

La Sourbère

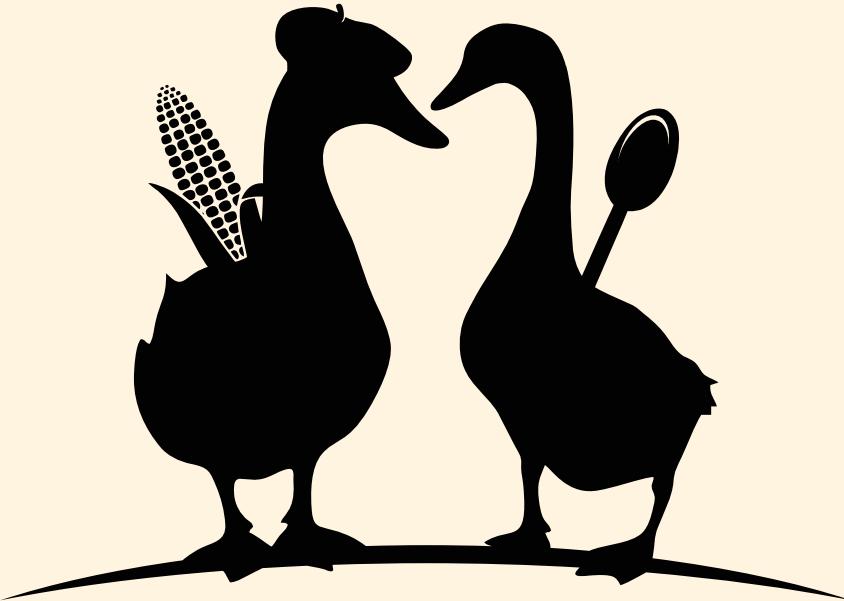
ARTISAN CONSERVEUR PASSIONNÉ

Produits Artisanaux

100% FABRICATION FRANÇAISE



Tarif valable de septembre 2025 à septembre 2026



Boutique : 641 allée des Mésanges 40090 St-Avit
Site internet : www.foiegraslasourbere.com



LAA - 641 allée des Mesanges 40090 St AVIT

05 58 06 29 47

Email : contact@foiegraslasourbere.com

Rejoignez-nous : [foie-gras-lasourbere](https://www.instagram.com/foie-gras-lasourbere)

*retrouvez toutes les dates de nos déplacements sur notre site internet

*liste des ingrédients disponible sur notre site internet

LES FOIES GRAS ENTIERS (SANS SUCRE AJOUTÉ)

CONSERVE

- OIE -

	Poids	Conditionnement	Prix TTC €/uc
2 parts	80g	Bocal	22,00 €
4/5 parts	180g	Bocal	42,00 €

- CANARD -

	Poids	Conditionnement	Prix TTC €/uc
2 parts	80g	Bocal	15,50 €
3 parts	125g	Bocal	22,00 €
4/5 parts	180g	Bocal	28,00 €
6/8 parts	330g	Bocal	44,50 €
10 parts	430g	Bocal	54,00 €

EDITION LIMITÉE

Truffé 6%

	Poids	Conditionnement	Prix TTC €/uc
4/5 parts	180g	Bocal	50,00 €

MI-CUIT (à conserver entre 0° et 4°C) (SUR COMMANDE)

- CANARD -

	Poids	Conditionnement	Prix TTC €/uc
--	-------	-----------------	---------------

Nature

250g	Terrine	29,00 €
500g	Terrine	57,00 €

Pommes caramélisées au Floc de Gascogne

250g	Terrine	29,50 €
500g	Terrine	58,00 €

Poché au vin rouge

250g	Terrine	29,50 €
500g	Terrine	58,00 €

Au bouillon de légumes - façon "torchon"

250g	Terrine	29,50 €
500g	Terrine	58,00 €

LES ACCOMPAGNEMENTS FOIE-GRAS

Gomasio (sel au sésame)

50g	Bocal	3,50 €
100g	Bocal	3,50 €
100g	Bocal	5,00 €

Chutney d'Oignon

Gelée de Petit Manseng au Safran

LES CONFITS

- OIE -

Confit

	Poids	Conditionnement	Prix TTC €/uc
3 cuisses	1530 g	Boîte	28,00 €

- CANARD -

Confit

	Poids	Conditionnement	Prix TTC €/uc
2 cuisses	750g	Boîte	14,00 €
5 cuisses	1940g	Boîte	28,70 €
1 magret	380g	Boîte	10,50 €
4 manchons	740g	Boîte	9,20 €
5 gésiers	380g	Boîte	9,50 €

Mélange Salade Landaise - NOUVEAUTÉ

360g	Boîte	9,20 €
------	-------	--------

Graisse

230g	Bocal	4,00 €
------	-------	--------

Émincés de magret confit

125g	Boîte	5,60 €
------	-------	--------

- PORC -

Confit de porc à l'ancienne (échine)

	Poids	Conditionnement	Prix TTC €/uc
2/3 parts	380g	Boîte	9,30 €
4/5 parts	790g	Boîte	16,00 €

LES SPÉCIALITÉS AU FOIE GRAS

	Poids	Conditionnement	Prix TTC €/uc
Parfait de Foie de canard	60g 190g	Boîte Boîte	6,30 € 17,50 €
Médaillon au foie de canard (<i>remplace le cou farci</i>)	190g	Boîte	9,50 €
Magret de canard fourré (20% foie gras de canard entier)	480g	Boîte	17,60 €
Pâté au Foie de canard (25% foie gras de canard entier)	125g 5x125g	Boîte Boîte	5,80 € 27,00 €

LES SPÉCIALITÉS SANS FOIE GRAS

	Poids	Conditionnement	Prix TTC €/uc
Terrine d'oie aux châtaignes	125g 5x125g	Boîte Boîte	5,00 € 23,25 €
Migrelines 100% canard (<i>viande cuite en pot-au-feu</i>)	125g 5x125g	Boîte Boîte	4,50 € 21,00 €
Rillettes 100% canard (<i>effilochées à la main</i>)	125g 5x125g	Boîte Boîte	4,40 € 20,50 €
Pâté de canard au Piment d'Espelette	125g 5x125g	Boîte Boîte	4,20 € 19,60 €
Pâté de canard aux Olives	125g 5x125g	Boîte Boîte	4,20 € 19,60 €
Fritons de canard	125g 5x125g	Boîte Boîte	4,10 € 18,95 €
Rillettes de porc - NOUVEAUTÉ	125g 5x125g	Boîte Boîte	3,50 € 16,30 €

LES SALAISONS (À CONSERVER ENTRE 0°C ET 4°C)

	Poids	Conditionnement	Prix TTC €/uc	
Saucisse sèche de canard au Foie Gras (25% foie gras de canard entier)	100g	Sous vide	7,50 €	
Chorizo de canard	100g	Sous vide	7,00 €	
Saucisse de canard à la noisette	100g	Sous vide	7,00 €	
Magret de canard séché fourré au Foie Gras (25% foie gras de canard entier)	170g	Sous vide	14,45 €	
Magret de canard séché	Entier 1/2	280g 150g	Sous vide Sous vide	15,70 € 8,40 €
Magret de canard séché fumé	Entier 1/2	280g 150g	Sous vide Sous vide	15,95 € 8,55 €

LES PLATS CUISINÉS

- CANARD -

		Poids	Conditionnement	Prix TTC €/uc
Cassoulet (<i>au confit de canard</i>)				
	1 part	400 g	Bocal	8,50 €
	2 parts	790 g	Bocal	15,00 €
	4 parts	2300 g	Boîte	29,90 €
Canard à la Gasconne				
	1 part	400 g	Bocal	8,50 €
	2 parts	790 g	Bocal	15,75 €
Canard à la Normande				
	1 parts	400 g	Bocal	8,50 €
	2 parts	790 g	Bocal	15,75 €
Canard à l'orange				
	1 part	400 g	Bocal	8,50 €
	2 parts	790 g	Bocal	15,75 €
Magret façon «Petit salé» aux lentilles				
	1 parts	400 g	Bocal	8,90 €
	2 parts	800 g	Bocal	15,90 €
Moussaka de canard				
	1 part	400 g	Bocal	7,20 €
Parmentier de canard				
	1 part	280 g	Bocal	6,50 €
Axoa de canard				
	1 part	360 g	Bocal	8,00 €
Curry de canard				
	1 part	360 g	Bocal	8,00 €
Chili de Canard NOUVEAUTÉ				
	1 part	360 g	Bocal	8,00 €
Blanquette de Canard NOUVEAUTÉ				
	1 part	360 g	Bocal	8,00 €
Tajine de Canard NOUVEAUTÉ				
	1 part	360 g	Bocal	8,00 €
Sauce au Bon Petit Diable				
	2/3 parts	280 g	Bocal	5,90 €
	4/5 parts	560 g	Bocal	9,70 €
Garbure (<i>aux manchons de canard confits</i>)				
	2 parts	960 g	Bocal	12,80 €

- PORC -

		Poids	Conditionnement	Prix TTC €/uc
Saucisse pur porc aux Haricots				
	2 parts	790 g	Bocal	10,90 €

		Poids	Conditionnement	Prix TTC €/uc
Lasagnes au confit de porc				

		Poids	Conditionnement	Prix TTC €/uc
Haricots au jus cuisiné				
	2 parts	400 g	Bocal	5,50 €

LES ASSORTIMENTS

		Poids	Conditionnement	Prix TTC €/uc
Découverte 65g				
(1 pâté au foie de canard, 1 rillettes de canard, 1 migrelines de canard, 1 pâté au piment Espelette, 1 pâté aux olives)		310 g	Boîte	13,50 €
Découverte 125g				
(1 pâté au foie de canard, 1 rillettes de canard, 1 migrelines de canard, 1 pâté au piment Espelette, 1 pâté aux olives)		625 g	Boîte	21,00 €
Duo Apéritif				
(1 pâté de Canard à l'Armagac et 1 rillettes d'esturgeon fumé)		2x100 g	Bocal	9,00 €
Trio Apéritif				
(1 tartinable « Carotte/Curry », 1 houmous de Haricots, 1 tartinable « Petit Pois/ Menthe »)		3x100 g	Bocal	11,00 €
Apéro Chic				
(1 pâté de Canard à l'Armagac, 1 rillettes d'esturgeon fumé, 1 tartinable de légume*)		3x100 g	Bocal	12,90 €

*selon stock disponible (« Carotte/Curry » ou « Houmous de Haricots » ou « Petit Pois/Menthe »).

LES CONFITURES EXTRA (CONCOCTÉES AVEC DU SUCRE ROUX)

	Poids	Conditionnement	Prix TTC €/uc
Prune / Épices de Noël	180g	Bocal	3,50€
Abricot / Romarin	180g	Bocal	3,50€
Pêche / Lavande	180g	Bocal	3,50€
Clémentine	180g	Bocal	3,50€
Figue	180g	Bocal	3,50€
Orange Amère / Armagnac	180g	Bocal	3,50€
Nectarine / Pétales de bleuet NOUVEAUTÉ	180g	Bocal	3,50€

LES COFFRETS CADEAUX

Visuels disponibles sur notre site internet (www.foiegraslasourbere.com)

Vous faites partie d'un CE, d'une association, d'un CCAS, d'une Amicale, recherchez des cadeaux d'affaires pour vos collaborateurs et clients ou souhaitez mettre en place une commande groupée de nos produits au sein de votre lieu de travail, n'hésitez pas à nous contacter par email (contact@foiegraslasourbere.com) ou par téléphone (05 58 06 29 47).

Landaise

1 Cassoulet 400g, 1 rillettes de canard 125g, 1 fritons de canard 125g, 1 confiture orange amère/Armagnac 180g	24,00€
--	--------

Délice

1 Axoa de canard 360g, 1 lasagnes au confit de porc 360g, 1 pâté de canard au Piment d'Espelette 125g, 1 rillettes de porc 125g	26,00€
---	--------

Autour du Foie Gras

1 foie gras de canard entier 125g, 1 pain d'épices artisanal*, 1 confiture prune/épices de Noël 180g	36,00€
--	--------

Spéciale Apéro

1 parfait de foie de canard 60g, 1 pâté de Canard à l'Armagac, 100g, 1 rillettes d'esturgeon fumé 100g, 1 tartinable «Carotte/Curry» 100 g, 1 tartinable « Petit Pois/Menthe 100g, 1 Hourmous de Haricots 100g, 1 Petit Manseng 75cl	38,00€
--	--------

Montoise

1 Garbure 920g, 1 rillettes de canard 125g, 1 pâté de canard au piment d'Espelette 125g, 1 pâté de canard aux olives 125g, 1 migrelines 125g, 1 terrine d'oie aux châtaignes 125g	39,00€
---	--------

En tête à tête

1 foie gras de canard entier 125g, 1 rillettes d'esturgeon fumé 100g, 1 tartinable de légume 100g**, 1 Gomasio (au sel de sésame) 50g, 1 confiture d'orange amère/Armagnac 180g, 1 Petit Manseng 75cl	49,00€
---	--------

Déjeuner sur l'herbe

1 foie gras de canard entier 125g, 1 pâté de canard au piment d'Espelette 125g, 1 tartinable de légumes 100g**, 1 confit de porc 380g, 1 confiture nectarine/pétales de bleuet 180g, 1 Petit Manseng 75cl	55,00€
---	--------

Prestige

1 foie gras de canard entier truffé (6%) 180g, 1 Petit Manseng 75cl	62,00€
---	--------

Gourmandise

1 foie gras de canard entier 180g, 1 pâté de canard au olives 125g, 1 confiture pêche/lavande 180g, 1 confit de canard 2 cuisses 750g, 1 Gomasio (au sel de sésame) 50g, 1 Petit Manseng 75cl	65,00€
---	--------

La Sourbère

1 foie gras de canard entier 125g, 1 confit de canard 2 cuisses 750g, 1 cassoulet 2 parts 790g, 1 terrine d'oie aux châtaignes 125g, 1 Gomasio (au sel de sésame) 50g, 1 Petit Manseng 75cl	70,00€
---	--------

*selon stock disponible (Piment d'Espelette, Figue ou Traditionnel).

**selon stock disponible («Carotte/Curry» ou Hourmous de Haricots ou «Petit Pois/Menthe»).



Bon de Commande



Par internet
foiegraslasourbere.com



Par Mail
contact@foiegraslasourbere.com



Par Courrier
La Sourbère
641 allée des Mésanges
40090 St AVIT



Par Téléphone
NOUVEAU NUMÉRO

05 58 06 29 47

Du lundi au vendredi
de 9h00 à 18h00

Le samedi de 10h à 12h00

Nom :

Prénom :

Adresse :

Code postal : Ville :

Ville :

Tél. : Portable (pour livraison) :

Portable (pour livraison) :

Email :

Conditions générales de vente

LAA

SARL au Capital de 8 000 € - Siège Social 641 allée des Mésanges - 40090 St Avit

N° Identification 813757036 RCS Mont de Marsan - N° TVA : FR258137570 - SIRET 813 757 028 00044

Informations sur les produits

Les caractéristiques des produits sont présentées dans le catalogue. La responsabilité de LAA ne peut être engagée si des erreurs s'y sont introduites. Tous les textes de LAA sont réservés, aux titres des droits d'auteur et de propriété intellectuelle ; leur reproduction, même partielle, est strictement interdite.

Durée de validité des offres de vente

Les produits sont proposés jusqu'à épuisement des stocks. Si le produit est indisponible, le client en sera informé dans les meilleurs délais, par courrier électronique ou par téléphone.

Prix des produits

Notre catalogue indique le prix des produits et des frais d'expédition. Les frais d'expédition comprennent les frais de préparation de la commande, l'emballage ainsi qu'une participation forfaitaire pour le transport (spécifiée sur le bon de commande).

Commande

La commande peut être passée soit par courrier (remplir le document prévu à cet effet), soit via le site www.foiegraslasourbere.com, soit par email à : contact@foiegraslasourbere.com. Celle-ci ne sera expédiée qu'à réception du règlement complet.

Paiement

Le paiement peut être effectué par chèque ou par virement. Les règlements réalisés au moyen de monnaie électronique seront limités à 1 000 €.

Délai de livraison

Les commandes sont livrées par transporteur (UPS, TNT ou colissimo). Toute commande est livrée sans garantie quant aux délais. Le délai moyen, en France métropolitaine, Corse et pays de l'Union Européenne, est de 8 à 12 jours ouvrables, 10 à 18 jours pour les DOM TOM et les autres pays. Ces délais s'entendent pour les jours ouvrés, hors problème d'acheminement postal et transporteur et selon la disponibilité des produits. Les commandes sont livrées par transporteur. Si la commande n'est pas livrée dans un délai de 14 jours, en France métropolitaine, Corse et pays de l'Union Européenne, le client peut demander l'annulation de sa commande par lettre recommandée avec AR et en obtenir le remboursement dans un délai de 14 jours, obtenir un avoir ou se voir proposer un produit d'une qualité et d'un prix équivalents.

Livraison

Nos marchandises voyagent aux risques et périls du destinataire.

Même si le colis vous semble intact, le contenu doit être vérifié en présence du livreur et des réserves précises (nombre, nom du produit, cassé / cabossé) doivent être émises.

Procédure en cas de casse : il vous faudra nous adresser un email (contact@foiegraslasourbere.com) détaillé avec photo et garder les produits endommagés pendant 5 jours. Attention : la mention «sous réserve de déballage» n'est pas reconnue comme valable.

Sans quoi aucune prise en charge ne pourra avoir lieu.

Droit de rétractation et modalités

Sur les ventes à distance, le client peut revenir sur ses engagements dans un délai de 14 jours à partir du lendemain du jour de la réception du produit. Ce droit ne s'applique pas aux produits rapidement périssables, ni aux produits ouverts et non retournables pour des raisons d'hygiène et de protection de la santé. Le client peut se rétracter sans justifier sa décision au moyen d'un courrier ou par mail (contact@foiegraslasourbere.com).

L'exercice du droit de rétractation a pour effet d'annuler le contrat. En conséquence, le client aura son bien remboursé ainsi que les frais de livraison dans les 14 jours suivant la rétractation ou après récupération du bien. Toutefois, le client est tenu de renvoyer le bien dans les 14 jours, les frais de retour étant à sa charge.

Pour le modèle de formulaire de rétractation voir sur le site www.foiegraslasourbere.com ou sur le site droit-finance.net.

Relations clients

Pour toute information, question ou réclamation le client peut s'adresser du lundi au vendredi de 9h à 18h au service relations clients de la SARL LAA. Tél : 05 58 06 29 47.

Confidentialité des données personnelles

Le client dispose d'un droit d'accès, de modification ou de suppression des informations le concernant par voie postale à l'adresse susmentionnée ou par courriel (contact@foiegraslasourbere.com).

Renseigner «La Sourbere»
dans Waze ou Google Maps

Boutique*
ZA Mamoura Nord
641 Allée des Mesanges
40090 St Avit
(rocade nord de Mont-de-Marsan, « rond-point des pompiers »)



*Facile d'accès en camping-car



Quelques conseils

• Comment déguster le Foie Gras?

Afin d'exhaler tous les parfums subtils et les saveurs délicates du Foie Gras, nous vous recommandons de le laisser 30 min à température ambiante avant dégustation. Trop froid, il perd beaucoup de son fondant et de ses arômes.

• Quel pain choisir?

Souvent consommé sur toast, que ce soit en apéritif ou en entrée, le Foie Gras est presque toujours accompagné de pain sur les tables françaises. Selon l'effet souhaité, vous pourrez associer votre Foie Gras au classique pain de campagne, ou très tendance au pain brioché, en passant par les pains d'épices et les pains aux fruits.

• Que boire avec du Foie Gras?

L'alliance du Foie Gras et d'un vin moelleux et liquoreux est exquise. Sachez également que les vins rouges de Grand Cru se marient également harmonieusement avec le Foie Gras qui révèle alors de subtiles saveurs. N'oublions pas le Champagne, qui est un complice idéal pour un apéritif raffiné sans égal ! Et pour plus d'originalité, essayez un whisky ; ses arômes fruités seront révélés par le foie gras.