

Conseils de préparation



le Foie gras

Quelques heures avant le service, placez le Foie Gras cuit ou mi-cuit au réfrigérateur. Sortez-le 15 min avant de servir et laissez le à température ambiante. Passer le bocal sous un filet d'eau chaude pour le démouler. À l'aide d'un couteau ou d'une lyre, coupez des tranches de 5 mm (2 par convive soit 50g) puis servir avec du pain de campagne toasté et un vin blanc moelleux.

les Confits

Sortir les cuisses confites de leur emballage, les débarrasser sommairement de leur graisse et les poser côté peau dans un plat pour les faire réchauffer 30 min au four (160°C).

les Magrets

Déposez les magrets (côté peau après avoir quadrillée celle-ci à l'aide d'un couteau) dans une grande poêle chaude. Laissez cuire 3 min en ôtant l'excédent de graisse fondue. Saisissez l'autre côté des magrets pendant 3 min puis couper en fine tranches et servir.

Nom : Prénom :

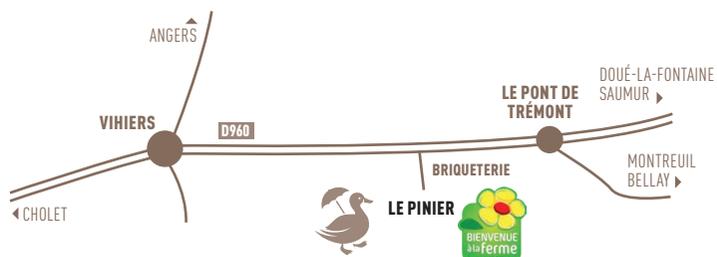
Adresse :

Code postal :

Ville :

Tél. :

Courriel :



— Famille —
MAUDET-COUSIN



La Ferme du Pinier à Nueil-sur-Layon

49560 LYS HAUT LAYON - GPS : tapez "le Coq Hardi"

www.maudet-cousin.fr

02 41 59 40 62 et 06 77 51 56 19

— Famille —
MAUDET-COUSIN



Producteur de foie gras



Produits frais & Conserve

Famille MAUDET-COUSIN

A la ferme du Pinier, les canards sont les maîtres des lieux. Située au cœur de l'Anjou à Lys-Haut-Layon (49). Nous sommes spécialisés dans la production de foie gras.

Tradition familiale depuis 1984, nous assurons l'intégralité des étapes : élevage, gavage, et transformation à la ferme.

Vous proposer des produits du terroir, titiller vos papilles avec des recettes savoureuses et naturelles, vous faire découvrir le canard sous toutes ses saveurs : c'est notre mission au quotidien.

Le goût au naturel !

Retrouvez tous nos produits :

A la ferme

Lundi 14h-18h
Du mardi au vendredi 9h-12h et 14h-18h,
samedi sur rendez-vous.
Ouvert tous les jours en décembre.

Au Grand Marché à Angers

Le samedi matin (place Leclercq - Pôle alimentaire)



TARIFS 2022

Les conserves

	UNITÉ	AU KG	Q	TOTAL
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER <i>en bocaux - Mi-cuit ou conserve</i>				
Verrine 130g	22,00€	169,23€		
Verrine 200g	29,90€	149,50€		
Verrine 350g	42,90€	122,57€		
TERRINE DE CANARD au Foie Gras				
Verrine 190g	9,50€	50,00€		
Verrine 350g	14,00€	40,00€		
RILLETTES PUR CANARD				
Verrine 190g	6,80€	35,79€		
Verrine 350g	9,80€	28,00€		
CONFIT ET BOCAUX				
2 cuisses 450g	14,90€	33,11€		
3 cuisses 650g	17,90€	27,54€		
GÉSIERS CONFITS				
120g	7,70€	64,17€		
240g	11,70€	48,75€		
GRAISSE				
300g	4,50€	15,00€		
600g	6,90€	11,50€		

Les spécialités maison

Feuillantine de foie gras 190g	20,00€	105,26€		
Délice de foie de canard au Côteaux du Layon 190g	12,90€	67,69€		
Médaille de foie gras 180g	15,00€	83,33€		
Cou farci (40% de foie gras) 500g	25,00€	50,00€		
Aiguillettes confites 300g	10,50€	35,00€		

Les plats cuisinés

Confits aux haricots 800g	16,90€	21,13€		
Confits aux choux 800g	16,90€	21,13€		
Canard aux pruneaux 800g	18,90€	23,63€		
Canard à l'Angevine 800g	18,90€	23,63€		
Canard aux 5 baies 800g	18,90€	23,63€		
Canard à la bolognaise 350g	9,50€	27,14€		

Les produits frais

	UNITÉ	AU KG	Q	TOTAL
FOIE GRAS DE CANARD CRU	Selon saison			
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER cuit au torchon	-	149,00€		
PRODUITS SOUS-VIDE *				
Magret frais de 380g à 420g	-	25,90€		
Magret fumé tranché	-	49,90€		
Rôti de canard	-	28,90€		
Rôti de canard fourré au foie gras	-	36,90€		

* Prix variants selon saison

Les rillettes apéritives

Rillettes de canard				
- aux tomates séchées 100g	5,90€	59,00€		
- fumées 100g	5,90€	59,00€		
Rillettes de porc thaï 100g	5,90€	59,00€		
Rillettes de poulet au curry 100g	5,90€	59,00€		
Rillettes de poulet à l'estragon 100g	5,90€	59,00€		

Les tartinades végétales

Chutney de Mangues 110g	6,00€	54,55€		
Délice de Figues 110g	4,90€	44,54€		
Crème de betterave 105g	4,90€	46,67€		
Tartinade olive coriandre 105g	4,90€	46,67€		
Tartinade tomates basilic 105g	4,90€	46,67€		
Black tartinade 105g	4,90€	46,67€		
Confit d'oignons 105g	4,90€	46,67€		
Courgettes croquantes 190g	4,00€	21,05€		



Portes ouvertes

Les 3 premiers week-end de décembre



La Ferme du Pinier à Nueil-sur-Layon

www.maudet-cousin.fr

02 41 59 40 62 et 06 77 51 56 19