

## OLIVIER GASTRONOMIE

185 AVENUE DES ETATS UNIS

31200 TOULOUSE

### PRODUITS FRAIS

Magret de canard frais sous vide, le kg  
Aiguillette de canard poche 300 gr, le kg  
Filet de canette, le kg  
Cœurs de canard poche 300 gr, le kg  
Saucisse de canard 100 % , le kg  
Cotelette de canard 150 gr env /15 , le kg  
Canard entier sans foie, le kg  
Foie gras de canard Second choix, le kg  
Foie gras de canard Extra, le kg  
Foie gras de canard Extra prestige, le kg

*\*Pour du Foie Gras déveiné compter 3€ en +/-kg*

Poulet fermier Label Sud Ouest, le kg  
Saucisse de Toulouse, le kg  
Andouillette de Troyes 5A par 4, le kg  
Rocamadour fermier IGP, la pièce (plateau 20 pièces)

### PRODUITS CONFITS

Cuisses de canard confites/2, bocal 730 gr  
Cuisses de canard confites/4, boîte 1240 gr  
Cuisse canard confite sous vide individuelle pièce  
Cuisses de canard confites sous vide par 4  
Cuisses de canard confites sous vide par 12

Manchons de canard confits bcl 5/6 pièces 720 gr  
Manchons de canard confits bte 24 pièces 4200 gr  
Gésiers de canard bocal 350 gr  
Graisse de canard bocal 320 gr

Effiloché de Viande de Canard Confité S/V - Le kg

**17,90 €** Foie gras de canard entier bcl 550 gr IGP Sud Ouest  
**16,20 €** Foie gras de canard entier bcl 300 gr IGP Sud Ouest  
**16,50 €** Foie gras de canard entier bcl 180 gr IGP Sud Ouest  
**7,20 €** Foie gras de canard entier bcl 130 gr IGP Sud Ouest  
**16,00 €** Foie gras de canard entier bcl 50 gr  
**19,60 €** Bloc de foie gras canard 30 % morceaux 200 gr  
**7,20 €** Foie gras d'oise entier bcl 190 gr  
**35,00 €** Foie gras d'oise entier bcl 315 gr  
**39,00 €**  
**42,00 €**

### LES FOIES GRAS MI-CUITS ET TERRINES

**6,50 €** A conserver au frais ( prix au Kg ou à la pièce)  
**8,50 €** Foie gras canard entier mi cuit en coque 300gr/pièce  
**18,20 €** Lobe de foie gras de canard mi cuit dans sa forme  
**1,00 €** sous vide 200gr ou 400 gr environ /le kg  
**60,00 €** Foie gras canard mi cuit barq 1 kg/pièce  
**32,00 €** Foie gras canard mi-cuit barquette 500gr/pièce  
**11,80 €** Foie gras canard mi-cuit Piment Espelette 150gr/pièce  
**10,80 €** Foie gras canard mi-cuit 270gr/pièce  
**16,20 €** Foie gras mi-cuit aux figues 250gr/pièce  
**3,90 €** Pressé de volaille au foie gras barquette 1 kg /le kg  
**13,60 €** Bloc de foie gras canard 30 % morceaux mi-cuit bte 400gr  
**36,00 €**

### PRODUITS FUMES SECHES

**7,80 €** Saucisse sèche de Canard 200 gr env pièce le kg  
**19,90 €** Magret canard séché tranché 80 gr la pièce  
Magret de canard séché ou fumé entier le kg  
**8,20 €** Saucisse sèche de foie env 300gr, le kg  
**3,95 €** Saucisse sèche traditionnelle, le kg  
Saucisson sec à l'ancienne env 300gr, le kg  
**12,80 €** Chorizo Cular Iberico doux 600 gr/800 gr le kg  
Jambon Bellota 36 mois tranché 80gr  
Jambon Iberico cebo 30 mois tranché 100 gr  
Jambon Serrano avec os 24 mois le kg

### LES FOIES GRAS

**48,00 €** Cassoulet au confit de canard bte 420 gr  
**28,00 €** Cassoulet au confit de canard bcl 780 gr  
**18,00 €** Cassoulet au confit de canard bcl 1,4kg  
**14,00 €** Haricots Tarbais cuisinés comme autrefois 750gr  
**6,60 €** Garbure Béarnaise 800 gr  
**9,50 €** Axoa de Canard bocal 750gr  
**41,00 €**  
**68,00 €**

### LES PLATS CUISINES

**3,80 €** Cassoulet au confit de canard bte 420 gr  
**7,00 €** Cassoulet au confit de canard bcl 780 gr  
**14,00 €** Cassoulet au confit de canard bcl 1,4kg  
**11,55 €** Haricots Tarbais cuisinés comme autrefois 750gr  
**8,60 €** Garbure Béarnaise 800 gr  
**14,80 €** Axoa de Canard bocal 750gr

### PATES ET GALANTINES

**5,80 €** Jamboneau boîte 380gr  
**3,20 €** Terrine de canard aux figues bocal 180 gr  
**3,50 €** Fritons de canard bocal 190gr  
**2,90/4,20€** Terrine de chevreuil bocal 100gr/ 190 gr  
**4,20 €** Terrine de sanglier bocal 190 gr  
**2,90/3,60€** Pâté de campagne Porc fermier 100gr/190 gr  
**3,00/3,60€** Rillettes de canard 100g/190gr  
**3,80 €** Rillettes Canard S/O Piment d'Espelette-180gr  
**3,80 €** Rillettes Canard S/O au Magret fumé-180gr  
**3,20/4,20€** Paté canard au poivre vert 100gr/190gr  
**3,00/3,80€** Paté foie de volaille et fines herbes 100gr/190gr  
**3,60 €** Pâté "Grand-mère"20% Foie Gras bte 130gr  
**3,90 €** Terrine d'oise 20% Foie Gras 180 gr  
**8,50 €** Cou de canard farci bte 380 gr  
**6,80 €** Caille fourrée au foie gras bte 130 gr  
**12,15 €** Magret fourré au foie gras bte 380 gr  
**5,20 €** Pâté de Porc Noir 180gr  
**8,60 €** Rillettes de canard barquette 500gr  
**13,20 €** Délicat de canard confit au poivre terrine 450gr  
**21,80 €** Cou de canard farci sous vide le kg

### 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	20,60 €
Huile d'olive Bonarbe Espagne 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 €

### 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	29,50 €
Saumon fumé artisanal tranché 800gr ≈, le kg	65,00 €
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	9,60 €



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

## TARIFS 2021/2022

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