



TARIFS BOUTIQUE & MARCHÉS



**COFFRETS
GOURMANDS
2023-2024**



**Chemin de la Vez, Route de Vern
LE LION D'ANGERS - 02 41 95 82 82**

**www.treillesgourmandes.com
www.lebonbag.com**

Septembre 2023

Créée en 1986, cette **entreprise familiale** spécialisée dans la production de foie gras et de plats cuisinés longue conservation, est implantée au cœur de **l'Anjou**, à 25 km d'Angers.

Nos élevages de canard sont situés dans l'ouest de la France (Maine et Loire, Vendée et Deux Sèvres).

LES CRUS Selon disponibilité

Réservation recommandée surtout en fin d'année.

Foie gras de canard **extra cru** (sous vide +/-500g)

Foie gras de canard **extra déveiné assaisonné** (sous vide +/-500g)

Rôti de magret de canard 5 baies ou piment d'Espelette (s/vide +/-750g)

Magret de canard cru (sous vide +/-300g)



LES MI-CUITS A conserver entre 0° et +4°C

SOUS VIDE - DLC 30 JOURS

P.U. TTC PRIX KG

Foie gras de canard entier façon torchon

• Rouleau +/- 230g (poids variable)	+/- 34.25 €	149,00 €
• Rouleau +/- 450g (poids variable)	+/- 67.05 €	149,00 €

Magret de canard **séché fumé** tranché avec peau (plaque 90g)

5.20 € 57.78 €

TERRINE OPERCULÉE - DLC 60 JOURS



Foie gras de canard entier à la fleur de sel

• Capsule operculée 50g	6.70 €	134,00 €
• Terrine 330g	42.25 €	128.03€
• Terrine 500g	63.00 €	126.00 €

SEMI-CONSERVE - DLC 6 MOIS


Magret de canard fourré au foie gras (sachet +/- 400 g)	79,50 €	
Foie gras de canard entier à la fleur de sel (Le Parfait 180g)	26.90 €	149.45 €
Foie gras de canard entier à la fleur de sel (Le Parfait 125g)	19.90 €	159.20 €

LES CONSERVES A conserver à température ambiante

EN BOITE ET VERRINE - DLUO 4 ANS

P.U. TTC PRIX KG

Foie gras de canard entier à la fleur de sel

• Bocal le Parfait 315g	43.80 €	139.05 €
• Bocal le parfait 180g	26.90 €	149.44 €
• Bocal le parfait 125g	19.90 €	159.20 €
• Bocal 90g	15.25 €	169.45 €
Foie gras de canard entier truffé 4% (180g)	32.40 €	180.00 €
Foie gras de canard entier Fine Champagne (125g)	19.90 €	159.20 €
Foie gras de canard entier  (125g)	19.90 €	159.20 €

Bloc de foie gras de canard

• Bloc de foie gras de canard (boite 200g)	15.10 €	75.50 €
• Bloc au Coteaux du Layon (125g)	10.85 €	86.80 €



PRATIQUE ! Assortiment de verrines 50g

Foie gras de canard entier à la fleur de sel	8.60 €	172,00 €
Bloc au Coteaux du Layon	4,95 €	99,00 €
Bloc au Cointreau	4,95 €	99,00 €
Gourmandise de bloc aux morilles	4,95 €	99,00 €
Emiettés de canard au miel caramélisé	3.05 €	61,00 €

LES EMIETTES ET RILLETTES

EN VERRINE - DLUO 4 ANS

P.U. TTC PRIX KG

Emiettés de canard 25 % foie gras (125g)	5.10 €	40.80 €
Emiettés de canard au miel caramélisé (180g)	5.10 €	28.33 €
Emiettés de poulet à la Truffe (180g)	7,50 €	41.67 €
Emiettés de volaille fermière citron et basilic (180g)	5.10 €	28.33 €
Emiettés de volaille fermière piment d'Espelette (180g)	5.10 €	28.33 €
Emiettés de volaille fermière au pommeau de Normandie (180g)	5.10 €	28.33 €
Rillettes pur canard au magret fumé (180g)	5.10 €	28.33 €
Rillettes pur canard au magret fumé (90g)	2.90 €	32.22 €

LES TERRINES

Canard 25 % foie gras (125g)	5.10 €	40.80 €
Canard au magret fumé (180g)	5.10 €	28.33 €
Canard écorces d'orange & Cointreau (180g)	5.10 €	28.33 €
Canard écorces d'orange & Cointreau (90g)	2.90 €	32.22 €
Canard au poivre vert (180g)	5.10 €	28.33 €
Oie aux fruits rouges (180g)	5.10 €	28.33 €
Oie aux fruits rouges (90g)	2.90 €	32.22 €
Oie au foie gras et fruits rouges (180g)	6.30 €	35.00 €
Poulet citron confit et estragon (180g)	5.10 €	28.33 €
Lapin aux noisettes (180g)	5.10 €	28.33 €

LES TERRINES « spécial Gibiers »

Cerf à la Fine Champagne (180g)	5.10 €	28.33 €
Cerf à la Fine Champagne (90g)	2.90 €	32.22 €
Sanglier aux petits oignons (180g)	5.10 €	28.33 €
Sanglier à la Truffe (180g)	7,50 €	41.67 €
Cerf au foie gras (180g)	6.30 €	35.00 €
Lièvre aux cranberries (180g)	5.10 €	28.33 €
Faisan aux girolles (180g)	5.10 €	28.33 €
Faisan aux girolles (90g)	2.90 €	32.22 €
Perdreaux aux châtaignes (180g)	5.10 €	28.33 €



LES CONFITS

EN VERRINE - DLUO 4 ANS

P.U. TTC PRIX KG

Cuisses de canard par 2 (740g)	13.20 €	17.84 €
Manchons de canard par 5 (700g)	7.30 €	10.43 €
Gésiers de canard émincés (350g)	10.15 €	29.00 €

EN SACHET - DLUO 3 ANS

Cuisses de canard par 5 (1.2kg)	33.40 €	27.83 €
Cuisse de canard par 1 (220g)	6.30 €	28.64 €
Manchons de canard par 12 (1.2kg)	14.40 €	12.00 €
Gésiers de canard émincés (400g)	9.50 €	23.75 €
Effiloché de canard assaisonné (400g)	10.75 €	26.88 €
Effiloché de volaille assaisonné et cuisiné à la graisse de canard (400g)	7.50 €	18.75 €
Effiloché de porc façon pulled pork (400g)	10.75 €	26.88 €
Effiloché de poulet tikka (400g)	9.00 €	22.50 €
Effiloché de poulet panang (400g)	9.00 €	22.50 €
Effiloché de poulet green thaï (400g)	9.00 €	22.50 €

LES PLATS MIJOTÉS

EN VERRINE - DLUO 3 ANS



Effiloché de canard et ses purées de pommes de terre et patates douces (370g)	8.90 €	24.05 €
Effiloché de canard forestier et son écrasé de pommes de terre (370g)	8.90 €	24.05 €
Manchons de canard au cassis (370g)	6.25 €	16.89 €
Manchons de canard sauce aux morilles (740g)	10.10 €	13.65 €
Manchons de canard au poivre vert (740g)	10.50 €	14.19 €
Civet de canard à l'Anjou rouge (740g)	11.60 €	15.68 €
Risotto de petit épeautre BIO au comté (200g)	3.90 €	19.50 €



GASTRONOMIE

à réchauffer et à voyager !

FABRIQUÉ
EN FRANCE 







en mer, à la maison, sur la route, partout !

LES PLATS MIJOTÉS

EN SACHET - DLUO 3 ANS


Les plats sans légume

P.U. TTC PRIX KG

Cuisse de canette à l'orange (300g)	7.00 €	23.33 €	
Epaule d'agneau aux épices douces & lait de coco (250g)	8.80 €	35.20 €	
Carbonade de bœuf à la bière (250g)	8.10 €	32.40 €	
Joue de bœuf aux piments d'Espelette (250g)	8,10 €	32.40 €	
Médaille de porc à l'échalote et oranges sanguines (250g)	5,75 €	23.00 €	
Rougail saucisses (250g)	7,00 €	28.00 €	
Fricassée de volaille entre terre et mer (250g)	8,10 €	32.40 €	
Curry vert de filet de volaille lait de coco (250g)	5,75 €	23.00 €	
Sauté de veau, champignons et lardons façon marengo (250g)	8.10 €	32.40 €	
Suprême de poularde à la bisque d'écrevisses (450g)	9.00 €	20.00 €	
Poularde au vin jaune et morilles (450g)	9,00 €	20.00 €	

Les légumes cuisinés



Risotto de petit épeautre BIO au Comté (400g)	8.10 €	20.25 €	
Lentilles BIO miel soja (400g)	7.00 €	17.50 €	

C'EST NOUVEAU!



Conservation à température ambiante



Placer le Bon Bag dans une casserole d'eau frémissante, laisser réchauffer 10 mn



Ouvrir le sachet avec des ciseaux, servir et déguster

Prêt en
10 minutes
top chrono !
Régalez-vous !



Les plats complets

Choucroute de canard au riesling (400g)	8,10 €	20.25 €
Cassoulet au confit de canard (450g)	8,10 €	18.00 €
Bœuf carottes (400g)	8,10 €	20.25 €
Petit salé aux lentilles Beluga (400g)	7,00 €	17.50 €
Osso Bucco de dinde (400g)	7,00 €	17.50 €
Volaille à l'Angevaine et ses champignons aux 2 riz (400g)	8,10 €	20.25 €
Sauté d'agneau, mogettes et jambon fumé (400g)	8.80 €	22.00 €
Sauté de veau, carottes au cumin (400g)	8,10 €	20.25 €
Sanglier de chasse français aux cranberries, pommes de terre et carottes (400g)	8,10 €	20.25 €

Les Plats « patator »

Effiloché de canard et son écrasé de pommes de terre (400g)	7,00 €	17.50 €
Effiloché de poulet tikka et son écrasé de pommes de terre (400g)	7,00 €	17.50 €
Effiloché de morue et son écrasé de pommes de terre (400g)	7,00 €	17.50 €



Bien manger...
sans cuisiner !
les sachets sont
faciles à stocker
et peu
encombrants

LES COFFRETS GOURMANDS : notre sélection pour offrir et faire plaisir !

Vous pouvez aussi composer votre coffret sur mesure à la boutique des Treilles et découvrir notre sélection d'épicerie et de vins qui varie en fonction des saisons !

JACQUES AMBROISE MONPROFIT

*Né à St Georges sur Loire en 1857, médecin, chirurgien, maire et député. Il fut un médecin renommé pour la publication de plusieurs ouvrages spécialisés en chirurgie.**

Bloc de foie gras de canard au Coteaux du Layon 50g

Emiettés de canard au miel caramélisé 50g

Bloc de foie gras de canard au Cointreau 50g

Sur une planche bambou

Réf:116010

13.00 €



CHAIR DE POULET

Emiettés de volaille fermière au pommeau de Normandie 180g

Emiettés de volaille fermière au citron&basilic 180g

Emiettés de volaille fermière au piment

d'Espelette 180g

Emiettés de poulet à la truffe 180g

Réf:116007

17.00 €



LENEPVEU

*Né à Angers, artiste peintre d'Angers. Dans ses œuvres, on retrouve notamment les peintures murales de la Chapelle de l'Hospice d'Angers.**

Bloc de foie gras de canard au Coteaux du Layon 90g

Terrine de canard 25% foie gras 125g

Emiettés de volaille fermière au citron&basilic 180g

Terrine d'oie aux fruits rouges 90g

Confiture 125g, L'Epicurien

Dans sa valisette carton voyage gourmand

Réf:116005

25.00 €



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - Photos non contractuelles

**Source : <https://fr.wikipedia.org/>*

LES COFFRETS GOURMANDS

RENE D'ANJOU

Né dans l'une des tours du Château d'Angers, il était surnommé le "bon Roi René". Il a contribué à la relance de l'économie de l'Anjou*

Foie gras de canard entier à la fleur de sel weck 50g
Terrine de canard aux écorces d'orange et Cointreau 90g
Terrine de cerf à la Fine Champagne 90g
Rillettes pur canard au magret fumé 90g
Crème de carottes aux épices douces 100g, l'Epicurien
Confiture 125g, l'Epicurien

Dans sa corbeille bois

Réf: I16006

30.00 €



JEAN LURÇAT

Célèbre peintre, céramiste et créateur de tapisserie. Le plus grand ensemble de ses tapisseries "Le Chant du Monde" est abrité par le musée "Jean Lurçat" à Angers. *

Foie gras de canard entier à la fleur de sel bocal Le Parfait 125g
Terrine d'oie au foie gras d'oie et fruits rouges 180g
Rillettes pur canard au magret fumé 180g
Fleur de sel, bocal 90g
Confiture 125g, l'Epicurien
AOP Coteaux du Layon 75 cl, Domaine de la Raimbaudière*

Dans une valisette

rectangle

Réf: I16042

54.00 €



LES COFFRETS GOURMANDS

PIERRE JEAN DAVID D'ANGERS

Sculpteur et graveur médailleur né à Angers. Parmi toutes ses œuvres, figure le fronton du Panthéon de Paris.*

Foie gras de canard entier à la fleur de sel bocal le Parfait 125g
Emiettés de poulet à la truffe 180g
Terrine de canard aux écorces d'orange et
Cointreau 180g
Terrine de sanglier aux petits oignons 180g
Risotto de petit épeautre au Comté bio 200g
Confit d'oignons doux des Cévennes
125g, *l'Epicurien*
AOP Saumur Champigny, Voltige
des Clos 75 cl, *Clos Maurice* *

58.00 €



JEAN BODIN

Né à Angers, il fut juriste, économiste, philosophe, conseiller politique. Il fut l'inventeur du concept de souveraineté de l'Etat.*

Foie gras de canard entier à la fleur de sel bocal le Parfait 125g
Terrine de canard 25% foie gras 125g
Emiettés de volaille fermière au pommeau de Normandie 180g
Terrine de canard au magret fumé 180g
Médailillon de porc à l'échalote et oranges
sanguines x2 sachets 250g
Tapenade aux tomates séchées 100g, *l'Epicurien*
Confiture 100g, *Maison Miot*
AOP Coteaux du Layon 75 cl,
*Domaine de la Raimbaudière**
Bec verseur
Dans un sac isotherme
Réf: 116039

74.00 €



POUR COMMANDER

SUR NOTRE SITE INTERNET

www.treillesgourmandes.com

PAR TÉLÉPHONE

02 41 95 82 82

PAR COURRIER

Compléter et renvoyer ce document à l'adresse ci-dessous, notre service Commercial vous appellera pour le règlement par CB ou virement :

Les Treilles Gourmandes

Chemin de la Vez - Route de Vern - 49220 Le Lion d'Angers

LIVRAISON

COMMANDE AVEC PRODUITS FRAIS - Envoi par CHRONOFRESH



Frais d'envoi offerts si commande supérieure à 120€

Si commande inférieure à 70€ : participation aux frais de transport de 19.90 €

Si commande comprise entre 71 et 119€ : participation aux frais de transport de 9.90€

COMMANDE AVEC PRODUITS CONSERVE-Envoi par COLISSIMO



Frais d'envoi offerts si commande supérieure à 100€

dans toute la France.

Si commande inférieure à 70€ : participation aux frais de transport de 9.90€

Si commande comprise entre 71 et 99€ : participation aux frais de transport de 5.00€

ADRESSE DE LIVRAISON ET DE FACTURATION

Nom

Prénom

Adresse

Code Postal Ville

Tél* *Champs obligatoire pour la livraison

Mail*

TOTAL DES PRODUITS COMMANDÉS	
+ FRAIS D'ENVOI	
	TOTAL RÉGLEMENT



BOUTIQUE VENTE DIRECTE

Chemin de la Vez - Route de Vern

49220 LE LION D'ANGERS

☎ 02 41 95 82 82

Sur les MARCHÉS :

Mercredi : Segré (matin) et Chateaufort sur Sarthe (soirée)

Jeudi : Château-Gontier

Vendredi : Le Lion d'Angers

Samedi : Angers (Place Leclerc)

Dimanche : Bouchemaine



www.treillesgourmandes.com

www.lebonbag.com

E-mail : contact@treillesgourmandes.com

Nous suivre sur les réseaux sociaux :



@lestreillesgourmandes

@lebonbag



@les.treilles.gourmandes

@le_bon_bag