CATALOGUE 2025 - 2026

L'artisan conserveur depuis 1966

Maison Albié

Foie gras

Oie & Canard

ORIGINE
DORDOGNE - FRANCE

www.albie-foiegras.fr

Tél. 05 53 45 66 88

Tarif valable jusqu'à Mars 2026. Annule et remplace les précédents.

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

Tarif valable jusqu'à Mars 2026. 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

(Foie gras de canard entier 98%, sel de Saint-Armel, poivre et muscade bio)

POT DE VERRE		prix ttc	prix au kg
Poids net 90 g		16,90 €	187,78 €
3 verrines de 90 g	~~50,70 €~~	44,00 €	162,97 €
Poids net 120 g		20,90 €	174,17 €
3 verrines de 120 g	~~62,70 €~~	56,00 €	155,56 €
Poids net 180 g		29,90 €	166,12 €
3 verrines de 180 g	~~89,70 €~~	81,00 €	150,00 €
Poids net 320 g		44,90 €	140,32 €
Poids net 450 g		56,90 €	126,45 €
Poids net 700 g		83,90 €	119,86 €

Régulièrement Médaillés

Foie gras de canard entier truffé à 5 %

Palmes 2005 D'OR

(Foie gras de canard entier 93%, truffe d'hiver 5%, sel de Saint Armel et poivre)

Poids net 180 g	39,90 €	221,67 €

Les foies gras d'oie entiers

Foie gras d'oie entier

Médaille d'Or 2008 — Médaille d'Argent 2009

(Foie gras d'oie entier 98%, sel de Saint-Armel et poivre bio)

POT DE VERRE	prix ttc	prix au kg
Poids net 90 g	22,90 €	254,45 €
Poids net 120 g	28,90 €	240,84 €
Poids net 180 g	36,90 €	205,00 €
Poids net 320 g	53,90 €	168,44 €

Les blocs de foies gras de canard

Bloc de foie gras de canard

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

	prix ttc	prix au kg
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%, sel de Saint-Armel, poivre et muscade bio)

SOUS VIDE

Primé en 2007 et 2008 à Bergerac

	prix ttc	prix au kg
Poids net 150 g	22,90 €	152,67 €
Poids net 300 g	39,90 €	133,00 €
Poids net 400 g	45,90 €	114,75 €
Poids net 600 g	66,90 €	111,50 €
Poids net 800 g	85,90 €	107,38 €
Poids net 1 kg	99,90 €	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%, sel de Saint Armel, poivre et muscade bio)

SOUS VIDE

Poids net 200 g	27,50 €	137,50 €

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

(Foie gras de canard entier 88%, truffe d'hiver 10%, sel de Saint-Armel et poivre)

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 figues

(Foie gras de canard entier 88%, figues 10%, sel de Saint-Armel, poivre et muscade bio)

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%, sel de Saint-Armel, poivre bio 2%)

SOUS VIDE

Poids net 150 g	26,90 €	179,033 €
Poids net 300 g	45,90 €	153,00 €

Figues fourrées au Foie gras ❄

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

SOUS VIDE Emballées par 6

Entre 260 g et 280 g*

16,90 €
Soit 59,90 €/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

Salade de gésiers

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.

Foie gras extra

	prix ttc	prix au kg
Pièce entre 400 et 500 g*	24,44 €	57,50 €

Foie gras extra éveiné

Pièce entre 400 et 500 g*	25,30 €	59,50 €

Magret frais

Pièce entre 380 et 450 g*	9,40 €	23,50 €

Cuisse confite (sous vide par 2)

(Viande de canard, graisse et sel)

Paquet de 470 g à 500 g*	10,00 €	20,90 €

Gésiers confits (sous vide)

(Gésiers de canard, graisse et sel)

Paquet de 400 g*	11,16 €	27,90 €

Andouillette au Canard (sous vide)

(Abats de porc 65%, viande de canard 30%, sel sans nitrite, vinaigre (sulfites), ail, poivre, épices, plantes aromatiques. Enveloppe : boyau de bœuf.

Paquet de 320 g*	7,33 €	22,90 €

** 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%, sel de Saint-Armel, poivre et muscade bio)

SOUS VIDE

Pièce de 220 g	13,18 €	59,90 €
Pièce de 450 g	26,96 €	59,90 €

Magret de canard séché au poivre

(Magret de canard 97%, poivre 2% et sel de Saint-Armel)

SOUS VIDE

Pièce de 300 g	11,97 €	39,90 €

Produits à base de canard

	prix ttc	prix au kg
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 %, sel de Saint-Armel, poivre)*		
Poids net 200 g (Vieille recette Périgourdine)	18,90 €	94,50 €
Pâté de foie de canard *(Foie gras de canard entier 49%, chair de porc 49%, sel de Saint-Armel, poivre et muscade bio)*		
Poids net 130 g (Vieille recette Périgourdine)	9,90 €	76,16 €
Poids net 200 g	13,90 €	69,50 €
Pâté du Pech *(Foie gras de canard reconstitué 30%, chair de porc 68%, sel de Saint-Armel, poivre et muscade bio)*		
Poids net 130 g	6,90 €	53,08 €
Poids net 200 g	9,50 €	47,50 €
Terrine de canard au jus de truffes *(Viande de porc 60%, foie gras de canard entier 35%, jus de truffe 2%, sel de Saint-Armel, poivre, muscade bio et œuf)*		
POT DE VERRE Poids net 180 g	8,50 €	47,20 €
Rillettes de canard* *(Maigre et gras de canard 98%, sel, poivre)* (Médaille d'Argent Paris 2022)		
BOÎTE MÉTAL Poids net 100 g	4,50 €	45,00 €
POT DE VERRE Poids net 180 g	6,50 €	36,12 €
Grattons de canard au foie gras* *(Viande de canard gras 78 %, foie gras de canard entier 20 %, sel de Saint-Armel, poivre et muscade bio)*		
BOÎTE MÉTAL Poids net 100 g	4,90 €	49,00 €
POT DE VERRE Poids net 180 g	7,50 €	41,67 €
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, sel de Saint-Armel, poivre et muscade bio)*		
Poids net 350 g	17,90 €	51,14 €
Magret de canard fourré au foie gras de canard entier *(Magret de canard 64%, foie gras de canard entier 34%, sel de Saint-Armel, poivre et muscade bio)*		
Poids net 560 g	25,00 €	44,64 €

	prix ttc	prix au kg
Confit de canard* *(Viande de canard, graisse, sel)*		
2 Cuisses - Poids net 440 g	15,90 €	36,14 €
4 Cuisses - Poids net 880 g	24,90 €	28,30 €
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, sel de Saint-Armel, poivre, thym et muscade bio))*		
Poids net 850 g (2 pers.)	15,50 €	18,24 €
Poids net 1700 g (4 pers.)	24,50 €	14,41 €
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, sel de Saint-Armel, poivre, thym et muscade bio))*		
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, sel de Saint-Armel, poivre, thym et muscade bio))*		
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, sel de Saint-Armel, poivre, thym et muscade bio))*		
Poids net 440 g	4,00 €	9,09 €
Poids net 850 g	6,50 €	7,65 €

Produits à base d'oie

Civet d'oie aux morilles et au vin de Cahors* *(Magret et cuisse d'oie 51%, morilles (verpa bohemica) 9%, sauce 40% (eau, vin de Cahors 27% (**sulfites**), sang de porc, jus cuisiné (amidon de maïs modifié, sel de Saint-Armel, poivre))*		
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)

Origine Dordogne France — Sans Colorant Conservation

Sur tous les produits de ces 2 pages

Plats cuisinés à base de porc

Enchaud du Périgord

(Échine de porc 98%, sel de Saint-Armel, poivre, ail bio)

	prix ttc	prix au kg
POT DE VERRE - Poids net 400 g	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 €

ORIGINE DORDOGNE FRANCE

Pâté de campagne

(Maigre et gras de porc 65%, foie de porc 30%, œufs, ail bio, muscade bio, sel de Saint-Armel, poivre)

BOÎTE MÉTAL - Poids net 100 g	4,50 €	45,00 €
POT DE VERRE - Poids net 180 g	6,50 €	36,11 €

ORIGINE DORDOGNE FRANCE

Pâté de campagne au piment

(Maigre et gras de porc 65%, foie de porc 30%, œufs, ail bio, muscade bio, sel de Saint-Armel, poivre, piment du Périgord.)

POT DE VERRE - Poids net 180 g . . . 6,50 € . . . 36,11 €

ORIGINE DORDOGNE FRANCE

Porc

Saucissons Sec tradition Périgord

ORIGINE DORDOGNE FRANCE

(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

ORIGINE DORDOGNE FRANCE

(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

ORIGINE DORDOGNE FRANCE

(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 Æstivum

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 mélanosporum 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 Périgueux 200 g . . . . . 17,90 € . . . au lieu de ~~19,80 €~~

Sel à la Truffe d'été

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

Pot - 90 g . . . . . 8,90 €

NOUVEAU

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	8,50 €	37,78 €
Poids net égoutté 460 g	13,90 €	30,22 €

Cèpes séchés EXTRA (cueillette 100% française)

(Cèpes (Boletus edulis, aerus)

TUBO - Poids net 100 g	11,00 €
2 TUBOS - Poids net 200 g	20,00 €

NOUVEAU Délice de Cèpes

(Cèpes (boletus edulis) 60%, huile de pépins de raison 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), à la violette au moût de raisin (200 g).

AU CHOIX — 6,00 €

Sauces et accompagnements

	prix ttc	prix au kg

Confit d'oignons

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

Poids net 100 g	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 Périgueux

*(Eau, Madère (**sulfites**), jus cuisiné, amidon de maïs modifié, truffes d'hiver 2%, sel de Saint-Armel, poivre 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), sel de Saint-Armel et poivre)

Poids net 200 g	4,00 €	20,00 €

Sauce aux morilles

(Eau, jus cuisiné, échalotes, amidon de maïs modifié, morilles 15% (verpa bohemica) sel de Saint-Armel et poivre)

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%, sel de Saint-Armel et poivre)

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 Périgueux

Coffrets cadeaux et assortiments

Assortiment 1

13,00 €

1 Rillettes de canard . . . . . 100 g
1 Pâté de campagne . . . . . 100 g
1 Grattons de canard au foie gras . . . 100 g
1 Terrine de canard au jus de truffe . 100 g

Assortiment 2

17,00 €

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 Grattons au foie gras . . . . . 100 g

Coffret Pique-Nique

14,00 €

1 Rillettes de canard . . . . . 180 g
1 Grattons de canard au foie gras . . . . . 180 g

Coffret Tradition

22,50 €

1 Rillettes de canard . . . . . 180 g
1 Grattons de canard au foie gras . . . . . 180 g
1 Terrine de canard au jus de truffe . . . . . 180 g

Coffret Périgord

13,00 €

1 Bergerac moelleux . . . . . 37,5 cl
1 Bloc de foie gras de canard . . . . 65 g

Coffret Tayac

21,00 €

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

Coffret Douceur

25,00 €

1 Grattons de canard au foie gras . . . . . 180 g
1 Bloc de foie gras de canard . . . . . 65 g
1 Rillettes de canard . . . . . 180 g
1 Bergerac moelleux
Domaine de grange Neuve . . . . . 37,5 cl

Coffret Tête à tête

32,00 €

1 Foie gras de canard entier (verrine) . . . . . 120 g
1 Confit d'oignons . . . . . 100 g
1 Bouteille vde Monbazillac - Domaine de grange Neuve . . . 37,5 cl

Coffret Dégustation

67,00 €

1 Foie gras de canard entier . . . . 180 g
1 Cou farci de canard . . . . . 350 g
1 Confit de canard 2 cuisses . . . . 440 g
1 Rillettes 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

Nombre	Désignation	Prix unitaire	TOTAL

Montant de la commande .....

EXPÉDITIONS EN FRANCE HORS CORSE

PAR TRANSPORT CHRONOFRESH PRODUITS FRAIS ET CONSERVES

FRANCO DE PORT à partir de 250 € uniquement en France hors Corse

PRODUITS ACHEMINÉS AU FROID

Colis jusqu'à 5 kg	20,00 €	.....
Colis jusqu'à 10 kg	25,00 €	.....
Colis jusqu'à 20 kg	30,00 €	.....
Colis jusqu'à 30 kg	40,00 €	.....

Total .....

EXPÉDITIONS À L'ÉTRANGER Y COMPRIS LA CORSE NOUS CONSULTER

Règlement par chèque bancaire joint à la commande.

Pour toute commande à vous expédier, nous vous conseillons fortement de passer vos commandes sur notre site internet.

Albié Foie Gras

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.

Conception et impression : M.G.D. Imprimeurs - Sarlat - Photos : Francis Annet - R.C. 421.590.803.00019

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