



Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC | Surgères

Bon de commande du Campus de l'Alimentation ENILIA-ENSMIC de Surgères

DDTM 17

La Rochelle

Mardi 02.12.25

NOM:

Pr énom :

Adresse mail:

Tel :

Merci de retourner le bon de commande par mail: atechno.surges@educagri.fr avant le 20 Novembre 2025.

Païement par chèque à l'ordre de « Régie de recettes atelier » ou carte bancaire ou espèces.

		Poids	Prix TTC	Quantité	Total
Produits laitiers (frais)					
Fromage Ronsard vache BIO*	au Kgr		22,00		
Fromage Ronsard vache fumé BIO*	au Kgr		23,50		
Fromage Ronsard de chèvre	au Kgr		25,60		
Fromage St maure	la pièce	230g	4,30		
Fromage Cabris	la pièce	170g	3,20		
Beurre doux AOP	la pièce	250g	3,80		
Beurre ½ sel AOP	la pièce	250g	3,90		
Produits de la mer (conserves)					
Rillettes de harengs fumés	la pièce	180g	4,90		
Rillettes de maquereaux fumés	la pièce	180g	4,90		
Mousseline de saumons	la pièce	190g	4,90		
Soupes de poissons	la pièce	800ml	5,50		
Produits de céréaliers					
Biscuits sablés BIO*	la pièce	400g	4,10		
Choconoisette BIO*	la pièce	300g	4,10		
Cookies BIO*	la pièce	300g	4,10		
Mill'saveurs BIO*	la pièce	200g	4,20		
Farine T55 BIO*	la pièce	1kg	2,70		
Chocolats					
Assortiment de chocolats	la pièce	150 g	6,60		
Battotins de chocolat	la pièce	125g	6,20		
Mendiants chocolat noir	la pièce	150 g	6,60		
Mendiants chocolat lait	la pièce	150 g	6,60		
Mendiants chocolat blanc	la pièce	150 g	6,60		
Nougatine enrobée chocolat noir	la pièce	150 g	6,80		
Orangette	la pièce	50 g	5,70		
Pâte de fruits	la pièce	160 g	4,70		
			TOTAL		

* certifié par ECOCERT FR-BIO-01



Domaine de la Peyrouse



Éleveur Producteur
FOIE GRAS & SPÉCIALITÉS DU PÉRIGORD

Commande en ligne

www.domainedelapeyrouse.fr

FOIES GRAS

Les Foies Gras entiers

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER



Foie gras de canard 98,4 %, sel, poivre

- Verrine 2parts 100gr • 13,90€/100gr • **Réf BFC1** 1 3 , 9.
- Verrine 4 parts 190gr • 13,16€/100gr • **Réf BFC2** 2.
- Verrine 8 parts 400gr • 11,12€/100gr • **R** 4

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER

MI-CUIT FAÇON TORCHON



Foiegrasdecandard98,4 %,sel,poivre

Conservation 12 mois au réfrigérateur.

- Sous-vide4-5parts200gr • 11,25€/100gr • **Réf FCT1** 2 2
- Sous-vide 8-10 parts 400gr • 10,75€/100gr • **R** 2

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT

Foiegrasde canard98,4%, sel,poivre

Conservation 4 mois au réfrigérateur. Emballage sous vide, terrine en porcelaine de Limoges

- 8-10 parts 400gr • 11,50€/100gr • **Réf TFG1** 4 6,00€
- 12-14 parts 600gr • 10,33€/100gr • **Réf TFG2** 6 2,00€

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT

Foiegrasdecandard98,4 %,sel,poivre

Conservation 10 mois au réfrigérateur.

- Verrine5-6parts250gr • 10,92€/100gr • **Réf EMC** ,30€

Les Blocs de Foie Gras

BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD

Foie grasdecandardreconstitué88,6%,eau10%, sel, poivre

- Boîte 3-4 parts 130gr • 7,69€/100gr • **Réf BSM2** 10,00€
- Boîte 5-6 parts 190gr • 7,63€/100gr • **Réf BSM3** 14,50€
- Boîte 8-10 parts 380gr • 7,63€/100gr • **Réf BSM4** 29,00€
- Verrine 4-5 parts 180gr • 7,77€/100gr • **Réf BBSM3** 4,00€

BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT

Foiegrasde canardreconstitué88,6%,eau10%,sel,poivre.

Conservation 12 mois au réfrigérateur.

- Boîte5-6parts190gr • 7,11€/100gr • **RéfBMC1** 0€

CONFIT D'OIGNON

Oignons88%,sucre,sel,vinaigre, graisse de canard

- Boîte130gr • 3,62€/100gr • **RéfCO** ,70€

Le saviez-vous ?

Comment déguster le foie gras ?



Le Foie gras mi-cuit doit être gardé au réfrigérateur. Le Foie gras en conserve est placé au frais (entre 2°C et 4°C) plusieurs heures, puis laissé à température ambiante environ 20 minutes avant la dégustation. Le tranchage doit se faire avec un couteau bien affûté à lame fine et lisse ou à l'aide d'une lyre, fil métallique très fin et tranchant.

Les préparations à base de Foie Gras

MAGRET DE CANARD SECHE FOURRE AU FOIE GRAS

Magret decanard 67,9 %, foie gras 30 %, sel, poivre

Conservation 3 mois 1/2 au réfrigérateur - Emballages sous-vide

• 8-10 parts 450gr mini. • **Réf MAF** 2 6,00€

COU DE CANARD FARÇI

Peau de cou 30%, foie gras decanard 30%, viande de canard, viande de porc, graisse de canard, sel, poivre

• Boîte 6-7 parts 570gr • 3,16€/100gr • **Réf CF1** 8,00€

MOUSSE DE FOIE DE CANARD

Foie gras decanard 51%, graisse decanard, lait, œufs, sel, poivre

• Boîte 2-3 parts 130gr • 3,85€/100gr • **Réf M1** 5,00€

PÂTÉ DE PÉRIGUEUX TRUFFÉ À 3%

Maigre et gras de porc 60%, lobe de foie gras decanard 35%, truffe 3%, sel, poivre

• Boîte 4-5 parts 190gr • 10,79€/100gr • **Réf PPX1** 20,50€

PATÉ AU FOIE DE CANARD

Maigre et gras de porc 58%, lobe de foie gras de canard 40%, sel, poivre

• Boîte 4-5 parts 190gr • 5,79€/100gr • **Réf PP2** 11,00€

DÉLICE DE LA PEYROUSE AU FOIE DE CANARD

Maigre et gras de porc 58%, morceaux de foie gras de canard 40%, sel, poivre

• Boîte 2-3 parts 130gr • 4,00€/100gr • **Réf DP** 5,20€

• Boîte 4-6 parts 270gr • 3,70€/100gr • **Réf DP1** 10,00€

Les rillettes & grillons

RILLETTES DE CANARD

Viande et graisse decanard 98%, sel, poivre

• Boîte 2-3 parts 130gr • 3,15€/100gr • **Réf R1** 2

..... • Boîte 4-5 parts 190gr • 2,68€/100gr • 2

..... • Boîte 6-7 parts 380gr • 2,37€/100gr • f

R3

RILLETTES DE PORC

Viande de porc 38%, poitrine de porc 38%, graisse decanard, assaisonnement

• Boîte 4-5 parts 190gr • 1,79€/100gr • **Réf RP2** 3 , 4 , 0 .. €.

GRILLONS DE CANARD

Viande et graisse decanard 92,6%, ail, sel, poivre

• Boîte 2-3 parts 130gr • 2,31€/100gr • **Réf G1** 2

..... • Boîte 4-5 parts 190gr • 2,00€/100gr • G2

..... • Boîte 6-7 parts 380gr • 1,71€/100gr • réf

G3

RILLETTES AU FOIE GRAS DE CANARD

Viande et graisse decanard 68%, foie gras decanard 30%, sel, poivre

• Boîte 4-5 parts 190gr • 4,05€/100gr • **Réf RFG** 7 , 7 .. €.



SPÉCIALITÉS

PÂTES & SALAISONS



Les pâtés

PÂTÉ DE CAMPAGNE

Gorgede porc 34%, viande de porc 29%, foie de porc 24%, échalotes rissolées, assaisonnement

• Boîte 4-5 parts 190gr • 1,97€/100gr • Réf PCA2 5€

PÂTÉ DE CAMPAGNE AUX CHATAÎGNES

Gorgede porc 33%, viande de porc 26%, foie de porc 22%, châtaignes 11%, échalotes rissolées, assaisonnement

• Boîte 4-5 parts 190gr • 2,21€/100gr • Réf PCH2 , 2 0 €

PÂTÉ DE CAMPAGNE AUX OLIVES

Gorgede porc 30%, viande de porc 26%, foie de porc 20%, olives 13%, échalotes rissolées, assaisonnement

• Boîte 4-5 parts 190gr • 2,08€/100gr • Réf PCO2 95€

PÂTÉ DE CAMPAGNE FORESTIER

Gorgede porc 33%, viande de porc 28%, foie de porc 23%, trompettes 6%, échalotes rissolées, assaisonnement

• Boîte 4-5 parts 190gr • 2,32€/100gr • Réf PCF2 4,40€

PÂTÉ DE TÊTE

Tête, pieds, queue de porc 91%, carottes, assaisonnement

• Boîte 4-5 parts 190gr • 1,53€/100gr • Réf PDT2 2,90€

Les terrines

TERRINE DE LA PEYROUSE

(Maigre de porc 40%, parure de foie gras 20%, crème fraîche, œufs, pulpe d'échalote, vin blanc, pulpe d'ail, assaisonnements)

• Boîte 3-4 parts 130gr • 2,85€/100gr • Réf TN , 70€

TERRINE DE LA PEYROUSE AUX PRUNEAUX

(Maigre de porc 38%, parure de foie gras 18%, crème fraîche, œufs, pruneaux 6%, pulpe d'échalote, vin blanc, pulpe d'ail, assaisonnements)

• Boîte 3-4 parts 130gr • 2,92€/100gr • Réf TPR , 8 0€

TERRINE DE LA PEYROUSE AUX RAISINS ET MONBAZILLAC

(Maigre de porc 38%, parure de foie gras 18%, crème fraîche, œufs, raisins secs 5,4%, pulpe d'échalote, vin de Monbazillac 2,6%, vin blanc, pulpe d'ail, assaisonnements)

• Boîte 3-4 parts 130gr • 2,92€/100gr • Réf TRM 80€

TERRINE DE LA PEYROUSE AU CONFIT D'OIGNONS

(Maigre de porc 36%, parure de foie gras 19%, crème fraîche, confit d'oignons 10%, œufs, pulpe d'échalote, vin blanc, pulpe d'ail, assaisonnements)

• Boîte 3-4 parts 130gr • 2,92€/100gr • Réf TCO ,80€

Les salaisons

JAMBON SEC DU PÉRIGORD

• Entier avec os • env. 7kg 13,50€ / kg

Entier sans os • env. 6kg 16,00€ / kg

• 1/2 jambon désossé • 2,8kg mini. 49,00€ pièce

• 1/4 jambon désossé • 1,5kg mini. 26,00€ pièce

SAUCISSON & SAUCISSE SECHE

• Saucisse sèche pur porc • 200gr mini. 6,00€ pièce

• Saucisson porc et canard • 200gr mini. 10,00€ pièce

MAGRET DE CANARD SÉCHÉ ET FUMÉ

• Magret • 200gr mini. • Réf MF 10,50€ pièce

Conservation 12 mois au réfrigérateur - Emballage sous vide

Les confits de canard

CUISSES

Viande et graisse de canard, sel, poivre

• Boîte 5 parts 1550gr • 1,52€/100gr • **Réf C5C** 50€

Contenant 5 cuisses

Réf CACB ,00€

• Verrine 2 parts 680gr • 1,76€/100gr •

GÉSÍERS

Gésiers de canard 60%, graisse de canard, sel, poivre

• Boîte 3-4 parts 380gr • 2,76€/100gr • **Réf GC1** 50€

ASSORTIMENT POUR ASSIETTE GOURMANDE

Cœurs et gésiers de canard 60%, graisse de canard, sel, poivre

• Boîte 3-4 parts 380gr • 1,97€/100gr • **Réf MS** 0€

MANCHONS

Manchons de canard, graisse de canard, sel, poivre

• Boîte 3 parts 780gr • 1,14€/100gr • **Réf MAC** ,90€

GRAISSE

Graisse de canard, sel, poivre

• Boîte 650gr • 0,77€/100gr • **Réf GRC** 5,00€

Les confits de porc

ENCHAUD DU PÉRIGORD

Longe de porc 55%, graisse de canard, assaisonnement

• Boîte 4-5 parts 780gr • 1,47€/100gr • **Réf CDP1** ,50€

JAMBONNEAU

Jarret de porc 53%, graisse de porc, assaisonnement

• Verrine 3-4 parts 380gr • 1,63€/100gr • **Réf JC1** 6,20€

Les cassoulets

CASSOULET AU CONFIT DE CANARD

Haricots blanc slingots 30%, viande de canard 20%, saucisses de Toulouse (viande de porc) 15%, eau, oignons, graisse de canard, concentré de tomates, amidon, ail, sel, poivre

• Boîte 2 parts 840gr • 1,37€/100gr • **Réf CP1** 11,50€

• Boîte 4 parts 1600gr • 1,19€/100gr • **Réf CP2** 19,00€

HARICOTS CUISINÉS

Haricots blancs slingots, eau, oignons, graisse de canard, concentré de tomates, amidon, ail, sel, poivre

• Boîte 3 parts 840gr • 0,54€/100gr • **Réf HS** ,50€



CASSOULETS & CONFITS

Nos plats cuisinés à base de viande de canard

AIGUILLETTES DE CANARD AU VINAIGRE DE FRAMBOISE

Aiguillettes de canard 50%, vinaigre de framboise 15%, eau, beurre, sucre, sirop de framboise, amidon modifié, fond brun, sel, concentré de tomates, poivre

• Verrine 3 parts 780gr • 1,92€/100gr • RéfAVF..... 5,00€

MITONNADE DE CANARD AU VIN DE BERGERAC

Manchons de canard 35%, vin de Bergerac rouge 20%, carottes, eau, fond de sauce, amidon modifié, oignons, graisse de canard, sel, poivre, thym, muscade, laurier

• Verrine 3 parts 950gr • 1,73€/100gr • RéfMC1..... 5,50€

MANCHONS DE CANARD AUX PRUNEAUX

Manchons de canard 35%, pruneaux 30%, vin blanc moelleux, eau, fond de volaille, amidon modifié, échalotes, graisse de canard, sel, poivre, thym, laurier

• Verrine 3 parts 950gr • 1,73€/100gr • RéfMP1..... 50€

Nos plats cuisinés à base de viande de porc

RAGOÛT DE PORC AUX CHATAIGNES

Viande de porc rissolée 53%, châtaignes 24%, eau, crème fraîche, amidon modifié, fond de volaille, assaisonnement

• Verrine 3 parts 780gr • 1,47€/100gr • RéfPAC1..... ,50€

MITONNADE DE PORC AUX DEUX CHAMPIGNONS

Viande de porc rissolée 42%, champignons de Paris 17%, trompettes 6%, eau, crème fraîche, amidon modifié, fond roux blanc de volaille, assaisonnement

• Verrine 3 parts 780gr • 1,47€/100gr • RéfPDC1..... ,50€

MIJOTÉ DE PORC AUX ABRICOTS

Viande de porc rissolée 35%, abricots 32%, vin blanc moelleux, eau, pommes de terre, fond brun, échalotes, assaisonnement

• Verrine 3 parts 780gr • 1,47€/100gr • RéfPAA1..... ,50€

MIJOTÉ DE PORC AUX PRUNEAUX

Viande de porc rissolée 35%, pruneaux 32%, vin blanc moelleux, eau, carottes, fond blanc, échalotes, assaisonnement

• Verrine 3 parts 780gr • 1,47€/100gr • RéfPAP1..... 1,50€

Nos sauces

SAUCE AU FOIE GRAS 30%

Bouillon de canard, foie gras de canard 30%, crème fraîche, Pineau des Charentes, farine, amidon modifié, sel, poivre

• Boîte 4 parts 190gr • 3,16€/100gr • RéfSFG..... 0€



25,50€

COFFRET DÉGUSTATION

- Bloc de foie gras de canard 180g
- Terrine de la Peyrouse 130g
- Terrine de la Peyrouse au Monbazillac 130g
- Grillons de canard 130g



33,00€

COFFRET LA PEYROUSE

- Bloc de foie gras de canard 180g
- Terrine de la Peyrouse 130g
- Terrine de la Peyrouse au Monbazillac 130g
- Terrine de la Peyrouse aux pruneaux 130g
- Rillettes de canard 130g
- Grillons de canard 130g



61,50€

COFFRET DU DOMAINE

- Foie gras de canard entier 100g
- Confit de canard 2 cuisses 680g
- Délice de la Peyrouse au foie de canard 130g
- Grillons de canard 130g
- Cou de canard farci 570g
- Gésiers de canard 380g

La commande en ligne

Notre production peut subir des fluctuations qui impactent notre stock.

Nous conseillons de passer commande dès réception du catalogue.

Nous comptons sur votre compréhension.

La disponibilité des produits est renseignée sur notre site internet :

www.domainedelapeyrouse.fr



Commandez
en ligne



GOURMANDS



Boutique
ouverte
du lundi
au vendredi
9h00 à 12h30
14h00 à 18h15



*Domaine
de la
Peyrouse*

Flashez nous !



Lycée Agricole & Agro-alimentaire de Périgueux

Av. Winston Churchill
24660 COULOUNIEIX-CHAMIER

Latitude: 45.175367 & Longitude 0.699225

Tél. : 05 53 02 62 40

Fax : 05 53 46 74 43

domainedelapeyrouse@educagri.fr

Création & impression :
DISTINGUEZ-VOUS.COM

www.domainedelapeyrouse.fr





Vos coordonnées

NOM :

PRÉNOM :

ADRESSE :

CODE POSTAL:

VILLE :

TÉLÉPHONE :

E-MAIL :

[illegible]

RÈGLEMENT PAR
CHÈQUE UNIQUEMENT
À L'ORDRE DE :

**LYCÉE AGRICOLE
DOMAINE DE
LA PEYROUSE**

**CETTE ANNÉE
JE COMMANDE
EN LIGNE**



Total de votre commande		
Frais de port	de 1 à 150€ = 12€	
	de 151 à 400€ = 16€	
	Au delà de 400€ = GRATUIT	
Montant à régler		

Bon de commande à envoyer avec votre règlement à :

DOMAINE DE LA PEYROUSE

Avenue Winston Churchill 24660
COULOUNIEIX - CHAMIER

www.domainederapeyrouse.fr



**Ce tarif annule et remplace le précédent.
Il est valable pour toute livraison en France Métropolitaine.**

EXPÉDITION

- Nos produits mi-cuits sont expédiés avec emballage spécifique sans supplément de prix.
- Tous nos prix s'entendent toutes taxes comprises.

RÈGLEMENT

- Par chèque bancaire uniquement à l'ordre de :
LycéeAgricole - DomainedelaPeyrouse

GARANTIE

- Pour sauvegarder vos droits, prière de s'assurer, lors de la livraison, de l'état des colis et refuser ces derniers si vous les trouviez endommagés.
- Toute boîte défectueuse et reconnue comme telle à la livraison sera remplacée à nos frais.
- Toute réclamation doit être formulée par écrit.
- En cas de litige, seul le tribunal de commerce de Périgueux est compétent.

FRAIS DE PORT

- Groupez vos commandes pour bénéficier du franco de port à partir de 400€ pour un ou plusieurs colis livrables à une même adresse.
- Pour toute commande : - de 1 à 150€ une participation aux frais de port et d'emballage de **12€**. - de 151€ à 400€ une participation aux frais de port et d'emballage de **16€**. - au delà de 400€ la livraison est **GRATUITE**.
- Pour toute livraison hors métropole, nous consulter.



**Voir l'ensemble des conditions générales de vente
sur notre site web : www.domainedelapeyrouse.fr**

**DE VENTE
CONDITIONS**

