La Bélaudie

Foie gras
Oie & Canard



Conserves & produits frais

La Bélaudie Havard SARL

La Bélaudie - BP 18 - 7 Route de la Dronne - 24600 VANXAINS
05 53 90 08 39 - belaudie.havard@wanadoo.fr
Agréé : FR 24 564 001 CE

www.labelaudie.com

Tarif valable jusqu'au 30 avril 2027



A la découverte du Foie Gras !!

Le Foie Gras d'Oie ou de Canard

Le foie gras d'oie est onctueux d'une saveur douce.
Le foie gras de canard a un goût plus prononcé.

Les appellations :

- Le foie gras entier d'oie ou de canard :
  Préparation composée d'un ou plusieurs lobes de foie gras.
- Le foie gras d'oie ou de canard :
  Préparation de plusieurs morceaux de foie gras.
- Le foie gras truffé d'oie ou de canard :
  L'appellation « *truffé* » garantit un minimum de 3% de truffe. Un taux inférieur doit être précisé sur l'étiquette.
- Le bloc de foie gras d'oie ou de canard :
  Préparation composée de foie gras reconstitué.
- Le pâté de foie d'oie ou de canard :
  Préparation composée de plus de 50% de foie gras.
- Les pâtés, cous farcis, galantine au foie de canard :
  Préparation avec une quantité de foie gras inférieure à 50%.

Comment servir le Foie Gras ?

Le mettre au réfrigérateur quelques heures, le sortir 20 à 30 minutes avant de le servir.

Le trancher au dernier moment afin de préserver sa saveur et sa couleur.

Pour le découper, utiliser un couteau à lame fine trempée dans l'eau chaude ou un fil fin, croiser à chaque tranche.

Le foie gras entier se déguste posé sur du pain grillé ou du pain de campagne.

Le bloc de foie est facile à tartiner sur des toasts, pratique pour les buffets.

Le Foie Gras en conserve :

Le terme «conserve» est utilisé pour des produits stérilisés au-dessus de 100°C. Cette cuisson permet de conserver le produit à une température ambiante, quelques années. En bocal ou en boîte, très pratique pour improviser un repas de dernières minutes.

Le Foie Gras mi-cuit :

C'est un produit pasteurisé, c'est à dire cuit à cœur à 80° environ. Sa cuisson permet de garder toute sa saveur. Présenté en bocal ou sous vide il doit être conservé au réfrigérateur, à une température inférieure à 4°C, jusqu'à la date indiquée sur l'emballage.

CANARD

TVA 5.5% incluse

Réf	Désignation	Poids Net en g	Nbre Parts	Prix 100g TTC	Prix Unit. TTC
1	**Foie Gras de Canard truffé 3% :** 95% foie gras de canard, 3% truffe, sel, poivre	380 190 130	**6/7** **4** **2/3**	17,72 18,94 19,40	**67,30** **36,00** **25,20**
2	**Foie Gras de Canard entier :** 98% foie gras de canard, sel, poivre Bocal	380 190 190 130 65	**6/7** **4** **4** **2/3** **1/2**	13,84 14,67 16,13 15,22 16,08	**52,60** **27,90** **30,60** **19,80** **10,50**
2b	**Foie gras de canard entier à la vanille** 98% foie gras de canard, sel, poivre, vanille	190 130 65	**4** **2/3** **1/2**	16,35 17,66 19,08	**31,10** **23,00** **12,40**
3	**Bloc de Foie Gras de Canard :** 88% foie gras de canard reconstitué, 10% eau, sel, poivre	400 200 130 65	**8** **4/5** **2/3** **1/2**	10,35 10,40 10,72 11,67	**41,40** **20,80** **13,90** **7,60**
4	**Pâté de Foie de Canard Truffé :** 70% foie gras de canard enrobé de porc, œufs, 3% de truffe, sel, poivre, Cognac	190 130	**4** **2/3**	13,16 13,40	**25,00** **17,40**
5	**Pâté de Foie de Canard :** 70% foie gras de canard enrobé de porc, œufs, sel, poivre, Cognac	190 130	**4** **2/3**	10,74 10,80	**20,40** **14,00**
6	**Terrine de la Bélaudie :** 55% foie gras de canard, porc, œufs, sel, poivre, Cognac	380 190 130 65	**8** **4** **2/3** **1/2**	6,47 7,12 7,33 8,36	**24,60** **13,50** **9,50** **5,40**
7	**Terrine de la Bélaudie aux Figues :** 50% foie gras de canard, porc, Cognac, 10% de figue, œufs, sel, poivre	130 65	**2/3** **1/2**	7,25 8,20	**9,40** **5,30**
8	**Terrine de la Bélaudie aux Abricots :** 50% foie gras de canard, porc, Cognac, 10% d'abricot, œufs, sel, poivre	130 65	**2/3** **1/2**	7,25 8,20	**9,40** **5,30**
9	**Pâté de Canard au Foie de Canard :** Viande porc, canard, 30% foie gras de canard, sel, poivre, œufs, Cognac	190 130 65	**4** **2/3** **1/2**	5,02 5,20 6,15	**9,50** **6,80** **4,00**
10	**Terrine de Canard au Combava :** Viande porc, canard, 30% foie gras de canard, Cognac, œufs, sel, poivre, 0,7% combava	130 65	**2/3** **1/2**	5,20 6,15	**6,80** **4,00**

Où il n'est pas précisé « *Bocal* », lire : *Boîte métallique.* * N.E. = Net Egoutté

Réf	Désignation	Poids Net en g	Nbre Parts	Prix 100g TTC	Prix Unit. TTC
11	**Magret de Canard fourré au Foie de Canard :** 70% magret, 28% foie gras de canard, Pineau, sel, poivre	580 190	**6/7** **2**	5,39 5,83	**31,30** **11,10**
12	**Galantine de Canard au Foie Gras de canard :** 55% canard, 25% foie gras de canard, porc, Armagnac, œufs, sel, poivre	580 400	**6/7** **3/4**	4,49 4,82	**26,00** **19,30**
13	**Cou Farci au Foie de Canard :** Graisse de canard, peau de cou, 30% foie gras de canard, magret de canard, porc, sel, poivre, œufs, Armagnac	580 *NE 340 380 *NE 220	**6/7** **3/4**	4,42 4,94	**25,60** **18,80**
14	**Confit de Canard :** 60% viande de canard, graisse, sel				
	2 ailes de canard	800	**4/5**	3,27	**26,10**
	1 aile, 1 cuisse de canard	770	**3**	2,66	**20,50**
	1 cuisse de canard	380	**1/2**	1,94	**7,40**
	2 cuisses de canard	580	**2**	2,39	**13,80**
	4 cuisses de canard	1100	**4**	2,40	**26,40**
15	**Aiguillettes de Canard confites :** 55% aiguillette, graisse, sel	380		3,29	**12,50**
16	**Gésiers de Canard confits :** 55% gésier de canard, graisse, sel	390		3,05	**11,90**
17	**Aiguillettes, Cœurs, Gésiers confits :** 3 aiguillette, 4 cœurs, 2 gésier, graisse, sel	380		2,70	**10,30**
18	**Manchons de Canard confits :** 55% manchon de canard, graisse, sel	770 580	**3** **2**	1,58 1,66	**12,20** **9,60**
19	**Saucisses de Canard confites cocktail :** 70% maigre et gras de canard, 20% foie gras de canard, sel, poivre, boyau naturel, graisse	380 *NE 220 190 *NE 110		4,91 5,29	**18,70** **10,00**
20	**Terrine de Canard au Piment d'Espelette :** 40% viande de canard, porc, 10% foie gras de canard, Armagnac, échalote, ail, œufs, amidon de maïs, 0,5% piment d'Espelette, sel, poivre	200 130 65	**4** **2/3** **1/2**	4,31 4,73 5,52	**8,60** **6,20** **3,60**
21	**Terrine de Canard au Poivre Vert :** 35% foie gras de canard, viande de canard, porc, 1,5% poivre vert, Armagnac, œufs, échalote, ail, sel, poivre	200 130 65	**4** **2/3** **1/2**	4,31 4,73 5,52	**8,60** **6,20** **3,60**
22	**Terrine de Foie de Volaille :** 35% foie de volaille, porc, canard, œufs, ail, échalote, sel, poivre, Armagnac	200 130	**4** **2/3**	4,31 4,73	**8,60** **6,20**

Réf	Désignation	Poids Net en g	Nbre Parts	Prix 100g TTC	Prix Unit. TTC
23	**Rillettes de Canard :** 98% viande de canard, sel, poivre	190 130 65	**4** **2/3** **1/2**	3,29 3,86 4,57	**6,30** **5,00** **3,00**
24	**Rillette de Canard au Piment d'Espelette :** 97% viande de canard, 0,5% piment d'Espelette, sel, poivre	190 130	**4** **2/3**	3,34 3,94	**6,40** **5,10**
25	**Grattons Porc Canard :** 50% viande de porc, viande et gras de canard, sel, poivre	190	**4**	2,64	**5,00**
	OIE				
30	**Foie Gras d'Oie truffé 3% :** 95% foie gras d'oie, 3% truffe, sel, poivre	380 190 130	**6/7** **4** **2/3**	22,42 22,77 23,42	**85,20** **43,30** **30,40**
31	**Foie Gras d'Oie entier :** 98% foie gras d'oie, sel, poivre Bocal	380 190 190 130 65	**6/7** **4** **4** **2/3** **1/2**	17,80 18,13 19,48 18,92 19,71	**67,70** **34,40** **37,00** **24,60** **12,80**
32	**Bloc de Foie Gras d'Oie :** 88% foie gras d'oie reconstitué, 10% eau, sel, poivre	400 200 130 65	**8** **4/5** **2/3** **1/2**	12,79 12,97 13,33 14,19	**51,50** **25,90** **17,30** **9,20**
33	**Pâté de Foie d'Oie truffé :** 70% foie gras d'oie enrobé de porc, œufs, 3% de truffe, sel, poivre, Cognac	190	**4**	14,46	**27,50**
34	**Pâté de Foie d'Oie :** 70% foie gras d'oie enrobé de porc, œufs, sel, poivre, Cognac	190 130	**4** **2/3**	12,19 12,69	**23,20** **16,50**
35	**Terrine d'Oie à l'Orange :** 30% foie gras d'oie, viande de porc et d'oie, 3% d'orange, sel, poivre, œufs, Cointreau, Cognac, amidon de maïs, orange non-traitée après récolte	190 130 65	**4** **2/3** **1/2**	5,39 5,76 6,47	**10,30** **7,50** **4,20**
36	**Cou farci au Foie d'Oie truffé 1% :** Graisse et peau de cou d'oie ou de canard, 30% foie gras d'oie, porc, oie, œufs, 1% truffe, Cognac, sel, poivre	580 *NE 340 380 *NE 220	**6/7** **3/4**	5,00 5,39	**29,00** **20,50**
37	**Confit d'Oie :** 60% viande d'oie, graisse d'oie ou de canard, sel Aile Cuisse	800 800	**3** **3**	2,55 2,55	**20,40** **20,40**

Réf	Désignation		Poids Net en g	Nbre Parts	Prix 100g TTC	Prix Unit. TTC
38	**Gésiers d'Oie :** 55% gésier d'oie, graisse, sel		380		3,13	**11,90**
39	**Rillettes d'Oie :** 98% viande d'oie, sel, poivre		190 130	**4** **2/3**	3,29 3,89	**6,30** **5,00**
40	**Pâté d'Oie :** 60% viande d'oie, porc, œufs, ail, échalote, sel, poivre		190 130	**4** **2/3**	3,34 3,94	**6,40** **5,10**
41	**Graisse d'Oie ou de Canard :**		700 350		1,13 1,44	**7,90** **5,00**
	SEMI-CONSERVES A conserver au réfrigérateur: 4°					
50	**Foie Gras d'Oie Entier mi-cuit :** 98% foie gras, sel, poivre	Bocal Sous vide	190 300	**4** **6**	19,48 18,04	**37,00** **54,10**
51	**Foie Gras de Canard entier mi-cuit :** 98% foie gras de canard, sel, poivre *(autres poids sur demande)*	Bocal Sous vide	190 400	**4** **8**	16,13 14,45	**30,60** **57,80**
52	**Foie Gras cuit au sel :** 96% foie gras de canard, Cognac, sel, poivre	Bocal Bocal	90 140		14,12 12,89	**12,70** **18,00**
53	**Magret de Canard séché fumé :** Sel, poivre	Pièce Tranché	300 100		5,64 6,87	**16,90** **6,90**
54	**Magret de Canard fourré séché :** Magret de canard, 35% foie gras, sel, poivre	Sous vide Sous vide	440 220	**8** **4**	8,11 8,11	**35,70** **17,80**
55	**Saucisse sèche de Canard :** 98% viande de canard, sel, poivre, boyau naturel	Sous vide	220		5,31	**11,70**
	SPECIALITÉS					
61	**Paupiettes de Canard :** 25% magret de canard, 25% chair de canard hachée 18% peau de cou de canard, champignon, sauce *(bouillon de volaille, concentré de tomate, amidon de maïs, ail, sel, poivre)*, banyuls		1100 580 390	**4** **2** **1**	2,95 3,04 2,60	**32,50** **17,60** **10,10**

Réf	Désignation	Poids Net en g	Nbre Parts	Prix 100g TTC	Prix Unit. TTC
62	**Canard aux Raisins :** 55% viande de canard, vin blanc, carotte, 8% raisin, bouillon, amidon de maïs, ail, échalote, sel, poivre	800 390	**3/4** **1/2**	2,92 3,13	**23,40** **12,20**
63	**Canard à l'Orange :** 60% viande de canard, bouillon, 5% zeste et jus d'orange, Cointreau, amidon de maïs, sel, poivre, orange non traitée après récolte	800 390	**3/4** **2**	3,08 3,31	**24,60** **12,90**
64	**Manchons de Canard aux Olives :** 55% manchon, bouillon, 9% d'olive, vinaigre de xérès, amidon de maïs, échalote, sel, poivre	800 390	**2/3** **1/2**	2,15 2,34	**17,20** **9,10**
65	**Civet de Canard :** 55% viande de canard, carotte, champignon, 12% vin de Bergerac, eau, amidon de maïs, échalote, ail, sel, poivre	800 390	**3/4** **1/2**	2,92 3,13	**23,40** **12,20**
66	**Tajine de canard :** 45% viande de canard, pomme de terre, carotte, courgette, épice tajine, bouillon, amidon de maïs, sel, poivre	1100 580 400	**4** **2** **1**	1,90 2,01 2,05	**20,90** **11,70** **8,20**
67	**Cassoulet au confit de Canard :** Haricot, 20% confit de canard, saucisse *(maigre, gras de porc, sel, poivre)*, saucisson à l'ail *(maigre, gras de porc, ail, sel, poivre)*, tomate, aromates, amidon de maïs, sel, poivre	800 390	**2** **1/2**	1,77 2,08	**14,10** **8,10**
68	**Saucisses de Canard aux lentilles :** Lentilles cuites, saucisse de canard *(52% viande de canard* viande de porc, sel, poivre, boyau naturel de porc), oignons, lardons, bouillon, aromates, amidon de maïs, sel, poivre	800 400	**2** **1/2**	1,74 2,00	**13,90** **8,00**
69	**Paupiettes d'Oie :** 25% magret d'oie, 25% chair d'oie hachée, 18% peau de cou de canard, champignon, sauce *(bouillon de volaille, concentré de tomate, amidon de maïs, ail, sel, poivre),* banyuls	1100 580 390	**4** **2** **1**	2,95 3,04 2,60	**32,50** **17,60** **10,10**
70	**Cari d'Oie :** 55% viande d'oie, eau, tomate, champignons, échalote, amidon de maïs, sel, poivre, ail, gingembre, curcuma	820 400	**3/4** **1/2**	2,85 3,05	**23,40** **12,20**
71	**Civet d'Oie :** 55% viande d'oie, carotte, champignon, 12% vin Bergerac, eau, amidon de maïs, échalote, ail, sel, poivre	800 390	**3/4** **1/2**	2,92 3,13	**23,40** **12,20**

Réf	Désignation	Poids Net en g	Nbre Parts	Prix 100g TTC	Prix Unit. TTC
72	**Bœuf à l'ancienne :** 50% viande de bœuf, carotte, champignon lardon. Sauce : vin de bergerac, bouillon, oignon, ail, amidon de maïs, sel, poivre, aromates.	800 400	**3/4** **1/2**	2,34 2,56	**18,80** **10,30**
74	**Enchaud de Porc :** 96% longe de porc, graisse de canard, ail, aromates, sel, poivre	800 390	**4** **2**	2,92 3,05	**23,40** **12,20**
75	**Cari Porc Massalé :** 55% saucisse de porc fumé *(maigre et gras de porc, sel, poivre)*, viande de porc, eau, tomate, champignon, échalote, amidon de maïs, ail, sel, poivre, gingembre, curcuma, combava, massalé *(coriandre, cumin, oignon, fénugrec, muscade, piment, girofle)*	800 400	**3/4** **1/2**	2,34 2,56	**18,80** **10,30**
76	**Rougail Saucisses :** 60% saucisse de porc fumé *(maigre et gras de porc, sel, poivre)*, eau, tomate, oignon, amidon de maïs, ail, sel, poivre, gingembre, curcuma	820 400	**4** **2**	2,29 2,56	**18,80** **10,30**
77	**Blanquette de Poule :** 50% viande de poule, 9% champignon, sauce *(bouillon de volaille, amidon de maïs, sel, poivre)*	800 400	**4** **2**	2,04 2,13	**16,30** **8,50**
78	**Haricots blancs cuisinés :** 40% Haricot, bouillon, tomate, ail, amidon de maïs, sel, poivre	800 400	**3/4** **2**	0,70 0,82	**5,60** **3,30**
79	**Lentilles cuisinées :** 40% lentille verte, bouillon, lardon, oignon, sel, poivre, aromates	800 400	**3/4** **2**	0,70 0,82	**5,60** **3,30**
80	**Sauce Périgueux :** 3% pelure de truffe, bouillon de volaille, amidon de maïs, Madère, sel, poivre	200 140	**4/5** **2/3**	6,25 6,37	**12,50** **8,90**
81	**Cèpes :** 90% de cèpe, graisse de canard, sel	350	**3/4**	6,44	**22,60**
82	**Pâté de Lapin :** 60% viande de lapin, porc, vin blanc, œufs, échalote, ail, Armagnac, sel, poivre	190 130	**4** **2/3**	3,29 3,86	**6,30** **5,00**
83	**Boudin noir :** Viande de porc, gorges, couennes, sang de porc, ail, sel, poivre, épices à boudin	400 200	**5/6** **3**	2,59 2,77	**10,40** **5,50**
84	**Pâté de campagne :** Maigre, gras et foie de porc, cognac, oeufs sel, poivre	200	**4**	3,18	**6,40**

Réf	Désignation	Poids Net en g	Nbre Parts	Prix 100g TTC	Prix Unit. TTC
85	**Effiloché de canard :** 98% viande de canard, sel, poivre	400	**3/4**	3,20	**12,80**
86	**Bolognaise de canard :** Maigre et gras de canard, eau, tomate, oignon, ail, amidon de maïs, sel, poivre, gingembre, curcuma	400	**3/4**	2,28	**9,10**
87	**Jambonneau :** Jarret de porc, sel, poivre, ail, thym, gelée de canard	400	**2/3**	2,10	**8,40**
88	**Saucisses de porc confites :** 6 saucisses de porc : maigre et gras de porc, sel, poivre, graisse	800	**3/4**	1,85	**14,80**
89	**Terrine de Jo de Lacanau :** Maigre, gras et foie de porc, cognac, oeufs, sel, poivre	200	**4**	3,18	**6,40**

Notre boutique		Poids Net en g	Prix 100g	Prix Unit.
Huile de noix :	Bidon	25 cl	39,77€/L	**9,90**
Huile de noisette :	Bidon	25 cl	45,10€/L	**11,30**
Miel toutes fleurs :	Bocal	500	1,99	**9,90**
Miel forêt :	Bocal	500	1,99	**9,90**
Cerneaux de noix au chocolat :	Sachet	150	4,99	**7,50**
Confiture figues et noix :	Bocal	325	2,55	**8,30**
Confiture cerises noires :	Bocal	325	2,49	**8,10**
Gâteau aux noix :		240	2,95	**7,10**

Dans la limite des stocks disponibles - Viande d'origine France

Conseils d'utilisation : Plats cuisinés

Nous vous proposons une gamme variée de plats cuisinés :

- Cari d'oie
- Paupiettes d'oie
- Canard à l'orange
- Canard aux raisins
- Enchaud de porc
- Civet de sanglier
- Blanquette de poule
- Civet d'oie ou de canard au vin de Bergerac
- Manchons de canard aux olives
- Cassoulet au confit de canard
- Saucisses de canard aux lentilles
- Boeuf à l'ancienne au vin rouge de Bergerac
- Tagine de Canard
- Rougail saucisses

Afin de bien dégraisser ces diverses préparations, mettre les boîtes au réfrigérateur quelques heures. A l'ouverture, il suffit d'ôter la graisse figée avec une cuillère, puis de réchauffer soit au four, soit au bain-marie. Servir accompagné de purée de pomme de terre, de pommes vapeur, de riz, de pâtes, de semoule...

Idées Cadeaux

Emballage papier cadeau offert sur simple demande

Réf : 100

Sachet " Sucré Salé " : 23,20 €



- 1 terrine de la Belaudie aux figues 65g
- 1 terrine de la Belaudie aux abricots 65g
- 1 terrine de canard au combava 65g
- 1 terrine d'oie à l'orange 65g
- 1 terrine de canard au piment d'Espelette 65g

Réf : 101

Sachet " Courtoisie " : 33,90 €



- 1 bloc de foie gras de canard 65g
- 1 bloc de foie gras d'oie 65g
- 1 terrine de la Bélaudie 65g
- 1 terrine d'oie à l'orange 65g
- 1 terrine de canard au piment d'Espelette 65g
- 1 rillettes de canard 65g

Réf : 102

Coffret " Gourmet " : 48,40 €



- 1 foie gras de canard entier 190g *(bocal)*
- 1 vin* de Bergerac moelleux 75 cl

Réf : 103

Corbeille " Délice" : 55,50 €



- 1 bloc de foie gras d'oie 130g
- 1 foie gras de canard entier 130g
- 1 pâté de canard au foie de canard 130g
- 1 rillettes d'oie 130g



Réf : 104

Coffret " Dégustation" : 56,20 €

- 1 bloc de foie gras de canard 130g
- 1 terrine de la Bélaudie 130g
- 1 pâté de canard au foie de canard 130g
- 1 rillettes de canard 130g
- 1 vin* de Bergerac moelleux 75 cl

Réf : 105

Coffret " Plateau Apéro" : 57,40 €

- 1 terrine de la Bélaudie aux abricots 65g
- 1 terrine de canard au poivre vert 65g
- 1 terrine de canard au piment d'espelette 65g
- 1 pâté de canard au foie de canard 65g
- 1 bloc de foie gras de canard 65g
- 1 rillettes de canard 65g
- 1 terrine d'oie à l'orange 65g
- 1 terrine de la Bélaudie aux figues 65g
- 1 terrine de canard au combava 65g
- 1 plateau antidérapant (40 x 27 x 3)



Réf : 106

Valise " Gastronome " : 70,10 €



- 1 foie gras de canard entier 190g *(bocal)*
- 1 galantine de canard au foie gras de canard 400g
- 1 confit de canard deux cuisses 580g



Réf : 107

Coffret " Terroir " : 71,30 €

- 1 foie gras de canard entier 130g
- 1 bloc de foie gras d'oie 130g
- 1 terrine de la Belaudie aux abricots 130g
- 1 terrine de canard au poivre vert 130g
- 1 rillettes d'oie 130g
- 1 vin* de Bergerac moelleux 37,5 cl

Réf : 108

Corbeille " Gourmandise" : 86,30 €



- 1 foie gras de canard entier 190g
- 1 terrine de la Bélaudie 190g
- 1 cou farci au foie de canard 380g
- 1 pâté de canard au foie de canard 130g
- 1 terrine d'oie à l'orange 130g
- 1 rillettes de canard 130g

Réf : 109

Coffret " Prestige " : 91,20€



- 1 foie gras de canard entier 190g *(bocal)*
- 1 confit de canard deux cuisses 580g
- 1 cassoulet au confit de canard 800g
- 1 terrine de la Bélaudie 190g
- 1 rillettes de canard 190g
- 1 terrine de canard au piment d'Espelette 130g



Réf : 110

Coffret " Bélaudie" : 116,70 €

- 1 foie gras d'oie entier 190g *(bocal)*
- 1 bloc de foie gras de canard 200g
- 1 terrine de la Bélaudie 190g
- 1 terrine d'oie à l'orange 130g
- 1 rillettes d'oie 130g
- 1 confit 4 cuisses 1100g

sur votre table...



Pour une composition personnalisée, nous consulter.

Emballage cadeau sur demande

les produits d'une ferme familiale

A - Le foie gras entier
Un ou plusieurs lobes
C'est le foie gras «tel quel»
Truffé ou non, existe aussi en mi-cuit

B- Le bloc de foie gras
Foie gras reconstitué
Du foie, rien que du foie
Il en a tout l'arôme, et toute la finesse

C- Le pâté de foie
Noyau de foie gras - entouré d'une farce
Truffé ou non

D- La terrine de la Bélaudie
Foie gras et farce mélés

E- Les cous farçis
Foie gras, magret, farce

F- La galantine

G- Le magret fourré au foie gras

Nouveautés

Réf : 90

Chutney de Figues - Bocal de 100g : 5,10€

Figue (60%), sucre, vinaigre de vin rouge, sel, curry, poivre noir, gélifiant : pectine de fruits.





Réf : 91

Confit d'oignon - Bocal de 100g : 5,10€

Oignon (52%), sucre, vin blanc, vinaigre de vin rouge, sel, poivre noir, gélifiant : pectine de fruits.

Réf : 92

Vanille de Madagascar - 30g : 9,90€

7/8 brins de vanille sous vide



Etiquettes sur mesure

Personnalisez vos produits pour vos évènements !

Anniversaire
Mariage
Baptême
Naissance
Repas d'entreprise
...







Nous consulter
pour vos compositions

à toaster entre amis

Les Bélaudines

5,00€

Carotte Curcuma



Réf : BEL 1

Cèpes



Réf : BEL 2

Chorizo



Réf : BEL 3

Citron Basilic



Réf : BEL 4

Combava



Réf : BEL 6

Figue



Réf : BEL 7

Magret séché Fumé



Réf : BEL 8

Piment d'Espelette



Réf : BEL 9

Poivron rouge



Réf : BEL 10

Pomme Foie-Gras



Réf : BEL 11

Thym



Réf : BEL 12

Tomate



Réf : BEL 13

Noix



Réf : BEL 16

Amande Noisette



Réf : BEL 17

Poivre Vert



Réf : BEL 18

Retrouvez-nous

à La Ferme



La Bélaudie - BP 18
7, Route de la Dronne
24600 VANXAINS

05 53 90 08 39

Horaires :

- **Tous les jours :**
  de 9h00 à 13h00
  et de 14h00 à 19h00
- **Les dimanches et jours fériés :**
  de 9h00 à 12h00

- Nous accueillons aussi les camping-caristes avec ***FRANCE PASSION***.

au Magasin



10, Place Nationale
24600 RIBERAC

05 53 91 24 24

Horaires :

- **Du mardi au samedi :**
  de 9h00 à 12h30
  et de 15h00 à 19h00
- **Les dimanches et jours fériés :**
  de 9h00 à 12h00

belaudie.havard@wanadoo.fr ***www.labelaudie.com*** **belaudie.havard**

Pour commander

C'est facile

- **Par Mail :** **belaudie.havard@wanadoo.fr**
- **Par internet :** **www.labelaudie.com** *paiement sécurisé*
- **Par courrier :** **La Bélaudie Havard - BP18**
  7, Route de la Dronne - 24600 VANXAINS

Découper aux pointillés et remplir le bon de commande (au verso) ainsi que le cadre ci-dessous.

Cadre réservé à la correspondance

Adresser par courrier à : La Bélaudie Havard Sarl - 7 route de la Dronne - BP 18 - 24600 VANXAINS

La Livraison :

Sous 3 à 6 jours, dans la limite des stocks disponibles, partout en France. Pour toutes autres destinations, n'hésitez pas à nous consulter.
Nos colis sont expédiés par la poste en colissimo suivi ou par transporteur express.
Le transporteur étant responsable de la livraison, vérifiez l'état de votre colis à la réception.

Garantie Qualité :

Nos produits sont des produits cuisinés de façon traditionnelle, sans conservateur.
Si malgré tous les soins que nous apportons à la fabrication, une boîte était défectueuse, nous nous engageons à la remplacer.

BON DE COMMANDE

Réf.	Produits	Quantité	Prix unitaire	Montant TTC

Montant de la commande :	
Remise *:	
Participation aux frais de port :	13,20 €
Total à payer :	

*** Remise :**

Concernant uniquement les commandes groupées et livrées à une même adresse.

COMMANDES SUPÉRIEURES	⇨	à 600 €	- 3 %
	⇨	à 920 €	- 5 %
	⇨	à 1670 €	- 10 %

ADRESSE D'EXPÉDITION :

Nom : .....

Adresse : .....

.....

Code Postal : .....

Ville : .....

Téléphone : .....

E-mail : .....

Suite aux nouvelles règlementations bancaires, nous ne pouvons plus accepter les règlements à distance par CB.

MODE DE PAIEMENT :

☐ **Chèque**

☐ **Virement :**

CRCA

FR7612406000040018017650435

AGRIFRPP824

Signature :

PARIS 2018
PRIX D'EXCELLENCE
CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

Il existe un Prix d'Excellence par catégorie de vins ou de produits ayant eu un concours lors de chacune des trois dernières éditions, soit 2016, 2017, 2018 pour les Prix d'Excellence 2019.

Dans ces catégories, sont distingués les producteurs dont les savoirs-faire permettent d'obtenir, dans la durée, les plus hauts résultats. A la différence des médailles qui récompensent le niveau qualitatif d'un produit, le Prix d'Excellence distingue la régularité dans l'excellence d'un producteur ou d'une entreprise.

Participent à cette «compétition dans la compétition», les producteurs ayant été distingués par une médaille à chacune des 3 dernières éditions du Concours. Un nombre de points leur est attribués, par catégorie, en fonction du niveau des médailles obtenues : 5 points pour une Médaille d'Or, 3 pour une Médaille d'Argent, 1 pour une Médaille de Bronze. Ce total est ensuite divisé par le nombre d'échantillons présentés.

Le prix d'Excellence est attribué au producteur ou à l'entreprise ayant obtenu le meilleur score dans la catégorie concernée.



«Recevoir un Prix d'Excellence est le «graal» convoité par tous les producteurs et les entreprises engagés dans la quête permanente du meilleur goût. Il s'agit aujourd'hui de la plus haute distinction pouvant être obtenue par une équipe de production ayant fait de l'excellence une ambition et un engagement sans concession.» Benoît Tarche, Commissaire Général du Concours Général Agricole.

5 pts 3 pts 1 pts



Chères clientes, chers clients

En 1976 est née LA BELAUDIE... En 2007 je reprends l'entreprise familiale.

Depuis 50 ans, LA BELAUDIE HAVARD vous régale avec ses produits locaux fabriqués dans le respect des traditions, de façon artisanale et sans conservateurs. Idéal pour vos menus de fête, repas en famille ou entre amis !

LA BELAUDIE HAVARD vous propose ses meilleurs produits à base d'oie et de canard gras, en conserves, semi-conserves, salaisons et produits frais transformés à la ferme dans son laboratoire agrées aux normes CE.

Chaque étape de fabrication est contrôlée rigoureusement pour vous assurer l'authenticité du terroir à votre table.

Offrez le goût de la tradition : coffrets et compositions personnalisés pour tous les gourmands !

Si vous passez près de chez nous, c'est avec plaisir que nous vous accueillerons dans nos boutiques de Vanxains et de Ribérac.

N'hésitez pas à nous contacter, nous sommes toujours disponibles pour dialoguer avec vous. Souhaitant que nos produits continuent à vous séduire.

Veuillez accepter, Chères Clientes, Chers Clients, nos sentiments les plus dévoués.

Stéphane HAVARD
et son équipe





Vanxains est situé à 40 km de Périgueux, 60 km d'Angoulême et 100 km de Bordeaux

Réalisé par RIBERAC IMPRIMERIE