

## Présentation des produits du Périgord

- **Foie gras de canard entier mi-cuit en boîte de 200 gr**
  - A conserver à 4°
  - Ingrédients : foie gras de canard, sel, poivre, Monbazillac
  - Présenté dans une conserve, il est facile à servir en tranches.
  
- **Foie gras de canard entier mi-cuit en bocal de 200 gr**
  - A conserver à 4°
  - Mêmes ingrédients que celui en boîte
  - La présentation en bocal (style bocaux à stériliser), très sympa à l'apéro, se sert sur des toasts, plus difficile à couper en tranches mais très très convivial !
  
- **Confit de canard**
  - Une boîte à conserve de 650 gr
  - Ingrédients : viande de canard, graisse, sel et poivre
  - Très bon avec des PdT rissolées dans la graisse du canard !
  
- **Magret sec de canard**
  - A conserver au frais
  
- **Le petit Saint-Jean**
  - Présentation : conserve (200 gr)
  - Ingrédients : Foie gras de canard (32 %), chair à pâté (32 %), PdT (32 %), ail, échalote, sel, poivre, Monbazillac
  - Extra sur un petit toast à l'apéro entre amis !
  
- **Le petit Saint-Pierre**
  - Présentation : conserve (200 gr)
  - Ingrédients : foie gras de canard (32%), chair à pâté (200 gr), châtaignes (30 %), oignons, noix, sel, poivre, Monbazillac
  - Extra sur un petit toast à l'apéro entre amis, le complément idéal du petit St Jean !