

Tarif conserves 2026 (1) annule et remplace le précédent

Tous les foies gras et confits sont issus de bêtes élevées, gavées et découpées dans le Sud Ouest.

DESIGNATION	POIDS NET EN G.	PRIX AU 100 G.	PRIX DU PRODUIT EN EUROS
Le magret séché et le foie gras mi-cuit se conserve de 2 à 3 mois au réfrigérateur (+2° à +4°). Voir les conditions générales d'expédition au N°4 sur le bon de commande.			
Magret de canard séché, (demi magret)	100	6,10	6,10
Magret de canard séché et tranché	100	8,00	8,00
Foie Gras de canard entier mi cuit nature (barquette transparente) (foie gras de canard entier , sel, poivre, sucre)	120 200	14,83 14,60	17,80 29,20
Foie Gras de canard entier mi cuit au trois poi- vre (barquette transparente) (foie gras de canard entier, sel, poivre, sucre)	120 200 400	14,83 14,60 12,82	17,80 29,20 51,30
LES FOIE GRAS			
Foie Gras de canard entier du Périgord (bocaux)	450 300	12,22 12,50	55,00 37,90
PRIX PROMO 18,90 / 25,50 *	180	10,50	18,90
PRIX PROMO 14,90 / 21,50 *	130	11,41	14,90
(foie gras de canard du Périgord, Armagnac, sel, poivre)	90	16,78	15,10
Foie Gras de canard entier aux 3 poivres (foie gras de canard entier, sel, sucre, baies roses, poivrevert, poivre blanc)	190	12,63	24,00
PRIX PROMO 24,00 / 26,50 *			
Foie Gras de canard entier truffé (foie gras de canard entier, truffe 3%, sel, sucre, poivre)	180 120 65	28,62 30,00 31,53	51,50 36,00 20,50
Bloc de Foie Gras de ca- nard avec 30 % de mor- ceaux (boite et bocal) foie gras de canard, morceaux de foie gras de canard 30 %, eau, sel, poivre)	400 180	8,12 10,55	32,50 19,00

DESIGNATION	POIDS NET EN G.	PRIX AU 100 G.	PRIX DU PRODUIT EN EUROS
Bloc de Foie Gras de canard (foie gras de canard reconstitué) (foie gras de canard, eau, Armagnac, sel, sucre, poivre)	200 130 100 65	7,20 7,92 7,50 8,15	14,40 10,30 7,50 5,30
Bloc de Foie Gras de canard truffé (foie gras de canard reconstitué) (foie gras de canard 87 %, eau, truffes 3 %, épices)	200 130	23,85 24,23	47,70 31,50
Foie Gras d'oie entier (foie gras d'oie, sel, sucre, poivre)	180 120	22,61 23,83	40,70 28,60
Foie Gras d'oie entier truffé (foie gras d'oie 95 %, truffe 3 %, épices)	120	28,33	34,00
Bloc de Foie Gras d'oie (foie gras d'oie recons- titué) (foie gras d'oie reconstitué, eau, sel, sucre, poivre)	190 130 65	18,84 20,00 20,15	35,80 26,00 13,10
LES ENTRÉES FROIDES			
Papitou (50 % de Bloc de Foie Gras de canard) (viande de porc, bloc de foie gras de canard 50 % (foie gras de canard, eau, sel, poivre), blanc d'œufs, vin blanc moelleux, Armagnac, sel, poivre)	190	5,05	9,60
Papitou (20 % de Bloc de Foie Gras de canard) (viande de porc, bloc de foie gras de canard 20 % (foie gras de canard, eau, sel, poivre), blanc d'œufs, vin blanc moelleux, Armagnac, sel, poivre)	90	6,22	5,60
Médailillon de magret de canard au foie de canard (viande de porc, magret de canard 20 %, foie gras de canard, foie de volaille, blanc d'œuf, graisse de canard, eau, poudre de lait, Armagnac)	100 200	3,60 3,25	3,60 6,50

DESIGNATION	POIDS NET EN G.	PRIX AU 100 G.	PRIX DU PRODUIT EN EUROS
Terrine à l'ancienne (17 % de bloc de foie gras de canard) (viande de porc , bloc foie gras de canard) 17 %, (foie gras de canard, eau, sel, Cognac,) gélatine de porc, poivre, sucre.	130	5,53	7,20
Pâté au foie de canard Viande de porc 65%, foie gras de canard reconstitué 20% (foie gras de canard, eau, sel, poivre,) blanc d'œuf, sel, poivre.	130	4,46	5,80
Rillettes au Foie gras de canard (bocal) (Maigre et gras de canard, foie gras de canard 20%, sel, poivre, épices, Arma- gnac)	190	4,47	8,50
1 Caille désossée farci au foie gras (Caille désossée , bloc de foie gras de canard 20%, Co- gnac, sel, gélatine de porc, poivre, sucre.)	130	11,45	14,80
4 Figues fourrées au Foie Gras et au Pineau (figues sèches 40 %, bloc de foie gras de canard, 30 %, Pineau des charen- tes, 25 %, sel, sucre, poivre) (bocal)	140	11,35	15,90
Cou de canard farci 20 % de Foie Gras de ca- nard (Viande de porc, foie gras de canard 20%, peau de cou de canard, sel, poivre.)	400	4,60	18,40
Magret de canard Fourré au Foie de Canard (Magret de canard 73 %, bloc de foie gras de canard 20 %, gélatine de porc, sel, poivre, sucre)	190	9,37	17,80
Fluteaux de Jambon au Foie Gras de canard (Jambon de porc 45% (viande de porc, sel, dextrose, saccharose, arômes, conservateurs : E250, antioxydant : E316), 35 % de bloc de foie gras de canard, (foie gras de canard 30 % eau, sel), gelée à l'Armagnac 20 % (eau gélatine de porc, sirop de glucose, sel acidifiant E330, Armagnac, caramel)	200	4,75	9,50

DESIGNATION	POIDS NET EN G.	PRIX AU 100 G.	PRIX DU PRODUIT EN EUROS
Rillettes d'oie (bocaux) (viande d'oie 98 %), Armagnac, sel, poivre, épices.	190	2,79	5,30
Rillettes de canard (bocaux) (Maigre et gras de canard 98%, Armagnac, sel, poivre, épices)	190	2,58	4,90
Fritons de canard (bocaux) (viande et gras de canard 98 %, sel, poivre)	190 90	2,16 2,67	4,10 2,50
Toastinades de canard aux Cèpes en persillade (bocaux) (maigre et gras de canard 90 %, cèpes 5 %, persil 3 %, ail, arôme, sel, poivre)	90	3,55	3,20
Toastinades de canard miel et fromage de chèvre (bocaux) (maigre et gras de canard 82 %, fromage de chèvre 10 % (laite de chèvre, ferment lactique, présure), miel 5 %, sel, poivre)	90	3,55	3,20
Toastinades de canard aux figues et pain d'épices (bocaux) (maigre et gras de canard 90 %, figues 8 %, sucre de canne, vinaigre de vin rouge, Gélifiant, pectines, jus de citron, farine de riz, arôme pain d'épice 0,75 % (cannelle, Gingembre, Anis vert, girofle, muscade), sel, poivre.	90	3,55	3,20
Toastinades de canard aux tomates et piment d'Espelettes (bocaux) (maigre et gras de canard 89 %, tomates séchées (7 %) , huile de tournesol, vinaigre de vin, ail, tomates déshydratées 3,5 %, sucre, sel, épices, piment d'Espelettes (0,3%).	90	3,55	3,20
Terrine de Pintade aux Pineau et ses raisins (bocaux) (maigre et gras de porc, viande de pintade 25 %, Pineau des charentes 3 %, échalotes, raisins secs 1%, sel, fibre de carotte, poivre.	90	3,89	3,50
Gourmandise de Canard aux Baies roses (bocaux) (maigre et gras de porc, viande de canard 25 %, foie de volaille, sel, baies roses 1%, fibre de carotte, poivre, épices.	90 180	3,89 3,05	3,50 5,50

DESIGNATION	POIDS NET EN G.	PRIX AU 100 G.	PRIX DU PRODUIT EN EUROS
Terrine de Canard au Monbazillac (Viande de porc, viande de canard 20%, Monbazillac 5%, foie de volaille, blanc d'oeuf, sel, fibre de carotte, poivre.	130	2,54	3,30
Terrine de Canard au jus de Truffe (Viande de porc, viande de canard 20%, jus de truffes (2%), blanc d'oeuf, sel, fibre de carotte, poivre, arôme.	130	3,00	3,90
Terrine de Canard au Piment du Périgord (Viande de porc, viande de canard 20 %, blanc d'oeuf, sel , Armagnac, Piment du Périgord 0.4 %, fibre de carotte, poivre.	130	2,54	3,30
Gourmandise de confit de Canard (bocaux) (Viande de porc, viande de canard confite (23%), foie de volaille, oeufs, vin blanc, échalotes, sel, poivre.	180 90	3,05 3,89	5,50 3,50
Pâté de canard (bocaux) (viande de canard 45 %, maigre et gras de porc, foie de canard 10 %, blanc d'oeuf, sel, poivre.	190	3,26	6,20
LES CONFITS			
Confit de canard " 2 cuisses " 4 cuisses (cuisse de canard 50 %, graisse de canard, sel)	770 1350	1,76 1,62	13,60 21,90
Confit d'oie " 2 cuisses (cuisse d'oie du Périgord 50%, graisse d'oie, sel)	1100	1,68	18,50

DESIGNATION	POIDS NET EN G.	PRIX AU 100 GR	PRIX DU PRODUIT EN EU- ROS
Gésiers de canard confits (gésiers de canard 50 %, graisse de canard, sel)	200 380	2,75 2,55	5,50 9,70
Gésiers d'oie confits (gésiers d'oie 50 %, graisse d'oie, sel) (bocaux)	380	2,60	9,90
Graisse de canard	340	1,58	5,40
Graisse d'oie	360	1,92	6,90
Jambonneau cuit en gelée à l'ancienne (bocaux) (Jarret de porc désossé, eau, carotte, sel, poivre, arôme naturel)	380	2,21	8,40
Roti de porc confit « Enchaud » prétranché (viande de porc, ail., sel, poivre) (bocaux)	700	2,84	19,90
Roti de porc confit « Enchaud » (viande de porc, ail., sel, poivre) (boite)	360	2,62	11,50
Huile de noix	50 cl	2,86	14,30
" "	25 cl	3,72	9,30
Huile de noisette	25 cl	4,24	10,60
LES PLATS CUISINÉS			
Cassoulet au Confit de canard (boite) (haricots blancs 40 %, saucisse de porc, confit de canard 18 %, jus de cuisson (eau, farine de blé oignons , ail, persil, concentré de tomate, sel, pivre, thym, laurier..	840 1500	2,48 2,07	20,90 31,00
Cassoulet aux manchons de canard (bocaux) (haricots blancs 40 %, bouillon (arômes naturels, plantes aromatiques, tomates déshydratées, farine de blé, épaississant : E415, épices), eau, viande de porc 20% (viande de canard 15 %, sel.	700 1550	1,80 1,68	12,60 26,00
5 Saucisses au Canard Confites en gelée au vin blanc (bocaux) (poitrine de porc, manchons de canard 18,5 % , gelée au vin blanc sec, sel, poivre)	400	2,80	11,20

DESIGNATION	POIDS NET EN G.	PRIX AU 100 G.	PRIX DU PRODUIT EN EUROS
Blanquettes de canard à l'ancienne (bocaux) (cuisses et manchons de canard 50.6 %, sauce blanquette 49,4 %, (bouillon (eau, concentré de tomates, sel, poivre) oeufs, crème fraîche, oignons, farine de blé, amidon de maïs, jus de citron, ail.)	750	2,33	17,50
Choucroute au Confit de Canard (bocaux) (choux cuisiné au vin de Riesling 16 % , viande : 2 morceaux de confit de canard, 2 saucisse de porc, 2 morceaux de lard fumé, sel, poivre, épices.	780 1530	3,50 2,23	27,30 34,10
Sauce Périgueux (fonds cuisinés, madère, truffe 1 %, sel, poivre)	90	4,66	4,20
Civet de canard au vin de Bergerac (bocaux) (viande de canard 60 %, sauce 40 % (eau, vin rouge 13 %, arômes, amidon modifié, sucre, plantes aromatiques, tomates déshydratées, épaississant E415, épices), Cognac dénature, sel.	700	1,71	12,70
UNE SÉLECTION DE NOTRE CAVE			
VIN DE DOMME Rouge - Fût de chêne 2020 ou 2021 :	75 cl	1,32	9,90
PECHARMANT : Château du ROOY 2021-2022 :	75 cl	1,65	12,40
MONBAZILLAC : Domaine de Grange Neuve 2022 ou 2023 :	75 cl	1,59	11,90
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.			
Nos prix s'entendent toutes taxes comprises. Ce tarif peut pour certains produits subir des modifications.			
Toute boite défectueuse vous sera remplacée.			

DESIGNATION	POIDS NET EN G.	PRIX AU 100 G.	PRIX DU PRODUIT EN EUROS
Apéritif aux noix : LE GATINOIX 16 % vol (vin de liqueur 75 %, infusion de noix vertes, alcool, alcoolat de cerneaux)	75 cl	2,38	17,90
Cerneaux de noix grillés enrobés de chocolat (chocolat de couverture 65 %, Cerneaux de noix grillées : 25 %, sucre, poudre de cacao)	150	5,47	8,20
Crocarlou (un intérieur cro- quant (biscuit) enrobé de cho- colat noir et couvert de mor- ceaux de noisette grillés (boite kraft)	100	6,20	6,20
Confiture de Noël (poire, abricot, orange, citron, raisin sec, noix, sucre, épices, géli- fiant : pectine de fruit. Préparé avec 50 g. de fruit pour 100 g. contient 60 g. de sucre pour 100 g.	325	2,03	6,60
LES TRUFFES			
Truffes extra (bocaux) Première ébullition	12,5	242,40	30,30
Morceaux de truffes (bocaux)	12,5	168,80	21,10
Pelure de Truffe	12,5	104,00	13,00
LES PRESENTATION CADEAUX			
Lot pour toast à l'apéritif : 1 Bloc de foie gras de canard 100 g. 1 confit de figues 45 g. (gelée). Présentation simple en sachet cellophane.			9,90
1 Bloc de foie gras 100 g. avec 1 Demi Bouteille de Monbazillac de 37,5 cl Présentation en sachet cellophane.			12,90
Coffret Dégustation : 1 Bloc de foie gras de canard 65 g. 1 Terrine de Canard au Monbazillac 130 g. 1 Terrine de Canard au jus de truffe 130 g. 1 Terrine de Canard au Piment du Périgord 130 g.			15,90
Si vous désirez davantage de renseignements par exemple les conditions que nous proposons aux comités d'entreprise, n'hésitez pas à nous consulter.			

COFFRET CLASSIQUE : 1 Bloc de Foie gras de canard 200 g. 1 Bouteille de Monbazillac 75 cl. 1 Terrine de Canard au Piment du Périgord 130 g. Présenté dans un plateau carton fantaisie	26,50
COFFRET PIQUE NIQUE : 1 Bloc de Foie gras de canard 65 g. 1 bocal de Fritons de canard 190 g. 1 Terrine de Canard au Monbazillac 130 g. 1 Terrine de Canard au jus de Truffe 130 g. 1 Demi btle de Pécharmant 37,5 cl Présenté dans un plateau carton fantaisie	25,50
COFFRET TERROIR : 1 Bloc de Foie gras de canard 130 g. 1 bouteille de Vin de Domme rouge 75 cl 1 Cassoulet au Manchons de Canard 700 g. 1 sachet de Cerneaux de noix grillés enrobés de chocolat 150 g. Présenté dans un plateau carton fantaisie	38,90
COFFRET GASTRONOMIQUE: 1 Foie gras de canard entier 120 g. 1 Fluteaux de Jambon au Foie Gras de canard 200 g. 1 bocal de civet de Canard 700 g. 1 Terrine de Canard au jus de Truffe 1 Médaille de magret de canard au foie de canard 100 g. 1 demi-bouteille de 37,5 cl de Monbazillac (vin blanc liquoreux) 1 bocal de Confit de figue 45 g. Présenté dans une valisette carton.	55,50
Vous nous avez acheté des produits qui ne figurent pas sur ce tarif et vous désirez en commander, nous pouvons vous les faire parvenir contactez nous. Vous pouvez consulter notre site internet : www.maisonjouve.com .Vous pouvez commander ces produits en utilisant les lignes vierges du bon de commande.	
Si vous avez passé votre commande depuis plus de dix jours et que vous n'avez pas reçu votre colis veuillez nous le signaler.	
Si votre colis vous est présenté abîmé faites des réserves sur le bon de transport. Pour conserver votre droit de recours contre le transporteur ou LA POSTE veuillez nous signaler le problème au plus vite.	
*Ces promotions ne sont valables que jusqu'au 31 décembre 2026.	

MAISON JOUVE

CONSERVES ARTISANALES



24250 DOMME



24250 LA ROQUE GAGEAC

Expédition (au magasin de LA ROQUE GAGEAC) :
Tél : 05.53.29.50.63

Email : maisonjouve@orange.fr
Notre site internet : www.maisonjouve.com

Siret : 345 369 144