



FOIE GRAS & GASTRONOMIE À CAHORS

2026
CATALOGUE

LA MAISON SUDREAU

QUI SOMMES - NOUS ?

c'est avant tout plus de 130 ans de tradition familiale. Installée au coeur du Quercy-Périgord depuis toujours, nous nous attachons à préserver l'authenticité et le bon goût du « Fait-Maison ». Tout est à taille humaine, franc, généreux et vrai ! Nos recettes, essentiellement familiales, sont transmises de père en fils et nos cuisiniers déploient tous leurs talents culinaires pour vous offrir des produits authentiques.



NOS GAGES DE QUALITÉ

Fiers de notre tradition et de notre terroir, nous sélectionnons avec soin les meilleurs canards et oies, élevés dans le respect de nos valeurs et de nos traditions. Nos foies gras de canard entiers sont garantis Origine Sud-Ouest.

Forts de notre histoire et de notre passion, nous sommes heureux de vous convier à découvrir l'authenticité et la finesse de nos produits, symboles d'un art de vivre à la française intemporel. Bienvenue dans l'univers de notre maison, où tradition et qualité se conjuguent pour le plus grand plaisir des gourmets.

Plus de 25 Médailles au concours général agricole à Paris depuis 10 ans.



LE FRAIS

FOIE GRAS DE CANARD CRU

Qualité extra, nos foies gras de canard crus sont d'origine Sud-Ouest. Soyez assurés de la meilleure qualité possible au service de votre cuisine et de vos clients.

FG_DEV_EXT_IGP Qualité Extra Déveiné ss -vide au Kg
FG_EXT_IGP Qualité Extra Non Déveiné ss -vide au Kg

MAGRET DE CANARD FRAIS

Origine France



MAGRET_FR ss-vide au Kg

SAUCISSE DE CANARD SÉCHÉE DLC 45 JOURS À PARTIR DE LA PRODUCTION



SAUC_CAN ss-vide au Kg

MAGRET DE CANARD SÉCHÉ DLC 21 JOURS À PARTIR DE LA PRODUCTION

Origine France



MAGSECKEKG ss-vide au Kg

DEMIMAGSECKE ss-vide au Kg

FIGUES FOURRÉES AU FOIE GRAS DLC 45 JOURS À PARTIR DE LA PRODUCTION



FFFG3 ss-vide 180 g

PÂTE DE CAMPAGNE 30% FOIE GRAS DORÉ AU FOUR DLC 45 JOURS À PARTIR DE LA PRODUCTION

MÉDAILLE D'ARGENT PARIS 2026



PCFF ss-vide 200 g

COU DE CANARD FARCI 20% FOIE GRAS DLC 90 JOURS À PARTIR DE LA PRODUCTION



CCF_SV ss-vide au Kg



GESIERS DE CANARD SOUS VIDE 250GR DLC 6 MOIS À PARTIR DE LA PRODUCTION



GC250SV ss-vide 250 g

SAUCISSES 20% BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD MI-CUITES - DLC 90 JOURS - ENVIRON 160G (+/- 20G)



SAUCBFG ss-vide

SAUCISSES TRUFFÉES MI-CUITES - DLC 90 JOURS - ENVIRON 160G (+/- 20G)



SAUCT ss-vide

CUISSES DE CANARD CONFITES MI-CUITES - DLC 90 JOURS



CC45V210 ss-vide

4 CUISSES

MANCHONS DE CANARD CONFITS MI-CUITS - DLC 90 JOURS



MC8SV ss-vide

8 MANCHONS

LE MI-CUIT DLC 14 MOIS



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

MÉDAILLE DE BRONZE PARIS 2025

Produit fabriqué dans le Sud-Ouest de la France à partir de canard français élevé dans le Sud-Ouest, région la plus importante pour la production de foie gras. Ce foie gras entier de canard est certifié IGP Sud-Ouest. Un goût fin mais affirmé, ferme puis fondant en bouche. C'est le Foie Gras par excellence. Des lobes sélectionnés avec soin pour une texture toujours plus onctueuse.



LOBE300SO	Barquette	300 g
NCM180SO	Barquette	180 g

FOIE GRAS D'OIE ENTIER MI-CUIT



NOM180	Barquette	180 g
--------	-----------	-------

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT IGP SUD-OUEST - DLC 12 MOIS



NCBXM125SO	Bocal	125 g
------------	-------	-------

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT AU POIVRE DE KAMPOT IGP SUD-OUEST



NCKM180SO	Barquette	180 g
-----------	-----------	-------

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT AU POIVRE DE SICHUAN IGP SUD-OUEST

MÉDAILLE DE BRONZE 2026



NCSICM180SO	Barquette	180 g
-------------	-----------	-------

SPECIALITÉ DE FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT AUX FIGUES



NCFIGM180	Barquette	180 g
-----------	-----------	-------

SPECIALITÉ DE FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT AUX POMMES



NCPOMM180	Barquette	180 g
-----------	-----------	-------

Pour les produits nécessitant **un transport frigorifique (viandes et produits mi-cuits) p 3 et 4**

Livraison LOT (46) - Franco à partir 390€

Livraison FRANCE CONTINENTALE (hors Corse)

COMMANDE > 500€ HT	390 € HT < COMMANDE < 500€ HT	COMMANDE < 390€ HT
FRAIS DE PORT OFFERT	LIVRAISON 21€ HT	LIVRAISON 45€ HT

FOIE GRAS DE CANARD



FOIE GRAS DE CANARD ENTIER IGP SUD-OUEST

MÉDAILLE D'OR PARIS 2025 - MÉDAILLE D'ARGENT PARIS 2026

Produit fabriqué dans le Sud-Ouest de la France à partir de canard français élevé dans le Sud-Ouest, région la plus importante pour la production de foie gras. Ce foie gras entier de canard est certifié IGP Sud-Ouest. Un goût fin mais affirmé, ferme puis fondant en bouche. C'est le Foie Gras par excellence. Des lobes sélectionnés avec soin pour une texture toujours plus onctueuse.



NCBX125SO	Bocal	125 g
NCBX180SO	Bocal	180 g
NCBX300SO	Bocal	300 g
NCBX400SO	Bocal	400 g
NCBX600SO	Bocal	600 g
NC130SO	Boîte	130 g
NC200SO	Boîte	200 g



FOIE GRAS DE CANARD ENTIER TRUFFÉ 5% IGP SUD-OUEST

Notre foie gras est délicatement enrichi de morceaux de truffe noire «Tuber Melanosporum». Les arômes puissants et terreux de la truffe noire se marient à la perfection avec la texture fondante et le goût subtil du foie gras.



NCTBX130SO	Bocal	130 g
NCTBX180SO	Bocal	180 g

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER IGP SUD-OUEST GRANDE TRADITION AU MONBAZILLAC

MÉDAILLE D'OR PARIS 2024

La douceur sucrée du vin blanc moelleux se marie à la perfection avec la richesse et la finesse du foie gras, pour un plaisir gustatif exceptionnel à chaque bouchée.



NCMONBX125SO	Bocal	125 g
NCMONBX180SO	Bocal	180 g

LES ÉPICÉS

LE FOIE GRAS DE CANARD ENTIER AU PIMENT D'ESPELETTE

MÉDAILLE DE BRONZE PARIS 2026

Son parfum envoûtant et sa légère pointe de piquant rehausent la délicatesse du foie gras, pour un mariage de saveurs à la fois intense et raffiné.

LE FOIE GRAS DE CANARD ENTIER IGP SUD-OUEST AU POIVRE DE KAMPOT

MÉDAILLE D'ARGENT PARIS 2026

Le poivre de Kampot AOP offre une palette aromatique riche et nuancée. Ses notes florales, boisées et légèrement épicées en font un ingrédient de choix pour relever les saveurs du foie gras.



NCPIMBX125SO	Bocal	125 g
NCPIMBX180SO	Bocal	180 g



NCKBX125SO	Bocal	125 g
NCKBX180SO	Bocal	180 g

FOIE GRAS D'OIE



FOIE GRAS D'OIE ENTIER

Les palais les plus fins apprécieront le foie gras d'oie réputé pour sa saveur délicate en bouche.



NOBX130	Bocal	130 g
NOBX180	Bocal	180 g
NOBX300	Bocal	300 g

BLOC DE FOIE GRAS D'OIE



BO65	Boîte	65 g
BOR130	Boîte	130 g

BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD

BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD

Le foie gras entier travaillé en pâte fine. Notre bloc de foie gras de canard est sans additif, ni alcool et travaillé dans la plus pure tradition.



Double ouverture facile



IGP SUD-OUEST

DOUBLE OUVERTURE FACILE

BCR65SODOF	Boîte	65 g
BCR130SODOF	Boîte	130 g

ORIGINE FRANCE

BCTO50	Bocal	50 g
BCTO80	Bocal	80 g
BCTO130	Bocal	130 g
BCTO180	Boîte	180 g

ORIGINE FRANCE

LOT DE 3 BCTO80

3BCTO80	Bocal	3 x 80 g
---------	-------	----------



SPÉCIALITÉ FOIE GRAS

PÂTÉ DE FOIE DE CANARD, 50% BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD

50% de bloc de foie gras à coeur. Le véritable pâté de foie gras de nos campagnes !



PFC130 Boîte 130 g

DÉLICE DU TERROIR AU FOIE DE CANARD, 25% BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD

25% de bloc de foie gras à coeur.



MT130 Boîte 130 g

MT200 Boîte 200 g

PÂTÉ À L'ANCIENNE «FAÇON GRAND-MÈRE» AU FOIE DE CANARD, 20% FOIE GRAS DE CANARD

Avec des morceaux de foie gras



PGM130 Boîte 130 g

PGM180 Bocal 180 g

PÂTÉ DE CERF AU FOIE GRAS, 20 % FOIE GRAS

Le même que le pâté à l'ancienne mais avec 20% de viande de cerf.



PCFG90 Bocal 90 g

PCFG180 Bocal 180 g

ROULEAUX DE JAMBON AU BLOC DE FOIE GRAS (20%) EN GELÉE AU SAUTERNES

Chaque rouleau est soigneusement confectionné avec du jambon de qualité supérieure, enveloppant un généreux morceau de bloc de foie gras. A servir très frais à l'apéritif sur un toast ou en entrée pour agrémenter une salade quercynoise.



RS200 Boîte 200 g

COU DE CANARD 20% FOIE GRAS DE CANARD ENTIER

Inspiré des recettes Quercynaises, le cou de canard Sudreau est apprécié en toutes circonstances. Il se déguste froid en entrée sur un lit de salade ou réchauffé au four avec des légumes.



CCF380 Boîte 380 g

PÂTÉ RUSTIQUE 20% BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD

Une alliance parfaite entre viande de porc, bloc de foie gras et câpres, relevée d'un subtil mélange d'épices. Une création gourmande inspirée d'une recette cadurcienne.



TCAP90 Bocal 90 g

TCAP180 Bocal 180 g

SYMPHONIE GOURMANDE D'OLIVIER OU TERRINE BUTTERNUT-CHÂTAIGNE

Une terrine aux couleurs et saveurs d'automne avec 5% de foie gras.



TBUT90 Bocal 90 g

TBUT180 Bocal 180 g



TARTINABLE APÉRITIF



AUTOUR DE LA TRUFFE



TERRINE DU CHEF TRUFFÉE À LA TRUFFE NOIRE 20% BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD
Truffe Noire Tuber Melanosporum 1.3%



TTC90	Bocal	90 g
TTC180	Bocal	180 g

TERRINE D'OIE À LA TRUFFE D'ÉTÉ
Truffe d'été Tuber Aestivum 1%



TOT90	Bocal	90 g
TOT180	Bocal	180 g

TERRINE CAMPAGNARDE AU JUS DE TRUFFE
Au jus de truffe



PTTO130	Bocal	130 g
---------	-------	-------

PRESTIGE DE CANARD AUX TRUFFÉS DE LA SAINT JEAN, 20% FOIE GRAS

Spécialité à base de foie gras de canard, ce Prestige se décline aux truffes de la Saint-Jean (tuber aestivum) pour une recette fine et savoureuse. A servir sur des toasts en apéritif ou accompagné d'une salade verte et d'une tranche de pain de campagne en entrée.



PC65	Boîte	65 g
PC130	Boîte	130 g

PANAIS ROYAL À LA TRUFFE NOIRE 1,3%

Un tartinable noble et gourmand, au bon goût de truffe couronnera vos apéritifs ! À servir avec des bâtonnets de légumes croquants, des toasts grillés.



PRT90	Bocal	90g
-------	-------	-----

SUBLIME 50% FOIE GRAS DE CANARD

Cette mousse composée à 50% de foie gras offre une texture onctueuse et des saveurs riches et raffinées. Idéale pour vos toasts apéritifs.



SUB50	Bocal	50 g
SUB80	Bocal	80 g
SUB130	Bocal	130 g

CHAUD'CHO LE HARICOT

Tartinable apéritif à base d'haricot et de chorizo légèrement pimenté. Chaud'Cho va réveiller vos papilles ! A déguster sur des toasts.



CHO90	Bocal	90g
-------	-------	-----

PAN CON TOMATE

Cette sauce est préparée à base de tomates gorgées de soleil, d'huile d'olive et d'ail. Si cette recette est idéale pour la préparation de vos pan con tomate, vous pourrez aussi l'utiliser de multiples façons..



PAN130	Bocal	130 g
--------	-------	-------

TARTINABLE SUR LA ROUTE DES ÉPICES ESCALE N°1 À BANGKOK

À savourer à l'apéritif sur du pain grillé, en dip ou pour twister vos recettes du quotidien avec une touche originale et chaleureuse.



Nouveauté

EA90	Bocal	90 g
------	-------	------

Mettez du soleil dans vos assiettes avec cette délicieuse tapenade aux olives. Préparée selon la recette traditionnelle avec des olives, des anchois, des câpres ... vous la consommerez de multiples façons. Avec des gressins, des toasts grillés, pour réaliser des petites verrines ou des feuilletés gourmands ou encore tout simplement pour assaisonner vos salades et vos pâtes, votre imagination n'aura pas de limites !

TAPENADE VERTE



TAPVSUD90	Bocal	90 g
-----------	-------	------

TAPENADE NOIRE



TAPNSUD100	Bocal	100 g
------------	-------	-------

RILLETTES

Réalisées dans la plus pure tradition, ces rillettes de canard sont élaborées à partir de viande de canard mijotée dans la graisse et soigneusement détachée à la main avant d'être passée au hachoir. Résultat : des rillettes fondantes et savoureuses. A servir sur du pain, entre 10°C et 12°C pour en apprécier tout le fondant.



RILLETTES DE CANARD



RC65	Boîte	65 g
RC130	Boîte	130 g
RC180	Bocal	180 g

RILLETTES D'OIE



R065	Boîte	65 g
R0130	Boîte	130 g
R0180	Bocal	180 g

RILLETTES AU FOIE DE CANARD, 20% BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD

Gourmandes et fondantes, le must des rillettes



EBA90	Bocal	90 g
EBA180	Bocal	180 g



RCF90	Bocal	90 g
RCF180	Bocal	180 g

RILLETTES AU MAGRET DE CANARD FUMÉ

Subtil équilibre entre les rillettes et le magret de canard fumé, cette spécialité offre une consistance moelleuse et une saveur exquise, aux notes fumées.



RMF90	Bocal	90 g
RMF180	Bocal	180 g

RILLETTES DE CANARD AU PIMENT D'ESPELETTE

Ces Rillettes constituent l'alliance parfaite entre le canard et le piment d'Espelette. Relevée juste ce qu'il faut, elles sauront ravir les palais les plus fins !



RCESP90	Bocal	90 g
RCESP180	Bocal	180 g

MES RILLETTES DE COCHON AU JAMBON DE BAYONNE

Savoureuses par nature, ces rillettes de porc préparées dans le plus grand respect de la tradition font la différence pour les vrais amateurs de charcuterie.



RCO90	Bocal	90 g
RCO180	Bocal	180 g

FRITONS DE CANARD

Incontournables en Quercy-Périgord, les fritons de viande de canard 100% sont le résultat d'un hachage traditionnel et d'une longue cuisson au chaudron.



FC130	Boîte	130 g
FC180	Bocal	180 g

ENTRÉES



JARRET DE COCHON AU JUS DE CANARD

Le jus de canard est obtenu à partir des sucs dégagés lors de la cuisson des rillettes de canard. C'est ce jus si parfumé qui donne un goût inimitable à notre jarret de cochon.



JAR380 Boîte 380 g

SAUCISSE DE TOULOUSE CONFITE

Les saucisses se servent dorées, soit coupées en tranche à l'apéritif ou entières en plat principal. Elles accompagneront à merveille pommes de terre rôties, pâtes fraîches, haricots verts, lentilles...



SAUCC380 Boîte 380 g

MON COCHON CUISINÉ AUX 2 PIMENTS

Une viande de porc fondante non hachée, cuisinée et relevée de plusieurs épices et de piment d'Espelette.



C2PIM280 Bocal 280 g

ANCHAUD DE PORC RECETTE PÉRIGOURDINE

Morceau de porc choisi et confit, l'Anchaud se déguste froid pour une entrée gourmande. Idéal accompagné de moutarde violette.



AP400 Boîte 400 g



TERRINES

TERRINE GOURMANDE AU FIGATELLI

Retrouvez avec cette terrine le goût prononcé de la saucisse de foie Corse : le figatellu. Pour des tartines révélant toutes les saveurs de l'Île de Beauté.



TFI90 Bocal 90 g
TFI180 Bocal 180 g

TERRINE DE BŒUF AUX ÉPICES TOASTÉES

Pour cette recette, nous avons choisi des épices délicatement torréfiées rappelant le goût de la noisette que nous avons choisies d'associer aux viandes de porc et de bœuf. C'est une terrine réconfortante aux saveurs chaudes et douces.



TBET90 Bocal 90 g
TBET180 Bocal 180 g

TERRINE DE RAMUNTCHO - PIQUILLOS ET CHORIZO

Terrine au doux parfum du pays basque, un bel équilibre riche en saveur.



TCHO90 Bocal 90 g
TCHO180 Bocal 180 g

TERRINE AU JAMBON DE BAYONNE

Bienvenue dans le sud avec cette terrine de base traditionnelle relevée avec de bons morceaux de jambon de Bayonne



TJB90 Boîte 90 g
TJB180 Bocal 180 g
TJB280 Bocal 280 g

LES SAVEURS D'ICI

TERRINE AUX NOIX DU PÉRIGORD

Cuisinée avec la noix AOP du Périgord



TNP130	Boîte	130 g
TNP180	Bocal	180 g



TERRINE VIGNERONNE AU MALBEC

Nouveauté



TVI90	Bocal	90 g
TVI180	Bocal	180 g

TERRINE DE CANARD AUX CÈPES

Authentique, la vrai consensuelle qui plait à tous.



TCC65DOF	boîte	65 g
TCCTO130	Bocal	130 g

SANGLIER GRAND VENEUR TERRINE AU MALBEC



TGV90	Bocal	90 g
TGV180	Bocal	180 g

TERRINE DE CANARD À L'ARMAGNAC

L'armagnac est un fleuron de notre région. Cette précieuse eau de vie gasconne sublime notre terrine et lui apporte une touche de parfum incomparable.



T130	Boîte	130 g
T180	Bocal	180 g

TERRINE DE VEAU CHAMPIGNON & NOISETTES

Une création unique et absolument délicieuse.



TVTO130	Bocal	130 g
TVTO280	Bocal	280 g

TERRINE DE PINTADE AU MONBAZILLAC

Une recette gourmande qui allie finesse et tradition, idéale pour vos plateaux de charcuterie ou en entrée raffinée.



TPM90	Bocal	90 g
TPM180	Bocal	180 g

LES RECETTES SANS PORC

TERRINE DE VOLAILLE ÉPICES TANDOORI

Recette réalisée à partir d'une farce de volaille agrémentée de petits pois et d'un mélange d'épices tandoori.



TVT90	Bocal	90 g
TVT180	Bocal	180 g

BASSE-COUR EN FÊTE TRIO DE VOLAILLE EN TERRINE

Recette réalisée à partir d'une farce de canard, pintade et poulet aux saveurs épicées.



TRIO	Bocal	130 g
------	-------	-------

COMPOSITION

ETUI 3 TERRINES 90 G

La canabox est unique en son genre avec son visuel retraçant la carte du Quercy-Périgord et ses terrines artisanales aux saveurs du terroir.

ETUI1

- Terrine d'Oie à la Truffe d'Été, 90 g
- Terrine aux Noix du Périgord, 90 g
- Terrine Vigneronne au Malbec, 90 g



PLATEAU

Assortiment de 3 terrines 180g sur un plateau bois avec 1 tartineur

CL/PB

- Terrine de Canard à l'Armagnac, 180 g
 - Terrine Grande Tradition au Jambon de Bayonne, 180 g
 - Terrine aux Noix du Périgord, 180 g
- sur un plateau bois avec 1 tartineur



SERVICE APERO

Assortiment de 3 tartinables 90 g pour l'apéritif sur une planche découper avec 1 tartineur

CL/TARTI

- Panais Royal à la Truffe Noire 1.3%, 90 g
 - Chaud'Cho le Haricot, 90 g
 - Préparation pour Pan Con Tomate, 130 g
- sur une planche à découper avec 1 tartineur



LOT DE TERRINES

LOT DE 5 TERRINES 65 G



- Prestige de Canard, 20% Foie Gras, aux Truffes de la Saint Jean
- Terrine de Canard à l'Armagnac
- Terrine de Pintade aux Cassis
- Terrine Vigneronne au Malbec
- Terrine aux Noix du Périgord

ETUI2

LOT DE 3 TERRINES 130 G



LOT LIVRÉ EN VRAC

- Terrine d'Oie à la Truffe d'été
- Terrine aux Noix du Périgord
- Terrine du Causse au Rocamadour

FILA

LOT DE 4 TERRINES 130 G



LOT LIVRÉ EN VRAC

- Terrine de Mamie
- Terrine du Causse au Rocamadour
- Terrine Vigneronne au Malbec
- Terrine de Canard à l'Armagnac

FILD

CONFITS



CONFIT 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.



1 CUISSE

CC380 Boîte 380 g

2 CUISSES

CC765 Boîte 765 g

4 CUISSES

CC1285 Boîte 1285 g

GÉSIFIERS DE CANARD CONFITS



GC190 Boîte 2 à 3 gésiers 190 G
GC390 Boîte 4 à 5 gésiers 390 g

GRAISSE DE CANARD



GRC320 Bocal 320 g

MANCHONS DE CANARD CONFITS

Le manchon de canard est la partie avant de l'aile du canard. Préparés comme nos confits de canard, nos manchons sont extrêmement tendres.



MC765 Boîte 765 g

CASSOULET



CASSOULET GASTRONOMIQUE AU CANARD CONFIT

Chaque ingrédient est sélectionné avec soin. Nos cassoulets sont préparés avec des haricots lingots qui ont une très bonne tenue à la cuisson. La viande de canard et les couennes sont confites. Les saucisses de Toulouse, les lardons, la poitrine et le saucisson à l'ail sont revenus dans leur graisse. Le tout assemblé dans une sauce dont nous tenons le secret.



1 belle part en boîte ouverture facile



CG600 Boîte OF 600 g
CG750 Marmite 750 g
CG960 Bocal 960 g
CG1500 Bocal 1500 g

CASSOULET AUX MANCHONS DE CANARD CONFIT

Dans ce cassoulet, vous trouverez les haricots lingots, des manchons de canard confits, de la saucisse de Toulouse et des lardons. Le tout cuisiné dans la même sauce que le cassoulet gastronomique.



CH420 Boîte 420 g
CH840 Boîte 840 g

LES HARICOTS CUISINÉS À LA GRAISSE DE CANARD

Haricots lingots cuisinés qui peuvent être servis en complément de nos cassoulets ou pour accompagner une viande.



HM765 Bocal 765 g

PLATS CUISINÉS

SAUCISSES DE TOULOUSE CONFITES AUX LENTILLES

Nos saucisses de Toulouse, riches en goût et en texture, sont lentement confites pour révéler toute leur saveur unique. Elles sont ensuite associées aux lentilles mijotées pour en faire un plat généreux et réconfortant.



SL750 Marmite 750 g

POT AU FEU DE CANARD

Un grand classique revisité avec de la viande de canard. Contient également de la poitrine de porc.



PF1500 Bocal 1500 g

COQ AU VIN DE CAHORS

Chaque bouchée révèle un mélange subtil de saveurs, où la viande mijote lentement dans une sauce onctueuse imprégnée des arômes robustes du vin de Cahors et de petits légumes cuisinés.



COQ400 Boîte 400 g
COQ750 Marmite 750 g

CHOUCROUTE MARINÉE AU CHAMPAGNE ET AU CANARD CONFIT

Un plat cuisiné prêt à réchauffer, idéal pour partager un moment chaleureux autour d'une recette traditionnelle revisitée avec finesse. Vous pouvez ajouter des pommes de terre pour plus de gourmandise.



3 parts
CHOU1500 Marmite 1500 g

Nouveauté



VEAU AUX MORILLES

Notre veau aux morilles évoque les plaisirs intemporels de la cuisine traditionnelle française. Ce plat réconfortant et élégant est parfait pour toutes les occasions, des repas en famille aux dîners entre amis.



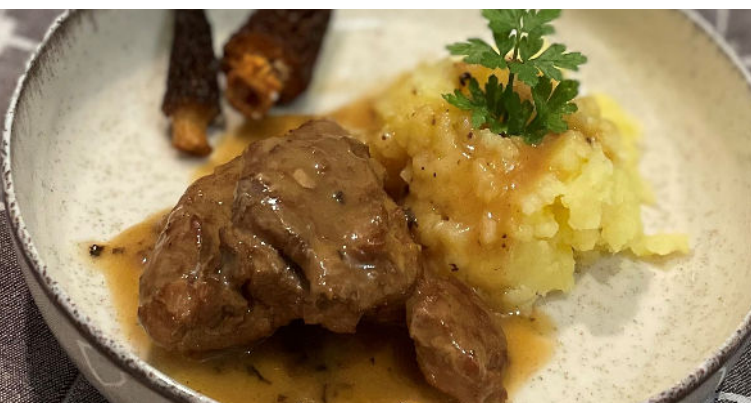
VM300 Bocal 300 g
VM750 Bocal 750 g

GARBURE DE CANARD

Un bon bouillon, des légumes, des haricots lingots et des manchons de canard confits pour une soupe très gourmande.



GAR400 Bocal 400 g
GAR800 Bocal 800 g



JOUE DE PORC CIDRE & MIEL

Le mariage harmonieux entre la tendreté de la viande et la douceur du miel crée un équilibre parfait de saveurs. Cuisiné en édition limitée.



JPC380 Boîte 380 g



EPICERIE

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.



6 CANELÉS
CAN6VP Bocal 260 g



DESSERT GOURMAND «J'EN SUIS BABA» PETITS BABAS AUX ÉCORCES 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.



2 BABAS
BABA2 Bocal 90 g
4 BABAS
BABA4 Bocal 130 g

CONFIT D'OIGNONS AU POIVRE DE TIMUT

Les notes fraîches et légèrement acidulées du poivre de Timut viennent sublimer la douceur des oignons confits. Idéal pour accompagner le foie gras, les fromages affinés ou les viandes grillées.



COT90 Bocal 90 g

TRUFFES NOIRES TUBER MELANOSPORUM



À chaque commande de truffe, des petits dépliant avec 6 recettes seront offerts et joints à votre commande.

MORCEAUX DE TRUFFE

Nos morceaux de truffe sont des truffes entières de premier choix qui ont été canifées lors du nettoyage de la truffe fraîche.



	poids net égoutté	
MTR12	Bocal	12.5 g
MTR20	Bocal	20 g

BRISURE DE TRUFFE

Idéal pour parfumer vos sauces et vos omelettes.



	poids net égoutté	
BTR12	Bocal	12.5 g

PELURE DE TRUFFE

La pelure de truffe est une fine couche externe de la truffe, généralement plus fine et plus délicate que la brisure. En plus de son goût prononcé, la pelure de truffe est plus souvent utilisée comme élément visuel pour ajouter une touche d'élégance aux plats.



	poids net égoutté	
PTR20	Bocal	20 g

TRUFFE BROSSÉE 1ER CHOIX

Truffes fraîches nettoyées et mises en conserve.



	poids net égoutté	
TR12	Bocal	12.5 g
TR20	Bocal	20 g

UN CONSEIL, NOS TARIFS, UNE COMMANDE ?

PAR TÉLÉPHONE

► 05 65 36 84 38

8H-12h / 13h-17h / vendredi 16h

PAR MAIL

► contact@sudreau.fr

LIVRAISON GRATUITE *


à partir de 500€ HT sur la France Métropolitaine
à partir de 250€ HT pour le Lot (46)

*sauf produits frais et mi-cuits qui ont des conditions spéciales (voir p.4 du catalogue)

MAISON SUDREAU - RC CAHORS B 385314752 (92B156) - SIRET 38531475200010 - FR21385314752
APE 1013A - Photos non contractuelles - Suggestions de présentation - Ne pas jeter sur la voie publique.



WWW.SUDREAU.FR

@maisonsudreau |  | 