES PRODUITS
DE CES 2 PAGES

Les foies gras de canard entiers mi-cuits



Foie gras de canard entier mi-cuit

(Foie gras de canard entier 98%, fleur de sel de Guérande, poivre de Madagascar et muscade)

SOUS VIDE

Primé en 2007 et 2008 à Bergerac

Poids net 150 g
Poids net 300 g
Poids net 400 g
Poids net 600 g
Poids net 800 g
Poids net 1 kg



prix ttc

23,90 €
39,90 €
46,90 €
67,90 €
86,90 €
99,90 €

prix au kg

159,33 €
133,00 €
119,75 €
113,17 €
108,63 €
99,90 €

**Medaillé d'or en 2011, 2012 et 2013
Concours ENITA Bordeaux**

Foie gras de canard entier mi-cuit au poivre

(Foie gras de canard entier 98%, fleur de sel de Guérande, poivre de Madagascar et muscade)

SOUS VIDE

Poids net 200 g

28,50 €

142,50 €

Terrine de foie gras de canard entier mi-cuit truffé 10 %

(Foie gras de canard entier 88%, truffe d'hiver 10%, fleur de sel de Guérande et poivre de Madagascar)

Terrine en porcelaine - Poids net 120 g

39,90 €

332,50 €

Terrine en porcelaine - Poids net 300 g

78,90 €

263,00 €

Terrine de foie gras de canard entier mi-cuit aux figes

(Foie gras de canard entier 88%, figes 10%, fleur de sel de Guérande, poivre de Madagascar et muscade)

Terrine - Poids net 120 g

24,00 €

200,00 €

Terrine - Poids net 300 g

48,00 €

160,00 €

Les foies gras d'oie entiers

Foie gras d'oie entier mi-cuit

(Foie gras d'oie entier 98%, fleur de sel de Guérande, poivre de Madagascar)

SOUS VIDE

Poids net 150 g

27,90 €

186,00 €

Poids net 300 g

46,90 €

156,33 €

Figes fourrées au Foie gras *



(Foie gras de canard entier 52%, figes 49%, sel, poivre)

SOUS VIDE Emballées par 6

Entre 260 g et 280 g *

17,90 €

Soit 60,90 €/kg

* Produits très sensibles à la rupture du froid



Poids variables de + ou - 20 g
SUR TOUS LES PRODUITS DE CES 2 PAGES



SUR TOUS LES PRODUITS
DE CES 2 PAGES



Produits frais de canard

Pour toute commande de produits frais et de salaison, veuillez consulter notre site internet www.albie-foiegras.fr ou nous contacter par téléphone au 05 53 45 66 88 pour confirmation de disponibilité et de tarif.

	prix ttc	prix au kg
Foie gras extra éveiné		
Pièce entre 400 et 500 g 	32,00 €	64,00 €
Magret frais		
Pièce entre 380 et 450 g 	10,00 €	23,50 €
Cuisse confite (sous vide par 2) (Viande de canard, graisse et sel)		
Paquet de 470 g à 500 g 	11,50 €	22,90 €
Gésiers confits (sous vide) (Gésiers de canard, graisse et sel)		
Paquet de 400 g 	12,00 €	28,90 €
Andouillette au Canard (sous vide) (Abats de porc 65%, viande de canard 30%, sel sans nitrite, vinaigre (<u>sulfites</u>), ail, poivre de Madagascar, épices, plantes aromatiques. Enveloppe : boyau de bœuf.		
Paquet de 320 g 	8,50 €	26,50 €

* Pour tous les produits frais, les prix sont susceptibles de varier en fonction du grammage.

Salaisons

Magret de canard séché fourré au foie gras de canard entier *

(Magret de canard 50%, foie gras de canard entier 48%, fleur de sel de Guérande, poivre de Madagascar et muscade)

SOUS VIDE

Pièce d'env. 220 g 	14,50 €	65,90 €
--	---------	---------

Magret de canard séché au poivre

(Magret de canard 97%, poivre 2% et fleur de sel de Guérande, poivre de Madagascar)

SOUS VIDE

Tranché 80 g	8,00 €	100,00 €
Pièce d'env. 300 g 	12,50 €	41,66 €





Produits à base de canard

Pâté de foie de canard truffé 5 %

Pâté de Périgueux

(46,5 % foie gras de canard entier, 46,5 % chair de porc, truffe d'hiver 5 %, fleur de sel de Guérande, poivre de Madagascar)

Poids net 200 g



18,90 €

prix au kg

94,50 €

Pâté de foie de canard

(Foie gras de canard entier 49%, chair de porc 49%, fleur de sel de Guérande, poivre de Madagascar et muscade)

Poids net 130 g



9,90 €

76,16 €

Poids net 200 g

14,90 €

74,50 €

Pâté du Pech

(Foie gras de canard reconstitué 30%, chair de porc 68%, fleur de sel de Guérande, poivre de Madagascar et muscade)

Poids net 130 g

7,90 €

60,80 €

Poids net 200 g

10,50 €

52,50 €

Terrine de canard au jus de truffes

(Viande de porc 60%, foie gras de canard entier 35%, jus de truffe 2%, fleur de sel de Guérande, poivre de Madagascar, muscade et œuf)

POT DE VERRE Poids net 180 g

8,90 €

49,44 €

Rillettes de canard*

(Maigre et gras de canard 98%, fleur de sel de Guérande, poivre de Madagascar)

BOÎTE MÉTAL Poids net 100 g

4,90 €

49,00 €

POT DE VERRE Poids net 180 g

6,90 €

38,33 €



Grattons de canard au foie gras*

(Viande de canard gras 78 %, foie gras de canard entier 20 %, fleur de sel de Guérande, poivre de Madagascar et muscade)

BOÎTE MÉTAL Poids net 100 g

5,50 €

55,00 €

POT DE VERRE Poids net 180 g

7,90 €

43,88 €

Cou de canard farci à la périgourdine 20 % de foie gras de canard entier

(Chair de porc 65%, foie gras de canard entier 20%, peau de cou de canard, graisse de canard, fleur de sel de Guérande, poivre de Madagascar et muscade)

Poids net 350 g

18,90 €

54,00 €

Magret de canard fourré au foie gras de canard entier

(Magret de canard 64%, foie gras de canard entier 34%, fleur de sel de Guérande, poivre de Madagascar et muscade)

Poids net 560 g

25,00 €

44,64 €

Confit de canard*

(Viande de canard, graisse, sel)

prix ttc

prix au kg

2 Cuisses - Poids net 440 g	16,90 €	38,140 €
4 Cuisses - Poids net 880 g	25,90 €	29,43 €
6 Cuisses - Poids net 1300 g	29,90 €	23,00 €

Manchons de canard 6 pièces

(Viande de canard, graisse, sel)

Poids net 500 g	9,90 €	19,80 €
-----------------	--------	---------

Graisse de canard

(Graisse, sel)

Poids net 350 g	3,50 €	10,00 €
-----------------	--------	---------

Gésiers de canard confits émincés

(Gésiers de canard, graisse, sel)

Poids net 250 g	9,90 €	39,60 €
-----------------	--------	---------

Cassoulet périgourdin au confit de canard*

(Mojettes de Vendée 30%, magret et manchons de canard 15%, saucisse de Toulouse 15% (boyau naturel), jus cuisiné (eau, oignon, concentré de tomate, amidon de maïs modifié, ail bio, fleur de sel de Guérande, poivre de Madagascar, thym et muscade))

Poids net 850 g (2 pers.)	16,50 €	19,41 €
Poids net 1700 g (4 pers.)	25,50 €	15,00 €

Saucisses de canard aux haricots

(Mojettes de Vendée 25%, saucisses Toulouse de canard 35% (boyau naturel), lactose, jus cuisiné (eau, oignon, concentré de tomate, amidon de maïs modifié, ail bio, fleur de sel de Guérande, poivre de Madagascar, thym et muscade))

Poids net 700 g (2 pers.)	9,90 €	16,50 €
---------------------------	--------	---------

Aiguillettes de canard aux lentilles

(Aiguillettes de canard 35%, lentilles cuisinées 25%, jus cuisiné (eau, oignon, concentré de tomate, amidon de maïs modifié, ail bio, fleur de sel de Guérande, poivre de Madagascar, thym et muscade))

Poids net 840 g	11,90 €	14,17 €
-----------------	---------	---------



Haricots blancs cuisinés

(Mojettes de Vendée 51%, jus cuisiné (eau, oignon, concentré de tomate, amidon de maïs modifié, ail bio, fleur de sel de Guérande, poivre de Madagascar, thym et muscade))

Poids net 440 g	4,00 €	9,09 €
Poids net 850 g	6,50 €	7,65 €

Civet de canard aux morilles et au vin de Cahors*

(Magret et cuisse de canard 51%, morilles (*verpa bohemica*) 9%, sauce 40% (eau, vin de Cahors 27% (sulfites), sang de porc, jus cuisiné (amidon de maïs modifié, fleur de sel de Guérande, poivre de Madagascar))

Poids net 850 g		
Morilles 30 g (2/3 pers.)	19,90 €	23,42 €
Poids net 1700 g		
Morilles 60 g (5/6 pers.)	35,50 €	20,89 €

* risque d'esquilles (fragments d'os)



SUR TOUS LES PRODUITS
DE CES 2 PAGES

Plats cuisinés à base de porc



Enchaud du Périgord

(Échine de porc 98%, fleur de sel de Guérande, poivre de Madagascar, ail)

POT DE VERRE - Poids net 400 g

prix ttc

prix au kg

12,00 €

30,00 €

POT DE VERRE - Poids net 700 g

18,90 €

27,00 €

BOÎTE MÉTAL - Poids net 510 g

14,50 €

28,44 €

BOÎTE MÉTAL - Poids net 1000 g

26,00 €

26,00 €



Pâté de campagne

(Maigre et gras de porc 65%, foie de porc 30%, œufs, ail, muscade, fleur de sel de Guérande, poivre de Madagascar)

BOÎTE MÉTAL - Poids net 100 g

4,90 €

49,00 €

POT DE VERRE - Poids net 180 g

6,90 €

38,33 €



Pâté de campagne au piment

(Maigre et gras de porc 65%, foie de porc 30%, œufs, ail, muscade, fleur de sel de Guérande, poivre de Madagascar, piment du Périgord.)

POT DE VERRE - Poids net 180 g

6,90 €

38,33 €



Porc

Saucissons Sec tradition Périgord

(Viande de porc, sel, saccharose, poivre, conservateur E252, ferment lactique et boyau naturel)

Poids net 250 g

8,00 €/pièce



Promotions

2 saucissons

14,00 €

au lieu de 16,00 €

3 saucissons

20,00 €

au lieu de 24,00 €



Saucisson de Canard

(Viande de canard 40%, viande de porc maigre 60%, boyau de porc, sel, poivre, lactose, dextrose)

Poids net entre 200 et 250 g

8,00 €/pièce



Saucisse Sèche au Canard

(Viande de canard 60%, viande de porc maigre 40%, boyau de porc, sel, poivre, lactose, dextrose)

Poids net entre 200 et 250 g

10,00 €/pièce





TUBER MÉLANOSPORUM :
aussi appelée la « truffe noire du Périgord »,
la plus recherchée, à besoin d'un peu
d'humidité en été. Sa période de récolte
est du 20 novembre au 15 mars.



TUBER AESTIVUM :
truffe blanche d'été, sa meilleure
utilisation : crue et rapée avec les pommes
de terre, pâtes, rizotto. Elle est récoltée
d'avril à septembre.



Mandoline à truffe inox

Hauteur de coupe réglable par vis

15,00€

Truffes et champignons

Truffes Fraîches

Tuber Melanosporum - Tuber Aestivum

prix ttc

Sur commande uniquement (suivant saison) Prix selon récolte

Brisure de Truffes

(100 % truffe d'hiver)

VERRINE - 50 g 25,00€

Promotions

LOT DE 2 VERRINES de 50 g 45,00€ au lieu de 50,00€



Les délices à la truffe 6 %

Pâtes à la truffe

(Pâtes : farine de semoule de blé dur, œufs pasteurisés 20 %, truffe noir
d'hiver melanosporum 3%, sel)

Poids net 250 g 9,90€

Promotions

Lot de 2 paquets
délices à la truffe 6 % 250 g 15,00€ au lieu de 19,80€

Les délices à la truffe 6 % 250 g
+ 1 Sauce Périgieux 200 g 17,90€ au lieu de 19,80€



Sel à la Truffe d'été

(sel 98%, truffé d'été (Tuber aestivum) 2% et arôme truffe)

Pot - 90 g 8,90€



Ecrasé de Truffes

(Truffes tuber melanosporum 72,2%,
huile de pépin de raisin 26%, sel 1,8%)

Sans arôme ni conservateur

Poids net 50 g 29,00€



Cèpes cuisinés à l'huile (cueillette 100% française)

(Cèpes (*Boletus edulis*), huile végétale, sel)

BOÎTE MÉTAL

Poids net égoutté 225 g	9,50 €	42,22 €
Poids net égoutté 460 g	14,90 €	32,39 €

Cèpes séchés **EXTRA** (cueillette 100% française)

(Cèpes (*Boletus edulis*, *aerus*))

TUBO - Poids net 100 g	13,00 €
------------------------	---------



Délice de Cèpes

(Cèpes (*boletus edulis*) 60%, huile de pépins de raisin 20,5%, graines de tournesol 15,4%, échalotes 2,1%, vinaigre balsamique 1%, sel 1%.)
Sans arôme ni conservateur

Poids net 90 g

9,00 €



Morilles séchées **SPÉCIALES**

(*Morchella conica* et *esculenta*)

TUBO - Poids net 25 g	12,00 €
TUBO - Poids net 50 g	22,00 €

Huiles, condiments et confitures



Huile d'Olive à la truffe

(Huile d'olive, arôme truffe *melanosporum* identique au naturel)

Bouteille 10 cl	6,50 €	65,00
Bouteille 25 cl	12,00 €	48,00

Huile de noix

(Exclusivement noix du Sarladais)

BIDON 25 cl	9,50 €	38,00
BIDON 50 cl	14,50 €	29,00



Confitures artisanales

Abricot, fraise, pêche, figue, orange, myrtilles, fruits rouges, figues aux cerneaux de noix, cerises noires, framboise, mûres sauvages.

(Fruit 60% et sucre 40%)

Poids net 340 g

AU
CHOIX

6,00 €



Moutardes artisanales

Fine et forte (200 g), à l'ancienne au vin blanc de Bergerac (190 g), au piment du Périgord (200 g).

6,00 €



Sauces et accompagnements

Confit d'oignons

(Oignons 78%, vin blanc sec (sulfites), vinaigre balsamique (sulfites), raisins secs)

Poids net 100 g

prix ttc

prix au kg

5,00 €

50,00 €

Confit de figues

(Figues 78%, vinaigre blanc (sulfites), sucre, sel et poivre)

Poids net 100 g

5,00 €

50,00 €

Sauce Périgieuse

(Eau, Madère (sulfites), jus cuisiné, amidon de maïs modifié, truffes d'hiver 2%, fleur de sel de Guérande, poivre de Madagascar et échalotes)

Poids net 200 g

9,90 €

49,50 €

Sauce aux cèpes

(Eau, jus cuisiné, échalotes, amidon de maïs modifié, cèpes 15% (boletus edulis), fleur de sel de Guérande et poivre de Madagascar)

Poids net 200 g

4,00 €

20,00 €

Sauce aux morilles

(Eau, jus cuisiné, échalotes, amidon de maïs modifié, morilles 15% (verpa bohemica) fleur de sel de Guérande et poivre de Madagascar)

Poids net 200 g

4,00 €

20,00 €

Sauce au foie gras

(Eau, jus cuisiné, échalotes, amidon de maïs modifié, foie gras de canard entier 10%, fleur de sel de Guérande et poivre de Madagascar)

Poids net 200 g

4,00 €

20,00 €

Lot de 4 sauces

19,00 €

~~21,90 €~~

23,75 €

1 Sauce aux Morilles, 1 Sauce aux Cèpes, 1 Sauce au Foie Gras
1 Sauce Périgieuse

Coffrets cadeaux et assortiments



Assortiment 1

14,00 €

- 1 RILLETES DE CANARD 100 g
- 1 PÂTÉ DE CAMPAGNE 100 g
- 1 GRATONS DE CANARD AU FOIE GRAS ... 100 g
- 1 TERRINE DE CANARD AU JUS DE TRUFFE . 100 g

Assortiment 2

18,00 €

- 1 BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD 65 g
- 1 TERRINE DE CANARD AU JUS DE TRUFFE . 100 g
- 1 PÂTÉ DE CAMPAGNE 100 g
- 1 GRATONS AU FOIE GRAS 100 g



COFFRET Pique-Nique

15,00 €

- 1 RILLETES DE CANARD 180 g
- 1 GRATONS DE CANARD AU FOIE GRAS 180 g



COFFRET Tradition

23,50 €

- 1 RILLETES DE CANARD 180 g
- 1 GRATONS DE CANARD AU FOIE GRAS 180 g
- 1 TERRINE DE CANARD AU JUS DE TRUFFE 180 g

COFFRET Périgord

13,50 €

- 1 BERGERAC MOELLEUX 37,5 cl
- 1 BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD 65 g



COFFRET Tayac

22,00 €

- 1 Foie gras de canard entier (verrine) 90 g
- 1 Bouteille de Bergerac moelleux
Domaine de grange Neuve 37,5 cl



COFFRET Douceur

27,00 €

- 1 GRATTONS DE CANARD AU FOIE GRAS 180 G
- 1 BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD 65 G
- 1 RILLETES DE CANARD 180 G
- 1 BERGERAC MOELLEUX
DOMAINE DE GRANGE NEUVE 37,5 CL

COFFRET Tête à tête

33,00 €



- 1 FOIE GRAS DE CANARD ENTIER (VERRINE) 120 G
- 1 CONFIT D'OIGNONS 100 G
- 1 BOUTEILLE DE MONBAZILLAC - DOMAINE DE GRANGE NEUVE 37,5 CL

COFFRET Dégustation

69,00 €

- 1 FOIE GRAS DE CANARD ENTIER 180 G
- 1 COU FARCI DE CANARD 350 G
- 1 CONFIT DE CANARD 2 CUISSES 440 G
- 1 RILLETES DE CANARD 180 G
- 1 GRATTONS DE CANARD AU FOIE GRAS 180 G



COFFRET Douceurs truffées

33,00 €

- 1 SAUCE PÉRIGUEUX 200 G
- 1 DÉLICES À LA TRUFFE 250 G
- 1 SEL À LA TRUFFE D'ÉTÉ 90 G
- 1 HUILE D'OLIVE À LA TRUFFE 100 ML

Coffrets cadeaux personnalisés, nous consulter

OFFRE VALABLE DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES. TOUS LES PRIX DE CE TARIF PEUVENT ÊTRE MODIFIÉS SANS AUCUN PRÉAVIS DE NOTRE PART. PRIX SOUS RÉSERVE D'ERREURS TYPOGRAPHIQUES -

PHOTOS NON-CONTRACTUELLES - PHOTOS : C. COUSSEYL, F. ANNET ET ALBIÉ FOIE GRAS - IMPRESSION : M.G.D. IMPRIMEURS 24



Votre commande

Par courrier - Par téléphone - Internet (paiement sécurisé)

M.

.....

Adresse

.....

Code postal Ville

Tél. Date

E-mail

Votre livraison à une autre adresse

M.

.....

Adresse

.....

Code postal Ville

Tél. Date

E-mail

Signature

☐ Cochez si la commande est un cadeau ?

Livraison :

Vérifier vos colis en présence du transporteur.

Les marchandises voyagent aux risques et périls du destinataire, aucune contestation sur les manquants ou les produits abîmés ne sera prise en compte si des réserves n'ont pas été faites sur le récépissé de transport lors de la livraison et confirmées par lettre au transporteur.



Restons en contact  

Albié foie gras
DORDOGNE - FRANCE

La Patte d'Oie - 4 route du Sorcier - 24 620 Les Eyzies de Tayac
Tél. 05 53 45 66 88 - albie.foiegras@orange.fr

www.albie-foiegras.fr