

Chères clientes, chers clients,

Année chaotique pour la filière foie gras.

En janvier, notre production a été touchée par la grippe aviaire. Sans la solidarité de quelques producteurs locaux, nous n'aurions pas pu continuer à vous servir. Depuis le mois d'août, grâce au travail de nos amis éleveurs Jean Robert et Philippe Morille, nos approvisionnements ont pu reprendre.

Les conditions d'élevage pour répondre aux nouvelles normes exigées par les services sanitaires sont d'une ampleur exceptionnelle.

Cette nouvelle organisation ne nous permettra pas de répondre à la demande habituelle du mois de décembre. Il serait souhaitable pour ceux qui cuisinent le foie gras pour les fêtes de fin d'année d'en tenir compte. Cette année, nous appliquerons une hausse de prix sur ce produit au mois de décembre (**même pour une commande prise au mois de novembre**).

L'équipe de La Maison de Charente sera heureuse de vous accueillir sur ses points de vente pour vous servir et vous conseiller.

Dans cette attente, veuillez accepter, chers clients, nos plus sincères sentiments.

L'équipe de la Maison de Charente.

A **Tusson**, nous vous accueillons dans notre boutique où vous retrouverez toutes nos spécialités mais aussi des produits régionaux et de l'épicerie fine.

*Du lundi au vendredi,
de 9h à 12h30 et de 15h à 19h.*

*Le samedi,
de 9h à 12h30 et de 15h à 18h00.*

*Au mois de décembre,
le dimanche de 10h à 12h.
(les 24 et 31 décembre de 9h à 12h30
et de 14h à 16h30)*

Sur les marchés de la région :

- **Ruffec** le mercredi et le samedi matin
- **Saint Jean d'Angély** le mercredi et le samedi matin
- **Aigre** le jeudi matin
- **Civray** le vendredi matin

A **Ruffec**, au nouveau magasin des producteurs de la zone de Longchamp.

Sur **Angoulême**, au magasin de producteurs La Belle Fermière à Ruelle sur Touvre.

La Maison de Charente

Spécialiste du foie gras et du canard,
depuis 1988.



8 route de Ruffec

16140 TUSSON

Tél. : 05.45.30.31.85.

lamaisondecharente@gmail.com

www.lamaisondecharente.fr

TARIFS 09-10-11-12 2017

Découpe produits frais		
AIGUILLETES	Le kg	24,60 €
CANARD ENTIER (foie garanti en qualité et poids) SUR COMMANDE	La pièce	47,90 €
CANARD SANS FOIE SUR COMMANDE	Le kg	6,50 €
CARCASSE avec aiguillettes	La pièce	2,90 €
CŒURS	Le kg	11,60 €
CUISSES A CONFIRE	La pièce	3,30 €
CUISSES A ROTIR	Le kg	9,10 €
FOIE GRAS EXTRA de janvier à novembre SUR COMMANDE	Le kg	46,00 €
FOIE GRAS EXTRA décembre	Le kg	49,00 €
GESIERS de canard	Le kg	16,90 €
MAGRETS	Le kg	21,60 €
MANCHONS	Le kg	7,30 €
PALETOT	Le kg	9,50 €
RÔTI DE CANARD	Le kg	19,70 €
RÔTI DE MAGRETS	Le kg	32,10 €
RÔTI ROYAL (rôti de magrets farci au foie gras) SUR COMMANDE	Le kg	38,30 €
SAUCISSES de canard	Le kg	20,40 €
STEAK DE MAGRET	Le kg	28,90 €
TOURNEDOS DE MAGRET	le kg	22,70 €
TOURNEDOS DE MAGRET MARINE	Le kg	23.70€

La cuisson du magret

(1 magret pour 2 personnes) Dès que la poêle a pris la chaleur du feu, il est déposé d'abord côté peau puis retourné côté viande dans les temps suivants : 5 minutes côté peau, 4 minutes côté chair, 3 minutes côté peau, 2 minutes côté chair.

Foie gras et charcuterie à la coupe		
ANDOUILLETES de canard (100% canard)	Le kg	27,30 €
BOUDIN NOIR au canard	Le kg	16,90 €
BOUDIN BLANC au foie gras	Le kg	31,90 €
COU FARCI ENTIER	Le kg	39,90 €
CUISSE CONFITE	La pièce	4,40 €
DELICE DE TUSSON (magret fumé farci au foie gras)	Le kg	61,20 €
FARCI CHARENTAIS AU FOIE GRAS (20% DE FOIE GRAS)	Le kg	31,40 €
FOIE GRAS MI-CUIT	Le kg	109,00 €
FOIE GRAS MI-CUIT TERRINE 230G	La pièce	23,40 €
FOIE GRAS MI-CUIT TERRINE 330G	La pièce	33,60 €
FOIE GRAS MI-CUIT TERRINE 530 G	La pièce	54,00 €
FOIE GRAS SEMI-CUIT (pasteurisé)	Le kg	89,00 €
GESIERS CONFITS	Le kg	29,80 €
GRILLONS de canard	Le kg	25,10 €
MAGRET FUME	Le kg	38,90 €
MAGRET SECHE TRANCHE	Le kg	52,50 €
MANCHONS CONFITS	Le kg	15,00 €
PETIT PATE DE CANARD	200g	4.40 €
RILLETES de canard	Le kg	20,00 €
SAUCISSE SECHE PUR CANARD	La pièce	3.05 €
TERRINE TUSSONNAISE	Le kg	41,60 €

Terrines et pâtés de canard en conserve		
FARCI CHARENTAIS AU FOIE GRAS	180g	8,00 €
GRILLONS	180g	7,70 €
MOUSSE AU FOIE GRAS	180g	6,70 €
PATE AU FOIE DE CANARD	180g	10,20 €
PETIT PATE DE CANARD	180g	7,10 €
RILLETES 180G	180g	7,20 €
RILLETES 300G	300g	11,30 €
TERRINE AU CANARD	180g	6,40 €

Conserves de foie gras		
FOIE GRAS CONSERVE 120G	120g	14,00 €
FOIE GRAS CONSERVE 180G	180g	21,00 €
FOIE GRAS CONSERVE 300G	300g	32,00 €
FOIE GRAS CONSERVE 400G	400g	43,00 €
FOIE GRAS SEMI-CONSERVE 120G	120g	14,00 €
FOIE GRAS SEMI-CONSERVE 180G	180g	21,00 €
FOIE GRAS SEMI-CONSERVE 300G	300g	32,00 €
FOIE GRAS SEMI-CONSERVE 400G	400g	43,00 €
FOIE GRAS PASTEURISE 200G	200g	17,00 €
FOIE GRAS PASTEURISE 400G	400G	34,00 €

Confits de canard		
CONFITS 2 CUISSES	400g	11,90 €
CONFITS 3 CUISSES	600g	17,70 €
CONFITS 4 CUISSES	800g	23,00 €
CONFITS 6 CUISSES	1200g	30,80 €
CONFITS 12 CUISSES	2kg	47,40 €
GESIERS CONFITS	200g	11,10 €
MANCHONS CONFITS	400g	11,30 €
ROTI CONFIT	450g	20,50 €

Spécialités de canard en conserve		
BLANQUETTE DE CANARD	350g	7,90 €
BOUDIN NOIR AUX POMMES	180g	6,60 €
CANARD AUX LENTILLES	600g	11,70 €
CASSOULET	700g	18,80 €
CHOUCROUTE DE CANARD	700g	17,50 €
CIVET DE CANARD AUX PLEUROTÉS	700g	15,00 €
COU FARCI EN CONSERVE	400g	19,80 €
HARICOTS cuisinés à la graisse de canard	350g	5,70 €
LENTILLES cuisinées à la graisse de canard	350g	5,70 €