

La Sourbère

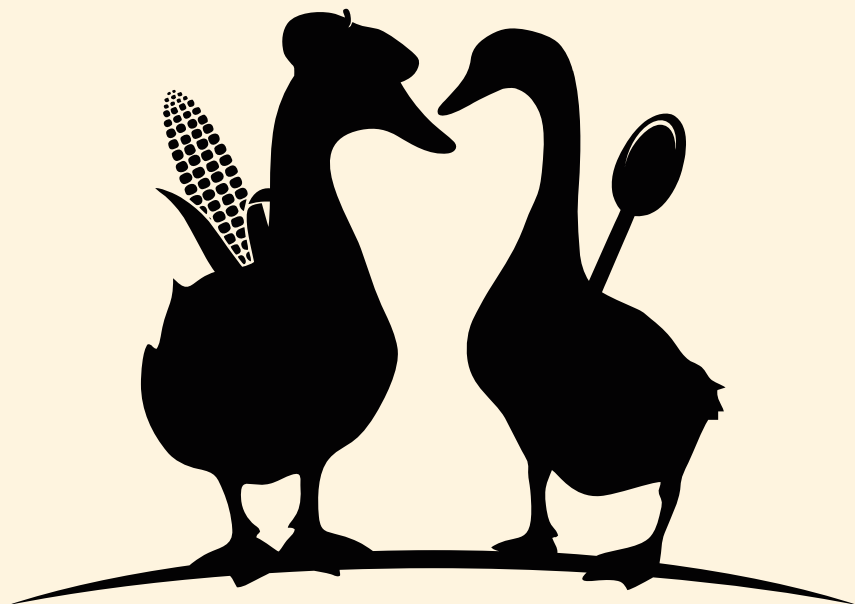
ARTISAN CONSERVEUR PASSIONNÉ

☼ Produits Artisanaux ☼

100% FABRICATION FRANÇAISE



Tarif valable de septembre 2026 à août 2027



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

CONSERVE

- OIE -

Code Produit		Poids	Conditionnement	Prix TTC €/uc
FO80	2 parts	80g	Bocal	22,50 €
FO180	4/5 parts	180g	Bocal	43,50 €

- CANARD -

Code Produit		Poids	Conditionnement	Prix TTC €/uc
FC80	2 parts	80g	Bocal	15,50 €
FC125	3 parts	125 g	Bocal	22,00 €
FC180	4/5 parts	180 g	Bocal	28,00 €
FC330	6/8 parts	330g	Bocal	44,50 €
FC430	10 parts	430 g	Bocal	54,00 €
FCT180	4/5 parts	180 g	Bocal	51,00 €

Truffé 6%

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

- CANARD -

Code Produit		Poids	Conditionnement	Prix TTC €/uc
MC250	5/6 parts	250 g	Terrine	29,50 €
MC500	10/12 parts	500 g	Boîte	58,00 €

LES SPÉCIALITÉS AU FOIE GRAS

Parfait de Foie de canard

Code Produit	Poids	Conditionnement	Prix TTC €/uc
BC60	60 g	Boîte	6,50 €
BC190	190g	Boîte	18,00 €

Médaille au foie de canard *(20% foie gras de canard entier)*

ML	190g	Boîte	9,80 €
----	------	-------	--------

Magret de canard fourré *(20% foie gras de canard entier)*

MF	480g	Boîte	18,20 €
----	------	-------	---------

Pâté au Foie de canard *(25% foie gras de canard entier)*

PFC125	125g	Boîte	5,90 €
LOT PFC	5x125g	Boîte	27,50 €

LES ACCOMPAGNEMENTS FOIE-GRAS

Chutney d'Oignon

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

Gelée de Petit Manseng au Safran

CO	100g	Bocal	3,60 €
GS	100g	Bocal	5,00 €

LES CONFITS

- OIE -

Confit

Code Produit		Poids	Conditionnement	Prix TTC €/uc
CO3	3 cuisses	1530 g	Boîte	29,00 €

- CANARD -

Confit

Code Produit		Poids	Conditionnement	Prix TTC €/uc
CC2	2 cuisses	750 g	Boîte	14,20 €
CC5	5 cuisses	1940 g	Boîte	29,60 €
MC	1 magret	380g	Boîte	10,80 €
MCH	4 manchons	740g	Boîte	9,50 €
GC	5 gésiers	380g	Boîte	9,80 €

Mélange Salade Landaise

MSL	360g	Boîte	9,50 €
-----	------	-------	--------

Graisse

GDC230	230g	Bocal	4,10 €
--------	------	-------	--------

- PORC -

Confit de porc à l'ancienne

Code Produit		Poids	Conditionnement	Prix TTC €/uc
CP380	2/3 parts	380 g	Boîte	9,60 €
CP790	4/5 parts	790 g	Boîte	16,50 €

LES TARTINABLES

	Code Produit	Poids	Conditionnement	Prix TTC €/Uc
Rillettes d'Esturgeon fumé				
	REST	100g	Bocal	4,90€
Pâté de Canard à L'Armagnac				
	PCA	100g	Bocal	4,30€
Houmous de Haricots				
	HHT	100g	Bocal	3,90€
Crème de Carotte/Curry				
	C/C	100g	Bocal	3,70€
Crème de Petit pois/Menthe				
	PP/M	100g	Bocal	3,70€

LES SPÉCIALITÉS SANS FOIE GRAS

	Code Produit	Poids	Conditionnement	Prix TTC €/Uc
Terrine d'oie aux châtaignes				
	TOC125	125g	Boîte	5,10 €
	LOT TOC	5x125g	Boîte	23,75 €
Migrelines pur canard <i>(viande cuite en pot-au-feu)</i>				
	MIG125	125g	Boîte	4,60 €
	LOT MIG	5x125g	Boîte	21,50 €
Rillettes pur canard <i>(effilochées à la main)</i>				
	RC125	125g	Boîte	4,50 €
	LOT RC	5x125g	Boîte	21,00 €
Pâté de canard au Piment d'Espelette				
	PPI125	125g	Boîte	4,30 €
	LOT PPI	5x125g	Boîte	20,10 €
Pâté de canard aux Olives				
	POL125	125g	Boîte	4,30 €
	LOT POL	5x125g	Boîte	20,10 €
Fritons de canard				
	FRI125	125g	Boîte	4,20 €
	LOT FRI	5x125g	Boîte	19,55 €
Rillettes de porc				
	RP125	125g	Boîte	3,60 €
	LOT RP	5x125g	Boîte	16,80 €

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

	Code Produit	Poids	Conditionnement	Prix TTC €/Uc
Saucisse sèche de canard au Foie Gras (25% foie gras de canard entier)	SFG	100g	Sous vide	7,70 €
Chorizo de canard				
	CHZ	100g	Sous vide	7,00 €
Saucisse de canard à la noisette				
	SN	100g	Sous vide	7,00 €
Magret de canard séché fourré au Foie Gras (25% foie gras de canard entier)	MSF	180g	Sous vide	15,85 €
Magret de canard séché				
	MS ENTIER	300g	Sous vide	16,20 €
	MS 1/2	150g	Sous vide	8,60 €
Magret de canard séché fumé				
	MS FUMÉ ENTIER	300g	Sous vide	16,40 €
	MS FUMÉ 1/2	150g	Sous vide	8,80 €

LES PLATS CUISINÉS

- CANARD -

	Code Produit		Poids	Conditionnement	Prix TTC €/uc
Cassoulet (au confit de canard)					
	CT1	1 part	400 g	Bocal	8,70€
	CT2	2 parts	790g	Bocal	16,00€
	CT4	4 parts	2300 g	Boîte	30,50€
Canard à la Gasconne					
	CAG1	1 part	400g	Bocal	8,50€
	CAG2	2 parts	790g	Bocal	16,00€
Canard à la Normande					
	CNO1	1 parts	400 g	Bocal	8,50€
	CNO2	2 parts	790 g	Bocal	16,00€
Canard à l’orange					
	CAO1	1 part	400 g	Bocal	8,70€
	CAO2	2 parts	790 g	Bocal	16,00€
Magret façon «Petit salé» aux lentilles					
	MLE1	1 parts	400 g	Bocal	8,90€
	MLE2	2 parts	800 g	Bocal	16,00€
Moussaka de canard					
	MSK	1 part	400g	Bocal	7,50€
Parmentier de canard					
	PAC	1 part	280g	Bocal	6,80€
Axa de canard					
	AXC	1 part	360 g	Bocal	8,00€
Curry de canard					
	CUC	1 part	360g	Bocal	8,00€
Chili de Canard					
	CHC	1 part	360 g	Bocal	8,00€
Blanquette de Canard					
	BQC	1 part	360 g	Bocal	8,00€
Tajine de Canard					
	TAC	1 part	360 g	Bocal	8,00€
Sauce au Bon Petit Diable					
	BPD	2/3 parts	280g	Bocal	6,10€
Garbure (aux manchons de canard confits)					
	GMC	2 parts	960g	Bocal	13,20€
- PORC -					
	Code Produit		Poids	Conditionnement	Prix TTC €/uc
Saucisse pur porc aux Haricots					
	SH	2 parts	790 g	Bocal	11,30€
Lasagnes au confit de porc					
	LCP	1 part	360g	Bocal	8,00 €
- LÉGUMES-					
	Code Produit		Poids	Conditionnement	Prix TTC €/uc
Haricots au jus cuisiné					
	HA2	2 parts	400g	Bocal	5,70€
	HA4	4 parts	790g	Bocal	9,80€

LES ASSORTIMENTS

	Code Produit	Poids	Conditionnement	Prix TTC €/uc
Découverte 65g				
	PN65			
(1 pâté au foie de canard, 1 rillettes de canard, 1 rillettes de porc, 1 pâté au piment Espelette, 1 pâté aux olives)		310 g	Boîte	13,50€
Découverte 125g				
	PN125			
(1 pâté au foie de canard, 1 rillettes de canard, 1 rillettes de porc, 1 pâté au piment Espelette, 1 pâté aux olives)		625 g	Boîte	21,50€
Duo Apéritif				
	DUO			
(1 pâté de Canard à l'Armagac et 1 rillettes d'esturgeon fumé)		2x100g	Bocal	9,00€
Trio Apéritif				
	TRIO			
(1 tartinable « Carotte/Curry», 1 houmous de Haricots, 1 tartinable « Petit Pois/ Menthe»)		3x100g	Bocal	11,30€
Apéro Chic				
	CHIC			
(1 pâté de Canard à l'Armagac, 1 rillettes d'esturgeon fumé, 1 tartinable de légume*)		3x100g	Bocal	12,90€

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

Sauf erreurs typographiques

LES CONFITURES EXTRA (CONCOCTÉES AVEC DU SUCRE ROUX)

	Code Produit	Poids	Conditionnement	Prix TTC €/uc
Prune / Épices de Noël	CPE	180g	Bocal	3,50 €
Abricot / Romarin	CAR	180g	Bocal	3,50 €
Pêche / Lavande	CPL	180g	Bocal	3,50 €
Clémentine	CCL	180g	Bocal	3,50 €
Figue	CF	180g	Bocal	3,50 €
Orange Amère / Armagnac	COA	180g	Bocal	3,50 €
Nectarine / Pétales de bleuet	CNB	180g	Bocal	3,50 €
Poire / Jasmin NOUVEAUTÉ	CPJ	180g	Bocal	3,50 €

LES COFFRETS CADEAUX

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

Landaïse

1 Cassoulet 400g, 1 rillettes de canard 125g, 1 fritons de canard 125g, 1 confiture 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 27,00 €

Autour du Foie Gras

1 foie gras de canard entier 125g, 1 kit «pain d'épices», 1 confiture 180g* 36,00 €

Spéciale Apéro

1 parfait de foie de canard 60g, 1 pâté de Canard à l'Armagnac, 100g, 1 rillettes d'esturgeon fumé 100g, 1 tartinable «Carotte/Curry» 100 g, 1 tartinable « Petit Pois/Menthe 100g, 1 Houmous de Haricots 100g, 1 Petit Manseng 75cl 39,00 €

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 chataignes 125g 40,00 €

En tête à tête

1 foie gras de canard entier 125g, 1 rillettes d'esturgeon fumé 100g, 1 tartinable de légume 100g**, 1 Chutney d'Oignon 100g, 1 confiture 180g*, 1 Petit Manseng 75cl 50,00 €

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 180g*, 1 Petit Manseng 75cl 55,00 €

Prestige

1 foie gras de canard entier truffé (6%) 180g, 1 Petit Manseng 75cl 63,00 €

Gourmandise

1 foie gras de canard entier 180g, 1 pâté de canard au olives 125g, 1 confiture 180g*, 1 confit de canard 2 cuisses 750g, 1 Gelée de Petit Manseng au Safran 100g, 1 Petit Manseng 75cl 67,00 €

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 Chutney d'Oignon 100g, 1 Petit Manseng 75cl 72,00 €

*selon stock disponible (Prune/épices, abricot/romarin, pêche/lavande, clémentine, figue, orange amère/Armagnac, nectarine/bleuet, poire/jasmin).

**selon stock disponible («Carotte/Curry» ou Houmous 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
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 :

Tél. : Portable (pour livraison) :

Email :

Code Produit	Quantité	Prix unitaire	Montant T.T.C.

Conditions de paiement :

- À la commande par chèque libellé à SARL LAA.

Date :

Signature : (En signant, je valide cette commande et reconnais avoir pris connaissance et accepté les conditions générales de vente)

Total commande :

- Livraison*(à domicile) :**
- jusqu'à 120 € : **13,00€****
 - de 121 € à 200 € : **11,00€****
 - de 201 € à 350 € : **5,00€****
 - au delà de 350 € : **Gratuit**

* Valable en France Métropolitaine.
Corse, DOM-TOM et étranger, nous consulter.

**** +2€ si produit(s) frais (foie gras mi-cuit ou salaisons)**
(hors commande au-delà de 350€)

Total à régler :

Conditions générales de vente

LAA-SARL au Capital de 8000€ - Siège Social 641 allée des Mésanges - 40090 St Avit
RCS Mont de Marsan 813757036 - N° TVA : FR258137570 - SIRET 813 757 028 00044
Email : contact@foiegraslasourbere.com Tél : 05 58 06 29 47

Informations sur les produits

Les caractéristiques essentielles des produits sont présentées sur notre catalogue et sur notre site internet. Les photographies et visuels sont présentés à titre illustratif. LAA s'engage à fournir des descriptifs fidèles et conformes à la réglementation. L'ensemble des textes et visuels du site www.foiegraslasourbere.com demeure la propriété exclusive de LAA au titre du droit d'auteur et de la propriété intellectuelle.

Offres et disponibilité

Nos offres de produits sont valables dans la limite des stocks disponibles. En cas d'indisponibilité d'un produit après passage de votre commande, vous en serez informé dans les meilleurs délais par courrier électronique ou par téléphone, et le remboursement des sommes versées interviendra au plus tard dans les 14 jours.

Prix des produits

Les prix sont indiqués en euros toutes taxes comprises (TTC). Les frais de livraison et d'expédition sont précisés avant la validation finale de la commande et figurent distinctement sur le bon de commande.

Commande et paiement

La commande peut être passée :

- Par courrier à l'adresse du siège social (accompagnée du règlement).
- En ligne via le site www.foiegraslasourbere.com.
- Par courrier électronique à contact@foiegraslasourbere.com.

Toute commande implique une obligation de paiement. Le règlement s'effectue par chèque bancaire, virement ou carte bancaire. La commande est expédiée à réception du règlement complet. Conformément à la réglementation, les paiements au moyen de monnaie électronique sont limités à 1 000 €.

Livraison et transfert des risques

Les livraisons sont effectuées par transporteur (Colissimo à domicile ou en point relais) en France métropolitaine, Corse, Union Européenne et DOM-TOM.

Les risques de perte ou d'endommagement des biens sont transférés au client au moment où ce dernier (ou un tiers désigné par lui) prend possession physiquement des produits.

En cas de produit abîmé ou manquant lors de la livraison, nous vous invitons à nous le signaler dans un délai de 48h, accompagné de photos (produits endommagés, carton et étiquette d'expédition), à l'adresse

contact@foiegraslasourbere.com afin que nous puissions procéder à un remplacement ou un remboursement.

Droit de rétractation

Conformément à l'article L. 221-18 du Code de la consommation, le client dispose d'un délai de 14 jours à compter de la réception de son colis pour exercer son droit de rétractation sans avoir à justifier de motifs ni à payer de pénalités.

Exceptions (Article L. 221-28) : Le droit de rétractation ne s'applique pas aux commandes de produits susceptibles de se détériorer ou de périr rapidement (tels que les foies gras frais ou mi-cuits et les salaisons). Il s'applique en revanche aux conserves appertisées.

Modalités : Pour exercer ce droit, le client doit notifier sa décision au moyen d'une déclaration dénuée d'ambiguïté par email ou par courrier postal. Un formulaire type de rétractation est accessible sur simple demande. Les frais de retour restent à la charge du client.

En cas de rétractation conforme, LAA remboursera l'intégralité des sommes versées (frais de livraison standard inclus) dans un délai de 14 jours à compter de la réception de la demande ou de la preuve de réexpédition des produits.

Garanties légales

Tous nos produits bénéficient de la garantie légale de conformité (articles L. 217-3 et suivants du Code de la consommation) et de la garantie des vices cachés (articles 1641 et suivants du Code civil), permettant au consommateur de renvoyer les produits livrés ayant un défaut

d'altération ou non conformes.

Service clients et médiation de la consommation

Pour toute question ou réclamation, le service client est joignable du lundi au vendredi de 9h à 18h au 05 58 06 29 47 ou par email à contact@foiegraslasourbere.com.

En cas de litige non résolu directement avec notre service client, le consommateur a le droit de recourir gratuitement à un médiateur de la consommation en vue de la résolution amiable du litige.

Médiateur de la consommation : CM2C - 49 Rue de Ponthieu - 75008 PARIS - www.cm2c.net/declarer-un-litige.php -
Tél : 01 89 47 00 14 - contact@cm2c.net

À défaut d'accord amiable, les litiges sont soumis aux tribunaux français compétents.

Protection des données personnelles (RGPD)

Les données à caractère personnel collectées font l'objet d'un traitement informatique destiné à la gestion et au suivi des commandes.

Conformément au RGPD et à la loi Informatique et Libertés, le client dispose d'un droit d'accès, de rectification, d'effacement et d'opposition sur ses données en écrivant par courrier au siège social ou par email à contact@foiegraslasourbere.com.

Renseigner «La Sourbère»
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 »)

Horaires d'ouverture
Du lundi au vendredi
de 9h à 18h (en continu)
Le samedi de 10h à 12h

**Conserverie Artisanale
La Sourbère**

**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 broché, 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.