

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 conservateurs ni additifs.*



*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 et nourris sans OGM.*

## CATALOGUE 2021

Valable du 1<sup>er</sup> janvier au 31 décembre

Éleveur et producteur de canards

# CHEZ MORILLE

La Berthonnière 79400 AUGÉ - Tél. + 33 (0)5 49 05 24 14 - moncanard@laboutiquechezmorille.fr

CATALOGUE 2021 Valable du 1<sup>er</sup> janvier au 31 décembre

La tradition ose la convivialité

## LES COFFRETS TERROIRS

le coin  
**APÉRO**  
90 g



**28** Coffret Bon Vivant \*

- 1 Foie gras entier 300 g
- 1 Chutney d'oignon 100 g
- 1 Chutney de figues 100 g
- 1 Rillettes pur canard 300 g
- 2 Coins Apéros 90 g

- Rillettes pur canard au fromage de chèvre
- Boudin noir au miel

1 Anjou rouge 2019 75 cl



## BLOCS DE FOIE GRAS DE CANARD



**9** Bloc 90 g **10** Bloc 190 g

## FOIES GRAS DE CANARD ENTIER



**11** Foie gras 120 g **12** Foie gras 180 g **13** Foie gras 300 g

**14** Confit d'oignons 100g **15** Chutney de figues 100g



## ACCOMPAGNEMENTS

**16** Pâté royal de canard 180 g **17** Pâté pur canard 180 g **18** Pâté pur canard 300 g



**19** Rillettes pur canard 180 g **20** Rillettes pur canard 300 g



**21** Sauce bolognaise de canard 390 g **22** Confit 2 cuisses **23** Confit 4 cuisses



**30** Coffret Gourmand \*

- 1 Foie gras entier 300 g
- 1 Chutney de figues 100 g
- 1 Chutney d'oignon 100 g
- 1 Pâté royal de canard 180 g
- 3 Coins Apéros 90 g

- Boudin noir au miel
- Terrine de canard aux olives et basilic
- Pâté de canard au magret fumé

1 Jus de pomme 1 L  
1 Pâte à tartiner 240 g  
1 Galipottes 120 g  
1 Broyé du Poitou 220 g  
1 Pineau rouge des Charentes



**31** Coffret Royal \*

- 1 Foie gras entier 300 g
- 1 Chutney d'oignon 100 g
- 1 Chutney de figues 100 g
- 1 Cuisses confites x2
- 1 Pâté royal de canard 180 g
- 1 Rillettes pur canard 300 g
- 3 Coins Apéros 90 g

- Pâté de canard au magret fumé
- Fondant de canard aux tomates confites
- Pâté pur canard

1 Farcis Poitevin végétal  
1 Coteau du Layon 75 cl



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

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 COFFRETS CHEZ MORILLE

**24** Coffret Gourmet \*

- 1 Foie gras entier 120 g
- 1 Chutney de figues 100 g



**25** Coffret Découverte \*

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

- Boudin noir au miel
- Pâté de canard au magret fumé
- Pâté pur canard



**26** Coffret Champêtre \*

- 1 Pâté pur canard 180 g
- 1 Rillettes pur canard 300 g
- 1 Sauce bolognaise 390 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



**27** Coffret Dégustation \*

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

- Rillettes pur canard
- Pâté marmite au piment d'Espelette
- Terrine de canard aux olives et basilic



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 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 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 (68%), 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** : Viande de canard cuite (69%), 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 : 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 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 (97%), sel, conservateur : sel nitrité), 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 rillettes pur canard au fromage de chèvre** : Rillettes pur canard (73%) (viande de canard cuite (71%), graisse de canard, oignon, sel de l'île de Ré, 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

◆ **Bloc de foie gras de canard 90g et 190g** : Foie gras (88%), eau, pineau des Charentes, sel, conservateur : sel nitrité, poivre, sucre. Canard : *origine France (Deux-Sèvres)*. Boîte en métal. Poids net : 90 g, 190 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, 300 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

◆ **Chutney de figues** : Figs (72%), confisuc (sucre (98,7%), acide citrique, pectine de fruits), vinaigre de framboise (vinaigre de vin rouge, arôme, conservateur *sulfite* acide de sodium), fleur de sel de l'île de Ré, gingembre. Bocal en verre avec couvercle métallique. Poids net : 100 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 (68%), 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 (69%), 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

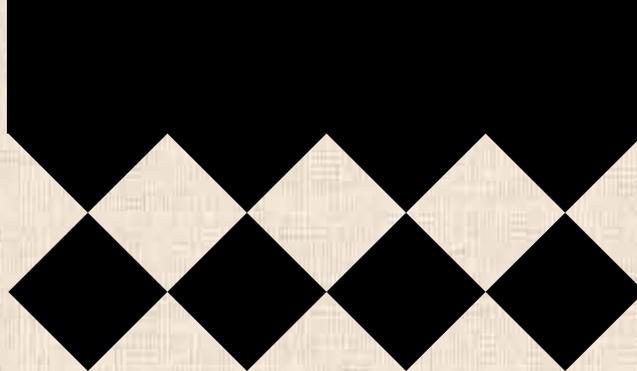
◆ **Sauce bolognaise de canard** : Viande de canard (25%), tomates concassées (tomates pelées, jus de tomate, sel, acide citrique), graisse de canard, bouillon de canard (eau, canard, poireau, *céleri*, carotte, oignon, épices et plantes aromatiques), oignons, concentré de tomates (tomates, sel, acide citrique), vin blanc (sulfites), 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

◆ **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 : 0,400 kg. 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 : 0,750kg. DDM\* : 1 an

\*Date de Durabilité Minimale

	POUR 100g						
	KJ/Kcal	Matières grasses (g)	dont acides gras saturés (g)	Glucides (g)	dont sucres (g)	Protéines (g)	Se (g)
◆ 1 Coin Apéro boudin noir au miel	961/232	19	11	8,3	7,2	6,9	1,2
◆ 2 Coin Apéro fondant de canard aux tomates confites	611/147	9,3	3,6	8,3	2,9	6,7	1,4
◆ 3 Coin Apéro pâté marmite au piment d'Espelette	1020/246	22	7,4	2,7	2,1	9,4	1,3
◆ 4 Coin Apéro pâté pur canard	723/173	10	3,9	2,4	0,8	18	1,7
◆ 5 Coin Apéro rillettes pur canard	1754/424	38	12	2,5	0,2	17	1,3
◆ 6 Coin Apéro terrine de canard aux olives et basilic	534/128	6,7	2,3	5,8	1,6	11	1,4
◆ 7 Coin Apéro pâté de canard au magret fumé	758/182	12	4,6	4,1	1,4	1,4	1,1
◆ 8 Coin Apéro rillettes pur canard au fromage de chèvre	1455/351	31	11	3,1	0,6	15	1,3
◆ 9 10 Bloc de foie gras de canard 90g et 190g	2229/541	57	23	1,1	< 0,5	5,6	0,84
◆ 11 12 13 Foie gras entier cuit	2460/597	63	26	1	< 0,5	6,6	1,4
◆ 14 Confits d'oignons	600/143	3,9	2,3	24	22	1,1	0,65
◆ 15 Chutney de figues	1024/241	0	0	57	56	1,7	0,82
◆ 16 Pâté royal de canard	1302/314	27	11	5,1	1,4	13	1,8
◆ 17 18 Pâté pur canard	723/173	10	3,9	2,4	0,8	18	1,7
◆ 19 20 Rillettes pur canard	1754/424	38	12	2,5	0,2	17	1,3
◆ 21 Sauce bolognaise de canard	661/159	12	3,7	4,1	2,4	8,7	1,2
◆ 22 Confit de 2 cuisses de canard	2055/497	47	15	2,2	0,2	16	0,69
◆ 23 Confit de 4 cuisses de canard	2055/497	47	15	2,2	0,2	16	0,69

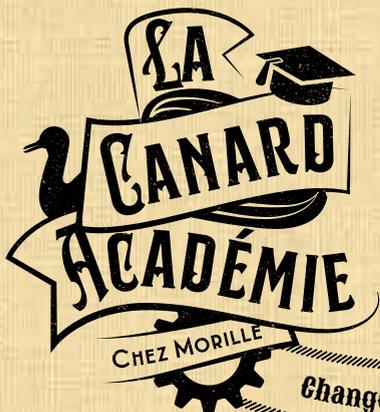


Éleveur et producteur de canards

# CHEZ MORILLE



Visite sur  
réservation



## Lieu d'expériences et de découverte insolites pour petits et grands.

**La Canard Académie** aborde l'histoire du canard, ses caractéristiques et le métier d'éleveur de l'arrivée du caneton jusqu'au gavage en toute transparence.

**La Canard Académie** invite à revenir sur les dimensions essentielles de l'élevage et de l'agriculture en montrant les facettes ancestrales, naturelles et respectueuses du métier, défendues par Chez Morille.

Changez de point de vue sur le canard !



La Berthonnière 79400 AUGÉ - Tél. + 33 (0)5 49 05 24 14  
moncanard@laboutiquechezmorille.fr - [www.chezmorille.fr](http://www.chezmorille.fr)

