Concours Général Agricole
Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
MÉDAILLE D'OR
PARIS 2025
Foie Gras
SUDREAU
1887
Catalogue 2025 www.sudreau.fr
le GOÛT de l'AUTHENTICITÉ depuis 1887

LA MAISON SUDREAU

Depuis 1887, la Maison Sudreau incarne un héritage familial de plus de 130 ans. Profondément enracinée au cœur du Quercy-Périgord, notre passion se transmet de génération en génération, guidée par la préservation attentive de l'authenticité et de la saveur inimitable du «Fait-Maison». Chez nous, tout est à dimension humaine : sincère, généreux et authentique.

Dans notre atelier de Saint-Pierre Lafeuille, nos chefs dédiés préparent chaque jour avec soin les recettes qui font la renommée de notre Maison. Le foie gras, pièce maîtresse de notre savoir-faire, est minutieusement assaisonné à la main, selon une recette ancestrale dont le secret est jalousement préservé. Si certaines étapes sont aujourd'hui mécanisées pour garantir une qualité constante, d'autres, comme la préparation de notre Foie Gras de canard entier IGP Sud-Ouest, de nos cous de canard, ou de nos plats cuisinés, demeurent entièrement manuelles, perpétuant ainsi la tradition artisanale. Fidèles à notre engagement envers les éleveurs du Quercy-Périgord, nous nous attachons à garantir un Foie Gras de canard entier IGP Sud-Ouest.

Nous vous invitons à venir découvrir notre univers. Si vous êtes de passage à Cahors, faites une halte au 91 boulevard Gambetta, où l'esprit familial et la passion des bons produits vous accueillent. Vous pouvez également retrouver nos produits sous la halle de Cahors.
Pour plus de commodité, notre boutique en ligne, **www.sudreau.fr**, est à votre disposition.

Une nouvelle médaille d'Or au Concours Général Agricole à Paris est venue compléter notre palmarès et récompenser notre foie gras entier en 2025.

CANARD À FOIE GRAS DU SUD-OUEST
(CHALOSSE - GASCOGNE
GERS - LANDES
PÉRIGORD - QUERCY)

À TABLE

FOIES GRAS DE CANARD ENTIERS IGP SUD-OUEST --- 4 - 5
BLOCS DE FOIE GRAS DE CANARD ---------- 5
FOIES GRAS DE CANARD ENTIERS MI-CUITS ---------- 6
FOIES GRAS D'OIE ENTIERS ---------- 7
FOIES GRAS DE CANARD ENTIERS TRUFFÉS
IGP SUD-OUEST ---------- 8
AUTOUR DE LA TRUFFE ---------- 9
SPÉCIALITÉS AU FOIE GRAS ----------10-11
RILLETTES ---------- 12
APÉRITIF ---------- 13
TERRINES ----------14 - 15
CONFITS ---------- 16 - 17
CASSOULETS ---------- 18 - 19
PLATS CUISINÉS ----------20 - 21
DESSERTS ---------- 22
POUR ACCOMPAGNER VOTRE FOIE GRAS ---------- 23

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER IGP SUD-OUEST

Pour une bonne dégustation
Réfrigérez ce Foie Gras 24h avant de le consommer puis sortez-le à température ambiante 40 à 60 min avant la dégustation. Passez un couteau sans dents sous l'eau très chaude pour faciliter le tranchage. Déposez simplement une tranche (1 cm d'épaisseur environ) sur une tartine de pain de campagne et dégustez.

Pour les proportions, nous vous conseillons de prévoir environ 40 à 50 g par personne. Les grands gourmands augmentent les doses évidemment.

Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest

Médaille d'Or au Concours Général Agricole Paris 2018
Médaille d'Or au Concours Général Agricole Paris 2020
Médaille d'Argent au Concours Général Agricole Paris 2022
Médaille d'Or au Concours Général Agricole Paris 2025
Ingrédients : Lobe de foie gras de canard du Sud-Ouest, sel, poivre.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
EN BOCAL - Conservation 4 ans				
NCTO80	80 g	21.25 €	**17.00 €**	1 à 2 parts
NCBX125	125 g	19.20 €	**24.00 €**	3/4 parts
NCBX180	180 g	17.78 €	**32.00 €**	4/5 parts
NCBX300	300 g	16.00 €	**48.00 €**	6/8 parts
NCBX400	400 g	14.75 €	**59.00 €**	8/12 parts

EN BOÎTE - Conservation 4 ans				
NC130	130 g	18.46 €	**24.00 €**	3/4 parts
NC200	200 g	16.00 €	**32.00 €**	4/5 parts

Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest Grande Tradition au Monbazillac

Médaille d'Or au Concours Général Agricole Paris 2024

Ingrédients : Lobe de foie gras de canard du Sud-Ouest, vin de Monbazillac 2%, sel, poivre, sel bleu de Perse 0.3%.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
NCMONBX180	180 g	17.78 €	**32.00 €**	4/5 parts

Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest au Poivre de Kampot

Ingrédients : Lobe de foie gras de canard du Sud-Ouest, sel, poivre, poivre de Kampot 0.2%.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
NCKBX180	180 g	17.78 €	**32.00 €**	4/5 parts

Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest au Piment d'Espelette

Médaille de Bronze au Concours Général Agricole Paris 2025

Ingrédients : Foie gras de canard du Sud-Ouest, sel, poivre, piment d'Espelette 0,3%.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
NCPIMBX180	180 g	17.78 €	**32.00 €**	4/5 parts

Bloc de Foie Gras de Canard du Sud-Ouest

Ingrédients : Foie gras de canard reconstitué, eau, sel, poivre, sucre.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
EN BOÎTE DOUBLE OUVERTURE FACILE - Conservation 4 ans				
BCR65SO	65 g	14.62 €	**9.50 €**	1/2 parts
BCR130SO	130 g	11.92 €	**15.50 €**	3/4 parts

Bloc de Foie Gras de Canard origine France

Ingrédients : Foie gras de canard reconstitué, eau, sel, poivre, sucre.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
LOT DE 3 BOCAUX - Conservation 4 ans				
3BCTO80	3 X 80 g	12.08 €	**29.00 €**	2 parts / bocal

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT IGP SUD-OUEST

CONSERVATION 0°C - 4°C

Foie Gras de Canard Entier Mi-cuit du Sud-Ouest

Ingrédients : Lobe de foie gras de canard du Sud-Ouest, sel, poivre.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
EN BOCAL - Conservation 1 an				
NCBXM125	125 g	19.20 €	**24.00 €**	3/4 parts

EN BARQUETTE SOUS-VIDE - Conservation 1 an
Médaille d'Argent au Concours Général Agricole Paris 2019
Médaille d Bronze au Concours Général Agricole Paris 2025

NCM180	180 g	17.78 €	**32.00 €**	4/5 parts

Médaille d'Argent au Concours Général Agricole Paris 2019
Médaille d Bronze au Concours Général Agricole Paris 2025

LOBE300	300 g	16.00 €	**48.00 €**	6/8 parts

Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest Mi-cuit au Poivre de Sichuan

Médaille d'Argent au Concours Général Agricole Paris 2024

Ingrédients : Lobe de foie gras de canard du Sud-Ouest, sel, poivre, poivre de Sichuan 0,2%.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
NCSICM180	180 g	17.78 €	**32.00 €**	4/5 parts

Spécialité de Foie Gras de Canard aux Figues

Ingrédients : Lobe de foie gras de canard, figues (10%), vin de liqueur (sulfites), sel, poivre.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
NCFIGM180	180 g	17.78 €	**32.00 €**	4/5 parts

Spécialité de Foie Gras de Canard aux Pommes Calvados

Ingrédients : Lobe de foie gras de canard, pépites de pommes (5%), calvados, sel, poivre.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
NCPOMM180	180 g	17.78 €	**32.00 €**	4/5 parts

FOIE GRAS D'OIE ENTIER

Vous apprécierez notre foie gras d'oie d'origine Sud-Ouest pour son goût subtil et délicat. Tout comme le foie gras de canard entier, pour en apprécier toutes les saveurs, vous le réfrigérerez 24h avant de le consommer. Puis vous le sortirez à température ambiante 40 à 60 min avant la dégustation.

Foie Gras d'Oie Entier

Ingrédients : Lobe de foie gras d'oie, sel, poivre.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
EN BOCAL - Conservation 4 ans				
NOBX180	180 g	25.00 €	**45.00 €**	4/5 parts
NOBX300	300 g	23.00 €	**69.00 €**	6/8 parts

EN BOÎTE - Conservation 4 ans				
NO130	130 g	25.38 €	**33.00 €**	3/4 parts
NO200	200 g	22.50 €	**45.00 €**	4/5 parts

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER TRUFFÉ IGP SUD-OUEST

Foie Gras de Canard Entier Truffé du Sud-Ouest

Ingrédients : Lobe de foie gras de canard du Sud-Ouest, truffe tuber mélanosporum 5%, sel, poivre.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
EN BOCAL - Conservation 4 ans				
NCTBX180	180 g	25.00 €	**45.00 €**	4/5 parts
NCTBX400	400 g	22.50 €	**90.00 €**	6/8 parts

FRAÎCHES OU EN CONSERVE

De décembre à mars selon les années, la Maison Sudreau s'approvisionne toutes les semaines en truffes fraîches sur notre marché lotois, le prix est calculé selon le cours du marché.

Le premier sens en éveil avec une truffe fraîche, c'est l'odorat. Quel parfum reconnaissable ! Une odeur de sous-bois, d'humus, de musc ... C'est pourquoi aussi ses arômes sont très volatiles, il est conseillé de la cuisiner rapidement.

Côté arôme, nous avons l'impression que la truffe fraîche est plus parfumée que la truffe en conserve. Pourtant bien cuisinée, nous obtenons d'aussi bons résultats gustatifs avec une truffe stérilisée en conserve. Ainsi traitée, elle se gardera plus longtemps et vous en trouverez toute l'année.

TRUFFES

Truffe Noire du Périgord - 1er Choix

Tuber mélanosporum, jus de truffe, sel.

Code Article	Poids Net Egoutté	Prix /100g	Prix unit
EN BOCAL - Conservation 2 ans			
TR12	12.5 g	185.60 €	**23.20 €**
TR20	20 g	172.50 €	**34.50 €**

Morceaux de Truffes

Tuber mélanosporum, jus de truffe, sel.

Code Article	Poids Net Egoutté	Prix /100g	Prix unit
EN BOCAL - Conservation 2 ans			
MTR12	12.5 g	159.20 €	**19.90 €**
MTR20	20 g	137.50 €	**27.50 €**

Pelures de Truffes

Tuber mélanosporum, jus de truffe, sel.

Code Article	Poids Net Egoutté	Prix /100g	Prix unit
EN BOCAL - Conservation 2 ans			
PTR12	12.5 g	142.50 €	**17.80 €**
PTR20	20 g	139.50 €	**27.90 €**

Si jamais vous étiez à court d'idées, nous joignons à chaque bocal de truffe, un petit dépliant avec nos meilleures recettes.

Pour la truffe fraîche, vous pouvez nous interroger de décembre à mars au 05 65 36 84 38

AUTOUR DE LA TRUFFE

C'est nouveau !

Terrine du Chef Truffée à la Truffe Noire 20% Bloc de Foie Gras de Canard

Ingrédients : Maigre et gras de porc, bloc de foie gras de canard (foie gras, eau, sel, poivre, sucre) 20%, foie de porc, truffe noire : Tuber melanosporum 3%, oignon, OEUF, ail, sel, arôme de truffe, poivre. Viande d'origine France.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
EN BOCAL - Conservation 4 ans				
TTC90	90 g	8.78 €	**7.90 €**	2 parts
TTC180	180 g	6.06 €	**10.90 €**	4/5 parts

C'est nouveau !

Terrine d'Oie à la Truffe d'Été

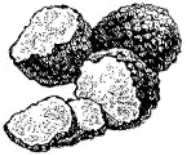
Ingrédients : Maigre et gras de porc (France), viande d'oie (UE) 20 %, foie de porc, champignons forestiers, OEUF, sel, Truffe Tuber Aestivum 1 %, amidon de maïs, ail, arôme de truffe, poivre, épices.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
EN BOCAL - Conservation 4 ans				
TOT90	90 g	3.56 €	**3.20 €**	2 parts
TOT180	180 g	2.72 €	**4.90 €**	4/5 parts

Terrine Campagnarde au Jus de Truffe

Ingrédients : Maigre et gras de porc,foie de porc, truffe Tuber Mélanosporum 3%, OEUF, sel, amidon de mais, poivre, épices, arôme de truffe' noire, Viande origine France.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
EN BOCAL - Conservation 4 ans				
PTTO 130	130 G	3.00 €	**3.90 €**	2/3 parts



Spécialité au Foie Gras à Tartiner Prestige de Canard aux Truffes de la St Jean 20 % Foie Gras de Canard

Ingrédients : Foie de volaille, graisse de canard, foie gras de canard 20%, LAIT, cèpes (Boletus Edulis), sel, sucre, truffes Tuber Aestivum 1%, poivre.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
EN BOCAL - Conservation 4 ans				
PC65	65 g	6.00 €	**3.90 €**	1/2 parts
PC130	130 g	4.54 €	**5.90 €**	3/4 parts

C'est nouveau !

Tartinable Apéritif Panais Royal à la Truffe Noire 1.3%

Ingrédients : Panais (47%), pomme de terre, huile de tournesol, CRÈME FRAÎCHE, truffe noire (Tuber melanosporum) 1.3%, sel, ail, arôme naturel de truffe, agar agar, poivre.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit
EN BOCAL - Conservation 4 ans			
PRT90	90 g	5.56 €	**5.00 €**

les SPÉCIALITÉS DE LA MAISON

Magret de Canard séché entier

Ingrédients : magret de canard, sel, poivre.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit
magseche	envrion 250 g	5.20 €	**13.00 €**

CONSERVATION 0°C - 4°C

Saucisse Sèche de Canard

Ingrédients : viande de canard (40%), viande de porc, sel, arômes naturels, épices et plantes aromatiques, sucre.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit
sauc_can	envrion 200 g	4.90€	**9.80 €**

CONSERVATION 0°C - 4°C

Cou de Canard Farci 20% Foie Gras

Ingrédients : Maigre et gras de porc, foie gras de canard, peau de cou de canard, sel, poivre.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit
ccf_sv	envrion 320 g	6.00€	**19.20 €**

CONSERVATION 0°C - 4°C

Avis aux amateurs de salé-sucré ! Découvrez nos figues fourrées au foie gras préparées toutes les semaines dans notre laboratoire à Saint Pierre Lafeuille. Petit conseil du Maître Artisan : il faut les déguster bien fraîches.

Figues Fourrées au Foie Gras de Canard Entier

Ingrédients : Figues séchées, foie Gras de canard entier (origine France) 50%, sel, poivre.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
FFFG3	envrion 140 g	10.00 €	**14.00 €**	3 figues

CONSERVATION 0°C - 4°C

Pâté de Campagne Doré au Four 30% Foie Gras

Ingrédients : Maigre et gras de porc, foie gras de canard entier 30%, foie de porc, OEUFS, LAIT, ail, sel, poivre. Viande Origine France

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
PCFF	200 g	4.75 €	**9.50 €**	4/6 parts

CONSERVATION 0°C - 4°C

Cou de Canard Farci au Foie de Canard 20% Foie Gras

Ingrédients : Maigre et gras de porc (origine : France), peau de cou de canard, foie gras de canard entier 20%, viande de canard (origine : France), ŒUF, armagnac, amidon de maïs, sel, poivre, épices.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
EN BOÎTE - Conservation 4 ans				
CCF380	380 g	4.45 €	**16.90 €**	3/4 parts

Rouleaux de Jambon au Bloc de Foie Gras (25%)

Ingrédients : Jambon blanc de porc (France), bloc de foie de canard (foie gras de canard, sel, poivre), gélatine (eau, gelatine bovine, armagnac [SULFITE]),sel).

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
EN BOCAL - Conservation 4 ans				
RS200	200 g	7.80 €	**15.60 €**	2 rouleaux

Pâté Rustique 20% Bloc de Foie Gras de Canard

Ingrédients : Maigre et gras de porc, bloc de foie gras de canard (foie gras, eau, sel, poivre, sucre) 20%, foie de volaille, câpres (8%), OEUF, sel, poivre, épices . Viande d'origine France.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
EN BOCAL - Conservation 4 ans				
TCAP90	90 g	6.11 €	**5.50 €**	3/4 parts
TCAP180	180 g	4.22 €	**7.60 €**	5/6 parts

Pâté à l'Ancienne « façon Grand-mère », au Foie de Canard, 20% Foie Gras

Ingrédients : Gorge et foie de porc (origine : France), foie de volaille 25%, foie gras de canard 20%, ŒUF, sel, poivre, épices.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
EN BOÎTE - Conservation 4 ans				
PGM130	130 g	5.23 €	**6.80 €**	3/4 parts
EN BOCAL - Conservation 4 ans				
PGM180	180 g	4.39 €	**7.90 €**	4/5 parts

les MÉDAILLONS

Pâté de Foie de Canard 50% Bloc de Foie Gras

Ingrédients : Maigre et gras de porc (origine : France), foie gras de canard reconstitué 50% (foie gras de canard, eau, sel, poivre, sucre), foie de volaille, ŒUF, madère (SULFITES), sel, poivre, épices, amidon de maïs.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
EN BOÎTE - Conservation 4 ans				
PFC130	130 g	7.31 €	**9.50 €**	3/4 parts

Délice du Terroir au Foie de Canard 25% Bloc de Foie Gras

Ingrédients : Maigre et gras de porc (origine : France), foie gras de canard reconstitué 25% (foie gras de canard, eau, sel, poivre, sucre), foie de volaille, ŒUF, madère (SULFITES), sel, poivre, amidon de maïs, épices.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
EN BOÎTE - Conservation 4 ans				
MT130	130 g	4.46 €	**5.80 €**	3/4 parts

les RILLETTES

Rillettes d'Oie

Ingrédients : Viande d'oie confite (origine : UE), graisse d'oie, sel, poivre, épices.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
EN BOÎTE - Conservation 4 ans				
RO65	65 g	4.31 €	**2.80 €**	1 part
RO130	130 g	3.46 €	**4.50 €**	3/4 parts
EN BOCAL - Conservation 4 ans				
RO180	180 g	3.06 €	**5.50 €**	4/5 parts

Fritons de Canard

Ingrédients : Viande de canard gras (origine : France), pelure de canard, oignon, ail, sel, poivre.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
EN BOÎTE - Conservation 4 ans				
FC130	130 g	3.31 €	**4.30 €**	3/4 parts
EN BOCAL - Conservation 4 ans				
FC180	180 g	2.89 €	**5.20 €**	4/5 parts

Rillettes de Cochon au Jambon de Bayonne

Ingrédients : Maigre et gras de porc, jambon de Bayonne 10%, échalotes, ail, sel, poivre, épices.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
EN BOCAL - Conservation 4 ans				
RCO90	90 g	3.56 €	**3.20 €**	2 parts
RCO180	180 g	2.72 €	**4.90 €**	4/5 parts

Rillettes de Canard

Ingrédients : Viande de canard confite (origine : France), graisse de canard, sel, poivre.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
EN BOÎTE - Conservation 4 ans				
RC65	65 g	4.15 €	**2.70 €**	1 part
RC130	130 g	3.31 €	**4.30 €**	3/4 parts
EN BOCAL - Conservation 4 ans				
RC180	180 g	2.89 €	**5.20 €**	4/5 parts

Rillettes de Canard au Foie de Canard, 20% Foie Gras

Ingrédients : Viande de canard confite (origine : France), graisse de canard, foie gras de canard 20%, sel, poivre, épices.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
EN BOCAL - Conservation 4 ans				
RCF90	90 g	6.22 €	**5.60 €**	2 parts
RCF180	180 g	5.28 €	**9.50 €**	4/5 parts

Rillettes de Canard au Piment d'Espelette

Ingrédients : Viande de canard confite (origine : France), graisse de canard, piment d'Espelette 1%, sel, poivre.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
EN BOCAL - Conservation 4 ans				
RCESP90	90 g	3.89 €	**3.50 €**	2 parts
RCESP180	180 g	3.06 €	**5.50 €**	4/5 parts

Rillettes au Magret de Canard Fumé

Ingrédients : Viande de canard confite (origine : France), graisse de canard, magret fumé 15%, sel, poivre.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
EN BOCAL - Conservation 4 ans				
RMF90	90 g	3.89 €	**3.50 €**	2 parts
RMF180	180 g	3.06 €	**5.50 €**	4/5 parts

C'est nouveau !

Petits Boudins Blancs Sauce aux Morilles

Servez-les chauds à l'apéritif, éventuellement avec des dés de pomme rôtie, ou utilisez cette même préparation crémeuse pour garnir vos bouchées à la reine.

Ingrédients : Boudin blanc de Rethel IGP (France) 50 %, sauce 48.3% [eau, jus de canard, CRÈME FRAÎCHE (LACTOSE), jus de veau lié, amidon de maïs, échalote, vin blanc (SULFITES), sel, poivre], morilles (1.7%).

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit
EN BOCAL - Conservation 4 ans			
BBM180	180 g	4.72 €	**8.50 €**

«Chiche.... ou pas»
Tartinable Apéritif de Pois Chiche avec 20 % Bloc de Foie Gras de Canard

Ingrédients : Pois chiche (39%), crème (LAIT), bloc de foie gras de canard 20% (foie gras de canard, eau, sel sucre, poivre), huile de tournesol, sel, poivre, piment d'Espelette (0.2%).

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit
EN BOCAL - Conservation 4 ans			
HPB 90	90 G	5.56 €	**5.00 €**

Chaud'Cho le Haricot
Tartinable Apéritif à base de Haricot et de Chorizo

C'est nouveau !

Ingrédients : Haricot blanc, pulpe de tomate, huile de tournesol, chorizo, concentré de tomate, harissa, ail, sel, agar-agar, poivre.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit
EN BOCAL - Conservation 4 ans			
CHO90	90 G	4.33 €	**3.90 €**

Pan Con Tomate
Sauce Préparée à base de Tomates et d'Ail

Ingrédients : . Tomates entières pelées 81%, huile d'olive, concentré de tomate, ail, sel, sucre, poivre.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit
EN BOCAL - Conservation 4 ans			
PAN130	130 G	2.69 €	**3.50 €**

les TARTINABLES

LE LOT DE 3 TARTINABLES

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit
EN BOÎTE - Conservation 4 ans			
3TARTI	2x90 g + 130 g	2.90 €	**9.00 €**

les TERRINES

LOT DE 5 TERRINES 65 G

PRESTIGE DE CANARD AUX TRUFFES DE LA ST JEAN, 20% FOIE GRAS DE CANARD
TERRINE AUX NOIX DU PÉRIGORD
TERRINE DE FAISAN AU MALBEC
TERRINE DE PINTADE AU CASSIS
TERRINE DE CANARD A L'ARMAGNAC

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit
EN BOÎTE - Conservation 4 ans			
ETUI2	5x65 g	3.69 €	**12.00 €**

LOT DE 5 TERRINES 130 G

TERRINE DU BERGER À LA VIEILLE PRUNE
TERRINE DE FAISAN AU MALBEC
TERRINE AUX NOIX DU PÉRIGORD
TERRINE DE MAMIE
TERRINE DU CAUSSE AU ROCAMADOUR

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit
EN BOÎTE - Conservation 4 ans			
LOT/5T130	5x130 g	2.31 €	**15.00 €**

Terrine Gourmande au Figatelli

Ingrédients : maigre et gras de porc, foie de porc, poitrine de porc fumée, figatelli 5 %, ŒUF, sel, vin rouge (SULFITES), poivre. Viande : France.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
EN BOCAL - Conservation 4 ans				
TFI90	90 g	3.56 €	**3.20 €**	2 parts
TFI180	180 g	2.75 €	**4.95 €**	4/5 parts

Terrine au Jambon de Bayonne

Ingrédients : maigre et gras de porc (France), foie de porc, jambon de Bayonne 15%, ŒUF, amidon de maïs, sel, ail, poivre,

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
EN BOCAL - Conservation 4 ans				
TJB90	90 g	3.56 €	**3.20 €**	2 parts
TJB180	180 g	2.75 €	**4.95 €**	4/5 parts

Terrine de Canard aux Cèpes

Ingrédients : Maigre et gras de porc (origine : France), viande de canard 25% (origine : France), foie de volaille , ŒUF, cèpe 5%, amidon de maïs, sel, poivre, ail, épices.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
EN BOCAL - Conservation 4 ans				
TCCTO 130	130 G	3.00 €	**3.90 €**	2/3 parts

Terrine de Pintade au Monbazillac

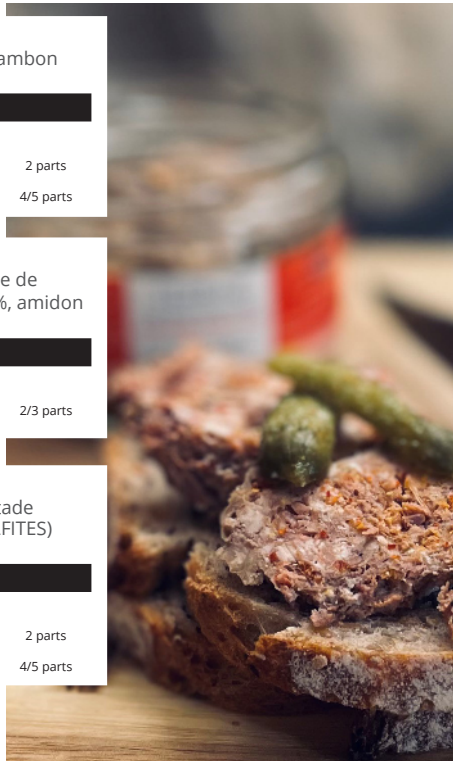
Ingrédients : Maigre et gras de porc (France), viande de pintade (France) 20 %, foie de volaille, échalote, MONBAZILLAC (SULFITES) 4%, ŒUF, sel, amidon de maïs, poivre.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
EN BOCAL - Conservation 4 ans				
TPM90	90 g	3.55 €	**3.20 €**	2 parts
TPM180	180 g	2.75 €	**4.95 €**	4/5 parts

C'est nouveau !

Plus de terrines sur notre site internet

www.sudreau.fr



le BŒUF

Effiloché de Bœuf d'Aubrac

C'est nouveau !

Ingrédients : Viande de boeuf confite (France, race Aubrac), graisse de boeuf et de canard, jus de cuisson, carotte, oignon, poireaux, sel, bouillon déshydraté de pot au feu (sel, fécule, jus de cuisson de viande de boeuf (2.5%), légumes 2.4% (oignon, carotte), extrait de levure, ail, persil, extrait de CÉLERI), poivre.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
EN BOCAL - Conservation 4 ans				
EBA90	90 g	4.44 €	**4.00 €**	2 parts
EBA180	180 g	3.83 €	**6.90 €**	4/5 parts

Terrine de Bœuf aux Épices Toastées

Ingrédients : Maigre et gras de porc, viande de bœuf (20%), foie de porc, échalote, ŒUF, sel, amidon de maïs, épices toastées 1 % (SÉSAME), poivre.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
EN BOCAL - Conservation 4 ans				
TBET90	90 g	3.56 €	**3.20 €**	2 parts
TBET180	180 g	2.75 €	**4.95 €**	4/5 parts

LE LOT DE 2

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit
EN BOCAL - Conservation 4 ans			
2boeuf180	2 x 180 g	2.50 €	**9.00 €**

le GIBIER

Terrine de Faisan au Malbec

Ingrédients : Maigre et gras de porc (France), viande de faisan (UE) 20 % foie de porc, vin de Malbec 4% (SULFITES), ŒUFS, sel, amidon de maïs, sucre, poivre, épices.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit
EN BOCAL - Conservation 4 ans			
TFM180	180 g	2.75 €	**4.95 €**

Terrine Sanglier Grand Veneur

Ingrédients : maigre et gras de porc (France), foie de porc, viande de sanglier 20% (UE), vin rouge Malbec (SULFITES) 8%, ŒUF, sel, oignons, amidon de maïs.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit
EN BOCAL - Conservation 4 ans			
TGV180	180 g	2.72 €	**4.90 €**

LE LOT DE 2

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit
EN BOCAL - Conservation 4 ans			
2TG180	2 x 180 g	2.90 €	**9.00 €**

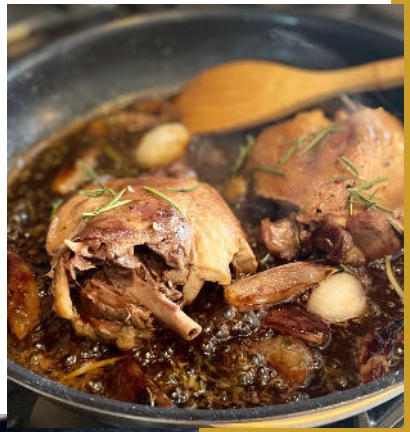
les CONFITS DE CANARD

Incontournables dans la gastronomie du Sud-Ouest, nos confits de canard extrêmement tendres sont le résultat d'une cuisson lente et d'un tour de main ancestral. Ils vous permettront de ravir vos convives en toute simplicité. Faites griller la viande dans une petite partie de sa graisse jusqu'à ce qu'elle soit croustillante, puis faites rôtir des pommes de terre dans le reste de la graisse.

Confit de Canard

Ingrédients : Cuisses de canard à foie gras (origine : France), graisse de canard, sel, poivre.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
EN BOÎTE - Conservation 4 ans				
CC380	380 G	2.58 €	**9.80 €**	1 cuisse
CC765	765 G	2.20 €	**16.80 €**	2 cuisses
CC1285	1285 G	1.71 €	**22.00 €**	4 cuisses



Idée recette

Nous vous proposons de cuisiner nos cuisses confites au miel, au thym et aux échalotes caramélisées. A vos casseroles ..

Ingrédients pour 4 personnes : 4 cuisses de canard confites/ 12 échalotes pelées / 6 gousses d'ail / 200 ml de bouillon de volaille / 3 cuil à soupe de miel / 2 cuil à soupe de vinaigre balsamique / thym / sel / poivre
Préparation :
1/ Egouttez la graisse des cuisses de canard. Réservez la graisse.
2/ Faites dorer les échalotes et les gousses d'ail entières dans un peu de graisse de canard. Réservez.
3/ Faites dorer les cuisses de canard dans la même sauteuse. Réservez.
4/ Remettez les échalotes et les gousses, ajoutez le miel et faire caraméliser.
5/ Déglacez avec le bouillon, ajoutez le thym, sel, poivre et remettez les cuisses
6/ Faites mijoter tout doucement à couvert pendant 15 minutes et dégustez.

Vous les servirez avec des légumes de saison que vous pourrez cuire à la graisse de canard.

Manchons de Canard Confits

Ingrédients : Manchons de canard à foie gras (origine : France), graisse de canard, sel, poivre.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
EN BOÎTE - Conservation 4 ans				
MC765	765 G	1.31 €	**10.00 €**	5/6 manchons

Gésiers de Canard Confits

Ingrédients : Gésiers de canard à foie gras, graisse de canard, sel, poivre.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
EN BOÎTE - Conservation 4 ans				
GC190	190 g	3.63 €	**6.90 €**	2/3 gésiers
GC390	390 g	2.97 €	**11.60 €**	4/5 gésiers

Graisse de Canard

La Graisse de Canard parfumera vos petits plats et leurs donnera un caractère typé et authentique.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit
EN BOCAL - Conservation 4 ans			
GRC320	320 g	1.84 €	**5.90 €**

Cèpes Cuisinés à l'Huile

Ingrédients : Jambes et morceaux de cèpes (boletus edulis), huile végétale, sel.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit
EN BOÎTE - Conservation 3 ans			
CEP230	230 g	4.78€	**11.00€**

ANCHAUD, SAUCISSES, ET JARRET DE COCHON

Des conserves appréciées en toutes occasions ! A l'apéritif avec des amis, au dîner avec une salade, en pique-nique avec des chips, vous trouverez toujours une bonne raison.

Anchaud « Recette Périgourdine »

Ingrédients : Longe de porc rôtie (origine : France), couenne, sel, poivre, ail, gélatine (SULFITES).

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
EN BOÎTE - Conservation 4 ans				
AP400	400 g	2.48 €	**9.90 €**	4/5 parts

Saucisses de Toulouse Confites

Ingrédients : Saucisses de Toulouse (viande et gras de porc, boyau naturel, sel, poivre) (origine : France), graisse de canard.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
EN BOÎTE - Conservation 4 ans				
SAUCC380	380 g	1.97 €	**7.50 €**	2/4 parts

Jarret de Cochon au Jus de Canard

Ingrédients : Jarret de porc (France), jus de canard, sel, ail, poivre, ciboulette.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
EN BOÎTE - Conservation 4 ans				
JAR380	380 g	2.24 €	**8.50 €**	4/5 parts

le CASSOULET DE CANARD

Le cassoulet, plat familial par excellence, est une véritable invitation à la gastronomie. Nous préparons délicatement chaque ingrédient, et nos haricots lingots sont cuisinés selon un savoir-faire ancestral. Conseils de dégustation : Pour un gratiné parfait, versez le contenu du bocal dans un plat en terre, saupoudrez de chapelure et enfournez à 210°C (Th. 7) jusqu'à obtenir une belle croûte dorée.

C'est nouveau !

Cassoulet Gastronomique au Canard Confit

Ingrédients : Haricots lingots, bouillon (eau, tomates, jus de canard, jus de veau, oignons, amidon de maïs, sucre, concentré de tomates, sel, ail, poivre, thym, laurier), canard confit 20%, saucisses de Toulouse (maigre et gras de porc, boyau naturel, sel, poivre), poitrine de porc, saucisson à l'ail, couennes et lardons de porc. Viande de porc et de canard : origine France.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
EN BOITE AVEC OUVERTURE FACILE - Conservation 4 ans				
CG600	600 g	1.32 €	**7.90 €**	1 belle part
EN BOCAL - Conservation 4 ans				
CG750	750 g	1.76 €	**13.20 €**	marmite 1 à 2 parts
CG960	960 g	1.72 €	**16.50 €**	2 belles parts
CG1500	1500 g	1.50 €	**22.50 €**	3 parts

Cassoulet aux Manchons de Canard Confit

Ingrédients : Haricots lingots 40%, manchons de canard confits 20%, saucisse de Toulouse (viande et gras de porc, boyau naturel, sel, poivre) 13%, lardons fumés, sauce à base de bouillon (eau, jus de viande et d'os, carotte, BEURRE, poireau), tomates, graisse de canard, amidon de maïs modifié, oignons, sucre, sel, poivre, ail, thym, laurier. Porc et canard origine : France.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
EN BOÎTE - Conservation 4 ans				
CH420	420 g	1.64 €	**6.90 €**	1 part
CH840	840 g	1.18 €	**9.90 €**	2 parts

Haricots Cuisinés à la Graisse de Canard

Pour compléter votre cassoulet ou accompagner une viande.

Ingrédients : Haricots lingots, graisse de canard, lardons (origine : France, tomate, jus de viande et d'os, sel, poivre, plantes aromatiques (thym, laurier).

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit
EN BOCAL - Conservation 4 ans			
HM765	765 g	0.77€	**5.90 €**

La joue de porc, une viande tendre, à couper à la fourchette

les PLATS CUISINÉS

C'est si bon de ne rien faire...
Ils sont cuisinés « fait maison avec passion », tout prêt, juste à réchauffer.

Joue de Porc confite au Cidre et au Miel

Ingrédients : Joue de porc 51% (France), sauce 49% [eau, cidre 30% (SULFITES), miel 9%, jus de veau lié, amidon de maïs modifié, échalote, oignon, ail], sel, poivre.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
EN BOÎTE - Conservation 4 ans				
JPC380	380 g	2.08 €	**7.90 €**	1 part

Coq au Vin de Cahors

Ingrédients : Viande de coq 51%, vin de Cahors 35% (SULFITES), carotte 8%, champignon de paris 2%, armagnac, oignon, lardon 1,5%, jus de viande et d'os, LAIT, tomate, poireau, amidon de maïs modifié, sucre, sel, poivre, ail, aromates.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
EN MARMITE - Conservation 4 ans				
COQ750	750 g	1.97 €	**14.80 €**	2 parts

Lentilles Cuisinées et Saucisses de Toulouse Confites à la Graisse de Canard

Ingrédients : Bouillon (eau, jus de canard, jus de veau, amidon de maïs, oignon, tomate, sel, ail, poivre, thym, laurier) Lentille 30 %, Saucisses de Toulouse confites 25 % (maigre et gras de porc (France), boyau naturel, sel, poivre). Carotte, lardon de porc (France), oignon grelot.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
EN MARMITE - Conservation 4 ans				
SL750	750 g	1.33 €	**9.95 €**	2 parts

Pot au Feu de Canard

Des légumes frais sélectionnés et préparés avec le plus grand soin et une viande de canard fondante font de ce plat un véritable bouquet de saveurs. Faire mijoter tout doucement. A agrémenter de pommes de terre vapeur.

Ingrédients : Bouillon de pot au feu 25%, cuisses de canard 20% (origine : France), carotte 13%, chou 13%, gésiers de canard 8%, poitrine de porc 8%, navet 5%, poireau 5%, oignon 2%, sel, poivre, aromates.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
EN BOCAL - Conservation 2 ans				
PF1500	1500 g	1.97 €	**29.50 €**	2/3 parts

Cocotte de Veau Sauce aux Morilles

Si vous aimez la viande fondante, vous serez servis. Le tout mijoté dans une sauce crémeuse aux morilles. On en redemande ! Vous le servirez accompagné d'une purée de pomme de terre maison

Ingrédients : Viande de veau (France) 50 %, sauce 48.3% [eau, jus de canard, CRÈME (LACTOSE), jus de veau lié, amidon de maïs, échalote, vin blanc (SULFITES), sel, poivre], morille (1.7%).

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
EN BOCAL - Conservation 2 ans				
VM750	750 g	2.07 €	**15.50€**	2 parts

Garbure de Canard

Ingrédients : Bouillon au jus de canard, manchons de canard, haricot lingot, carotte, navet, pomme de terre, poireau, chou vert, CÉLERI, poitrine (France), oignon, poivre.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
EN BOCAL - Conservation 2 ans				
GAR800	800 g	1.24 €	**9.95 €**	2 parts

les DESSERTS

Dessert Gourmand « J'en suis BABA » Petits Babas aux Ecorces d'Orange

Accompagné d'une crème chantilly légère ou d'une boule de glace à la vanille, « J'en Suis Baba » est la touche sucrée parfaite pour clôturer un repas en beauté. Les écorces d'orange, finement hachées et infusées dans le sirop, ajoutent une touche de fraîcheur et d'arôme aux babas.

Ingrédients : Sirop [eau, sucre, arôme d'orange 5% (SULFITES), piment d'Espelette], babas (farine de BLÉ pâtissière, BEURRE (LAIT), sucre, ŒUF entier, poudre à lever), écorces d'orange.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
EN BOCAL - Conservation 2 ans				
BABA2 - 2 babas	90 g	3.89 €	**3.50 €**	2 babas
BABA4 - 4 babas	130 g	3.77 €	**4.90 €**	4 babas

6 Canelés à " La Vieille Prune "de la Maison Louis Roque – Souillac

Les saveurs riches de fruit vieilli de l'eau de vie se marient à merveille avec les arômes de vanille et de rhum du canelé. Un dessert gourmand que vous pourrez accompagner d'une boule de glace.

Ingrédients : Sirop [eau, sucre, eau de vie de vieille prune (SULFITES)], canelés (eau, farine de BLÉ, rhum, préparation alimentaire (poudre de LACTOSÉRUM, matière grasse végétale (coprah), protéines de lait, poudre de lait écrémé), poudre d'ŒUF entier, arôme vanille.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit	
EN BOCAL - Conservation 2 ans				
CAN4VP - 4 canelés	160 g	3.69 €	**5.90 €**	4 canelés
CAN6VP - 6 canelés	260 g	3.65 €	**9.50 €**	6 canelés

Noix enrobées de Chocolat

La Biscuiterie Rocamadour, située dans le Lot, est spécialisée dans la fabrication artisanale de pâtisseries, biscuits et gourmandises traditionnelles du Quercy et du Périgord. Les cerneaux de noix sont entiers, gourmands, ici recouverts de chocolat parfois juste grillés et caramélisés. Des douceurs à (s') offrir !

Ingrédients : NOIX, sucre, poudre de LAIT, beurre de cacao, pâte de cacao, émulsifiant, lécithine de SOJA, vanille naturelle, poudre de cacao, NOISETTES.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit
EN SACHET - Conservation 2 mois			
NOI150	150 g	4.33 €	**6.50 €**

Huile de Noix du Moulin de la Combe

Elle apportera les doux arômes du Périgord dans vos vinaigrettes. Vous pourrez aussi l'utiliser sur des légumes chauds avec un filet d'huile.Très intéressante sur le plan de la santé, l'huile de noix est une source d'oméga 3 et de vitamine 3.

Ingrédients : 100% huile de noix

Code Article	Poids Net	Prix /litre	Prix unit
BIDON - Conservation 6 mois			
HNOIX50	50 cl	32.00 €	**16.00 €**

Pruneaux Fourrés à la Crème de Pruneau

Fruits de toutes les attentions, ils sont dénoyautés aux ciseaux puis délicatement fourrés à la main d'une savoureuse crème de pruneaux. Cette délicieuse spécialité de l'Agenais à la texture particulièrement fondante est idéale pour offrir ou se faire plaisir.

Ingrédients : Pruneaux d'Agen dénoyautés (40%), crème de pruneau (60%) : (pulpe de pruneaux, sucre, sirop de glucose, pectine) - conservateur E200 sorbique - stabilisant E414 gomme arabique - arôme vanille naturel 0.1%.

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit
EN BOÎTE - Conservation 6 mois			
PRU400	400 g	5.50 €	**22.00 €**

Vieille Prune de Roques Souillac

La vieille prune emblématique en Quercy, est un produit d'exception apprécié et reconnu dans de très grands lieux de gastronomie française. Elle se compose de différentes variétés de prunes qui sont distillées séparément puis assemblées et vieillies en fûts de chêne du Limousin pendant 2 ans.

Composition : Eau-De-Vie de Prune. Degrés alcool : 42° vol
La Vieille Prune se déguste : entre 6 et 8°C

Code Article	Poids Net	Prix /litre	Prix unit
BOUTEILLE			
PRU70	70 cl	64.29 €	**45.00 €**

en ACCOMPAGNEMENT de votre FOIE GRAS

Confit d'Oignons au Poivre de Timut

Ingrédients : Oignon (84%), sucre, vinaigre balsamique (SULFITES), huile d'olive, sel, poivre de Timut (0.2%).

Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit
EN BOCAL - Conservation 2 ans			
COT90	90 g	4.33 €	**3.90 €**

C'est nouveau !

Avec sa saveur subtile, à la fois fruitée et épicée, la gelée de piment d'Espelette est idéale pour accompagner le foie gras. Elle apportera de la douceur à un fromage longuement affiné.

Gelée de Piment d'Espelette

Ingrédients : Sucre, purée de piment d'Espelette AOP (3%), gélifiant : pectine d'agrumes, jus concentré de citron.

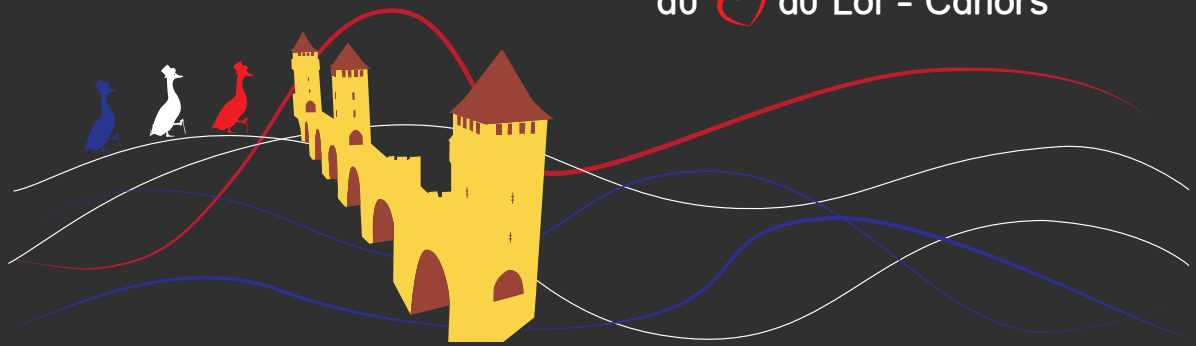
Code Article	Poids Net	Prix /100g	Prix unit
EN BOCAL - Conservation 2 ans			
GPIM120	120 g	3.75 €	**4.50 €**

Boutique Foie Gras Sudreau
91, Bd Gambetta – 46000 Cahors
Tél. 05 65 35 26 06 - Email boutiquecahors@sudreau.fr

Conserverie
Les Graves – 46090 Saint-Pierre Lafeuille
Tél. 05 65 36 84 38 - Email contact@sudreau.fr

www.sudreau.fr

Fabricant de Foie Gras
au ♥ du Lot - Cahors



@maison.sudreau

Catalogue 2025-2026

RCS Cahors Siret 38571475200010 - Photos non contractuelles - Suggestions de présentation - Crédits Photos : Les Editions de la Cévenne. Sous réserve d'erreurs typographiques. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Ne pas jeter sur la voie publique. Catalogue 2025-2026 (tarif en vigueur jusqu'à la parution du prochain).