



Jean

LARNAUDIE

DEPUIS 1951

SÉLECTION

# Foie Gras

& Spécialités Gastronomiques  
Gourmet Specialities  
Especialidades Gastronómicas

2023 / 2024

---

# Explorateur de saveurs Explorer of tastes Explorador de sabores

**Dans le Sud-Ouest de la France, au cœur des grands élevages de canards, la société Jean Larnaudie perpétue depuis plus de 70 ans, la fabrication de Foies Gras et de spécialités gastronomiques.**

Within the South-West of France, in the heart of the duck farming region, the Jean Larnaudie company has been perpetuating for more than 70 years, the production of Foies Gras and gourmet specialities.

En el Sudoeste de Francia, en el corazón de las grandes granjas de patos, la empresa Jean Larnaudie ha estado perpetuando la elaboración de foies gras y especialidades gastronómicas durante más de 70 años.









# Savoir-faire et qualité Know-how and quality Saber hacer y calidad



**Une maîtrise globale de notre filière sous le cahier des charges IGP Sud-Ouest. Engagements RSE.**

Complete control of the supply chain with geographically labelled charters: PGI Sud-Ouest. Strong CSR policies.

Riguroso control de la cadena de suministro con etiquetado de certificación de origen : IGP Sud-Ouest. Políticas sólidas de CSR.

**CANARD À FOIE GRAS  
DU SUD-OUEST**

CHALOSSE - GASCOGNE  
GERS - LANDES  
PÉRIGORD - QUERCY



**Mise en place d'un circuit court avec les éleveurs, abatteurs et transformateurs pour garantir une traçabilité complète et sécurisée. Travail des produits sous les labels Viande de Porc Français, Porc Occitan et Sud de France.**

Implementation of local channels between the farmers, the slaughterhouses and the producers for a full and secured traceability. Sourcing of geographically labelled pork meat: French, Occitan and South of France.

Implementación de canales locales entre los ganaderos, los mataderos y los productores para garantizar una trazabilidad completa y segura  
Abastecimiento de ingredientes con certificación de origen: Francés, Occitan y sur de Francia.





---

# Notre filière canard

## Our duck supply chain

### Nuestra industria del pato

---

MAÎTRISE DE NOS APPROVISIONNEMENTS  
CONTROLLING OUR SUPPLIES - SUPERVISIÓN DE NUESTROS ABASTECIMIENTOS

**Nous travaillons en partenariat avec 120 éleveurs tous situés dans le Sud-Ouest de la France. De plus, nos fournisseurs sont rigoureusement sélectionnés. Ils sont signataires d'un cahier des charges spécifique Larnaudie. Le contrôle et la validation des approvisionnements sont systématiques. Des audits sont réalisés pour une évaluation et un suivi régulier des fournisseurs.**

We work in partnership with 120 breeders all located in the South West of France. Our suppliers are rigorously selected and have each signed Larnaudie specifications. Supplies are systematically controlled and approved. Audits are performed for regular monitoring and evaluation of suppliers.

Trabajamos en asociación con 120 criadores, todos ubicados en el suroeste de Francia. Seleccionamos a nuestros proveedores de forma rigurosa. Son firmantes de un pliego de condiciones específico de Larnaudie. El control y la validación de los abastecimientos es sistemático. Se llevan a cabo auditorias para una evaluación y un seguimiento regular de los proveedores.

---

ORIGINE CERTIFIÉE  
CERTIFIED ORIGIN - CERTIFICADO DE ORIGEN

**La certification de nos Foies Gras IGP Sud-Ouest garantit l'origine d'une production de qualité contrôlée. Les canards sont élevés en plein air et préparés dans le Sud-Ouest de la France.**

The certification of our Foie Gras PGI Sud-Ouest guarantees the origin of a quality-controlled product. Ducks are bred free-range in the South-West of France.

La certificación de nuestro Foie Gras IGP Sud-Ouest garantiza el origen de una producción de calidad controlada. Los patos se crían al air libre en el Sud-Ouest de Francia.





---

# Le Foie Gras, ses spécificités

## Foie Gras specificities

### Foie gras, sus especificidades

---

MI-CUIT - ÉPICERIE

CHILLED PRODUCT - AMBIENT PRODUCT / SEMI-CONSERVA - CONSERVA

**Le Foie Gras mi-cuit est un foie pasteurisé, cuit à basse température (70°C) qui se conserve au frais (entre 0°C et +4°C).**

**Le Foie Gras cuit en conserve est stérilisé. Il peut être conservé plusieurs années à température ambiante et se bonifie avec le temps.**

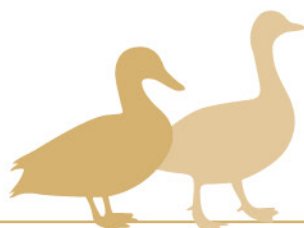
Chilled foie gras is a pasteurised foie gras cooked at low temperature (70°C) and stored (between 0°C and 4°C).

Canned cooked foie gras is sterilised and can be stored for several years at room temperature ; the taste improves with age.

El Foie Gras es un hígado pasteurizado, cocido a baja temperatura (70°C) que se conserva en lugar fresco (entre 0°C y +4°C).

El Foie Gras en conserva se esteriliza.

Puede conservarse durante varios años a temperatura ambiente y mejora con el tiempo.



---

CANARD OU OIE ?

DUCK OR GOOSE ? / PATO U OCA ?

**Le Canard : Un caractère rustique, une couleur ambrée, une texture franche, un goût prononcé, des saveurs du terroir.**

**L'Oie : Un caractère plus délicat, une couleur plus claire et rosée, une texture onctueuse, un goût plus fin et subtil.**

Duck: A rustic character, an ambergris colour, a recognizable texture, a pronounced flavour. The taste of terroir.

Goose : A delicate taste, a pale and pink colour, a creamy texture, a fine and subtle flavour.

El Pato : Un carácter rústico, un color ambarino, un gusto pronunciado, los sabores de la región.

La Oca : Un carácter más delicado, un color más claro y rosado, una textura untuosa, un gusto más fino y sutil.





**LE FOIE GRAS ENTIER / WHOLE FOIE GRAS / FOIE GRAS ENTERO**

POUR DE GRANDES OCCASIONS - FOR SPECIAL OCCASIONS - PARA LAS GRANDES OCASIONES

**Foie rigoureusement sélectionné, un ou plusieurs lobes de Foie Gras entier.**

Rigorously selected foie gras, one or several lobes of whole Foie Gras.

Higado rigurosamente seleccionado. Uno o varios lobulos de Foie Gras entero.



**LE FOIE GRAS 100% / 100% FOIE GRAS / FOIE GRAS 100%**

ENTRÉE FINE SUR TOAST OU NATURE  
FESTIVE DELIGHT ON A TOAST OR NATURE - ENTRANTE FINO EN TOSATADA O AL NATURAL

**Plusieurs morceaux de lobes de Foie Gras.**

Several pieces of Foie Gras are gathered.

Vaios trozos de lobulos de Foie Gras.



**LE BLOC DE FOIE GRAS AVEC MORCEAUX  
BLOCK OF FOIE GRAS WITH PIECES / BLOC DE FOIE GRAS CON TROZOS**

POUR AGRÉMENTER VOS SALADES GOURMANDES  
TO SERVE WITH YOUR SALAD - PARA SALADAS GOURMANDS

**Foie Gras reconstitué avec minimum 30% de Foie Gras entier.**

Foie Gras made from an emulsion including a minimum of 30% pieces whole Foie Gras.

Foie Gras reconstituido con un minimo de 30% de trozos de Foie Gras.



**LE BLOC DE FOIE GRAS / THE BLOCK OF FOIE GRAS / EL BLOC DE FOIE GRAS**

IDÉAL À L'APÉRITIF - PERFECT FOR THE «APERITIF» - IDEAL PARA APERITIVO

**Foie Gras reconstitué.**

Foie Gras made from an emulsion.

Foie Gras reconstituido.



---

# Sommaire - Contents - Resumen

01

**CANARD CRU ET TRANSFORMÉ**  
**RAW AND PROCESSED DUCK**  
**PATO CRUDO Y PROCESADO**

02

**FOIE GRAS MI-CUIT**  
**CHILLED FOIE GRAS**  
**FOIE GRAS SEMI-CONSERVA**

03

**FOIE GRAS ÉPICERIE**  
**AMBIENT FOIE GRAS**  
**FOIE GRAS CONSERVA**

04

**SPÉCIALITÉS**  
**SPECIALITIES**  
**ESPECIALIDADES**

05

**SPÉCIALITÉS GASTRONOMIQUES**  
**GOURMET SPECIALITIES**  
**ESPECIALIDADES GASTRONÓMICAS**

06

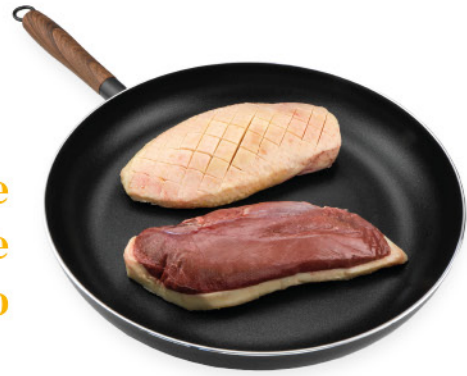
**ACCOMPAGNEMENTS**  
**ACCOMPANIMENTS**  
**ACOMPAÑAMIENTOS**

07

**COFFRETS DÉCOUVERTES**  
**DISCOVERY HAMPERS**  
**COFRES DESCUBRIMIENTO**



**La saveur du terroir dans l'assiette**  
**Local flavour on your plate**  
**El sabor del terruño en el plato**



**Entre raffinement et authenticité**  
**Between refinement and authenticity**  
**Entre refinamiento y autenticidad**

**Alliance entre tradition et caractère**  
**Combining tradition and character**  
**Combinando tradición y carácter**



**Délicieux et onctueux**  
**Delicious and creamy**  
**Deliciosos y cremosos**

**Plaisir et gourmandise assurés**  
**Pleasure and delicacies guaranteed**  
**Placer y gula garantizados**



**Le petit plus qui fait la différence**  
**The little extra that makes all the difference**  
**El pequeño extra que marca la diferencia**

**Idéal pour faire plaisir**  
**Ideal as a gift**  
**Idéal para complacer**





# 01

CANARD CRU ET TRANSFORMÉ  
RAW AND PROCESSED DUCK  
PATO CRUDO Y PROCESADO



**Calibre**  
Weight  
Peso



**PCB**  
Case size  
Unidad  
per caja



**Frais**  
Fresh  
Refrigerado



**Épicerie**  
Ambient  
Ambiente



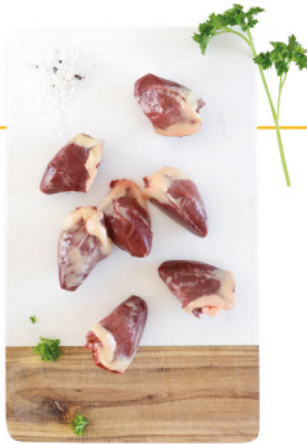
**Surélé**  
Frozen  
Congelado



# Viande crue

## Raw meat

### Carne cruda



#### CŒURS DE CANARD

#### DUCK HEARTS - CORAZÓN DE PATO



2226601

200 - 600g

12



2226201

210 - 250g

6



#### TOURNEDOS DE MAGRET DE CANARD X2

#### DUCK MAGRET TOURNEDOS X2 - TOURNEDOS DE MAGRET DE PATO X2



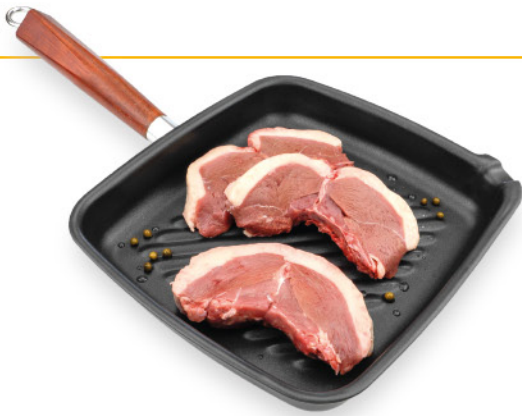
2226301

250 - 350g

6










## CANARD CRU ET TRANSFORMÉ











**CÔTELETTES DE CANARD**  
**DUCK MAGRET CUTLETS - CHULETAS DE PATO**

					
x3	2226501	250 - 350g	6		
x6	2236001	700 - 1000g	3		

**AIGUILLETES DE CANARD**  
**DUCK FILETS - SOLOMIO DE PATO**













					
	2254301	230 - 320g	12		
	2254401	1000g	5		

**CUISSE DE CANARD**  
**DUCK LEG - MUSLO DE PATO**


					
à rôtir x1 for roasting x1 asado x1	2226801	300 - 350g	15		
à confire x1 for confit x1 en confit x1	2226701	350 - 400g	15		
x2	2231001	600 - 800g	14		

Inmissable Cooking  
**CUISSON  
 INRRATABLE**  
 Cocina Imperdible

**MAGRET DE CANARD**  
**DUCK MAGRET - MAGRET DE PATO**


					
x1	2254101	305 - 500g	6		
x4	2254201	1250 - 1450 g	4		
x1	2230901	300 - 400g	28		
Demi Half Medio	1675401	≈ 200g			



MAGRET DE CANARD MARINÉ  
MARINATED DUCK MAGRET - MAGRET DE PATO MARINADO



Great Tenderness  
**GRANDE  
TENDRETÉ**  
Gran Ternura

<b>Fleur de sel x1</b> Flor de sal x1	2225401	410g	15		
<b>Piment d'Espelette x1</b> Espelette red pepper x1 Pimiento rojo Espelette x1	2225701	410g	15		





Tasty and Amazing  
**SAVOUREUX  
ET ÉPATANT**  
Sabroso y Sorprendente



2237201

700 - 900g

4





# Viande séchée-fumée

## Dried-smoked meat













### Carne curada-ahumada



#### MAGRET DE CANARD

#### DUCK MAGRET - MAGRET DE PATO



					
<b>Fumé prétranché</b> Sliced smoked Ahumado precortado	2190901	90g	15		
<b>Séché fumé prétranché</b> Sliced dried smoked Curado ahumado precortado	2241801	90g	12		
<b>Séché prétranché</b> Sliced dried Curado precortado	2247401	90g	12		
<b>Séché fumé prétranché reconstitué</b> Sliced dried smoked reconstituted Curado ahumado precortado reconstituído	2247501	200 - 400g	10		
<b>Fumé entier</b> Whole smoked Entero ahumado	2247601	200 - 400g	10		

# Viande confite









## Confit meat

### Carne confitada
















#### EFFILOCHÉ DE CANARD PULLED DUCK - DESMIGADO DE PATO



				
2247701	400g	8		
2242601	1500g	5		
420501	8kg	1		
2233801	1500g	5		

#### GÉSÍERS DE CANARD CONFITS DUCK GIZZARDS CONFIT - MOLLEJAS DE PATO CONFITADAS



				
Entier Whole Entero	372801	1,9 - 2,1kg	1	 
Entier Whole Entero	2247801	300g	12	 
Entier Whole Entero	001697.01	410g	12	
Entier Whole Entero	009211.01	3825g	2	 
Entier Whole Entero	000776.01	3825g	2	 
Emincés Slice Rodajas	008239.01	3825g	2	 









CUISSE DE CANARD CONFITE  
DUCK LEG CONFIT - MUSLO DE PATO CONFITADO



					
x1	2243701	230g	15		
x1	2243801	230g	12		
x2	2254501	460g	10		
x4	2254601	1000g	6		
x6	2254701	1400 - 2000g	4		
x1	2248101	230g	12		
x1	2254801	230g	12		

**CUISSE DE CANARD CONFITE**  
**DUCK LEG CONFIT - MUSLO DE PATO CONFITADO**









					
x2	1598501	460g	10		



**CONFIT DE CANARD**  
**DUCK CONFIT - CONFIT DE PATO**















					
x4/5	001336.04	1240g	8		
x12	000667.01	3825g	2		
x10	000775.01	3825g	2		



**MANCHONS DE CANARD CONFITS**  
**DUCK DRUMSTICKS - ALITAS DE PATO CONFITADAS**



					
x4	2248001	400g	10		
x16	2235201	1400 - 1800g	4		
x4	2254901	400g	10		
x10	2255001	1000g	5		
	001492.01	3825g	2		























# Foie gras de canard

## Duck Foie gras









### Foie gras de pato



#### FOIE GRAS DE CANARD EXTRA DUCK FOIE GRAS EXTRA - FOIE GRAS DE PATO EXTRA

					
<b>Gastronomie</b> Gastronomy Gastronómica	2255401	450 - 550g	8		
<b>Eveiné gastronomie</b> Deveined gastronomy Desvenado gastronómica	2255501	450 - 550g	8		
<b>Eveiné restauration</b> Deveined restaurant quality Desvenado calidad restauración	2255301	550 - 650g	8		
<b>Gastronomie</b> Gastronomy Gastronómica	2229701	400 - 550g	8		
<b>Eveiné gastronomie</b> Deveined gastronomy Desvenado gastronómica	2229801	450 - 600g	8		
<b>Extra</b>	2225001	500 - 650g	8		
<b>Eveiné</b> Deveined Desvenado	2225201	500 - 650g	8		



#### FOIE GRAS DE CANARD 1<sup>ER</sup> CHOIX DUCK FOIE GRAS RESTAURANT QUALITY FOIE GRAS DE PATO CALIDAD RESTAURACIÓN

					
<b>1<sup>er</sup> choix</b> Restaurant quality Calidad restauración	2255201	550 - 650g	8		
<b>1<sup>er</sup> choix</b> Restaurant quality Calidad restauración	2238201	550 - 650g	8		
<b>Eveiné</b> Deveined Desvenado	2238301	500 - 700g	8		



FOIE GRAS DE CANARD 2<sup>ND</sup> CHOIX  
DUCK FOIE GRAS STANDARD QUALITY - FOIE GRAS DE PATO CALIDAD ESTANDAR



				
2255101	650 - 700g	8		
2225101	500 - 700g	8		
2229501	650 - 700g	8		



ESCALOPES DE FOIE GRAS DE CANARD IQF  
DUCK FOIE GRAS ESCALOPES IQF - FESCALOPES DE FOIE GRAS DE PATO IQF



				
40/60g	2187103	800 - 1200g	5	 
60/80g	2228901	900 - 1200g	5	 

# 02

FOIE GRAS MI-CUIT  
CHILLED FOIE GRAS  
FOIE GRAS SEMI-CONSERVA



**Calibre**  
Weight  
Peso



**PCB**  
Case size  
Unidad  
per caja



**Frais**  
Fresh  
Refrigerado



# Foie gras de canard entier

## Whole duck Foie gras

### Foie gras de pato entero

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER CUIT AU TORCHON  
 WHOLE DUCK FOIE GRAS COOKED IN A «TORCHON»  
 FOIE GRAS DE PATO ENTERO PREPARADO AL «TORCHON»

				
	001203.01	200g	20	
	001171.02	230g	20	
	001395.01	200g	20	

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER  
 WHOLE DUCK FOIE GRAS - FOIE GRAS DE PATO ENTERO

				
	000845.01	220g	12	
				
	001509.01	180g	24	

IDEAL  
POUR - FOR - PARA  
2  
Personnes - People - Personas

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER  
WHOLE DUCK FOIE GRAS - FOIE GRAS DE PATO ENTERO



008881.01	100g	12		
-----------	------	----	--	--

Etiquette Anglais / Espagnol - English / Spanish label - Etiqueta en Inglés / Español



001247.01	200g	12		
-----------	------	----	--	--



008884.01	1000g	4		
Jurançon *	008907.01	1000g	4	
Armagnac	001416.01	1000g	4	
Piment d'Espelette Espelette red pepper Pimiento rojo Espelette	008885.01	1000g	4	

\* Disponible pour Noël - Available for Christmas - Disponible para Navidad



# Foie gras de canard

## Duck Foie gras

### Foie gras de pato

FOIE GRAS DE CANARD CUIT AU TORCHON  
DUCK FOIE GRAS COOKED IN A «TORCHON»  
FOIE GRAS DE PATO PREPARADO AL «TORCHON»



001396.01



100g



24



**Bloc de Foie gras de canard avec morceaux**  
**Block of duck Foie gras with pieces**  
**Bloc de Foie gras de pato con trozos**

**30%**



000975.01	230g	12				
-----------	------	----	--	--	--	--



008909.01	950g	4				
-----------	------	---	--	--	--	--



000676.01	350g	18				
008908.01	1000g	10				
001289.01	1000g	5				



# Bloc de Foie gras de canard

## Block of duck Foie gras

### Bloc de Foie gras de pato

					
	001568.01	180g	24		
					
	001701.01	170g	24		
	 <p><b>Porto</b> Port wine vino de Porto</p>				
	001567.01	170g	24		
	 <p><b>Armagnac et poivre doux</b> Armagnac and soft pepper Armagnac y pimienta dulce</p>				
	001226.01	170g	24		
	 <p><b>Sauternes</b> Sauternes wine vino de Sauternes</p>				
	001448.01	170g	24		
	 <p><b>Sel de Guérande</b> Guérande salt Sal de Guérande</p>				
	001317.01	170g	24		

**BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD**  
**BLOCK OF DUCK FOIE GRAS - BLOC DE FOIE GRAS DE PATO**



<b>001087.01</b>	<b>120g</b>	<b>10</b>		
<b>001077.02</b>	<b>180g</b>	<b>24</b>		

Etiquette Anglais / Espagnol - English / Spanish label - Etiqueta en Inglés / Español



<b>001710.01</b>	<b>120g</b>	<b>10</b>		

Etiquette Français / Anglais - French / English label - Etiqueta en Francés / Inglés



<b>001696.01</b>	<b>2 x 40g</b>	<b>10</b>		



02 /  
FOIE GRAS MI-CUIT



FOIE GRAS MI-CUIT  
CHILLED FOIE GRAS  
FOIE GRAS SEMI-CONSERVA



001156.01	350g	18		
001578.01	1000g	5		

# Foie gras d'oie entier

## Whole goose Foie gras

### Foie gras de oca entero

FOIE GRAS D'OIE ENTIER CUIT AU TORCHON  
WHOLE GOOSE FOIE GRAS COOKED IN A «TORCHON»  
FOIE GRAS DE OCA ENTERO PREPARADO AL «TORCHON»



001496.01



200g



12



FOIE GRAS D'OIE ENTIER  
WHOLE GOOSE FOIE GRAS - FOIE GRAS DE OCA ENTERO



001721.01



220g



12



IDEAL  
POUR - FOR - PARA  
**2**  
Personnes - People - Personas



008879.01



100g



12





02 /

FOIE GRAS MI-CUIT



008887.01



1000g



4



Bloc de Foie gras d'oie avec morceaux  
Block of goose Foie gras with pieces  
Bloc de Foie gras de oca con trozos

30%



001042.01



230g



12



001388.01



1000g



5



# Bloc de Foie gras d'oie

## Block of goose Foie gras

### Bloc de Foie gras de oca



001741.01



180g



24



001290.01



350g



18



001736.01



2 x 40g



10





02 /  
FOIE GRAS MI-CUIT

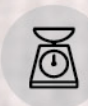


FOIE GRAS MI-CUIT  
CHILLED FOIE GRAS  
FOIE GRAS SEMI-CONSERVA



# 03

FOIE GRAS ÉPICERIE  
AMBIENT FOIE GRAS  
FOIE GRAS CONSERVA



**Calibre**  
Weight  
Peso



**PCB**  
Case size  
Unidad  
per caja



**Épicerie**  
Ambient  
Ambiente



# Foie gras de canard entier

## Whole duck Foie gras

### Foie gras de pato entero



001080.01	125g	12		
001080.01	180g	12		



<b>Armagnac et poivre doux</b> Armagnac and soft pepper Armagnac y pimienta dulce	000337.01	125g	12	
	000308.01	125g	12	



<b>Sel &amp; poivre</b> Salt and pepper Sal y pimienta	000517.01	125g	12	



<b>A l'ancienne</b> Traditional Preparado tradicionalmente	008878.01	300g	8	

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER  
WHOLE DUCK FOIE GRAS - FOIE GRAS DE PATO ENTERO



●  
**Sel & poivre**  
Salt and pepper  
Sal y pimienta

000897.01



180g



24



●  
**Sauternes**  
Sauternes wine  
vino de Sauternes

000941.01



180g



24



**Sauternes 1<sup>er</sup> cru**  
Sauternes wine 1<sup>er</sup> cru  
vino de Sauternes 1<sup>er</sup> cru

000441.01



125g



12



**Fève de tonka  
& vin de Maury**  
Tonka bean & Maury wine  
Haba tonka & Vino de Maury

*Ma Création*

CHRISTIAN CONSTANT

000523.01



180g



12







# Prestige



**Sel & poivre**  
Salt and pepper  
Sal y pimienta

000574.01



180g



12



**Cognac XO**

000614.01



180g



12



**Sauternes**  
Sauternes wine  
vino de Sauternes

000613.01



125g



12



000612.01

180g

12



**A l'ancienne**  
Traditional  
Preparado  
tradicionalmente

000383.01



180g



12



---

**Bloc de Foie gras de canard avec morceaux**  
**Block of duck Foie gras with pieces**  
**Bloc de Foie gras de pato con trozos**

---

**30%**

---



				
000661.02	200g	18		







---

**Bloc de Foie gras de canard**  
**Block of duck Foie gras**  
**Bloc de Foie gras de pato**



				
001714.01	180g	24		



				
001429.01	980g	10		

BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD  
BLOCK OF DUCK FOIE GRAS - BLOC DE FOIE GRAS DE PATO



				
000795.01	150g	36		
000797.01	200g	18		
000220.02	150g	36		
000723.01	350g	18		
001434.01	65g	35		
001081.02	130g	36		
001097.01	150g	36		
000363.02	190g	18		
001089.01	200g	18		





BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD  
BLOCK OF DUCK FOIE GRAS - BLOC DE FOIE GRAS DE PATO



**Armagnac et poivre doux**  
Armagnac and soft pepper  
Armagnac y pimienta dulce

000256.02



150g



36



000333.01

190g

18



**Sel de Guérande**  
Guérande salt  
Sal de Guérande

000255.02



150g



36



000245.01

190g

18



**Porto**  
Port wine  
vino de Porto

000438.01



190g



18








# Foie gras d'oie entier



## Whole goose Foie gras

### Foie gras de oca entero



	<b>Jurançon</b> Jurançon wine vino de Jurançon	001107.01	 125g	 12		
---	--	-----------	--	--	---	---



	<b>A l'ancienne</b> Traditional Preparado tradicionalmente	000875.01	 180g	 12		
---	---	-----------	--	--	---	---

# Bloc de Foie gras d'oie

## Block of goose Foie gras

### Bloc de Foie gras de oca



		001254.01	 200g	 18		
--	--	-----------	--	--	---	---





FOIE GRAS ÉPICERIE  
AMBIENT FOIE GRAS  
FOIE GRAS CONSERVA



# 04

SPÉCIALITÉS  
SPECIALITIES  
ESPECIALIDADES



**Calibre**  
Weight  
Peso



**PCB**  
Case size  
Unidad  
per caja



**Frais**  
Fresh  
Refrigerado



**Épicerie**  
Ambient  
Ambiente



# Gamme Mi-cuit Chilled range Gamma Semi-conserva



FOIE FIN DE CANARD  
DUCK FOIE FIN - FOIE DE PATO MAGRO



001648.01



2 x 40g



10



Armagnac

001647.01



180g



12



Triple Sec

008883.01



180g



12












## Gamme Conserve Ambient range Gamma Conserva

### FOIE FIN DE CANARD DUCK FOIE FIN - FOIE DE PATO MAGRO



					
Armagnac	008360.01	150g	18		
	000957.01	200g	18		

### FOIE FIN D'OIE GOOSE FOIE FIN - FOIE DE OCA MAGRO



					
Porto Port wine vino de Porto	008359.01	150g	18		
	001287.01	200g	18		



CUISSES DE CANARD CUITES DANS LA GRAISSE DE CANARD  
DUCK LEGS COOKED IN DUCK FAT - MUSLOS DE PATO COCIDOS EN GRASA DE PATO



001654.01	800g	4		
001586.01	1240g	4		

RILLETES DE CANARD MAIGRE  
RILLETES OF LEAN DUCK - RILLETES DE PATO MAGRO



001622.02	180g	12		

GRAISSE DE CANARD MAIGRE  
LEAN DUCK FAT - GRASA DE PATO MAGRO



001495.01	340g	6		

COFFRET DÉCOUVERTE  
DISCOVERY HAMPER - COFRE DESCUBRIMIENTO



001820.01	580g	8		
<p><b>Foie fin de canard à l' Armagnac</b> 200g Duck foie fin with Armagnac - Foie de pato magro con Armagnac</p>				
<p><b>Rillettes de canard maigre</b> 180g Rillettes of lean duck - Rillettes de pato</p>				
<p><b>Confit d'oignons</b> 100g Onions chutney - Chutney de cebollas</p>				
<p><b>Confit de figues blanches</b> 100g White figs chutney - Confitura de higos blancos</p>				



# 05

SPÉCIALITÉS GASTRONOMIQUES  
GOURMET SPECIALITIES  
ESPECIALIDADES GASTRONÓMICAS



Calibre  
Weight  
Peso



PCB  
Case size  
Unidad  
per caja



Épicerie  
Ambient  
Ambiente



# Gamme à tartiner

## Spread range

### Gamma de untar

#### TERRINES DE CANARD

#### DUCK TERRINES - TERRINAS DE PATO



001538.02	65g	80			



<b>Cèpes</b> Porcini mushrooms Setas	001469.02	65g	80		



<b>Piment d'Espelette</b> Espelette red pepper Pimiento rojo Espelette	000966.02	65g	80		



<b>Poivre vert</b> Green pepper Pimienta verde	001248.02	65g	80		

TERRINES DE CAMPAGNE LABEL ROUGE  
 LABEL ROUGE COUNTRY TERRINES - TERRINAS DE CAMPAGNE LABEL ROUGE



001251.01	180g	12		



<b>Cèpes</b> Porcini mushrooms Setas	000910.01	180g	12	



<b>Piment d'Espelette</b> Espelette red pepper Pimiento rojo Espelette	000384.01	180g	12	





TERRINES  
TERRINES - TERRINAS



**Terrine Piquillos et chorizo**  
Pork Terrine with Piquillos and Chorizo  
Terrina de Cerdo con pimientos del Piquillo y Chorizo

001605.01



90g



12



**Terrine campagnarde au jus de truffes noires**  
Country Terrine flavoured with Truffle Juice  
Terrina aromatizada con jugo de trufa

000993.01



90g



12



**Terrine Périgourdine à la Vieille Prune**  
Perigordian Terrine flavoured with Plum Brandy  
Terrina Perigordian aromatizada con Brandy de Ciruela

001235.01



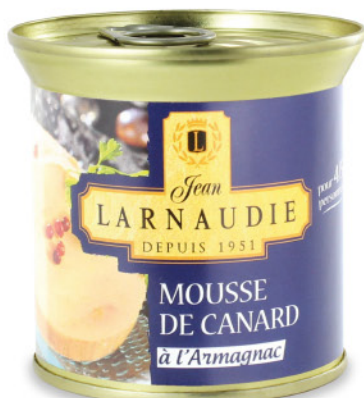
90g



12



MOUSSE DE CANARD  
DUCK MOUSSE - MOUSSE DE PATO



**Armagnac**

001066.01



200g








18











**MOUSSE D'OIE**  
**GOOSE MOUSSE - MOUSSE DE OCA**



				
<b>Porto</b> Port wine vino de Porto	<b>001332.01</b>	<b>200g</b>	<b>18</b>	

**RILLETTES DE CANARD**  
**DUCK RILLETTES - RILLETTES DE PATO**



				
	<b>001209.01</b>	<b>65g</b>	<b>80</b>	
	<b>001537.01</b>	<b>180g</b>	<b>12</b>	
<b>30% Foie Gras</b>	<b>001537.01</b>	<b>180g</b>	<b>12</b>	

**RILLETTES DE POULET RÔTI**  
**RILLETTES OF ROASTED CHICKEN - RILLETTES DE POLLO ASADO**



				
	<b>001170.02</b>	<b>180g</b>	<b>12</b>	



RILLETTES D'OIE  
GOOSE RILLETTES - RILLETTES DE OCA



001653.01	65g	80		

TARTINABLE AU FOIE DE CANARD  
DUCK LIVER SPREAD - PROPAGACIÓN DE HÍGADO DE PATO



*Creaminess and Tasty*  
**20%  
FOIE GRAS**  
*ONCTUOSITÉ  
ET GOÛT*  
*Suavidad y Sabor*



008490.01	90g	24		



Poivre blanc  
White pepper  
Pimienta blanca

008491.01	90g	24		











Piment  
d'Espelette  
Espelette red  
pepper  
Pimienta rojo  
Espelette

008492.01	90g	24		

TARTINABLE AU FOIE DE CANARD  
DUCK LIVER SPREAD - PROPAGACIÓN DE HÍGADO DE PATO



LOT DE  
**3**  
Set of - Juego de

				
	009013.01	270g	12	 
<b>Poivre blanc</b> White pepper	009014.01	270g	12	 
<b>Piment blanca</b>				
<b>Piment d'Espelette</b> Espelette red pepper	009015.01	270g	12	 
<b>Pimienta roja</b> Espelette				





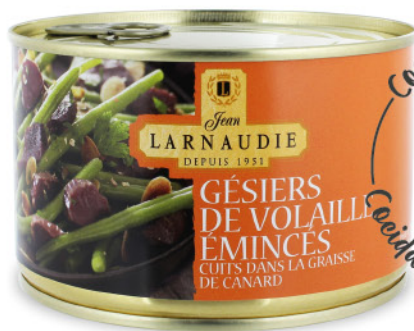


# Gamme à cuisiner

## Range to cook

### Gamma para cocinar

GÉSÍERS DE VOLAILLE ÉMINCÉS  
THINLY SLICED POULTRY GIZZARDS - MOLLEJAS DE AVE TRINCHADAS



*Cooked in duck fat*  
CUITS DANS  
LA GRAISSE  
DE CANARD  
*Cocidas en grasa de pato*

001437.02	385g	12		
-----------	------	----	--	--

GÉSÍERS DE DINDE ÉMINCÉS  
SLICED TURKEY GIZZARDS - MOLLEJAS DE PAVO TRINCHADAS



*Cooked in duck fat*  
CUITS DANS  
LA GRAISSE  
DE CANARD  
*Cocidas en grasa de pato*

001566.01	765g	6		
001534.01	3825g	2		

## CUISSSES DE VOLAILLE

## POULTRY LEGS CONFIT - MUSLOS DE GALLINA



					
000874.01	1240g	4			



					
Provençale Provençal Provenzal	009023.01	1240g	8		



					
Curry	009026.01	1240g	8		



					
Olives Olive Olivas	009028.01	1240g	8		





				
<b>Forestière</b> Forester Guardabosque	009027.01	1240g	8	



				
<b>Poivre</b> Pepper Pimienta	009031.02	1240g	8	







**CASSOULET DE CASTELNAUDARY**



<b>Canard</b> Duck Pato				
	000967.01	1350g		



<b>Porc</b> Pork Cerdo				
	001085.02	1350g		

**CASSOULET AU CANARD**  
**CASSOULET WITH DUCK - CASSOULET DE PATO**



<b>001655.02</b>				
	420g	12		



# Les Véritables



**VÉRITABLE CASSOULET DE CANARD DE CASTELNAUDARY**  
**TRUE CASSOULET FROM CASTELNAUDARY WITH DUCK**  
**AUTENTICO CASSOULET DE CASTELNAUDARY CON PATO**

				
<b>000557.01</b>	<b>840g</b>	<b>12</b>		



**VÉRITABLE CASSOULET DE TOULOUSE AU PORC**  
**TRUE CASSOULET FROM TOULOUSE WITH PORK**  
**AUTENTICO CASSOULET DE TOULOUSE CON CERDO**

				
<b>000922.01</b>	<b>840g</b>	<b>12</b>		



**VÉRITABLES SAUCISSES DE TOULOUSE AUX LENTILLES**  
**TRUE TOULOUSE SAUSAGES WITH LENTILS**  
**SALCHICHAS DE TOULOUSE CON LENTEJAS**

				
<b>000644.01</b>	<b>840g</b>	<b>12</b>		

PETIT SALÉ AUX LENTILLES  
 PETIT SALÉ WITH LENTILS - PETIT SALÉ (CERDO) CON LENTEJAS



				
001540.01	840g	12		







HARICOTS LINGOTS AUX SAUCISSES DE TOULOUSE  
 WHITE BEANS WITH TOULOUSE SAUSAGES - JUDÍAS BLANCAS CON SALCHICHAS DE TOULOUSE



				
001159.01	800g	12		













SAUCISSES DE TOULOUSE AUX LENTILLES  
 TOULOUSE SAUSAGES WITH LENTILS - SALCHICHAS DE TOULOUSE CON LENTEJAS











				
001161.02	400g	12		
001158.02	800g	12		



**GRAISSE DE CANARD**  
**DUCK FAT - GRASA DE PATO**


001677.01	340g	6				
008236.01	680g	6				
001735.01	3500g	2				

**GRAISSE D'OIE**  
**GOOSE FAT - GRASA DE OCA**


001720.01	340g	6				
008237.01	3500g	2				

*Creaminess and Taste*  
**ONCTUOSITÉ  
 ET GOÛT**  
*Suavidad y Sabor*





# 06

## ACCOMPAGNEMENTS ACCOMPANIMENTS ACOMPAÑAMIENTOS



**Calibre**  
Weight  
Peso



**PCB**  
Case size  
Unidad  
per caja



**Épicerie**  
Ambient  
Ambiente



# Pour préparations Élaborées

## For Sophisticated preparations

### Para preparaciones Sofisticadas

#### FLEURS DE SEL



**Piment d'Espelette**  
Espelette red pepper  
Pimiento rojo Espelette

001500.01



25g



24



**Cinq baies**  
Pepper Five bays  
Pimiento Cinq baies

001711.01



25g



24



**Truffe d'été**  
Summer truffe  
Truffa de verano

001657.01



25g



24







## ACCOMPAGNEMENTS







PERLES DE SAVEURS  
PEARLS OF FLAVOUR - PERLAS DE SABORES







  
**Sauternes**  
 Sauternes wine  
 vino de Sauternes  
 001592.01     30g     24    






  
**Sirop de Pamplemousse**  
 Grapefruit syrup  
 Sirop de pomelo  
 001722.01     30g     24    




  
**Sirop de Figue**  
 Figs syrup  
 Sirop de Higo  
 001681.01     30g     24    






  
**Citron poivre**  
 Lemon pepper  
 Limón pimienta  
 001680.01     30g     24    







**GELÉES**  
**JELLY - GELATINAS**


 **Piment d'Espelette**  
Espelette red pepper  
Pimiento rojo Espelette

**001658.02**  **100g**  **24** 




 **Thé Bergamote Agrumes**  
Bergamot - Citrus Tea  
Té Bergamota - Agrios




**001626.02**  **100g**  **24** 

**PAIN D'ÉPICES**  
**GINGERBREAD - PAN DE ESPECIAS**


**001739.01**  **120g**  **24** 



 **Figs**  
Figs  
Higos

**001740.01**  **120g**  **24** 



 **Abricots - Noisettes**  
Apricots - Hazelnuts  
Albaricoque - Avellana

**001539.01**  **120g**  **24** 

CONFITS & CHUTNEY  
CHUTNEY - CONFITURA & CHUTNEY



  
**Oignons**  
Onions  
Cebollas

001772.01



100g



6



  
**Figs**  
Figs  
Higos

001652.01



100g



6



  
**Oignons**  
Onions  
Cebollas

001660.02



150g



24



  
**Figs**  
Figs  
Higos

001661.02



150g



24



  
**Mangues**  
Mangos  
Mangos

001761.02



150g



24









# 07

COFFRETS DÉCOUVERTES  
DISCOVERY HAMPERS  
COFRES DESCUBRIMIENTO



**Calibre**  
Weight  
Peso



**PCB**  
Case size  
Unidad  
per caja



**Épicerie**  
Ambient  
Ambiente





# Pour le plaisir For pleasure Por diversión

Dans chaque coffret / In each hamper / En cada cofre






x 1 - Confit d'Oignons - Onions chutney - Chutney de Cebollas 45g

x 1 - Confit de Figues Blanches - White Figs chutney - Confitura de Higos Blancos 45g



## COFFRET LE PRESTIGE






### «LE PRESTIGE» HAMPER - COFRE EL PRESTIGIO

			
001831.01	340g	8	
<b>Foie Gras de Canard Entier au Sauternes</b> Whole Duck Foie Gras with Sauternes wine Foie Gras de Pato Entero con vino de Sauternes		125g	
<b>Foie Gras de Canard Entier à l'Armagnac et poivre doux</b> Whole Duck Foie Gras with Armagnac and soft pepper Foie Gras de Pato Entero con Armagnac y pimienta dulce		125g	



## COFFRET LE DÉLICE






### «LE DELICE» HAMPER - COFRE EL PLACER

			
001832.01	340g	8	
<b>Foie Gras de Canard Entier au Sel &amp; poivre</b> Whole Duck Foie Gras with Salt and pepper Foie Gras de Pato Entero con Sal y pimienta		125g	
<b>Foie Gras de Canard Entier à l'Armagnac et poivre doux</b> Whole Duck Foie Gras with Armagnac and soft pepper Foie Gras de Pato Entero con Armagnac y pimienta dulce		125g	

## COFFRET LA TRADITION

## «LA TRADITION» HAMPER - COFRE EL TRADICIÓN






			
001834.01	340g	8	
<b>Foie Gras de Canard Entier au Sauternes</b> Whole Duck Foie Gras with Sauternes wine Foie Gras de Pato Entero con vino de Sauternes	125g		
<b>Foie Gras de Canard Entier au Sel de Guérande</b> Whole Duck Foie Gras with Guérande salt Foie Gras de Pato Entero con Sal de Guérande	125g		

## COFFRET LE PLAISIR

## «LE PLAISIR» HAMPER - COFRE EL PLACER



			
001835.01	340g	8	
<b>Foie Gras de Canard Entier au Sel &amp; poivre</b> Whole Duck Foie Gras with Salt and pepper Foie Gras de Pato Entero con Sal y pimienta	125g		
<b>Foie gras d'oie entier au Jurançon</b> Whole goose Foie gras with Jurançon wine Foie gras de oca entero con vino de Jurançon	125g		






## COFFRET GOURMANDISE

## «GOURMANDISE» HAMPER - COFRE GLOTONERÍA

Dans ce coffret / In this hamper / En este cofre

- x 1 - Confit d'Oignons - Onions chutney - Chutney de Cebollas 45g
- x 1 - Confit de Figues Blanches - White Figs chutney - Confitura de Higos Blancos 45g



			
001756.01	510g	8	
<b>Bloc de Foie gras de canard</b> Block of duck Foie gras Bloc de Foie gras de pato	130g		
<b>Rillettes de canard</b> Duck Rillettes Rillettes de pato	180g		









76 rue des Artisans 46 100 FIGEAC • FRANCE  
Tèl. +33 (0)5 65 50 33 33 • Fax +33 (0)5 65 34 02 62  
EXPORT@LARNAUDIE.COM

[WWW.LARNAUDIE.COM](http://WWW.LARNAUDIE.COM)