

Éleveur et producteur de canards

CHEZ MORILLE

INGRÉDIENTS

◆ **Coin Apéro boudin noir au miel** : Viande de canard (26%), oignons, sang de canard, beurre (crème de lait, ferments lactiques), bouillon de canard (eau, canard, poireau, céleri, carotte, oignon, épices et plantes aromatiques), miel de fleur (7%), sel, épices et plantes aromatiques (dont ail). Viande : *origine France (Deux-Sèvres)*. Bocal en verre avec couvercle métallique. Poids net : 90 g. DDM* : 1 an

◆ **Coin Apéro pâté marmite au piment d'Espelette** : Viande de canard (33%), lait, graisse de canard, œufs, lait entier, oignons, échalotes, sel, persil, piment d'Espelette (0,4%), ail, poivre, épices. Viande : *origine France (Deux-Sèvres)*. Bocal en verre avec couvercle métallique. Poids net : 90 g. DDM* : 1 an

◆ **Coin Apéro pâté pur canard** : Viande de canard (66%), oignons, œufs, beurre (crème de lait, ferments lactiques), sel de l'île de Ré, cognac (sulfites), féculé de pomme de terre, poivre, plantes aromatiques. Viande : *origine France (Deux-Sèvres)*. Bocal en verre avec couvercle métallique. Poids net : 90 g. DDM* : 1 an

◆ **Coin Apéro rillettes pur canard au fromage de chèvre** : Rillettes pur canard (73%) (viande de canard cuite (67%), graisse de canard, sel de l'île de Ré, oignon, poivre, épices), bouillon de canard (eau, canard, poireau, céleri, carotte, oignon, épices et plantes aromatiques), fromage de chèvre (9%) (lait cru de chèvre (origine France), sel, ferments lactiques, présure), oignon, thym, ail. Viande : *origine France (Deux-Sèvres)*. Bocal en verre avec couvercle métallique. Poids net : 90 g. DDM* : 1 an

◆ **Coin Apéro pâté de canard au magret fumé** : Viande de canard (37%), lait entier, foie de volaille de canard (19%), magret de canard fumé (9%) (magret de canard (99%), sel), oignons, œufs, amidon de maïs, sel, herbes aromatiques, épices. Viande : *origine France (Deux-Sèvres)*. Bocal en verre avec couvercle métallique. Poids net : 90 g. DDM* : 1 an

◆ **Coin Apéro terrine de canard aux olives et basilic** : Viande de canard (54%), lait, olives noires (6%) (olives, eau, sel, stabilisant : gluconate ferreux), olives vertes (6%) (olives, eau, sel, acidifiant : acide citrique et lactique, antioxydant : acide ascorbique), basilic (5%), œufs, oignons, amidon de maïs, sel, ail, poivre, épices. Viande : *origine France (Deux-Sèvres)*. Bocal en verre avec couvercle métallique. Poids net : 90 g. DDM* : 1 an

◆ **Coin Apéro rillettes pur canard** : Viande de canard cuite (67%), graisse de canard, sel de l'île de Ré, oignons, poivre, épices. Viande : *origine France (Deux-Sèvres)*. Bocal en verre avec couvercle métallique. Poids net : 90 g. DDM* : 1 an

◆ **Coin Apéro fondant de canard aux tomates confites** : Viande de canard (28%), oignons, œufs, tomates confites 9% (tomates mi séchées, huile tournesol, sel, herbes aromatiques), bouillon de canard (eau, canard, poireau, céleri, carotte, oignon, épices et plantes aromatiques), pain de mie (farine de blé, eau, huile de colza, dextrose, levure, sel, sucre, arôme, farine de fèves, gluten de blé, conservateur : propionate de calcium, émulsifiant : mono et diglycérides d'acide gras, vinaigre, antioxydant, acide ascorbique), échalotes, sel, amidon de maïs, ail, épices et plantes aromatiques. Peut contenir des traces de soja et lait. Viande : *origine France (Deux-Sèvres)*. Bocal en verre avec couvercle métallique. Poids net : 90 g. DDM* : 1 an

◆ **Coin Apéro pâté d'antan de canard** : Viande de canard (47%), graisse de canard, foie gras de canard (15%), gorge de porc, lait, œufs, cognac, sel fin de l'île de Ré, féculé de pomme de terre, épices. Viande : *origine France (Deux-Sèvres)*. Bocal en verre avec couvercle métallique. Poids net : 90 g. DDM* : 1 an

◆ **Pâté royal de canard** : Foie gras de canard (28%), viande de canard (cuisse et magret) (27%), viande de porc, lait, œufs, cognac, sel de l'île de Ré, féculé de pomme de terre, poivre, épices. Viande : *origine France (Deux-Sèvres)*. Bocal en verre avec couvercle métallique. Poids net : 180 g. DDM* : 1 an

◆ **Pâté pur canard** : Viande de canard (66%), oignons, œufs, beurre (crème de lait, ferments lactiques), sel de l'île de Ré, cognac, féculé de pomme de terre, poivre, plantes aromatiques. Viande : *origine France (Deux-Sèvres)*. Bocal en verre avec couvercle métallique. Poids net : 180 g et 300 g. DDM* : 1 an

◆ **Rillettes pur canard** : Viande de canard cuite (67%), graisse de canard, oignons, sel de l'île de Ré, poivre, épices. Viande : *origine France (Deux-Sèvres)*. Bocal en verre avec couvercle métallique. Poids net : 180 g et 300 g. DDM* : 1 an

◆ **Confit de 2 cuisses de canard** : Cuisse de canard (74%), graisse de canard, sel de l'île de Ré, épices et plantes aromatiques. Viande : *origine France (Deux-Sèvres)*. Bocal en verre avec couvercle métallique. Poids net : 400 g. DDM* : 1 an

◆ **Confit de 4 cuisses de canard** : Cuisse de canard (74%), graisse de canard, sel de l'île de Ré, épices et plantes aromatiques. Viande : *origine France (Deux-Sèvres)*. Boîte métallique. Poids net : 750 g. DDM* : 1 an

◆ **Sauce bolognaise de canard** : Viande de canard (25%), tomates concassées (tomates pelées, jus de tomate, sel, acide citrique), graisse de canard, bouillon de canard (eau, canard, poireau, céleri, carotte, oignon, épices et plantes aromatiques), oignons, concentré de tomates (tomates, sel, acide citrique), vin blanc, sel, épices et plantes aromatiques (dont ail), sucre. Viande : *origine France (Deux-Sèvres)*. Bocal en verre avec couvercle métallique. Poids net : 390 g. DDM* : 1 an

◆ **Foie gras entier cuit** : Foie gras de canard (98%), fleur de sel de l'île de Ré, sucre roux, poivre. Sans conservateur. Canard : *origine France (Deux-Sèvres)*. Bocal en verre Le Parfait. Poids net : 120 g, 180 g et 300 g. DDM* : 1 an

◆ **Bloc de foie gras de canard** : Foie gras (88%), eau, pineau des Charentes, sel, poivre, sucre. Canard : *origine France (Deux-Sèvres)*. Boîte en métal. Poids net : 90 g et 190 g. DDM* : 1 an

◆ **Confits d'oignons** : Oignons (73%), confisuc (sucre (98,7%), acide citrique, pectine de fruits), vinaigre balsamique (vinaigre de vin, moût de raisin, colorant : caramel au sulfite d'ammonium), beurre (crème de lait, ferments lactiques), miel de fleur, pineau des Charentes, sel, poivre, épices. Bocal en verre avec couvercle métallique. Poids net : 100 g. DDM* : 1 an

*Date de Durabilité Minimale



CHEZ MORILLE
La Berthonnière 79400 AUGÉ
T. 05 49 05 24 14 - www.chezmorille.fr

moncanard@laboutiquechezmorille.fr

Rejoignez nous sur

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

9 Pâté d'antan de canard

NOUVEAU



4 Rillettes pur canard au fromage de chèvre



6 Terrine de canard aux olives et basilic



5 Pâté de canard au magret fumé



7 Rillettes pur canard

8 Fondant de canard aux tomates confites

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 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

LES COFFRETS GOURMANDS*

* 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.

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

