

**OLIVIER GASTRONOMIE**  
**185 AVENUE DES ETATS UNIS**  
**31200 TOULOUSE**

**PRODUITS FRAIS**

Magret de canard frais sous vide, le kg	<b>16.90 €</b>
Aiguillette de canard poche 300 gr, le kg	<b>15.10 €</b>
Filet de canette, le kg	<b>15.50 €</b>
Cœurs de canard poche 300 gr, le kg	<b>7.10 €</b>
Saucisse de canard 100 %, le kg	<b>15.70 €</b>
Cotelette de canard 150 gr env /15 , le kg	<b>19.60 €</b>
Canard entier sans foie, le kg	<b>6.90 €</b>
Foie gras de canard Tout venant, le kg	<b>34.00 €</b>
Foie gras de canard 1er choix, le kg	<b>38.00 €</b>
Foie gras de canard extra, le kg	<b>40.00 €</b>
<i>*Pour du Foie Gras déveiné compter 3€ en +/kg</i>	
Poulet fermier Label Sud Ouest, le kg	<b>6.20 €</b>
Saucisse de Toulouse, le kg	<b>8.20 €</b>
Andouillette de Toyes 5A par 4, le kg	<b>17.90 €</b>
Rocamadour fermier IGP, la pièce	<b>0.90 €</b>

**PRODUITS CONFITS**

Cuisses de canard confites/2, bocal 730 gr	<b>10.20 €</b>
Cuisses de canard confites/4, boîte 1240 gr	<b>15.65 €</b>
Cuisse canard confite sous vide individuelle pièce	<b>3.80 €</b>
Cuisses de canard confites sous vide par 4	<b>13.60 €</b>
Cuisses de canard confites sous vide par 12	<b>36.00 €</b>
Manchons de canard confits bcl 5/6 pièces 720 gr	<b>7.50 €</b>
Manchons de canard confits bte 24 pièces 4200 gr	<b>19.90 €</b>
Gésiers de canard bocal 350 gr	<b>7.90 €</b>
Graisse de canard bocal 320 gr	<b>3.95 €</b>
Effiloché de Viande de Canard Confite S/V - Le kg	<b>12.80 €</b>
Effiloché Viande Canard Conf. Magret Fumé-Le kg	<b>13.50 €</b>

**LES FOIES GRAS**

Foie gras de canard entier bcl 550 gr IGP Sud Ouest	<b>16.90 €</b>
Foie gras de canard entier bcl 300 gr IGP Sud Ouest	<b>15.10 €</b>
Foie gras de canard entier bcl 180 gr IGP Sud Ouest	<b>15.50 €</b>
Foie gras de canard entier bcl 130 gr IGP Sud Ouest	<b>7.10 €</b>
Foie gras de canard entier bcl 50 gr	<b>15.70 €</b>
Bloc de foie gras canard 30 % morceaux 200 gr	<b>19.60 €</b>
Foie gras d'oie entier bcl 180 gr	<b>6.90 €</b>
Foie gras d'oie entier bcl 315 gr	<b>34.00 €</b>

**LES FOIES GRAS MI-CUITS ET TERRINES**

	<b>6.20 €</b>	A conserver au frais ( prix au Kg ou à la pièce)
Foie gras canard entier mi cuit en coque 300gr/pièce	<b>8.20 €</b>	
Lobe de foie gras de canard mi cuit dans sa forme	<b>17.90 €</b>	
	<b>0.90 €</b>	sous vide 200gr ou 400 gr environ /le kg
Foie gras canard mi cuit barq 1 kg/pièce		
Foie gras canard mi-cuit barquette 500gr/pièce		
Foie gras canard mi-cuit Piment Espelette 500gr/pièce		
Foie gras canard mi-cuit 270gr/pièce	<b>10.20 €</b>	
Pressé de volaille au foie gras barquette 1 kg /le kg	<b>15.65 €</b>	
Bloc de foie gras canard 30 % morceaux mi-cuit bte 400gr	<b>3.80 €</b>	

**PRODUITS FUMES SECHES**

Saucisse sèche de Canard 200 gr env pièce le kg	<b>20.40 €</b>
Magret canard séché tranché 80 gr la pièce	<b>4.60 €</b>
Magret de canard séché ou fumé entier le kg	<b>29.00 €</b>
Saucisse sèche de foie env 300gr, le kg	<b>13.50 €</b>
Saucisse sèche traditionnelle, le kg	<b>13.20 €</b>
Saucisson sec à l'ancienne env 300gr, le kg	<b>18.20 €</b>
Chorizo Cular Iberico doux 600 gr/800 gr le kg	<b>12.95 €</b>
Jambon Bellota 36 mois tranché 80gr	<b>9.50 €</b>
Jambon Iberico cebo 30 mois tranché 100 gr	<b>7.30 €</b>
Jambon Serrano avec os 24 mois le kg	<b>16.90 €</b>
Jambon sec du Couserans sans os Porc plein air, le kg	<b>30.80 €</b>

**LES PLATS CUISINES**

Cassoulet au confit de canard bte 420 gr	<b>48.00 €</b>	<b>3.80 €</b>
Cassoulet au confit de canard bcl 780 gr	<b>26.00 €</b>	<b>6.50 €</b>
Cassoulet au confit de canard bcl 1,4kg	<b>16.00 €</b>	<b>13.25 €</b>
Haricots Tarbais cuisinés comme autrefois 750gr	<b>12.00 €</b>	<b>11.55 €</b>
Haricots Tarbais cuisinés comme autrefois 1,7kg	<b>6.60 €</b>	<b>24.00 €</b>
Garbure Béarnaise 800 gr	<b>9.50 €</b>	<b>8.30 €</b>
Axoa de Canard bocal 750gr	<b>37.80 €</b>	<b>11.20 €</b>
	<b>63.00 €</b>	

**PATES ET GALANTINES**

Jamboneau boîte 380gr		<b>5.85 €</b>
Terrine de canard aux figues bocal 180 gr		<b>3.20 €</b>
Fritons de canard bocal 190gr	<b>19.20 €</b>	<b>3.50 €</b>
Terrine de lièvre bocal 190gr		<b>3.90 €</b>
Terrine de chevreuil bocal 100gr/ 190 gr	<b>65.00 €</b>	<b>2,80/3,90€</b>
Terrine de sanglier bocal 190 gr	<b>60.00 €</b>	<b>3.90 €</b>
Pâté de campagne Porc fermier 100gr/190 gr	<b>32.00 €</b>	<b>2,90/3,50€</b>
Rillettes de canard 100g/190gr	<b>29.50 €</b>	<b>3,00/3,60€</b>
Rillettes Canard S/O Piment d'Espelette-180gr	<b>18.50 €</b>	<b>3.80 €</b>
Rillettes Canard S/O au Magret fumé-180gr	<b>25.50 €</b>	<b>3.80 €</b>
Pate canard au poivre vert 100gr/190gr	<b>16.50 €</b>	<b>2,90/3,90€</b>
Pâté "Grand-mère"20% Foie Gras bte 130gr		<b>3.60 €</b>
Terrine d'oie 20% Foie Gras 180 gr	<b>20.40 €</b>	<b>3.90 €</b>
Cou de canard farci bte 380 gr	<b>4.60 €</b>	<b>8.50 €</b>
Caille fourrée au foie gras bte 130 gr	<b>29.00 €</b>	<b>6.80 €</b>
Magret fourré au foie gras bte 380 gr	<b>13.50 €</b>	<b>12.15 €</b>
Pâté de Porc Noir 180gr	<b>13.20 €</b>	<b>5.20 €</b>
Rillettes de canard barquette 500gr	<b>18.20 €</b>	<b>8.60 €</b>
Délicat de canard confit au poivre terrine 450gr	<b>12.95 €</b>	<b>11.50 €</b>
Mousse de canard 100 % 1kg	<b>9.50 €</b>	<b>15.90 €</b>
Cou de canard farci sous vide le kg	<b>7.30 €</b>	<b>20.80 €</b>
	<b>16.90 €</b>	
	<b>30.80 €</b>	

### TRUFFES

Truffe entière 1er choix bocal 12,5gr	32.00 €
Brisures de Truffe bte 25 gr	25.00 €
Jus de Truffe bte 100 gr	23.10 €
Pelures de Truffe bte 12,5 gr	11.60 €
Huile à la Truffe bout 250 ml	18.90 €

### EPICERIE et CAVE

Fleur de sel de Salies du Bearn boîte 125gr	5.50 €
Huile d olive Oli de Pau 2litres	19.50 €
Huile d'olive Torre de Porcuna bidon 5litres	36.00 €
Moutarde violette de Brive pot 200 gr	5.20 €
Moutarde aux algues et curcuma pot 140gr	4.50 €
Vinaigre Balsamico Modena "Il borgo" 250ml	7.50 €
Purée de piments d'Espelette pot 90gr	4.50 €
Poudre de piments d'Espelette pot 50gr	6.60 €
Riz Carnaroli 1kg	6.50 €
Riz Vénéré noir 1kg	7.55 €
Fregola toastée 500gr	3.80 €
Piquillos de Lodosa bocal 320gr	10.55 €
Guindillas piments doux bocal 450 gr	8.55 €
Pate d'olives Taggiasche de Ligure bocal 500gr	8.50 €
Olives dénoyautées Taggiasche de Ligure bocal 2,7kg	38.50 €
Vin blanc doux Domaine de Maubet	7.50 €
Bas Armagnac Hors d'Age 70cl	68.00 €

### PRODUITS DE LA MER

Boutargue de mullet 100gr	14.50 €
Tsukudani (confit d'algue Kombu) bocal 100gr	6.50 €
Tartare d'algues bio pot 110gr	4.50 €
Saumon fumé artisanal tranché 400 gr la pièce	28.40 €
Saumon fumé artisanal tranché 800gr ≈, le kg	62.70 €
Ventrèche de thon blanc de Cantabrie 125gr	3.60 €
Filets d'anchois de Cantabrie à l'huile 500gr	22.50 €
Poulpe cuit 2pattes poche 200gr	9.20 €



*Nous pouvons composer pour vous des coffrets cadeaux contenant nos produits*

## TARIFS 2020/2021

TTC

Olivier GASTRONOMIE

185, avenue des Etats unis  
31200 TOULOUSE

[www.olivier-gastronomie.fr](http://www.olivier-gastronomie.fr)

[contact@olivier-gastronomie.fr](mailto:contact@olivier-gastronomie.fr)

tel: 05 61 47 27 49