

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.

Famille MAUDET-COUSIN



📍 La Ferme du Pinier
Nueil-sur-Layon
49560 LYS HAUT LAYON
GPS : tapez "le Coq Hardi"

☎ 02 41 59 40 62 | 06 77 51 56 19

@ contact@maudet-cousin.fr

www.maudet-cousin.fr

Suivez-nous sur
LES RÉSEAUX SOCIAUX



© Groupe Écho - 14208 - Ne pas jeter sur la voie publique.



Producteur de foie gras PRODUITS FRAIS & CONSERVES

Famille MAUDET-COUSIN



02 41 59 40 62

www.maudet-cousin.fr





Le goût AU NATUREL

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.

Où retrouver NOS PRODUITS ?

À LA FERME

Du lundi au vendredi 9h-12h et 14h-17h30

AU GRAND MARCHÉ À ANGERS

Le samedi matin (place Leclerc - Pôle alimentaire)



Ouvert tous les jours en décembre
Portes ouvertes en fin d'année

Tarifs 2026

Conserves GOURMANDES

	Prix unitaire	/kg
Foie gras de canard entier en bocaux - mi-cuit ou conserve		
Verrine 130g	24,00€	184,61€
Verrine 200g	32,00€	160,00€
Verrine 350g	45,00€	128,57€
Terrine de canard au foie gras		
Verrine 190g	10,90€	57,36€
Rillettes pur canard		
Verrine 190g	7,20€	37,89€
Verrine 350g	10,50€	30,00€
Terrine de chevreuil au foie gras		
Verrine 190g	8,50€	44,73€
Terrine de sanglier au foie gras		
Verrine 190g	8,50€	44,73€
Confit et bocaux		
2 cuisses 450g	15,50€	34,44€
3 cuisses 650g	19,00€	29,23€
Gésiers confits		
120g	8,90€	74,16€
Graisse		
300g	5,20€	17,33€
600g	7,50€	12,50€

Spécialités MAISON

	Prix unitaire	/kg
Feuillantine de foie gras 190g	21,50€	113,15€
Délice de foie de canard au Coteaux du Layon 190g	14,50€	76,31€
Médailon de foie de canard 180g	16,50€	91,66€
Cou farci (40% de foie gras) 500g	26,50€	53,00€

Plats CUISINÉS

	Prix unitaire	/kg
Aiguillettes confites 300g	12,90€	43,00€
Confits aux haricots 800g	18,50€	23,12€
Canard aux pruneaux 800g	21,00€	26,25€
Canard à l'Angevine 800g	21,00€	26,25€
Canard aux 5 baies 800g	21,00€	26,25€
Canard à la bolognaise 350g	11,50€	32,85€

Produits FRAIS

	Prix unitaire	/kg
Foie gras		
Foie gras de canard cru		Selon saison
Foie gras de canard entier cuit au torchon		160,00€
Produits sous-vide*		
Magret frais de 380g à 420g		28,90€
Magret fumé tranché		58,00€
Rôti de canard		31,00€
Rôti de canard fourré au foie gras		39,00€
Tournedos au foie gras		41,00€
* Prix variants selon saison		

Rillettes APÉRITIVES

	Prix unitaire	/kg
Rillettes de canard		
- aux tomates séchées 100g	6,00€	60,00€
- fumées 100g	6,00€	60,00€
Rillettes de porc thaï 100g	6,00€	60,00€
Rillettes de poulet au curry 100g	6,00€	60,00€
Rillettes de poulet à l'estragon 100g	6,00€	60,00€

Tartinades VÉGÉTALES

	Prix unitaire	/kg
Délice de Figes 110g	5,00€	45,45€
Tartinade tomates basilic 105g	5,00€	47,62€
Confit d'oignons 105g	5,00€	47,62€
Courgettes croquantes 190g	4,00€	21,05€

