



Éleveur et producteur de canards

CHEZ MORILLE



La tradition ose la convivialité



*Nous avons à coeur
de vous présenter
nos produits 100% locaux.*

*Recettes simples
et conviviales élaborées
par notre chef cuisinier
sans conservateur ni additif.*



*Fabriquées sur place
dans notre laboratoire
à la ferme de la Berthonnière.*



*Avec nos canards
élevés en plein air
sur nos 66 hectares
de prairies BIO
et nourris sans OGM.*



Éleveur et producteur de canards

CHEZ MORILLE

La tradition ose la convivialité

le coin Apéro
90 g



1 Boudin noir au miel



2 Pâté marmite au piment d'Espelette



3 Pâté pur canard

NOUVEAU



9 Pâté d'antan de canard



4 Rillettes pur canard au fromage de chèvre



7 Rillettes pur canard



6 Terrine de canard aux olives et basilic



5 Pâté de canard au magret fumé

8 Fondant de canard aux tomates confites

LES TERRINES



10 Pâté royal de canard 180 g



11 Pâté pur canard 180 g



12 Pâté pur canard 300 g



13 Rillettes pur canard 180 g



14 Rillettes pur canard 300 g

À CUISINER

15 Confit de canard 2 cuisses



16 Confit de canard 4 cuisses



17 Sauce bolognaise de canard 390 g

FOIES GRAS DE CANARD ENTIER



18 Foie gras 120 g

19 Foie gras 180 g

20 Foie gras 300 g

BLOCS DE FOIE GRAS DE CANARD



21 Bloc 90 g

22 Bloc 190 g

LES ACCOMPAGNEMENTS



23 Confit d'oignons 100 g

24 Chutney de figues 100 g

LES COFFRETS GOURMANDS*

25 Coffret Découverte

- 1 Bloc de foie gras 90 g
- 1 Rillettes pur canard 180 g
- 3 Coins Apéros 90 g

- Fondant de canard aux tomates confites
- Terrine de canard aux olives et basilic
- Pâté marmite au piment d'Espelette



26 Coffret Dégustation

- 1 Foie gras entier 180 g
- 1 Confit de canard 2 cuisses
- 1 Pâté pur canard 180 g
- 3 Coins Apéros 90 g

- Boudin noir au miel
- Pâté de canard au magret fumé
- Rillettes pur canard au fromage de chèvre



27 Coffret Bon Vivant

- 1 Foie gras entier 180 g
- 1 Bloc de foie gras 190 g
- 1 Sauce bolognaise 390 g
- 1 Pâté royal 180 g
- 1 Confit d'oignons 100 g
- 6 Coins Apéros 90 g

- Pâté d'antan
- Rillettes pur canard
- Boudin noir au miel
- Pâté de canard au magret fumé
- Pâté marmite au piment d'Espelette
- Fondant de canard aux tomates confites



28 Coffret Royal

- 1 Foie gras entier 300 g
- 1 Confit de canard 2 cuisses
- 1 Rillettes pur canard 300 g
- 1 Sauce bolognaise 390 g
- 1 Bloc de foie gras 90 g
- 1 Pâté royal 180 g
- 1 Confit d'oignons 100 g
- 1 Chutney de figues 100 g
- 8 Coins Apéros 90 g



* Suggestion de présentation. Photos non contractuelles, les boîtes cadeau de chaque coffret peuvent être amenées à varier. Possibilité de composition personnalisée, voir conditions auprès de Chez Morille.

LES NOUVEAUTÉS

CHEZ MORILLE

Le maceron est une baie sauvage récoltée à la main sur les marais salants de l'île de Ré.



29 Foie gras aux baies sauvages de l'île de Ré 120g



30 Foie gras de canard entier aux baies sauvages de l'île de Ré 180g



31 Saucisson pur canard ≈ 180 g

32 Saucisson porc canard ≈ 180 g

LE COIN BISTROT

300g

La gamme de **plat cuisiné** Coin Bistrot est issue d'une réflexion sociétale du bien manger individuel avec des produits sains : au bureau, entre amis ou sur le pouce.



33 Sauté de canard à la provençale et pommes de terre persillées

34 Reblochonade de canard au magret fumé

Chaque recette a été élaborée en respectant un équilibre alimentaire (viandes, légumes féculant) pour fournir un repas complet !