

MAISON  
PATIGNAC



CATALOGUE

## MAISON PATIGNAC

c'est plus de 100 références  
alliant tradition et originalité

avec des recettes au  
citron confit, à l'ail noir,  
au gingembre confit ...

### NOS LABELS :



### UN PARTENARIAT DE CONFIANCE AVEC DES FOURNISSEURS LOCAUX

et le respect des matières premières,  
travaillées à la main.



### UNE MATIÈRE PREMIÈRE ORIGINE FRANCE



**DES RECETTES MOINS GRASSES**  
grâce à un processus de fabrication  
spécifique

**SANS COLORANT NI CONSERVATEUR**



**DDM LONGUE : 4 ANS**





## LES FOIES GRAS

### Entiers et Mi-Cuits

Foie gras de canard entier assaisonné à la main et cuit dans son bocal

90g : 4IFGC90

130g : 4IFGCI30

180g : 4IFGCI80

300g : 4IFGC300V\_

Lobe de foie gras de canard entier mi-cuit au poivre noir du moulin

200g : 4IFGCM1200LOBE

450g : 4IFGCM1LOBE450

Foie gras de canard entier mi-cuit

250g : 4IFGCM1250

Foie gras de canard mi-cuit à la compotée de figues

250g : 4IFGCM1F250

Foie gras de canard mi-cuit au piment d'Espelette AOC

250g : 4IFGCM1E250



Foies gras mi-cuits : DLC 6 mois

# LES FOIES GRAS



## Les Mousquetaires

D'ARTAGNAN: Le Foie Gras Légendaire

50g : 4IFGCDART50

200g : 4IFGCDART200

ARAMIS: Le Foie Gras de garde, d'un an d'âge

200g : 4IFGC200

ATHOS: Le Foie Gras à l'ail noir

50g : 4IFGBG50

200g : 4IFGBG200

PORTHOS: Le Foie Gras aux Truffes du Périgord 5%

50g : 4IFGCTRUF50

200G : 4IFGCTRUF200





## Blocs et Recettes



Bloc de foie gras de canard

65g : 4IBC70

90g : 4IBCI00B

190g : 4IBC200B

Bloc de foie gras de canard au jus de truffes noires du Périgord

90g : 4IBCT100

Cou de canard farci au foie gras

400g : 4ICOU20400

Rillettes de canard farcies au foie gras (20% foie gras de canard)

180g : 4IR20190

# PLATS CUISINÉS, CONFITS, ET PRODUITS SÉCHÉS

MAISON  
PATIGNAC



## Recettes traditionnelles

Magret de canard entier séché  
200/250g : 40MS

Saucisson de magret de canard au poivre  
du moulin  
230/240g : 40SMC

Cuisses de canard confites à la graisse  
de canard (2 membres)  
690g : 42CCC2

Gésiers de canard confits à la graisse  
de canard  
250g : 42GC250B

Manchons de canards confits à la graisse  
de canard (6/8 pièces)  
720g : 42M800B

Graisse de canard  
330g : 42G330V

Cassoulet traditionnel au confit de porc  
et à la saucisse de Toulouse  
380g : 43CTP380  
790g : 43CTP790  
1350g : 43CTPI350 - Bocal Le Parfait  
2400g : 43CTP2600

Garbure traditionnelle occitane  
au canard confit  
380g : 43G380  
790g : 43G790

Haricots blancs cuisinés à la graisse  
de canard  
380g : 43HC380  
790g : 43HC790

Saucisse de Toulouse aux lentilles vertes  
du Lauragais  
380g : 43LVP380  
790g : 43LVP790



Produits séchés : DLC 6 mois



## Canard et Volailles



Terrine du Volvestre au foie  
de canard, parfumée aux cèpes  
180g : 44TVI90

Terrine de canard  
180g : 44TCI80

Terrine de canard au magret fumé  
180g : 44MFI90

Terrine pur canard au champagne  
et au miel  
180g : 44CCMI80

Terrine de canard aux cèpes  
et au porto  
180g : 44CCI90

Terrine de canard aux morilles  
180g : 44CMI90

Terrine pur canard à l'ail noir  
180g : 44CANI80

Pâté pur canard aux pruneaux  
d'Agen et à l'armagnac  
180g : 44CPAI90

Terrine de canard aux oignons  
confits  
180g : 44CCOI80

Terrine pur canard au citron confit  
de Menton IGP  
180g : 44CCIRI80

Terrine de foie de volailles  
180g : 44FVI80

Rillettes pur canard effilochées  
à la main  
180g : 44RCI90

## Recettes au Porc

Terrine paysanne des Pyrénées au fromage de chèvre et vin de noix  
180g : 44PCNI80

Terrine campagnarde à la ciboulette  
180g : 44CCIB190

Terrine champêtre aux noix, recette ariégeoise  
180g : 44CNI90

Pâté de campagne  
120g : 44CI20B

Terrine campagnarde  
180g : 44CI90

Terrine pur porc aux cèpes  
180g : 44PPCI80

Pâté piquant au piment d'Espelette  
180g : 44PPI80V\_

Pâté pur porc à l'ail de Garonne et au gingembre  
180g : 44PPAGI80

Jambonneau traditionnel supérieur cuit dans sa gelée naturelle  
180g : 44JI90  
360g : 44J360



Terrine paysanne  
180g : 44PI80

Terrine de boudin noir  
180g : 44BOUI80

NOUVEAUTÉ

Terrine de porc aux poivrons confits  
180g : 44PPVI80

NOUVEAUTÉ

Terrine provençale aux olives  
180g : 44POI80

NOUVEAUTÉ

Rillettes pur porc effilochées à la main  
180g : 44RPI80





## Gibier



Terrine paysanne à la châtaigne et au floc de Gascogne  
180g : 44CFG190

Terrine de cerf aux airelles et à l'Armagnac  
180g : 44CERF10

Terrine de caille aux raisins  
180g : 44CRI90

Terrine de faisan aux figues et au muscat  
180g : 44FFMI90

Terrine de sanglier à la sauge et au thym  
180g : 44SST180

# LES TERRINES, PÂTÉS ET RILLETTES

MAISON  
PATIGNAC



## Gamme apéritive à partager

Terrine pur canard au champagne et au miel  
90g : 44CCM90

Terrine paysanne à la châtaigne et au floc de Gascogne  
90g : 44CFG90TO63

Pâté pur porc à l'ail de Garonne et au gingembre  
90g : 44PPAG90

Terrine champêtre aux noix, recette ariégeoise  
90g : 44CN90

Terrine de porc à la moutarde **NOUVEAUTÉ**  
90g : 44PPMV90

Terrine de faisan aux figues et au muscat  
90g : 44TFFM90TO63

Terrine de canard aux oignons confits  
90g : 44CCOI00

Terrine pur canard au citron confit de Menton IGP  
90g : 44CCITR90

Terrine pur canard à l'ail noir  
90g : 44CAN90

Terrine de porc aux poivrons confits **NOUVEAUTÉ**  
90g : 44PPV90

Terrine provençale aux olives **NOUVEAUTÉ**  
90g : 44PO90



# Bio Sans viande



## Découvrez nos tartines

**La Douce** : Artichaut, Tomates  
Séchées, Paprika  
90g : 454LADOUCE90

**La Raffinée** : Patate Douce ,  
Artichaut , Fenouil, Massala  
90g : 454RLARAFFINEE90

**L'Ingénieuse** : Poivron , Fenouil,  
Tomates Séchées, Thym  
90g : 454LINGENIEUSE90

**L'Audacieuse** : Potiron, Poivron,  
Fromage de Chèvre, Paprika  
90g : 454AUDACIEUSE90

**La Surprenante** : Potiron,  
Roquefort, Noix  
90g : 454SURPRENANTE90

**Houmous de haricots à la  
tomate**  
90g : 454HT90

**Tartinade végétale aux  
olivesvertes**  
180g : 454TVOI80

**Houmous de haricots citron  
et cumin**  
180g : 454HHCI80

**Pâté végétal à la carotte et aux  
graines de pavot**  
180g : 454VCP180

**Houmous de haricots à la  
tomate**  
180g : 454HT180

**Terrine campagnarde  
végétarienne**  
180g : 454TCV180

**Chili sin carne**  
380g : 453CHILI380

NOUVEAUTÉ



## Bio avec viande

Terrine campagnarde au sel de Guérande  
180g : 454CSGI80

Pâté de campagne au basilic  
180g : 454DBI80

Pâté de campagne aux noix,  
recette ariégeoise  
180g : 454CNI80

Pâté de foie de porc à la paysanne  
180g : 454FPPI80

Jambonneau cuit dans sa gelée  
180g : 454JI80

Terrine de canard aux figues et aux épices  
180g : 454CFEI80

Terrine de canard au gingembre confit  
180g : 454CGCI80

Terrine de canard aux cèpes et à l'armagnac  
180g : 454CCA180

Cassoulet au confit de porc  
et à la saucisse de toulouse  
350g : 453CTP350BIO

Rillettes de poulet Tandoori  
90g : 454DELICIEUSE90





## Offrir et partager



Boîte à gourmandises 4x90g  
4x90g : 4644LOT90

Boîte à gourmandises 100% canard 4x90g  
4x90g : 4641LOTS90

Sélection annuelle de 4 corbeilles



# VOUS SOUHAITEZ COMMANDER NOS PRODUITS?

## Notre équipe commerciale est à votre écoute

### EN BOUTIQUE :

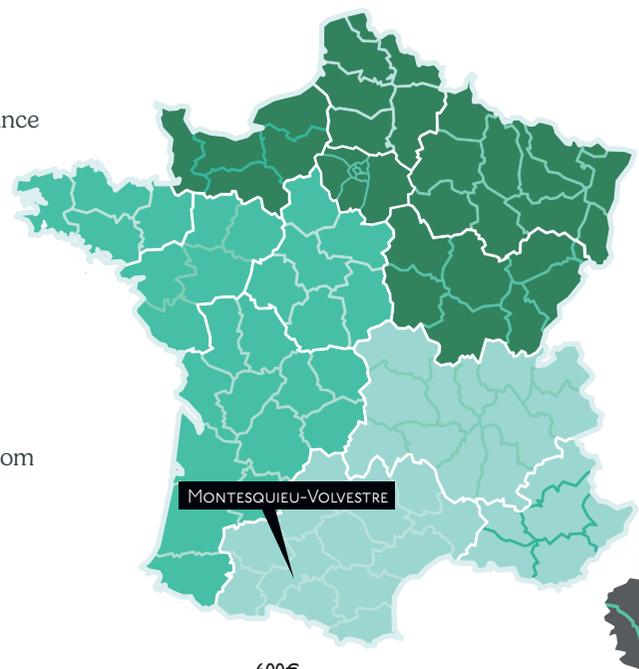
53 Route de Toulouse  
31310 Montesquieu-Volvestre, France

### EN LIGNE :

*Professionnels :*  
<https://patignac.kimayo.com>  
*Particuliers*  
[www.patignac.com](http://www.patignac.com)

TÉLÉPHONE : 05 61 90 36 08

COURRIEL : [boutique@patignac.com](mailto:boutique@patignac.com)



### FRANCO

**400€**  
Occitanie, Auvergne-Rhône-Alpes, PACA  
(hors stations de montagne)

**500€**  
Bretagne, Pays de la Loire, Nouvelle-Aquitaine  
Centre-Val-de-Loire

**600€**  
Bourgogne-Franche-Comté, Grand-Est,  
Hauts-de-France, Ile-de-France, Normandie

**600€ + 50€ Frais de port**  
Corse et stations de montagne





MAISON  
PATIGNAC

MAISON PATIGNAC - PATIGNAC.COM - 05 61 90 36 08