

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 :

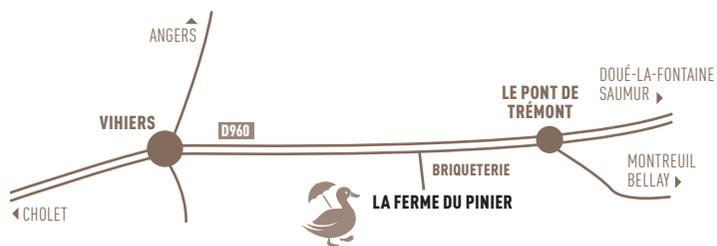
Adresse :

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
contact@maudet-cousin.fr

— Famille —
MAUDET-COUSIN



Producteur de foie gras



Produits frais & Conserve

02 41 59 40 62
www.maudet-cousin.fr

Famille MAUDET-COUSIN

Située au cœur de l'Anjou à Lys-Haut-Layon (49), la Ferme du Pinier est spécialisée dans la production de foie gras.

Tradition familiale depuis 1984, nous assurons l'intégralité des étapes : 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 Leclerc - Pôle alimentaire)



TARIFS du 1^{er} janvier au 31 juillet 2025

Les conserves

	UNITÉ	AU KG	Q	TOTAL
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER <i>en bocaux - Mi-cuit ou conserve</i>				
Verrine 130g	23,00€	176,92€		
Verrine 200g	31,00€	155,00€		
Verrine 350g	44,00€	125,71€		
TERRINE DE CANARD au Foie Gras				
Verrine 190g	10,00€	52,63€		
RILLETTES PUR CANARD				
Verrine 190g	6,90€	36,31€		
Verrine 350g	10,00€	28,57€		
Nouveau				
TERRINE DE CHEVREUIL au Foie Gras				
Verrine 190g	8,00€	42,10€		
TERRINE DE SANGLIER au Foie Gras				
Verrine 190g	8,00€	42,10€		
CONFIT ET BOCAUX				
2 cuisses 450g	14,90€	33,11€		
3 cuisses 650g	18,50€	28,46€		
GÉSIFIERS CONFITS				
120g	8,00€	66,66€		
GRAISSE				
300g	4,90€	16,33€		
600g	7,20€	12,00€		

Les spécialités maison

Feuillantine de foie gras 190g	21,00€	110,52€		
Délice de foie de canard				
au Côteaux du Layon 190g	13,90€	73,15€		
Médaille de foie de canard 180g	16,00€	88,88€		
Cou farci (40% de foie gras) 500g	26,00€	52,00€		
Aiguillettes confites 300g	12,00€	40,00€		

Les plats cuisinés

Confits aux haricots 800g	17,50€	21,87€		
Canard aux pruneaux 800g	20,00€	25,00€		
Canard à l'Angevine 800g	20,00€	25,00€		
Canard aux 5 baies 800g	20,00€	25,00€		
Canard à la bolognaise 350g	10,50€	30,00€		

Les produits frais

	UNITÉ	AU KG	Q	TOTAL
FOIE GRAS DE CANARD CRU	Selon saison			
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER cuit au torchon	-	155,00€		
PRODUITS SOUS-VIDE *				
Magret frais de 380g à 420g	-	28,00€		
Magret fumé tranché	-	55,00€		
Rôti de canard	-	30,00€		
Rôti de canard fourré au foie gras	-	38,00€		

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

Délice de Figs 110g	4,90€	44,54€		
Crème de betterave 105g	4,90€	46,67€		
Tartinade tomates basilic 105g	4,90€	46,67€		
Confit d'oignons 105g	4,90€	46,67€		
Courgettes croquantes 190g	4,00€	21,05€		



La Ferme du Pinier à Nueil-sur-Layon

www.maudet-cousin.fr

02 41 59 40 62 et 06 77 51 56 19

Portes ouvertes en fin d'année