



QUI SOMMES NOUS

Lorsque l'on parle de bons produits du terroir, on ne peut que penser à ESPRIT FOIE GRAS, de la famille BOUTINES.

Depuis 3 générations, cette famille cuisine le canard mulard dans la plus pure tradition du Gers, et le transforme pour en faire des produits de grande qualité : foies gras, confits, plats cuisinés, produits frais.

■ A l'origine, une grand-mère Régine SOULA, amoureuse de la cuisine et du bien manger. Après une 1^{er} carrière comme cuisinière dans un restaurant réputé du Gers «Chez Maigné», elle s'est lancée dans l'élevage d'oies et de canards, élevés en plein air, nourris au grain, engraisés au maïs blanc (sans OGM, évidemment !).

■ Puis Ghislaine (sa fille) et René BOUTINES, ce sont installés sur l'exploitation familiale et ont développé celle-ci en construisant leur propre conserverie aux normes CE.

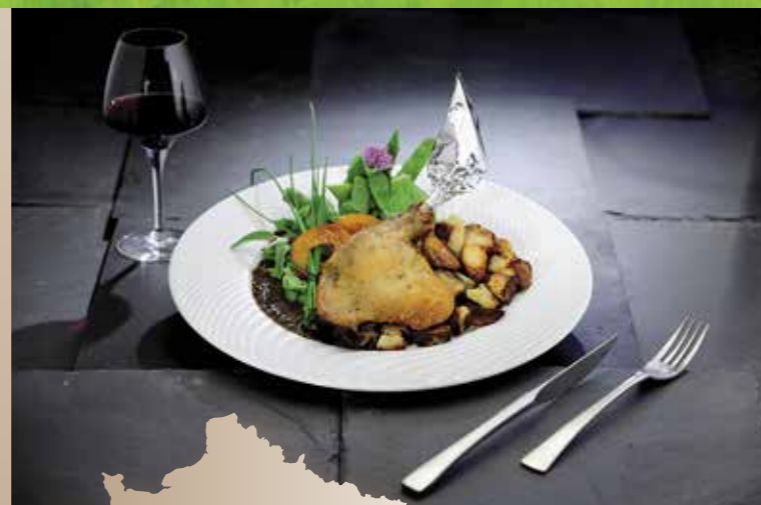
■ Damien, le fils les a rejoint et ils ont mis en place un nom, la marque ESPRIT FOIE GRAS et une boutique en ligne.

Aujourd'hui, ESPRIT FOIE GRAS transforme canards et oies.

A l'heure de la mondialisation et de la standardisation des produits de l'agroalimentaire, il est très agréable de pouvoir déguster ces produits locaux « MADE IN GERS » !



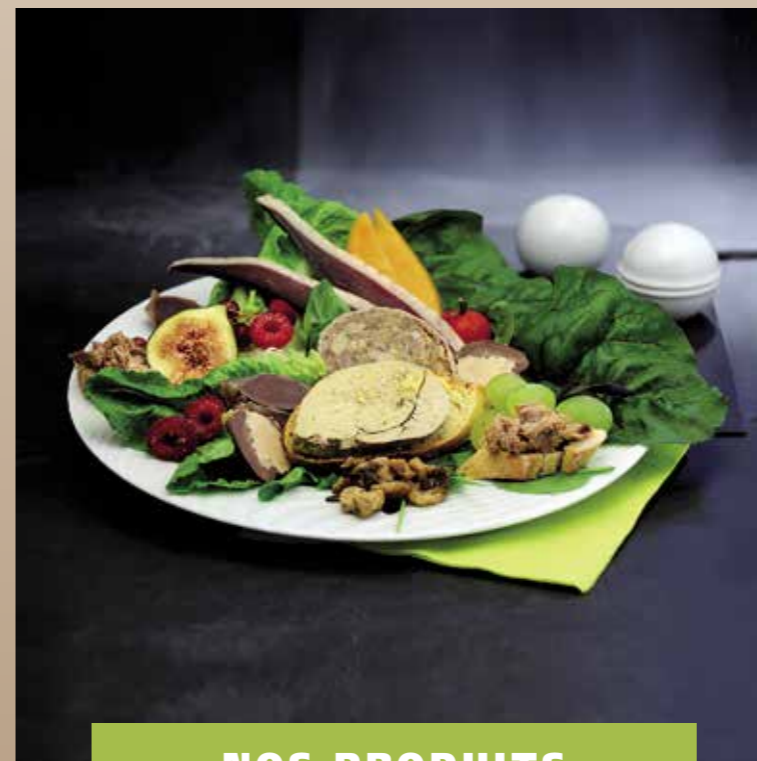
POUR NOUS RENDRE VISITE



Ne pas jeter sur la voie publique - STUDIO ALAIA - 06 86 95 95 19 - joel.lescombes@alaia.net - Photo : STUDIO-NP / DR Luc Jennepin - Auch - Octobre 2015



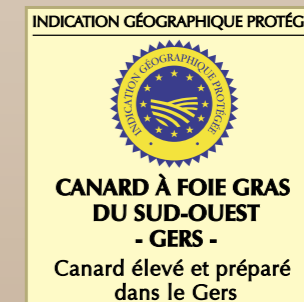
PRODUITS GASTRONOMIQUES DE QUALITÉ



NOS PRODUITS



UNE PRODUCTION CERTIFIÉE « MADE IN GERS »



SUIVEZ NOUS



NOUS RETROUVER TOUT AU LONG DE L'ANNÉE

SAMATAN (32)

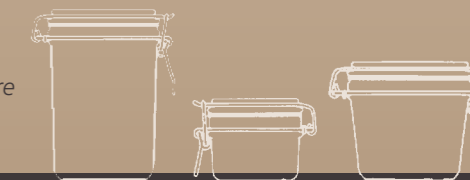
4^e week-end d'août
Salon des Antiquaires et du Foie Gras

SAMATAN (32)

4^e week-end de novembre
GASCONH'A TABLE

TOULOUSE (31)

2^e week-end de décembre
SISQA (qualité alimentaire)



Nos produits sont de fabrication gersoise en terre gasconne, dans des bocaux, pour une cuisine à l'ancienne d'une façon traditionnelle

Tarifs en vigueur du 01/10/2015 au 30/09/2016



Le reflet de l'Exigence et de l'Excellence !

Esprit Foie Gras : 06 84 40 71 79
contact@esprit-foie-gras.fr
Ferme d'En Sabailan - 32220 Montégut-Savès

Et si on parlait gastronomie entre nous ? Découvrez « l'esprit foie gras »
www.esprit-foie-gras.fr





Le Foie Gras		Prix au 100 g en €	Prix unitaire en €
Foie gras de canard entier du Gers <i>Foie gras de canard, sel, poivre.</i>	180 g	13,06	23,50
	300 g	11,50	34,50
	420 g	10,12	42,50
Foie gras entier d'oie <i>foie gras d'oie, sel, poivre</i>	180 g	17,22	31
	320 g	15,61	49,95
Foie gras de canard entier du Gers mi-cuit <i>Foie gras de canard, sel, poivre. (à conserver entre 0° et + 4° C)</i>	300 g	12	36,00
Bloc de foie gras de canard du Gers <i>Foie gras de canard, eau, sel, poivre, sucre.</i>	130 g	10,38	13,50

Le Confit		Prix au 100 g en €	Prix unitaire en €
Confit de canard du Gers - 2 cuisses <i>Viande de canard, graisse de canard, sel, poivre</i>	700 g	1,59	11,10
Confit de 4 manchons de canard du Gers <i>Viande de canard, graisse de canard, sel, poivre</i>	700 g	1,16	8,10
Confit de 1 magret de canard du Gers <i>Viande de canard, graisse de canard, sel, poivre</i>	300 g	3,37	10,10
Confit de 2 magrets de canard du Gers <i>Viande de canard, graisse de canard, sel, poivre</i>	600 g	3,18	19,10
Aiguillettes de canard du Gers confites <i>Aiguillettes de canard confites 75%, graisse de canard, sel, poivre.</i>	360 g	2,25	8,10
Emincé de gésiers de canard confits <i>Gésiers de canard confits</i>	180 g	3,39	6,10
Graisse de canard	600 g	1	6,00



Les Tapas gascons		Prix au 100 g en €	Prix unitaire en €
Gourmandise de canard (petit pâté cuit au bouillon) <i>Viande de canard, graisse de canard, bouillon, vin blanc sec, thym, laurier, 4 épices, paprika, sel, poivre.</i>	180 g	3,61	4,70
Pâté au foie de canard (25% foie gras) <i>Viande de canard 30%, foie gras de canard 25%, ventrèche, foie de porc, lait, Madère, farine, oeufs, sel, poivre.</i>	200 g	2,85	5,70
Pâté de canard « Campagne » <i>Viande de canard 70%, foies de volaille 20%, échalotes, carottes, farine, lait, oeufs, sel, poivre.</i>	130 g	2,85	3,70
Paté de canard aux cèpes <i>Viande de canard 37%, viande de porc, foies de volaille 12%, cèpes réhydratés 11%, farine, oeufs, lait, sel, poivre.</i>	200 g	2,85	5,70
Pâté de canard au poivre vert <i>Viande de canard 37%, viande de porc, foies de volaille 12%, oeufs, lait, sel, poivre, farine, poivre vert 2%.</i>	200 g	2,35	4,70
Terrine de canard <i>Viande de canard 70%, foies de volaille 20%, échalottes, carottes, farine de blé, lait, oeufs, sel, poivre.</i>	300 g	2,50	7,50
Fritons de canard <i>Peau de canard, sel, poivre</i>	250 g	2,60	6,50

Les Coffrets

<p>Terroir</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 1 Foie gras de canard entier du Gers 180g ■ 1 Confit de canard du Gers (manchons) 800g ■ 1 Pâté au foie gras de canard (25%) 200g ■ 1 Pâté de canard « Campagne » 130g <p>44 €</p>	<p>Ferme d'En Sabaillan</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 1 Foie gras de canard entier du Gers 180g ■ 1 Haricot cuisiné 700g ■ 1 pâté de canard « Campagne » 130g ■ 1 Confit de canard du Gers - 2 cuisses 700g <p>51 €</p>
<p>Salade Gersoise</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 1 Foie gras de canard entier du Gers 180g ■ 5 Gésiers de canard du Gers confits 300g ■ 1 Pâté de canard « Campagne » 130g ■ 1 Gourmandise de canard 180g <p>44 €</p>	<p>Apéritif Gascon</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 1 Foie gras de canard entier du Gers 180g ■ 1 Floc de Gascogne blanc 750ml <p>36 €</p>

Composez votre coffret selon vos envies



Nos spécialités de plats cuisinés		Prix au 100 g en €	Prix unitaire en €
Cassoulet aux manchons de canard confits <i>2 Manchons de canard confits 25%, haricots tarbais (Label Rouge), saucisse 12%, jus cuisiné, carottes, sel, poivre.</i>	800 g	1,83	14,60
Cœurs de canard fourrés au foie gras <i>6 cœurs de canard 65%, foie gras de canard 30%, graisse de canard, sel, poivre</i>	250 g	4,84	12,10
Magret de canard fourré au foie gras <i>Magret de canard 70%, foie gras de canard 25%, graisse de canard, sel, poivre.</i>	450 g	4,47	20,10
Cou de canard farci au foie de canard (20% foie gras) <i>Farce : chair à saucisse, mie de pain, oeufs, lait, persil, ail, graisse de canard, peau de canard 23%, foie gras 20%, sel, poivre..</i>	420 g	3,24	13,60
Magret de canard confit aux haricots tarbais (Label Rouge) <i>Magret de canard confit 30%, haricots tarbais (Label Rouge), jus cuisiné, carottes, sel, poivre.</i>	750g	1,95	14,60
Lentilles vertes du «Puy» (AOP) cuisinées aux manchons de canard confits <i>2 manchons de canard 55%, lentilles vertes du «Puy», carottes, bouillon cuisiné, sel, poivre.</i>	680 g	1,49	10,10
Lentilles vertes du «Puy» (AOP) cuisinées aux gésiers de canard confits <i>Gésiers confits 27%, lentilles vertes du «Puy», carottes, bouillon cuisiné, sel, poivre.</i>	370 g	1,65	6,10
Magret de canard sauce Madère <i>Magret de canard 57%, champignons de Paris, carottes, bouillon cuisiné, féculé de pomme de terre, madère, sel, poivre.</i>	700 g	1,87	13,10
Daube de magret de canard au Madiran <i>Magret de canard 55%, carottes 20%, Madiran 20%, Armagnac, chocolat, féculé de pomme de terre, sel, poivre.</i>	650 g	2,48	16,10
Fèves cuisinées aux manchons de canard confits <i>2 manchons de canard confits 28%, fèves cuisinées, carottes, oignons, bouillon cuisiné, féculé de pomme de terre, sel, poivre.</i>	850 g	1,54	13,10



Cuisses de canard aux pleurotes <i>2 cuisses de canard (45%), pleurottes (20%), échalottes, bouillon cuisiné (eau, plat de côte de boeuf, cous et ailerons de canard, couennes de porc, persil, carottes, celeri, ails, thym, laurier, clous de giroffe, épices rabelet, sel, poivre).</i>	890 g	1,74	15,50
Petite Garbure paysanne <i>Garbure paysanne</i> <i>Cous et ailerons de canard 10%, légumes : pommes de terre, chou vert, haricots blancs lingots, navets, carottes, ventrèche grillée, bouillon cuisiné, sel, poivre.</i>	750 g	1,21	9,10
Haricots tarbais (Label Rouge) au jus cuisiné <i>Haricots tarbais (Label Rouge), carottes, jus cuisiné, sel, poivre.</i>	1600 g	0,97	15,60
Haricots tarbais (Label Rouge) au jus cuisiné <i>Haricots tarbais (Label Rouge), carottes, jus cuisiné, sel, poivre.</i>	700 g	1,09	7,60
Alicuit aux cous et ailerons de canard confits <i>Pomme de terre 32%, cous et ailerons de canard confits 26%, carottes, bouillon cuisiné, féculé de pomme de terre, sel, poivre.</i>	1450 g	8,27	12,00
Axoia de canard au piment d'Espelette <i>Viande de canard 40%, poivrons rouges, poivrons verts, oignons, bouillon cuisiné, concentré de tomate, féculé de pomme de terre, sel, poivre, piment d'Espelette</i>	750 g	1,88	14,10

Nos plats cuisinés salés-sucrés

Cuisses de canard aux pruneaux <i>Cuisses de canard 55%, pruneaux 10%, vin de pays Côtes de Gascogne 10%, carottes, jus cuisiné, féculé de pomme de terre, chocolat, sel, poivre.</i>	850 g	1,72	14,60
Magret de canard aux pruneaux <i>magret de canard 54%, pruneaux 10%, vin de pays côtes de gascogne 10%, carottes, jus cuisiné, féculé de pomme de terre, chocolat, sel, poivre</i>	650 g	2,09	13,60
Tajine de canard <i>légumes : courgettes, carottes, oignons, bouillon cuisiné, abricots, raisins, miel, sel, poivre.</i>			
2 manchons de canard 37%	650 g	1,55	10,10
2 cuisses de canard 47%	850 g	1,84	15,60
Magret de canard 48%	790 g	1,79	14,10
1/2 canard aux figues <i>1/2 canard (1 cuisse, 1 magret, 1 manchon) 55%, figues 17%, carottes, oignons, bouillon cuisiné, féculé de pomme de terre, Floc de Gascogne, sel, poivre.</i>	1450 g	1,52	22,10