

— ARTISAN  CONSERVEUR —

GROLIÈRE

EXHAUSTEUR DE PLAISIRS

Maison fondée en 1960



MÉDAILLES
depuis 25 ans

— COLLECTION 2023-2024 —



FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT DU SUD-OUEST

Foie Gras de Canard (origine Sud-Ouest), sel, sucre, poivre.



Parts	Poids net	Prix au 100g	Nbre	Prix unitaire	Total
2-3	120g	18,75 €	22,50 €
4-5	180g	18,31 €	32,95 €
6-7	300g*	17,17 €	51,50 €
8-10	400g	16,99 €	67,95 €

*Boite ou bocal (indiquez votre choix)

FOIE GRAS D'OIE MI-CUIT DU PÉRIGORD

Foie Gras d'Oie (origine Périgord), sel, poivre, sucre.



Parts	Poids net	Prix au 100g	Nbre	Prix unitaire	Total
2-3	120g	23,96 €	28,75 €
4-5	180g	23,47 €	42,25 €
6-7	300g*	22,50 €	67,50 €
8-10	400g	20,63 €	82,50 €

*Boite ou bocal (indiquez votre choix)

BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT

Foie Gras de Canard reconstitué, eau, sel, sucre, poivre.

Parts	Poids net	Prix au 100g	Nbre	Prix unitaire	Total
2-3	120g	14,17 €	17,00 €
4-5	180g	14,17 €	25,50 €
6-7	300g	13,98 €	41,95 €
8-10	400g	13,24 €	52,95 €

FIGES FOURRÉES AU FOIE DE CANARD MI-CUIT ET PINEAU

Figes sèches 40%, Bloc de Foie Gras de Canard (origine France) 30%, Pineau des Charentes 25%, sel, sucre, poivre, sulfites.

Parts	Poids net	Prix au 100g	Nbre	Prix unitaire	Total
4	140g	11,07 €	15,50 €



Photo non contractuelle



Photo non contractuelle

MARBRÉ DE FOIE ET CONFIT DE CANARD MI-CUIT

Une mosaïque de Foie Gras et de confit de canard. Un délice !

Foie Gras de Canard 50%, Confit de Canard haché 48%, sel, sucre, poivre.



Parts	Poids net	Prix au 100g	Nbre	Prix unitaire	Total
2-3	120g	10,79 €	12,95 €

SPECIALITÉ AU FOIE GRAS D'OIE ET FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT

Le bonheur des gourmets : Foie Gras d'Oie 49%, Foie Gras de Canard 49%, sel, sucre, poivre.



Parts	Poids net	Prix au 100g	Nbre	Prix unitaire	Total
2-3	120g	20,79 €	24,95 €

SPECIALITÉ AU FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT ET CRÈME DE MARRONS

Oncieux et subtile : Foie Gras de Canard 90%, crème de marrons 9% (châtaignes, sucre, morceaux de marrons glacés, eau, sirop de glucose, arôme naturel de vanille), sel, poivre.



Parts	Poids net	Prix au 100g	Nbre	Prix unitaire	Total
2-3	120g	16,63 €	19,95 €

Nos mi-cuits doivent être conservés entre +1°C et +3°C, 6 mois maximum. Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer dans un délai de 2 jours.

Nos Foies Gras sont d'origine France. Nos Foies Gras Mi-cuits et en conserves ont été plusieurs fois médaillés au Concours Agricole.

CRÈME BRÛLÉE AU FOIE DE CANARD

Foie gras de canard 50%, crème fraîche, **jaune d'œuf**, jus de truffe, sel, sucre, poivre.

Parts	Poids net	Prix au 100g	Nbre	Prix unitaire	Total
1	50g	13,90€	6,95€
3	lot de 3	10,63€	15,95€

FOIE GRAS DE CANARD AU SEL DE GUÉRANDE

Foie gras de canard, sel de Guérande 2,9%, sucre, poivre.

Parts	Poids net	Prix au 100g	Nbre	Prix unitaire	Total
4-5	200g	17,48€	34,95€

FOIE GRAS DE CANARD AU SEL DE GUÉRANDE ET AU PINEAU

Foie gras de canard 70%, gelée 28% (composée de Pineau des Charentes, **gélatine de porc**), sel de Guérande 1,6%, sucre, poivre.

Parts	Poids net	Prix au 100g	Nbre	Prix unitaire	Total
4-5	200g	17,48€	34,95€

MAGRET SÉCHÉ FOURRÉ AU FOIE DE CANARD

Magret de canard 67,9%, foie gras de canard 30%, sel, poivre.

Conservation : 1 mois à +2°C.

Poids net	Prix au 100g	Nbre	Prix unitaire	Total
200g (+/- 25g)	8,98€	17,95€

MAGRET SÉCHÉ

Magret de canard, sel, sucre, poivre. Conservation : 3 mois à +3°C.

Poids net	Prix au 100g	Nbre	Prix unitaire	Total
250g (+/- 25g)	5,56€	13,90€

RILLETTES DE TRUITE FUMÉE

Chair de truite, truite fumée arc en ciel (*Oncorhynchus Mykiss*) 25% (origine UE), fumée au bois de hêtre, **crème fraîche**, huile d'olive, citron, sel, aneth, **gélatine de porc**, poivre.

Parts	Poids net	Prix au 100g	Nbre	Prix unitaire	Total
2-3	80g	7,25€	5,80€

BEURRE DE TRUITE FUMÉE

Beurre 30%, truite fumée arc en ciel (*Oncorhynchus Mykiss*) 29% (origine UE), fumée au bois de hêtre, eau, **amidon de maïs**, **lactoprotéines**, citron, sel, poivre.

Parts	Poids net	Prix au 100g	Nbre	Prix unitaire	Total
2-3	80g	7,25€	5,80€



NOS TRUFFES

TRUFFES BROSSÉES EXTRA

Truffes (*tuber melanosporum*) 100%, jus de truffe, sel.

Poids net	Prix au 100g	Nbre	Prix unitaire	Total
15g*	212,00€	26,50€
30g*	195,00€	48,75€

MORCEAUX DE TRUFFES

Morceaux de truffes (*tuber melanosporum*) 100%, jus de truffe, sel.

Poids net	Prix au 100g	Nbre	Prix unitaire	Total
15g*	175,96€	22,00€
30g*	169,39€	42,35€

PELURES DE TRUFFES

Pelures de truffes (*tuber melanosporum*) 100%, jus de truffe, sel.

Poids net	Prix au 100g	Nbre	Prix unitaire	Total
15g*	135,20€	16,90€
30g*	123,80€	30,95€

JUS DE TRUFFES

Jus de truffes (*tuber melanosporum*) 100%, jus de truffe, sel.

Poids net	Prix au 100g	Nbre	Prix unitaire	Total
50g	31,90€	15,95€

* Poids net (avec jus de cuisson)



CRÈME BRÛLÉE

Une entrée originale : enlever le couvercle, passer au grill du four 4 à 5 minutes, servir aussitôt dans son bocal.

FOIE GRAS AU SEL DE GUÉRANDE

Dès réception : conserver à +2°C et consommer dans les 24 heures, ou congeler immédiatement.



Photo non contractuelle

FOIE GRAS DE CANARD AU SEL DE GUÉRANDE ET AU PINEAU

Un mélange sucré / salé relevé par la subtilité de la gelée de Pineau des Charentes.



Photo non contractuelle

NOS FOIES GRAS ENTIER AU NATUREL & TRUFFÉS

Nous vous les conseillons. Nos Foies Gras Entiers ont été plusieurs fois médaillés au Concours Agricole Paris ainsi qu'au Concours Palmes d'Or du Périgord. Le Foie Gras d'Oie est réputé pour sa finesse alors que le Canard est plus corsé. Ils sont issus d'un Foie Gras du Périgord de grande qualité, cuisiné au naturel selon la tradition. *Ils feront le bonheur des gourmets.*

Le Foie Gras Entier :
Morceau d'un seul foie gras, salé, poivré et mis en bocal tel quel.
C'est la forme la plus simple.



Photo non contractuelle

FOIE GRAS D'OIE ENTIER DU PÉRIGORD

Foie Gras d'Oie (origine Périgord), sel, sucre, poivre.

Parts	Poids net	Prix au 100g	Nbre	Prix unitaire	Total
1-2	70g	24,21 €	16,95 €
2-3	120g*	23,96 €	28,75 €
4-5	180g*	23,47 €	42,25 €
6-7	300g	22,50 €	67,50 €
8-10	400g	20,63 €	82,50 €

*Boîte ou bocal (indiquez votre choix)



FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU PÉRIGORD

Foie Gras de Canard (origine Périgord), sel, sucre, poivre.

Parts	Poids net	Prix au 100g	Nbre	Prix unitaire	Total
1-2	70g	18,93 €	13,25 €
2-3	120g*	18,75 €	22,50 €
4-5	180g*	18,31 €	32,95 €
6-7	300g	17,17 €	51,50 €
8-10	400g	16,99 €	67,95 €

*Boîte ou bocal (indiquez votre choix)



FOIE GRAS D'OIE ENTIER TRUFFÉ DU PÉRIGORD

Foie Gras d'Oie (origine Périgord), truffes 3%, sel, sucre, poivre.

Parts	Poids net	Prix au 100g	Nbre	Prix unitaire	Total
1-2	65g	28,15 €	18,30 €
2-3	120g	27,92 €	33,50 €
4-5	180g	27,38 €	49,30 €
8-10	400g	24,99 €	99,95 €



FOIE GRAS DE CANARD ENTIER TRUFFÉ DU PÉRIGORD

Foie Gras de Canard (origine Périgord), truffes 3%, sel, sucre, poivre.

Parts	Poids net	Prix au 100g	Nbre	Prix unitaire	Total
1-2	65g	21,23 €	13,80 €
2-3	120g	20,79 €	24,95 €
4-5	180g	20,53 €	36,95 €
8-10	400g	18,74 €	74,95 €



DLUO 4 ans. Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer dans un délai de 2 jours.

NOS BLOCS RECONSTITUÉS EN CONSERVES

Composé de foies gras malaxés sous vide par des moyens mécaniques, cette formule permet d'obtenir une présentation homogène et garantie sans graisse apparente.



Photo non contractuelle



BLOC DE FOIE GRAS D'OIE DU PÉRIGORD

Foie Gras d'Oie reconstitué (origine Périgord), eau, sel, sucre, poivre.



Parts	Poids net	Prix au 100g	Nbre	Prix unitaire	Total
1-2	65 g	16,85 €	10,95 €
2-3	130 g	16,77 €	21,80 €
4-5	190 g	15,76 €	29,95 €

BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD

Foie Gras de Canard reconstitué (origine France), eau, sel, sucre, poivre.

Parts	Poids net	Prix au 100g	Nbre	Prix unitaire	Total
1-2	65 g	12,23 €	7,95 €
2-3	130 g	12,12 €	15,75 €
4-5	190 g	11,97 €	22,75 €
6-7	300 g	11,65 €	34,95 €
8-10	400 g	11,38 €	45,50 €

Le Foie Gras Entier Truffé :
Le parfum unique de la truffe *Tubermélanosporum* dite du Périgord sublime l'arôme de notre Foie Gras d'oie ou de Canard entier cuisiné au naturel (sans colorants ni conservateurs).

À découvrir absolument.

Photo non contractuelle



Photo non contractuelle

NOS MOUSSES DE FOIE GRAS



Photo non contractuelle

MOUSSE DE FOIE DE CANARD (11 boîtes pour 10)

Foie Gras de Canard 50% (origine France), œufs (origine France), féculé de pomme de terre, sel, Cognac, sucre, poivre.

Parts	Poids net	Prix au 100g	Nbre	Prix unitaire	Total
1-2	65g	7,61 €	4,95 €

NOS PÂTÉS DE FOIE GRAS

PÂTÉ DE FOIE DE CANARD PARFUMÉ AU JUS DE TRUFFE

Bloc de foie gras de canard avec morceaux 50% (origine France), viande de porc (origine France), œufs (origine France), sel, jus de truffe (tuber melanosporum) 1%, Cognac, gélatine de porc, poivre, sucre.

Parts	Poids net	Prix au 100g	Nbre	Prix unitaire	Total
2-3	130g	8,79 €	11,45 €

PÂTÉ DE FOIE DE CANARD TRUFFÉ 1%

Bloc de foie gras de canard avec morceaux 50% (origine France), viande de porc (origine France), œufs (origine France), sel, truffe (tuber melanosporum) 1%, Cognac, gélatine de porc, poivre, sucre.

Parts	Poids net	Prix au 100g	Nbre	Prix unitaire	Total
2-3	130g	10,96 €	14,25 €

PÂTÉ DE FOIE D'OIE TRUFFÉ 1%

Bloc de foie gras d'oie avec morceaux 50% (origine Périgord), viande de porc (origine France), œufs (origine France), sel, truffe (tuber melanosporum) 1%, Cognac, gélatine de porc, poivre, sucre.

Parts	Poids net	Prix au 100g	Nbre	Prix unitaire	Total
2-3	130g	12,69 €	16,50 €



NOS MAGRETS & CAILLES AU FOIE GRAS

MAGRET FOURRÉ AU FOIE DE CANARD (25% foie gras)

Magret de canard 73% (origine France), bloc de foie gras de canard 25% (origine France), gélatine de porc, sel, poivre, sucre.

Parts	Poids net	Prix au 100g	Nbre	Prix unitaire	Total
3-4	190g	7,87 €	14,95 €

CAILLE AU FOIE DE CANARD (20% foie gras)

Caille désossée (origine France), bloc de foie gras de canard 20%, Cognac, sel, gélatine de porc, poivre, sucre.

Parts	Poids net	Prix au 100g	Nbre	Prix unitaire	Total
2	130g	8,27 €	10,75 €



PÂTÉ AU FOIE DE CANARD "LE DÉLICE"

Viande de porc (origine France) enrobant 25% de bloc de foie gras de canard avec morceaux, œufs (origine France), sel, Cognac, gélatine de porc, poivre, sucre.

Parts	Poids net	Prix au 100g	Nbre	Prix unitaire	Total
2-3	130g	6,38 €	8,30 €

TERRINE DE MAMIE

Viande de porc (origine France) enrobant 17% de bloc de foie gras de canard, œufs (origine France), sel, Cognac, gélatine de porc, poivre, sucre.

Parts	Poids net	Prix au 100g	Nbre	Prix unitaire	Total
2-3	130g	5,00 €	6,50 €

BALLOTINE DE DINDE

Viande de dinde 45% (origine France), viande de porc (origine France), bloc de foie gras d'oie du Périgord 10%, œufs (origine France), sel, Cognac, truffe (tuber melanosporum) 1%, gélatine de porc, poivre, sucre. Un suprême filet de dinde, une fine farce, un lit de truffe, un bloc de foie gras d'oie.

Parts	Poids net	Prix au 100g	Nbre	Prix unitaire	Total
4-5	190g	9,45 €	17,95 €



Photo non contractuelle

NOS AUTRES PÂTÉS



Photo non contractuelle

PÂTÉ "LE BUGUOIS"

Viande de porc 60% (origine France), chutes de foie de canard 20%, œufs (origine France), Cognac, sel, **gélatine de porc**, poivre, sucre.

Partis	Poids net	Prix au 100g	Nbre	Prix unitaire	Total
2-3	130g	3,04€	3,95€

RILLETES DE CANARD (11 boîtes pour 10)

Viande de canard 98% (origine France), sel poivre.

Partis	Poids net	Prix au 100g	Nbre	Prix unitaire	Total
2-3	130g	3,85€	5,00€
3-4	180g*	4,16€	7,50€

* Bocal

RILLETES AU FOIE DE CANARD (11 boîtes pour 10)

Viande de canard 73% (origine France), foie gras de canard 25%, sel, poivre.

Partis	Poids net	Prix au 100g	Nbre	Prix unitaire	Total
2-3	130g	6,08€	7,90€

RILLETES D'OIE (11 boîtes pour 10)

Viande d'oie 98% (origine France), sel poivre.

Partis	Poids net	Prix au 100g	Nbre	Prix unitaire	Total
3-4	180g*	4,41€	7,95€

* Bocal

PÂTÉ DE LAPIN

Viande de lapin 50% (origine France), viande de porc (origine France), œufs (origine France), Cognac, sel, **gélatine de porc**, poivre.

Partis	Poids net	Prix au 100g	Nbre	Prix unitaire	Total
2-3	130g	3,92€	5,10€

NOS ACCOMPAGNEMENTS

Condiments aigre-doux - 4-5 parts par bocal

CHUTNEY DE FIGUES

Figues 50%, sucre, vin rouge, vinaigre, épices, **sulfites**.

Poids net	Prix au 100g	Nbre	Prix unitaire	Total
100g	5,60€	5,60€
Lot de 3	5,00€	15,00€

CHUTNEY DE FIGUES AU CHOCOLAT

Figues 45%, sucre, vin rouge, vinaigre, épices, chocolat 1%, **sulfites**.

Traces possibles de fruits à coque, **gluten**, **lait**.

Poids net	Prix au 100g	Nbre	Prix unitaire	Total
100g	6,20€	6,20€
Lot de 3	5,65€	16,95€

CHUTNEY DE PRUNEAUX

Pruneaux 50%, sucre, vin rouge, vinaigre, épices, **sulfites**.

Poids net	Prix au 100g	Nbre	Prix unitaire	Total
100g	5,60€	5,60€
Lot de 3	5,00€	15,00€

CONFIT D'OIGNON AU CHOCOLAT

Oignons 30%, vin rouge, vinaigre, sucre, matière grasse, chocolat 1%, sel, épices, **sulfites**.

Traces possibles de fruits à coque, **gluten**, **lait**.

Poids net	Prix au 100g	Nbre	Prix unitaire	Total
100g	6,30€	6,30€

CONFIT D'OIGNON AU MIEL

Oignons 30%, vin rouge, vinaigre, sucre, matière grasse, miel 3%, sel, épices, **sulfites**.

Poids net	Prix au 100g	Nbre	Prix unitaire	Total
100g	5,90€	5,90€

FIGUES ENTIÈRES CONFITES

Figues 50%, sucre.

Poids net	Prix au 100g	Nbre	Prix unitaire	Total
200g	3,75€	7,50€

À DÉGUSTER

NOS TERRINES

TERRINE CAMPAGNARDE

Foie de porc 25%, viande de porc (origine France), viande de canard (origine France), **lait** (origine France), **œufs** (origine France), Cognac, sel, **gélatine de porc**, sucre, poivre.

Partis	Poids net	Prix au 100g	Nbre	Prix unitaire	Total
2-3	130g	3,04€	3,95€

TERRINE DE CANARD AU COINTREAU

Viande de canard 47% (origine France), foie de porc, **lait** (origine France), **œufs** (origine France), Cointreau 2%, sel, **gélatine de porc**, sucre, poivre.

Partis	Poids net	Prix au 100g	Nbre	Prix unitaire	Total
3-4	130g	3,19€	4,15€

TERRINE DE CANARD AU SAUTERNES AOC

Viande de canard 47% (origine France), foie de porc, **lait** (origine France), **œufs** (origine France), Sauternes AOC 2%, sel, **gélatine de porc**, sucre, poivre, **sulfites**.

Partis	Poids net	Prix au 100g	Nbre	Prix unitaire	Total
3-4	130g	3,19€	4,15€

CRÈME DE CANARD AU MONBAZILLAC

Viande canard 40% (origine France), foie de volaille, **lait** (origine France), **œufs** (origine France), **fécule de pomme de terre**, Monbazillac AOC 3%, **lactoprotéine**, sel, sucre, poivre, **sulfites**.

Partis	Poids net	Prix au 100g	Nbre	Prix unitaire	Total
3-4	130g	3,19€	4,15€

CRÈME DE CANARD AU MONBAZILLAC & AUX CHÂTAIGNES

Viande de canard 33% (origine France), foie de volaille, châtaignes 16%, **lait** (origine France), **œufs** (origine France), **fécule de pomme de terre**, Monbazillac AOC 3%, **lactoprotéine**, sel, sucre, poivre, **sulfites**.

Partis	Poids net	Prix au 100g	Nbre	Prix unitaire	Total
3-4	130g	3,46€	4,50€

TERRINE AUX CHÂTAIGNES

Viande de porc 45% (origine France), châtaignes 16%, chutes de foie de canard 16%, **œufs** (origine France), Cognac, sel, **gélatine de porc**, poivre, sucre.

Partis	Poids net	Prix au 100g	Nbre	Prix unitaire	Total
3-4	130g	3,46€	4,50€

NOS PLATS CUISINÉS, POTAGE ET SAUCES

COU D'OIE FARCI Cou d'oie farci 60% composé de : viande de porc (origine France), foie gras d'oie 20% de la farce, peau de cou d'oie 10%, œufs (origine France), sel, Cognac, jus de truffe (*tuber melanosporum*), gélatine de porc, poivre. Graisse d'Oie (origine France) : 40%.

Parts	Poids net	Prix au 100g	Nbre	Prix unitaire	Total
3-4	200g	9,25 €	18,50 €

COU DE CANARD FARCI Cou de canard farci 60% composé de : viande de porc (origine France), foie gras de canard 20% de la farce, peau de cou de canard 10%, œufs (origine France), sel, Cognac, jus de truffe (*tuber melanosporum*), gélatine de porc, poivre. Graisse de Canard (origine France) : 40%.

Parts	Poids net	Prix au 100g	Nbre	Prix unitaire	Total
3-4	200g	7,25 €	14,50 €

GÉSÍERS D'OIE CONFITS (11 boîtes pour 10)

Gésiers 57%, graisse d'oie, sel, poivre.

Parts	Poids net	Prix au 100g	Nbre	Prix unitaire	Total
2-3	375g	3,19 €	11,95 €

GARNITURE POUR SALADE (11 btes pour 10) Émincé de gésiers d'oie aux noix et lardons. Gésiers d'oie 45%, lardons 8%, noix 3%, graisse d'oie, sel, poivre.

Parts	Poids net	Prix au 100g	Nbre	Prix unitaire	Total
4-6	400g	3,24 €	12,95 €

CONFITS DE POULE Cuisses de poule 57% (origine France), graisse de canard, sel, poivre.

Parts	Poids net	Prix au 100g	Nbre	Prix unitaire	Total
2-3	750g	1,53 €	11,50 €

CONFITS DE CANARD Cuisses de canard 57% (origine France), graisse de canard, sel, poivre.

Parts	Poids net	Prix au 100g	Nbre	Prix unitaire	Total
1 cuisse	500g	2,19 €	10,95 €
2 cuisses	750g	2,07 €	15,50 €
4 cuisses	1,25kg	1,96 €	24,50 €
6 cuisses	1,8kg	1,93 €	34,80 €

CONFITS D'OIE Cuisses d'oie 57% (origine France), graisse d'oie, sel, poivre.

Parts	Poids net	Prix au 100g	Nbre	Prix unitaire	Total
1 cuisse	750g	2,13 €	15,95 €
2 cuisses	1,2kg	1,92 €	23,95 €



Photo non contractuelle



Photo non contractuelle



Photo non contractuelle

MANCHONS DE CANARD

Manchons de canard 57% (origine France), graisse de canard, sel, poivre.

Parts	Poids net	Prix au 100g	Nbre	Prix unitaire	Total
2-3	750g	1,59 €	11,95 €

TOURAIN À L'AIL PÉRIGOURDIN (CONCENTRÉ)

Soupe à base : Bouillon de volaille, amidon modifié de maïs, graisse de canard, ail 5,5%, farine, sel, poivre.

Parts	Poids net	Prix au 100g	Nbre	Prix unitaire	Total
4-5	200g	2,80 €	5,60 €

RÔTI DE PORC CONFIT «ENCHAUD» Échine de porc 98% (origine France), ail, sel, gélatine de porc, graisse de canard, poivre.

Parts	Poids net	Prix au 100g	Nbre	Prix unitaire	Total
2-3	300g	3,50 €	10,50 €
4-5	450g	2,88 €	12,95 €

RÔTI DE POULE À LA GELÉE Viande de poule 56% (origine France), gelée (eau, Porto, gélatine de porc), sel, graisse de canard, poivre, sulfites.

Parts	Poids net	Prix au 100g	Nbre	Prix unitaire	Total
4-5	450g	3,10 €	13,95 €

CÈPES CHOIX TÊTES Têtes de cèpes 57%, eau, sel.

Parts	Poids net	Prix au 100g	Nbre	Prix unitaire	Total
Boîte	230g	7,17 €	16,50 €

CÈPES, JAMBES ET MORCEAUX

Jambes et morceaux de cèpes 57%, eau, sel.

Parts	Poids net	Prix au 100g	Nbre	Prix unitaire	Total
Boîte	230g	6,74 €	15,50 €

GIROLLES Girolles 57%, eau, sel.

Parts	Poids net	Prix au 100g	Nbre	Prix unitaire	Total
Boîte	230g	6,30 €	14,50 €

GRAISSE D'OIE OU DE CANARD Graisse d'oie ou de canard 100%.

Parts	Poids net	Prix au 100g	Nbre	Prix unitaire	Total
-	350g*	1,51 €	5,30 €

*Oie ou canard (indiquez votre choix)

CASSOULET AU CONFIT D'OIE *Haricots blancs lingots, bouillon de canard (eau, carcasse, carottes, navets, poireau, clou de girofle, oignons, concentré de tomate, graisse de canard, amidon de maïs, céleri, oeufs, sel, ail, persil, caramel, épices, sucre), cuisses d'oie (origine France) 20%, saucisse de porc (origine France) 13%, sel, plantes aromatiques, poivre.*

Parts	Poids net	Prix au 100g	Nbre	Prix unitaire	Total
3-4	1 kg	1,59 €	15,95 €

Photo non contractuelle



CASSOULET AUX MANCHONS DE CANARD *Haricots blancs lingots, bouillon de canard (eau, carcasse, carottes, navets, poireau, clou de girofle, oignons, concentré de tomate, graisse de canard, amidon de maïs, céleri, oeufs, sel, ail, persil, caramel, épices, sucre), Manchons de canard (origine France) 20%, saucisse de porc (origine France) 13%, sel, plantes aromatiques, poivre.*

Parts	Poids net	Prix au 100g	Nbre	Prix unitaire	Total
1-2	410g	1,70 €	6,95 €
2-3	820g	1,51 €	12,35 €

CHÂTAIGNES AU NATUREL (Châtaignes 100%)

Parts	Poids net	Prix au 100g	Nbre	Prix unitaire	Total
-	300g	3,67 €	11,00 €

SAUCE PÉRIGUEUX *Bouillon de canard (eau, carottes, oignons, poireaux, concentré de tomates, graisse de canard, garniture aromatique), foie gras de canard, champignons de Paris, Cognac, jus de truffe (tuber mélanosporum), amidon modifié de maïs, Porto, Madère, brisures de truffe 1% (tuber mélanosporum), sel, poivre, sulfites.*

Parts	Poids net	Prix au 100g	Nbre	Prix unitaire	Total
4	120g	5,63 €	6,75 €

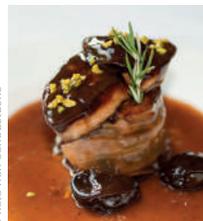
SAUCE FRAMBOISE ET FOIE GRAS *Bouillon de canard (eau, carottes, oignons, poireaux, tomates, concentré de tomate, graisse de canard, garniture aromatique), gelée de framboise 15% (jus de framboise, sucre de cannes, jus de citron, pectine), vinaigre balsamique, foie gras de canard 5%, sucre, Porto, eau de vie de framboise, amidon modifié de maïs, sel, poivre vert, sulfites.*

Parts	Poids net	Prix au 100g	Nbre	Prix unitaire	Total
4	120g	5,00 €	6,00 €

Photo non contractuelle



Photo non contractuelle



SAUCE FRAMBOISE ET CRÈME BALSAMIQUE *Bouillon de canard (eau, carottes, oignons, poireaux, tomates, concentré de tomate, graisse de canard, garniture aromatique), gelée de framboise 15% (jus de framboise, sucre de cannes, jus de citron, pectine), vinaigre balsamique 5%, sucre, Porto, eau de vie de framboise, amidon modifié de maïs, sel, poivre, sulfites.*

Parts	Poids net	Prix au 100g	Nbre	Prix unitaire	Total
4	120g	4,13 €	4,95 €

LOT DE 3 SAUCES (1 Périgueux, 1 framboise, 1 framboise & foie gras)

Parts	Poids net	Prix au 100g	Nbre	Prix	Total
12	3x120g	4,44 €	16,00 €

NOTRE SÉLECTION - VINS & APÉRITIFS RÉGIONAUX

Vins de dégustation pour connaisseurs (contient des sulfites)

	Contenance	Nbre de bouteilles	Prix unitaire	Total
Cahors AOC	750 ml	9,50 €
Pécharmant AOC	750 ml	10,50 €
Pécharmant AOC Terre Vieille	750 ml	16,90 €
Bergerac rouge AOC	750 ml	9,25 €
Monbazillac grain noble AOC	500 ml	21,95 €
Monbazillac AOC	750 ml	10,95 €
Bergerac Moelleux AOC	750 ml	8,50 €
Sauternes AOC	750 ml	21,90 €
Champagne brut (sélection maison Grolrière)	750 ml	23,50 €

Nos apéritifs régionaux

QUINQUINOIS *Vin, jus de noix vieilli 5 ans en fût de chêne, alcool, sulfites.*

Contenance	Nbre de bouteilles	Prix unitaire	Total
Bouteille 75 cl	17,95 €

RHUM NOIX VANILLE *Apéritif à base de vin. Jus de noix vertes 15%, infusion de gousses de vanille 5%, rhum 3%, alcool et vins, sulfites.*

Contenance	Nbre de bouteilles	Prix unitaire	Total
Bouteille 50 cl	17,95 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

UNE SÉLECTION DE NOS MEILLEURS ASSORTIMENTS

SÉLECTION MAISON GROLIÈRE

Prix : 193,05€
169,95 €

Nbre	Prix unitaire	Total
.....	169,95 €

- 1 Foie gras canard entier du Périgord - 120 g
- 1 Foie gras d'oie mi-cuit du Périgord - 120 g
- 1 Foie gras de canard mi-cuit - 120 g
- 1 Bloc de foie gras d'oie du Périgord - 130 g
- 1 Gésiers d'oie confits - 215 g
- 1 Chutney de figues - 100 g
- 1 Pâté de foie de canard - 130 g
- 1 Mousse de foie de canard - 65 g
- 1 Rilletes de canard - 130 g
- 1 Enchaud (rôti de porc confit) - 300 g
- 1 Rillettes au foie de canard (25% foie gras) - 130 g
- 1 Confits de canard - 750 g (2 cuisses)
- 1 Pâté " le buguois " - 130 g
- 1 Caille au foie gras - 130 g

port et emballage offerts



NOTRE SÉLECTION DE FOIE GRAS

Prix : 112,80€
99,96 €

Nbre	Prix unitaire	Total
.....	99,96 €

- 1 Foie gras d'oie mi-cuit du Périgord - 120 g
- 1 Foie gras de canard mi-cuit - 120 g
- 1 Marbré de foie & confit de canard mi-cuit 120 g
- 1 Bloc de foie gras d'oie du Périgord - 130 g
- 1 Bloc de foie gras de canard - 130 g
- 1 Terrine de Mamie - 130 g
- 1 Mousse de foie de canard - 65 g



COFFRET PRESTIGE MONBAZILLAC

Prix : 95,70€ **89,96 €**

- 1 Duo fruité à la fleur d'oranger - 200 ml
- 1 Bloc de foie gras de canard - 130 g
- 1 Bloc de foie gras d'oie Périgord - 130 g
- 1 Pâté de foie de canard - 130 g
- 1 Enchaud (rôti de porc confit) - 300 g
- 1 Caille au foie gras - 130 g
- 1 Monbazillac AOC - 75 cl

1 coffret luxe

COFFRET PRESTIGE SAUTERNES

Prix : 106,65€ **99,97 €**

- 1 Duo fruité à la fleur d'oranger - 200 ml
- 1 Bloc de foie gras de canard - 130 g
- 1 Bloc de foie gras d'oie Périgord - 130 g
- 1 Pâté de foie de canard - 130 g
- 1 Enchaud (rôti de porc confit) - 300 g
- 1 Caille au foie gras - 130 g
- 1 Sauternes AOC - 75 cl

1 coffret luxe

COFFRET PRESTIGE CHAMPAGNE

Prix : 108,25€ **99,97 €**

- 1 Duo fruité à la fleur d'oranger - 200 ml
- 1 Bloc de foie gras de canard - 130 g
- 1 Bloc de foie gras d'oie Périgord - 130 g
- 1 Pâté de foie de canard - 130 g
- 1 Enchaud (rôti de porc confit) - 300 g
- 1 Caille au foie gras - 130 g
- 1 Champagne Brut - 75 cl

1 coffret luxe



Coffret Prestige Champagne

	Nbre	Prix unitaire	Total
Prestige Monbazillac	89,96 €
Prestige Sauternes	99,97 €
Prestige Champagne	99,97 €

Étude personnalisée pour vos coffrets !
Contactez-nous :
Tél. : 05 53 07 22 64
info@foiegras-groliere.com

Commandez en un clic
www.foiegras-groliere.com

NOS COFFRETS EN PROMOTION

LES DÉLICES DU PÈRE IGORD

Prix :
64,75 €
59,95 €

- 1 Bloc de foie gras de canard - 120g
- 1 Gésiers d'oie confits - 215g
- 1 Huile arôme truffe - 4cl
- 1 Terrine de canard au sauternes - 130g
- 1 Rillettes de canard - 130g
- 1 Bergerac rouge AOC - 75 cl
- 1 Bergerac Blanc mœlleux AOC - 75 cl
- 1 corbeille**



Nbre	Prix unitaire	Total
.....	59,95 €

CORBEILLE DES SAVEURS

Prix :
40,60 €
36,95 €

- 1 Bergerac Blanc mœlleux AOC - 75 cl
- 1 Bloc de foie gras de canard - 120 g
- 1 Pâté " Le Buguois " - 130g
- 1 Terrine de canard au sauternes - 130g
- 1 Duo fruité à la fleur d'oranger - 200ml
- 1 corbeille**



Nbre	Prix unitaire	Total
.....	36,95 €

COFFRET COUP DE CŒUR

Prix :
22,25 €
20,95 €

- 1 Bloc de foie gras de canard - 70g
- 1 Crème de canard au monbazillac - 70g
- 1 Terrine de canard au sauternes - 70g
- 1 Terrine aux chataignes - 70g
- 1 corbeille**



Nbre	Prix unitaire	Total
.....	20,95 €

LES GOURMANDISES DE JEANNE

Au choix :

Prix :
77,00 €
69,95 €

- 1 Bergerac Blanc mœlleux AOC - 75 cl
- 1 Bloc de foie gras de canard - 300g
- 1 Duo fruité à la fleur d'oranger - 200ml
- 1 Bergerac rouge AOC - 75 cl
- 1 Gésiers d'oie confits - 215g
- 1 Terrine de canard au sauternes - 130g
- 1 corbeille**



OU

- 1 Bergerac Blanc mœlleux AOC - 75 cl
- 1 Bloc de foie gras de canard - 300g
- 1 Duo fruité à la fleur d'oranger - 200ml
- 1 Bergerac rouge AOC - 75 cl
- 1 Enchaud (rôti de porc confit) - 300g
- 1 Terrine de canard au sauternes - 130g
- 1 corbeille**

Nbre	Prix unitaire	Total
.....	69,95 €

Au choix :

Prix :
75,00 €
69,95 €

- 1 Bergerac Blanc mœlleux AOC - 75 cl
- 1 Foie gras canard entier Périgord - 180g
- 1 Duo fruité à la fleur d'oranger - 200ml
- 1 Bergerac rouge AOC - 75 cl
- 1 Gésiers d'oies confits - 215g
- 1 Terrine de canard au sauternes - 130g
- 1 corbeille**



OU

- 1 Bergerac Blanc mœlleux AOC - 75 cl
- 1 Foie gras canard entier Périgord - 180g
- 1 Duo fruité à la fleur d'oranger - 200ml
- 1 Bergerac rouge AOC - 75 cl
- 1 Enchaud (rôti de porc confit) - 300g
- 1 Terrine de canard au sauternes - 130g
- 1 corbeille**

Nbre	Prix unitaire	Total
.....	69,95 €

COFFRET PÉRIGOURDIN

Prix :
40,00 €
36,95 €

Au choix :

- 1 Enchaud (roti de porc confit) - 300g
- 1 Bloc de foie gras de canard - 120g
- 1 Chutney de figues - 100g
- 1 Terrine de canard au sauternes - 130g
- 1 cagette**



OU

- 1 Enchaud (roti de porc confit) - 300g
- 1 Bloc de foie gras de canard - 120g
- 1 Terrine campagnarde - 130g
- 1 Terrine de canard au sauternes - 130g
- 1 cagette**

Nbre	Prix unitaire	Total
.....	36,95 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

NOS COFFRETS GOURMANDS

BRANTÔME N°1A

1 Bloc de foie gras de canard - 120g
1 Bergerac Blanc moelleux AOC - 75 cl
1 coffret luxe

Prix :
31,75 €
29,95 €

BRANTÔME N°1C

1 Bloc de foie gras de canard - 120g
1 Sauternes AOC - 75 cl
1 coffret luxe

Prix :
45,15 €
44,95 €

BRANTÔME N°1B

1 Bloc de foie gras de canard - 120g
1 Monbazillac AOC - 75 cl
1 coffret luxe

Prix :
34,20 €
31,95 €

BRANTÔME N°1D

1 Bloc de foie gras de canard - 120g
1 Champagne brut - 75 cl
1 coffret luxe

Prix :
46,75 €
45,95 €

BRANTÔME N°2A

1 Foie gras de canard entier du Périgord - 120g
1 Bergerac Blanc moelleux AOC - 75 cl
1 coffret luxe

Prix :
38,50 €
36,95 €

BRANTÔME N°2B

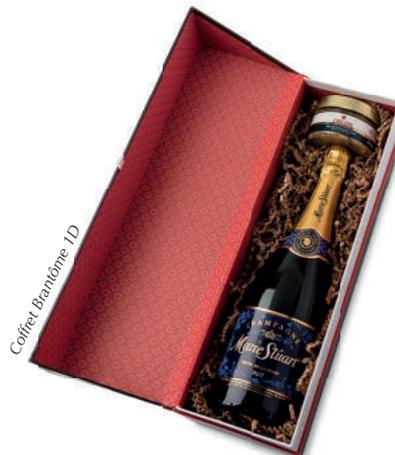
1 Foie gras de canard entier du Périgord - 120g
1 Monbazillac AOC - 75 cl
1 coffret luxe

Prix :
40,95 €
38,95 €

BRANTÔME N°2C

1 Foie gras de canard entier du Périgord - 120g
1 Champagne brut - 75 cl
1 coffret luxe

Prix :
53,50 €
49,95 €



	Nbre	Prix unitaire	Total
Brantôme N°1A	29,95 €
Brantôme N°1B	31,95 €
Brantôme N°1C	44,95 €
Brantôme N°1D	45,95 €

	Nbre	Prix unitaire	Total
Brantôme N°2A	36,95 €
Brantôme N°2B	38,95 €
Brantôme N°2C	49,95 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

COFFRET DES GOURMETS

- 1 Confits de canard - 750g (2 cuisses)
 - 1 Foie gras canard entier Périgord - 120g
 - 1 Bloc de foie gras d'oie - 130g
 - 1 Terrine de mamie - 130g
 - 1 Bergerac Blanc moelleux AOC - 75 cl
- 1 coffret luxe**

Prix :
85,30 €
79,95 €



Nbre	Prix unitaire	Total
.....	79,95 €

COFFRET PÉRIGUEUX

- 1 Pâté " Le Buguois " - 130g
 - 1 Terrine de canard au sauternes - 130g
 - 1 Terrine campagnarde - 130g
 - 1 Rillettes de canard - 130g
- 1 corbeille**

Prix :
19,80 €
18,95 €



Nbre	Prix unitaire	Total
.....	18,95 €

CAVIAR D'AQUITAINE

- Caviar « Oscière » Maison Sturia (Gironde)

Grammages et prix disponibles sur demande.

COFFRET LASCAUX MONBAZILLAC

Prix :
107,15 €
99,95 €

- 1 Bloc de foie gras de canard - 130g
 - 1 Confits de canard - 750g (2 cuisses)
 - 1 Monbazillac AOC - 75 cl
 - 1 Mousse de foie de canard - 65g
 - 1 Rillettes au foie de canard - 130g
 - 1 Gésiers d'oie confits - 215g
 - 1 Huile arôme truffe - 4 cl
 - 1 Pâté de foie de canard (50% foie gras) - 130g
 - 1 Caille au foie de canard - 130g
- 1 coffret luxe**



COFFRET LASCAUX CHAMPAGNE

Prix :
119,70 €
109,95 €

- 1 Bloc de foie gras de canard - 130g
 - 1 Confits de canard - 750g (2 cuisses)
 - 1 Champagne brut - 75 cl
 - 1 Mousse de foie de canard - 65g
 - 1 Rillettes au foie de canard - 130g
 - 1 Gésiers d'oie confits - 215g
 - 1 Huile arôme truffe - 4 cl
 - 1 Pâté de foie de canard (50% foie gras) - 130g
 - 1 Caille au foie de canard - 130g
- 1 coffret luxe**



COFFRET LASCAUX SAUTERNES

Prix :
118,10 €
109,95 €

- 1 Bloc de foie gras de canard - 130g
 - 1 Confits de canard - 750g (2 cuisses)
 - 1 Sauternes AOC - 75 cl
 - 1 Mousse de foie de canard - 65g
 - 1 Rillettes au foie de canard - 130g
 - 1 Gésiers d'oie confits - 215g
 - 1 Huile arôme truffe - 4 cl
 - 1 Pâté de foie de canard (50% foie gras) - 130g
 - 1 Caille au foie de canard - 130g
- 1 coffret luxe**



	Nbre	Prix unitaire	Total
Lascaux Monbazillac	99,95 €
Lascaux Champagne	109,95 €
Lascaux Sauternes	109,95 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

LES CADEAUX DE JEANNE

À partir de :
139 €

1 Chutney de Figues



À partir de :
350 €



1 Bloc de foie gras de canard - 130g
1 Terrine de mamie - 130g

À partir de :
800 €



1 Foie gras canard entier du Périgord - 120g
1 Foie gras d'oie entier du Périgord - 120g
1 Foie gras de canard du Périgord truffé - 130g
1 Foie gras d'oie du Périgord truffé - 130g

À partir de :
160 €

Port gratuit France métropolitaine



À partir de :
500 €



1 Bloc de foie gras d'oie du Périgord - 130g
1 Bloc de foie gras de canard - 130g
1 Rillettes au foie gras de canard - 130g

À partir de :
250 €



1 Crème brûlée au foie de canard - 50g
1 Crème de canard au Monbazillac - 130g

Offres non cumulables

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE :

1 - Identification du vendeur : Raison sociale : FOIES GRAS GROLIÈRE - SARL au capital de 150 000 € - Adresse du siège social : 82 route du Mont Saint-Jean - BP 24 - 24260 LE BUGUE - France - Tél. (+33) 05 53 07 22 64 - E-Mail : info@foiegras-groliere.com - Site Internet : www.foiegras-groliere.com - RCS : Bergerac B315 106 237 - Code APE : 1013A - TVA intracommunautaire : FR82315106237.

2 - Produits : Les photographies sont non contractuelles. Disponibilité : Les offres sont valables dans la limite des stocks disponibles. En cas de rupture de stock, Foies Gras Grolière s'engage à remplacer par un produit équivalent ou de valeur supérieure afin de ne pas retarder le traitement de la commande, sauf indication contraire du client.

3 - Commande : Toute commande signée par l'acheteur vaut engagement ferme et définitif de sa part. Elle ne peut être remise en cause que dans les cas strictement nommés dans le paragraphe « droit de rétractation » des présentes conditions générales de vente. Les commandes étant irrévocables, toute demande de modification faite par l'acheteur est soumise à l'acceptation du vendeur. Le vendeur se réserve le droit de refuser toute commande pour des motifs légitimes (et notamment en cas de litige avec l'acheteur). En cas de paiement par chèque bancaire, la commande sera traitée à réception du chèque. En cas de paiement par carte bancaire, la commande sera traitée lorsque le paiement sera validé. En cas d'échec du paiement, la commande sera annulée et le client prévenu par courrier ou par e-mail.

4 - Prix : Les prix indiqués des produits commercialisés sont présentés en Euros, toutes taxes comprises, hors frais de port et emballage. Ils sont garantis jusqu'au 31/12/2024 (sauf modifications des taux de TVA). Les frais d'envoi sont fixés sur le bon de commande. Foies Gras Grolière se réserve le droit de modifier ses prix à tout moment. Les produits commandés sont facturés selon le tarif en cours au jour de la passation de commande.

5 - Règlement : Le paiement s'effectue immédiatement par chèque libellé à l'ordre de Foies Gras Grolière et joint au bon de commande ou par carte bancaire (coordonnées notées sur le bon de commande).

6 - Livraison : Le traitement de la commande ne sera effectué qu'à compter de l'encaissement ou paiement. Foies Gras Grolière s'engage à livrer les produits commandés par le client à l'adresse indiquée par ce dernier sur le bon de commande dans un délai de 3 à 4 jours ouvrés pour une livraison standard ou le lendemain avant 13h pour une livraison en express en France métropolitaine et Corse, sauf en cas de force majeure (neige abondante, grèves, incendies, inondations, ou tous facteurs extérieurs à Foies Gras Grolière). Si le client souhaite bénéficier de deux lieux de livraison, il doit passer deux commandes avec les frais de transport liés. Si tout ou partie des adresses de livraison s'avèrent incorrectes, les coûts de transports en vigueur nécessitant une réexpédition par Foies Gras Grolière sont à la charge exclusive du client. À réception, le destinataire doit contrôler l'état des colis en présence du livreur, constater et former ses remarques précises sur le bon de transport avant de le parapher et confirmer ses réserves par lettre recommandée dans un délai de 48 heures auprès du transporteur avec une copie à Foies Gras Grolière. L'absence de réserves éteint toute réclamation. Pour les fêtes de fin d'année, Foies Gras Grolière conseille de passer commande avant mi-décembre pour un meilleur acheminement. Participation aux frais de port : 9.95 € pour toute commande < 160 €, frais de port et emballage gratuits à partir de 160 € en France Métropolitaine et Corse. Pour l'expédition de produits hors France métropolitaine, consulter Foies Gras Grolière pour estimation des frais. Les produits mi-cuits, frais, et alcools ne peuvent être envoyés dans les DROM-COM ou certains pays (consulter Foies Gras Grolière pour plus de précisions).

7 - Droit de rétractation : Conformément aux dispositions du Code de la Consommation, le consommateur dispose d'un délai de 14 jours francs pour exercer son droit de rétractation à compter de la date de réception du produit, et ce sans avoir à justifier de motifs ni à payer de pénalités, à l'exception, le cas échéant des frais de retour. Pour exercer le droit de rétractation, l'acheteur doit le notifier : Par courrier : Foies Gras Grolière - BP 24 - 24260 LE BUGUE - Par Email : info@foiegras-groliere.com - Par téléphone : 05 53 07 22 64 du lundi au vendredi. Il doit fournir la référence client et/ou la référence de commande. Les produits devront être impérativement renvoyés dans leur emballage d'origine et intacts. Le droit de rétractation ne s'applique pas sur les produits périssables (produits frais et mi-cuits). La responsabilité de l'acheteur pourrait être engagée dans le cas où le bien serait déprécié. Les produits seront à renvoyer à : Foies Gras Grolière - 82 route du Mont Saint Jean - 24260 LE BUGUE au plus tard quatorze jours après avis de rétractation. Si le produit est retourné parce que le client n'est pas satisfait : remboursement du produit uniquement, frais de retour à la charge du client. Si le produit est retourné du fait de la responsabilité de l'entreprise : remboursement du produit, des frais d'expédition et de retour.

8 - Réclamation : Les produits fabriqués par Foies Gras Grolière le sont à partir de matières premières fraîches rigoureusement sélectionnées pour leur qualité. Les produits doivent être conservés selon les préconisations faites par l'entreprise et mentionnées sur l'étiquette. Les conserves doivent être stockées à une température inférieure à 25°C et sans humidité. Les produits mi-cuits ou frais sont à conserver entre 0 et 4°C. Le client doit respecter les dates limites de consommation indiquées sur les emballages. Foies Gras Grolière ne pourra être tenu responsable du non-respect de ces mentions. Les réclamations peuvent être adressées par mail à info@foiegras-groliere.com ou par courrier à : Foies Gras Grolière - 82 Route du Mont Saint-Jean - 24260 LE BUGUE.

9 - Protection des données personnelles : Foies Gras Grolière applique le Règlement Général sur la Protection des Données (RGPD). Ce dernier peut être adressé au client par courrier sur demande. Les données transmises par les clients sont indispensables au traitement des commandes (livraison, service après-vente, etc.). Elles sont conservées à des fins de sécurité afin de respecter les obligations légales et réglementaires. Conformément à la loi informatique et liberté du 6 janvier 1978, le client dispose d'un droit d'accès, de rectification et d'opposition aux données qui le concernent. Le client peut en informer Foies Gras Grolière par courrier ou mail.

10 - Règlement des litiges : Tout litige relatif à l'application des présentes Conditions Générales de Vente et plus généralement tous litiges entre la Société Foies Gras Grolière et ses clients et fournisseurs même en cas de recours en garantie ou de pluralité des défenseurs sera de la compétence du Tribunal de Bergerac.

ARTISAN



CONSERVEUR

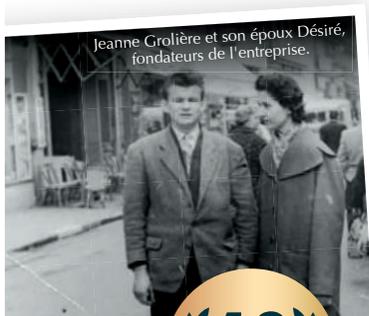
FOIES GRAS GROLIÈRE

BP 24 - 24260 LE BUGUE

Tél. : 05 53 07 22 64

info@foiegras-groliere.com

Jeanne Grolière et son époux Désiré,
fondateurs de l'entreprise.



MÉDAILLES
depuis 25 ans

FABRIQUE

(Siège social)

82 route du Mont-Saint-Jean

24260 LE BUGUE

Ouvert toute l'année

(sauf WE & jours fériés;

période du 14/07 au 31/08

ouvert le samedi)

GPS : N44° 54' 17" - E 0° 57' 6"

Visite & dégustation gratuites



BOUTIQUE

LE BUGUE

20 place Hôtel de Ville

24260 LE BUGUE

Tél. : 05 53 07 14 28

GPS : N44° 55' 5" - E 0° 55' 37"

Ouvert des rameaux au 31/12

Dégustation gratuite

BOUTIQUE

SARLAT

7 rue de la liberté

24000 SARLAT

Tél. : 05 53 28 51 84

GPS : N44° 53' 20,46" -

E 1° 13' 0,81"

Ouvert des rameaux au 31/12

Dégustation gratuite



Rejoignez-nous sur



Foie Gras Grolière

www.foiegras-groliere.com