



ENTREPRISE ARTISANALE INSTALLÉE AU CŒUR DU PÉRIGORD NOIR.

L'envie de perpétuer la tradition familiale en cuisinant au gré des saisons les cochons, les canards et tous les autres produits typiques.

Nous souhaitons partager avec vous l'authenticité, le goût des produits et le plaisir de déguster les saveurs du Périgord.



Nos engagements

Tous nos produits sont issus de **fermes locales**.
Canards et porcs d'origine **Dordogne**.
Haricots blancs **d'origine France**.

Nos fabrications sont **sans colorants, sans arômes ni conservateurs artificiels**.
Nous utilisons des œufs frais pour nos pâtés, nous éveinons le foie gras et assaisonnons à la main nos préparations : confits, gésiers, foies gras...

Nos conserves sont préparées selon **les méthodes anciennes et familiales**.
Nous assurons la vente toute l'année, dans la limite des stocks disponibles.



Nous vous proposons de réaliser des coffrets cadeaux à composer vous-mêmes et à expédier directement chez vos amis ou dans les entreprises.

Nous sommes à la disposition des Comités d'entreprise pour toute étude personnalisée (coffrets cadeau salariés, commandes groupées...).

N'hésitez pas à nous contacter, nous sommes toujours disponibles pour dialoguer avec vous et vous donner des recettes et idées de préparation de nos produits. Souhaitant que nos conserves continuent de vous séduire !



MATHILDE ET MAURICETTE, SAVEURS ET TRADITIONS FAMILIALES

Mathilde Lagleine - Les Escures - 24390 NAILHAC - 06 75 13 70 94 - math.lagleine@wanadoo.fr - SIRET 820 398 139 00015

Tarifs à partir du 01 Février 2021. Ce tarif annule et remplace le précédent.

Produit	Poids net	Prix pour 100g	Prix unitaire TTC	Quantité	Prix total TTC
Rillettes de canard Ingrédients: Canard Dordogne 98%, sel, poivre, oignon	180g	3,00 €	5,40 €		
Confit de canard Ingrédients : Cuisses de canard Dordogne 50%, graisse de canard, sel, poivre	700g (385g net égoutté) 2 cuisses	1,79 €	12,50 €		
	1350g (740g net égoutté) 4 cuisses	1,70 €	23,00 €		
Pâté Mathilde au foie gras de canard Ingrédients: Farce de Porc de Dordogne (55%), Foie Gras de Canard du Périgord (40%), oeufs frais , sel, cognac, poivre.	130g 3/4 parts	5,92 €	7,70 €		
Bloc de foie gras de canard Ingrédients : Foie Gras de Canard Dordogne, sel, cognac, poivre	100g 2/3 parts	9,60 €	9,60 €		
	200g 4/6 parts	8,95 €	17,90 €		
Foie gras entier de canard Ingrédients : Foie gras entier de canard Dordogne , sel, poivre	180g 3/4 parts	12,56 €	22,60 €		
	310g 5/8 parts	12,10 €	37,50 €		
Gésiers de canard confits dans la graisse Ingrédients: Gésiers de canard Dordogne 55%, graisse de canard, sel, poivre	370g (204g net égoutté) 6 gésiers	2,30 €	8,50 €		
Cassoulet au confit de canard Ingrédients: Haricots blancs mogettes (France) 35%, sauce 30,5%, confit de canard Dordogne 25%, saucisses de Toulouse (Dordogne) 9,5%, couennes de porc Dordogne, tomates, sel, poivre, épices. <i>Encore meilleur, gratiné au four avec de la chapelure.</i>	840g 2 parts	1,51 €	12,70 €		
	1900g 4 parts	1,36 €	25,80 €		
Enchaud de Porc Ingrédients: Echine de porc Dordogne 95%, ail, sel, poivre <i>Viande cuite, prête à servir froide, s'accompagne de salade ou de pommes de terre rissolées.</i>	360g 2 parts	2,86 €	10,30 €		
	680g 4 parts	2,63 €	17,90 €		
Confit de Porc Ingrédients: Echine de porc Dordogne 94%, couenne de porc Dordogne, sel, poivre <i>Viande cuite, prête à servir chaude ou froide, s'accompagne de salade ou de pommes de terre rissolées.</i>	360g 2 parts	2,58 €	9,30 €		
	680g 4 parts	2,35 €	16,00 €		
Rillettes de Porc Ingrédients: Porc Dordogne 95%, oignons, sel, poivre.	180g	2,33 €	4,20 €		
Pâté Mauricette Ingrédients: Porc Dordogne 80%, Lait, oeufs frais, cognac, sel, épices	180g	2,33 €	4,20 €		
Cassoulet supérieur Ingrédients: Haricots blancs mogettes (France) 37%, sauce 22%, saucisses de Toulouse (Dordogne) 16%, échine de porc Dordogne 15%, couennes de porc Dordogne, tomates, sel, poivre, épices. <i>Encore meilleur, gratiné au four avec de la chapelure.</i>	840g 2 parts	1,46 €	12,30 €		
	1900g 4 parts	1,29 €	24,50 €		
Haricots saucisses Ingrédients: Haricots blancs mogettes (France) 52%, sauce 22%, saucisses de Toulouse 16%, couennes de porc Dordogne, tomates, sel, poivre, épices. <i>Encore meilleur, gratiné au four avec de la chapelure.</i>	840g 2 parts	1,01 €	8,50 €		
La papillote *Rillettes de canard 180g *Pâté Mauricette 180g *Rillettes de porc 180g	540g	2,41 €	13,00 €		
Le Tout canard *Rillettes de canard 180g *Bloc de foie gras de canard 100g *Gésiers de canard 370g	650g	3,38 €	22,00 €		
			TOTAL TTC		