

Maison L. Bruslé



La Gaveuse d'Oie



Fondée en 1988, de père en fille

6 rue Salinière, 24000 Périgueux
05 53 02 92 63
contact@lagaveusedoie.fr
www.lagaveusedoie.fr



Les Coucounettes *

- figue, la pièce5,50€
- abricot, la pièce5,50€
- pruneau, la pièce5,50€
- pêche, la pièce5,50€
- poire, la pièce5,50€
- pomme, la pièce5,50€
- kiwi, la pièce5,50€
- mangue, la pièce5,50€
- fraise, la pièce5,50€
- framboise, la pièce5,50€
- myrtille, la pièce5,50€
- cèpe, la pièce5,50€
- canard, la pièce5,50€



Conditionnement sous vide à la demande à partir de 2 pièces



- pétrocorienne, la pièce5,50€
- datte, la pièce5,50€
- cerise, la pièce5,50€
- miel, la pièce5,50€
- spéculoos, la pièce5,50€
- pain d'épice, la pièce5,50€
- noix, la pièce5,50€
- noisettes, la pièce5,50€
- morille, la pièce5,50€
- oignon, la pièce5,50€
- piment du Périgord, la pièce5,50€
- poivre, la pièce5,50€
- baies roses, la pièce5,50€
- truffe, la pièce7,50€

Sac isotherme et glace disponible en boutique

Frais et Salaisons *

- Foie gras entier de canard mi-cuit aromatisé au Sauternes kg170,00€
- Bloc de Foie gras de canard mi-cuit 30% de morceaux kg109,00€



- Rillettes au canard (Sous-vide), le pot de 200g7,00€
- Rillettes au canard avec foie gras, le pot de 200g10,50€

- Boudin blanc au foie gras, canard et truffe, la pièce3,90€
Indisponible du 01/06 au 30/09
- Saucisse sèche au canard la pièce env. 170g8,00€
les 2 pièces15,00€



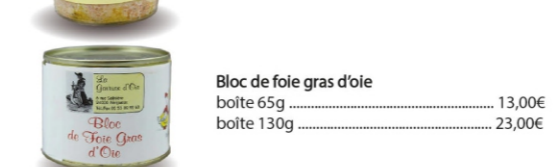
- Magret de canard séché fourré au foie gras entier de canard 225g25,00€
450g45,00€
- Saucisson de canard au foie gras la pièce env. 170g20,00€



- Magret de canard séché la pièce env. 300g20,00€
la 1/2 pièce env. 150g10,00€
la plaquette 100g10,00€
- Magret de canard séché fumé la pièce env. 300g20,00€
la 1/2 pièce env. 150g10,00€
la plaquette 100g10,00€

Foie Gras d'Oie et de Canard *

- Foie gras d'oie entier bocal 140g36,30€
bocal 190g45,60€
bocal 320g72,40€



- Bloc de foie gras d'oie boîte 65g13,00€
boîte 130g23,00€



- Foie gras de canard entier (mi-cuit ou stérilisé) boîte (n'existe pas en mi-cuit) 70g18,00€
bocal (n'existe pas en mi-cuit) 100g22,00€
bocal et boîte 130g34,50€
bocal et boîte 180g39,50€
bocal 320g65,00€

- Foie gras de canard entier (mi-cuit ou stérilisé) les 3 boîtes ou bocaux 140g : 103,50€ → 90,00€
les 3 boîtes ou bocaux 190g : 118,50€ → 105,00€
les 3 bocaux 320g : 195,00€ → 170,00€

- Bloc de foie gras de canard boîte 65g8,60€
boîte 130g15,40€
boîte 200g22,30€

Produits sous vide à conserver au réfrigérateur entre +2 et +4 °C
* Les tarifs sont susceptibles d'être modifiés durant la validité du catalogue

Conserve *

- Pâté maison (25% bloc de foie gras de canard) boîte 70g5,50€
boîte 130g7,00€
boîte 200g9,50€



- Pâté de campagne gourmandise L. Bruslé boîte 70g5,50€
boîte 130g7,00€
boîte 200g9,00€
- Prix dégressif en filet



Conserve *

- Cèpes frits à l'huile bocal 240g (net égoutté)14,00€
boîte 4/4 460g (net égoutté)20,00€
- Anchard du Périgord (rôti de porc confit) boîte 400g9,90€
boîte 800g18,00€
- Confit de canard à la graisse de canard boîte 4/4 (2 cuisses) 760g18,00€
- Sauce périgourdise aux truffes 1% bocal 200g8,00€
boîte 400g15,00€
- Cassoulet au confit de canard boîte 420g6,50€
boîte 840g12,00€
- Pâté de campagne boîte 130g2,80€
- Cou d'oie farci (25% bloc de foie gras de canard) boîte 400g21,00€
- Pâté de campagne aux cépes 10% boîte 130g4,50€
- Grillons de canard boîte 70g3,50€
boîte 130g5,00€
boîte 200g7,00€
- Rillettes d'oie boîte 70g3,80€
boîte 130g5,60€
boîte 200g7,60€

Les filets *

- Filet «Papi» 4 boîtes de 70g15,00€
- 1 pâté gourmandise,
- 1 pâté maison (foie gras 25%),
- 1 grillon de canard,
- 1 rillettes d'oie
- Filet «Tata» 5 boîtes30,00€
- 1 bloc de foie gras de canard 65g,
- 1 bloc de foie gras d'oie 65g,
- 1 pâté gourmandise 70g,
- 1 grillon de canard 70g,
- 1 rillettes d'oie 70g
- Filet «Black & White» - 2 pâtés gourmandise 70g + 2 pâtés maison (foie gras 25%) 70g17€
- 3 pâtés gourmandise 130g + 2 pâtés maison (foie gras 25%) 130g25€
- 3 pâtés gourmandise 200g + 2 pâtés maison (foie gras 25%) 200g35€

- Filet «Mamie» 5 boîtes de 130g23,00€
- 1 pâté gourmandise,
- 1 pâté maison (foie gras 25%),
- 1 grillon de canard,
- 1 pâté aux cépes,
- 1 pâté de campagne
- Filet «Anton» 3 boîtes de 130g14,00€
- 1 pâté maison (foie gras 25%),
- 1 pâté gourmandise,
- 1 pâté de campagne

Les filets *

- Filet «Coco» 4 boîtes de 70g13,00€
- 2 grillons de canard,
- 2 rillettes d'oie
- Filet «Apero» 5 boîtes22,00€
- 1 bloc de foie gras de canard 65g,
- 1 grillon de canard 70g,
- 1 rillettes d'oie 70g,
- 1 pâté gourmandise 70g,
- 1 pâté maison (foie gras 25%) 70g
- Filet «Gourmandise» - 5 pâtés gourmandise 70g18,00€
- 5 pâtés gourmandise 130g24,00€
- 4 pâtés gourmandise 200g24,00€

Divers *

- Truffes noires du Périgord (Tuber mélanosporum) Truffes d'hiver - bocal brisées 12g18,00€
- bocal morceaux 1er choix 12g25,00€
- bocal morceaux 1er choix 25g49,00€
- Huile de noix du Périgord - bouteille 10 Cl6,80€
- bouteille 25 Cl9,50€
- bouteille 50 Cl14,50€
- bidon 25 Cl9,50€
- bidon 50 Cl14,50€
- Huile de tournesol aromatisée aux arômes naturels saveur Truffe - bouteille 10 Cl6,50€
- bouteille 25 Cl9,00€
- Vin de noix - bouteille 20 Cl9,90€
- bouteille 50 Cl14,90€
- bouteille 75 Cl19,90€
- Les gâteaux et confiseries - Gâteau aux noix 350g9,50€
- Gâteau aux noix 220g7,50€
- Gâteau aux noix 120g5,00€
- Croquants aux noix 150g6,00€
- Croquants aux noisettes 150g6,00€
- Noix caramélisées 150g6,00€
- Noix au chocolat 150g6,00€

Caviar du Périgord *

- EXPERIENCE Caviar atypique. Affinage : 1 à 3 mois. Plus de renseignements en boutique. 20g€
30g71,00€
50g116,00€
100g231,00€
200g462,00€
500g1155,00€
1000g2310,00€
- AUTHENTIQUE Caviar jeune. Affinage : 2 semaines à 2 mois. Plus de renseignements en boutique. 20g46,00€
30g66,00€
50g106,00€
100g210,00€
200g420,00€
500g1050,00€
1000g2100,00€
- IMPERTINENT Caviar jeune. Affinage : 2 semaines à 2 mois. Plus de renseignements en boutique. 20g46,00€
30g66,00€
50g106,00€
100g210,00€
200g420,00€
500g1050,00€
1000g2100,00€
- CLASSIQUE Caviar de caractère. Affinage : 3 à 8 mois. Plus de renseignements en boutique. 20g54,00€
30g78,00€
50g126,00€
100g252,00€
200g504,00€
500g1260,00€
1000g2520,00€
- BEURRE DE CAVIAR Sans colorant. Grain de caviar entier. Beurre de baratte. Plus de renseignements en boutique. 20g14,00€
40g25,00€
- CRÉMEUX TRUITE ET ESTURGEON Crèmeux truite 100g9,00€
Crèmeux d'Esturgeon 100g9,00€
DUO : 100g Crèmeux truite + 100g Crèmeux d'Esturgeon17,00€

* Les tarifs sont susceptibles d'être modifiés durant la validité du catalogue