



Pour en dévoiler toute sa saveur, ne le servez pas trop frais et de préférence avec un bon pain de campagne de farine blanche. Accompagnez-le d'un Sauternes, d'un Chassagne Montrachet, d'un Champagne ou pourquoi pas d'un vin rouge subtil que vous aurez dans votre cave.

- Foie gras d'oie entier 15,50 € les 100 g**
foie gras, sel, poivre
- Foie gras de canard entier 13,50 € les 100 g**
foie gras, sel, poivre



Le Foie Gras est présenté en bocal de verre. Les poids ne sont pas fixes car les pots contiennent, soit un lobe de foie gras entier, soit un demi lobe ou un quart de lobe.

Attention :

- **Foie gras d'oie entier**
pots disponibles de 200 g à 1000 g (à 10 ou 20 g près)
- **Foie gras de canard entier**
pots disponibles de 200 g à 700 g (à 10 ou 20 g près)

Rappel : on compte 60 g à 80 g par personne



Rien de plus simple. Retirez les morceaux de la graisse en les égouttant bien. Dans une poêle à découvert, grillez la peau quelques minutes et servez-les accompagnés de cèpes, de pommes risolées, de tomates à la provençale ou tout simplement d'une salade.

- Confit d'oie aile et cuisse 1200 g 19,50 €**
poids net égoutté 600 g
viande d'oie, graisse, sel (3,25 € les 100 g) - (5 à 6 pers.)
- Confit de canard aile et cuisse 900 g 15,00 €**
poids net égoutté 480 g
viande de canard, graisse, sel (3,13 € les 100 g) - (3 à 4 pers.)
- Gésiers d'oie confits 11,00 €**
poids net égoutté 300 g
4 gésiers d'oie, graisse, sel (3,67 € les 100 g)
- Gésiers de canard confits 11,00 €**
poids net égoutté 300 g
8 gésiers de canard, graisse, sel (3,67 € les 100 g)
- Graisse d'oie ou de canard 700 g 5,00 €**
graisse d'oie ou de canard (0,71 € les 100 g)



Vous les réchaufferez à feu très doux, dans une cocotte à fond épais. Pour servir, placez les morceaux au centre du plat, nappés de leur sauce, entourés de pommes vapeur masquées de persil ou de riz, de pâtes fraîches selon votre préférence.

- Daube d'oie 1100 g 26,50 €**
50 % ailes et cuisses d'oie, marinade (armagnac, huile d'olive, oignons, carottes), vin (Côtes de Gascogne), thym, ail, farine de blé, amidon de maïs, sang, sel, poivre (2,41 € les 100 g) - (4 pers.)
- Daube d'oie 600 g 14,00 €**
50 % ailes et cuisses d'oie, marinade (armagnac, huile d'olive, oignons, carottes), vin (Côtes de Gascogne), thym, ail, farine de blé, amidon de maïs, sang, sel, poivre (2,33 € les 100 g) - (2 pers.)
- Canard aux Olives 1300 g 26,00 €**
4 cuisses de canard, vin (Côtes de Gascogne), olives 7 %, champignons 10 %, oignons, farine de blé, amidon de maïs, laurier, sel, poivre (2 € les 100 g) - (4 pers.)
- Canard aux Olives 600 g 13,50 €**
2 cuisses de canard, vin (Côtes de Gascogne), olives 7 %, champignons 10 %, oignons, farine de blé, amidon de maïs, laurier, sel, poivre (2,25 € les 100 g) - (2 pers.)



Composé de haricots Tarbais, de saucisses de Toulouse, et de manchons de canard confits, il se réchauffe au four traditionnel, dans une terrine fermée 15 à 20 minutes.

- Cassoulet tradition aux manchons de canard confits 1 kg 16,00 €**

haricots tarbais 500 g, 2 manchons de canard confits 180 g, charcuterie (saucisse 140 g, ventrèche et couenne), jus cuisiné (tomate, céleri, carottes, oignons, persil, ail, thym, laurier, bouillon de volaille), sel, poivre. (1,60 € les 100 g) - (2 pers.)



Elle se met vingt quatre heures au réfrigérateur. Retirez-la du pot et présentez-la, une demi-heure avant de servir, pour qu'elle se réchauffe un peu. Cela permettra au foie gras d'exhaler tout son parfum.

- Terrine au Foie Gras de canard 350 g 17,00 €**
33 % foie gras, 33 % magret de canard,
33 % farce (viande de canard, oeuf, mie de pain, sel, poivre)
(4,85 € les 100 g)



Grandes ou petites, elles se mettent vingt quatre heures au réfrigérateur avant de servir. La présentation n'en sera que meilleure. Servez-les en entrée ou en plat principal, accompagnées d'une bonne salade composée.

- Galantine de canard 800 g 20,00 €**
magret, viande de canard, oeuf, mie de pain,
ail, oignon, persil, sel, poivre
(2,50 € les 100 g)
- Galantine de canard 400 g 11,50 €**
magret, viande de canard, oeuf, mie de pain,
ail, oignon, persil, sel, poivre
(2,87 € les 100 g)



- Fritons d'oie 150 g 4,00 €**
viande et graisse d'oie, muscade,
sel, poivre (2,67 € les 100 g)
- Fritons de canard 150 g 4,00 €**
viande et graisse de canard, muscade,
sel, poivre (2,67 € les 100 g)

- Pâté d'oie à l'Armagnac 250 g 7,00 €**
viande d'oie, oeuf, armagnac 1%, ail, sel, poivre
(2,80 € les 100 g)

- Pâté de canard à l'Armagnac 250 g 6,50 €**
viande de canard, oeuf, armagnac 1%, ail, sel, poivre
(2,60 € les 100 g)

- Rillettes d'oie 250 g 7,50 €**
viande et graisse d'oie, graisse de porc, sel, poivre
(3 € les 100 g)

- Rillettes de canard 250 g 7,00 €**
viande et graisse de canard, graisse de porc, sel, poivre
(2,80 € les 100 g)



Il se sert froid accompagné d'une salade. Vous saurez l'apprécier en périodes estivales.

- Demi-Canard froid aile et cuisse 800 g 14,00 €**
poids net égoutté 500 g
aile et cuisse de canard, sel, poivre
(1,75 € les 100 g) - (3 à 4 pers.)

Bon de Commande

tarifs valables jusqu'au 31/08/2017



Nom :
Prénom :
Adresse :

Code Postal : Ville :

Tél : Port :

Email :

Date souhaitée de livraison :

Date de commande :

Produits	Quantités	Prix Unit	Prix Total

S/Total

Port

TOTAL

Attention :

- **Foie gras d'oie entier**
pots disponibles de 200 g à 1000 g (à 10 ou 20 g près)
- **Foie gras de canard entier**
pots disponibles de 200 g à 700 g (à 10 ou 20 g près)

Rappel : on compte 60 g à 80 g par personne

Règlement à la commande

Participation aux frais de port :

- * Colis inférieur à 150 € = 14 €
- * Colis de 150 € à 300 € = 21 €
- * Colis de 300 € à 450 € = 25 €
- * Colis supérieur à 450 € = Port Gratuit



- Conditions générales de vente par correspondance

- ✓ Vente dans la limite des stocks disponibles.
- ✓ Les marchandises voyagent sous la responsabilité des transporteurs.
- ✓ Systématiquement, mettre des réserves sur tous les colis non ouverts à la réception en présence du transporteur.
- ✓ Mode de règlement : par chèque à la commande.
- ✓ Prix valables pour la France métropolitaine.
- ✓ Nos prix s'entendent TTC départ du Domaine.



Région Bordelaise

Sur les marchés en matinée

Gradignan

Samedi 1^{er} Octobre 2016
 Samedi 5 Novembre 2016
 Samedi 12 Novembre 2016
 Samedi 19 Novembre 2016
 Samedi 26 Novembre 2016
 Samedi 3 Décembre 2016
 Samedi 10 Décembre 2016
 Samedi 17 Décembre 2016
 Samedi 4 Février 2017
 Samedi 4 Mars 2017
 Samedi 1^{er} Avril 2017
 Samedi 6 Mai 2017
 Samedi 3 Juin 2017

Pessac

Dimanche 13 Novembre 2016
 Dimanche 20 Novembre 2016
 Dimanche 27 Novembre 2016
 Dimanche 4 Décembre 2016
 Dimanche 11 Décembre 2016
 Dimanche 18 Décembre 2016
 Dimanche 5 Février 2017
 Dimanche 5 Mars 2017



Région Toulonnaise

Sur le marché de Sanary sur Mer

Vendredi 23 Septembre 2016
 Samedi 24 Septembre 2016
 Dimanche 25 Septembre 2016

Vendredi 7 Avril 2017
 Samedi 8 Avril 2017
 Dimanche 9 Avril 2017

Vendredi 28 Octobre 2016
 Samedi 29 Octobre 2016
 Dimanche 30 Octobre 2016

Jeudi 25 Mai 2017
 Vendredi 26 Mai 2017
 Samedi 27 Mai 2017

Vendredi 2 Décembre 2016
 Samedi 3 Décembre 2016
 Dimanche 4 Décembre 2016



Dans le Gers

- Au **Domaine de Moïse** à Riguepeu sur rendez-vous au 05 62 06 42 17
- A la jardinerie **France Rurale** à Vic-Fezensac
- A **L'inattendu** à Bassoues
- A la **Foire aux Oies** à Riguepeu le 23 Octobre 2017
- Au **Moulin** à Riguepeu
- A la **Taverne de d'Artagnan** à Lupiac



Région Parisienne

Sur les marchés en matinée

Chatou

Samedi 19 Novembre 2016
 Samedi 17 Décembre 2016
 Samedi 25 Mars 2017

Garches

Samedi 12 et 26 Novembre 2016
 Mercredi 14 Décembre 2016
 Samedi 18 Mars 2017

La Garenne Colombes

Dimanche 6 Novembre 2016
 Dimanche 11 Décembre 2016
 Dimanche 19 Mars 2017

Maisons Laffitte

Samedi 12 Novembre 2016
 Samedi 26 Novembre 2016
 Mercredi 14 Décembre 2016
 Samedi 25 Mars 2017

Marly Le Roi

Dimanche 13 et 27 Novembre 2016
 Vendredi 25 Novembre 2016
 Vendredi 16 Décembre 2016
 Dimanche 18 Décembre 2016
 Vendredi 17 Mars 2017
 Dimanche 26 Mars 2017

Rueil Malmaison

Samedi 19 Novembre 2016
 Samedi 10 Décembre 2016
 Samedi 18 Mars 2017

Tél région parisienne le soir
 01 39 58 23 04

Expédition toute l'Année



Perchée sur une des nombreuses collines du Gers, coeur de la Gascogne, notre vieille demeure appartenait jadis aux archevêques d'Auch. Le goût de ces hommes d'Eglise pour la

bonne chère ne faisant aucun doute, le Domaine de Moïse était déjà imprégné par les vieilles recettes. Et quand Claudine et Raymond décidèrent de perpétuer la tradition... Moïse donna le meilleur de son terroir afin qu'ils puissent élever et gaver les oies et les canards, suivant les vieilles méthodes, seules garantes d'une production de Foie Gras et de Confits de qualité.

Aujourd'hui Claudine, Raymond, Véronique et Hélène leurs filles, sont là, sur les marchés ou à Moïse, pour vous faire partager les saveurs d'antan...



Claudine THIEUX

Domaine de Moïse
 32320 Riguepeu



Tél : 05 62 06 42 17

claudinethieux@wanadoo.fr
 www.claudinthieux.com