

LABORDE

Conserverie Landaise Artisanale

DEPUIS 1983



TARIFS AU 01/06/2024

BON DE COMMANDE : TARIF 2024

Prix TTC au 100 g Prix TTC Unitaire Quantité Montant total

Le Foie gras de canard entier

Foie gras de canard, sel, poivre

bocal 100g	16,50 €	16,50 €		
bocal 130g	16,31 €	21,20 €		
bocal 180g	16,06 €	28,90 €		
bocal 250g	15,24 €	38,10 €		
bocal 335g	14,63 €	49,00 €		
bocal 500g	13,40 €	67,00 €		
boîte rectangule 200g	17,00 €	34,00 €		



Le Foie gras de canard entier mi-cuit

Foie gras de canard, sel, poivre

bocal 180g	16,06 €	28,90 €		
bocal 335g	14,63 €	49,00 €		

TRÈS IMPORTANT : MI-CUIT : DLC de 1 an. A conserver obligatoirement au réfrigérateur.

Le Foie gras de canard entier mi-cuit façon torchon

Foie gras de canard, gelée et bouillon de volaille, alcool, épices, sel, poivre

boîte 400g	14,00 €	56,00 €		
------------	---------	---------	--	--

Les Alliances de Foie gras de canard entier

Le Foie gras de canard entier truffé

Foie gras de canard, truffe 5%, jus de truffe, sel, poivre

bocal 130g	29,23 €	38,00 €		
------------	---------	---------	--	--



NOUVEAU

Le Foie gras de canard entier au piment d'Espelette

Foie gras de canard, sel, poivre, piment d'Espelette 3%

bocal 180g	16,17 €	29,10 €		
------------	---------	---------	--	--



Spécialité de Foie gras de canard entier aux figues

Foie gras de canard, figues 11%, sel, poivre

bocal 180g	16,00 €	28,80 €		
------------	---------	---------	--	--

NOUVEAU

Spécialité de Foie gras de canard entier aux pommes

Foie gras de canard, pépites de pommes 18%, Calvados, sel, poivre

bocal 130g	16,23 €	21,10 €		
------------	---------	---------	--	--

Les Blocs de Foie gras de canard

Foie gras de canard, eau, sel, poivre, sucre

sans morceaux

boîte 70g	10,14 €	7,10 €		
-----------	---------	--------	--	--

30% morceaux

boîte 130g	8,54 €	11,10 €		
boîte 200g	8,40 €	16,80 €		

Le Foie gras d'oie entier

Foie gras d'oie, sel, poivre

bocal 180g	21,72 €	39,10 €		
bocal 330g	19,55 €	64,50 €		

Le Canard gras confit avec foie

Tout un canard gras cuisiné

2 bocal confits (1 aile magret + 1 cuisse)	2000g			
1 bocal abats (gésier + cou + ailerons)	600g			
1 bocal rillettes	180g			
2 bocal foie gras entier 250g (chacun)	500g	110,00 €		

Sous total page 1

BON DE COMMANDE : TARIF 2024

Prix TTC
au 100 g

Prix TTC
Unitaire

Quantité

Montant
total

Les Confits de Canard à l'os

Viande de canard gras, graisse, sel

Les préférés
de Dominique

1 aile magret + 1 cuisse bocal 1000g
2 cuisses bocal 950g

2,58 €

25,80 €

2,17 €

20,60 €

Les Confits de Canard

2 cuisses bocal 700g

2,29 €

16,00 €

abats bocal 600g

1,65 €

9,90 €

(gésier + cou + ailerons)

5 gésiers bocal 400g

2,45 €

9,80 €

5 manchons bocal 650g

1,97 €

12,80 €

1 magret confit boîte 500g

3,12 €

15,60 €

4 cuisses boîte 1500g

1,73 €

26,00 €

6 cuisses boîte 1850g

1,78 €

33,00 €

graisse de canard boîte 800g

1,09 €

8,70 €

Les Spécialités Landaises

1 caille désossée fourrée au foie gras

Caille, 30% foie gras, sel, poivre boîte 130g

8,38 €

10,90 €

Cou de canard farci*

Peau de cou et viande de canard, foie gras 20%, jambon, farine, oignon, ail, oeuf, sel, poivre, épices boîte 400g

4,20 €

16,80 €

Magret de canard fourré au foie gras boîte 500g

5,62 €

28,10 €

Magret, foie gras 25%, sel, poivre, épices

Terrine de boudin à l'ancienne* boîte 190g

2,58 €

4,90 €

Maigre, gras et sang de porc, sel, échalotes, poivre, épices

Jambonneau* boîte 200g

3,45 €

6,90 €

Jarret de porc, sel, poivre

Ballotine de chapon safranée 20 % FG *

Chapon, bloc de foie gras, gorge de porc, épaule, foie de volaille, oeuf, sirop de canne, safran 0,01%, sel, poivre, bouillon de volaille boîte 200g

4,00 €

8,00 €

Terrine « Pique Nique »* bocal 185g

4,43 €

8,20 €

Épaule et gras de porc, foie de volaille, oeuf, poivrons, échalote, sel de Guérande, maïzena, poivre

Saladine (Préparation pour salade landaise) bocal 180g

4,39 €

7,90 €

Gésiers, coeurs et aiguillette de canard, pignons

Filet de Porc confit* boîte 700g

2,97 €

20,80 €

Filet de porc, graisse de canard, sel, ail

Garbure bocal 1380g

1,52 €

21,00 €

Viande de canard, pommes de terre, carottes, poireaux, haricots secs, choux verts, épices

BON DE COMMANDE : TARIF 2024

 Prix TTC
au 100 g

 Prix TTC
Unitaire

Quantité

 Montant
total

Les Pâtés et Rillettes
Pâté au foie de canard

Viande de canard, 30% foie gras, sel, poivre bocal 185g

3,95 €

7,30 €

Délice landais 25% FG en médaillon*

Viande de canard et porc, bloc de foie gras 25 %, sel, poivre boîte 130g

5,31 €

6,90 €

Terrine de Campagne maison*

Foie et viande de porc, viande de canard, oeuf, légumes, épices, sel, poivre. bocal 185g

2,56 €

4,60 €

Rillettes pur canard

Viande de canard, sel, poivre bocal 180g

3,11 €

5,60 €

Rillettes au foie

Viande de canard, foie gras 30%, sel, poivre bocal 180g

4,94 €

8,90 €

Terrine au Sauternes 50 % FG en médaillon

50 % bloc de foie gras de canard, viande de canard, foie de volaille, légumes, Sauternes 0,40%, oeuf, sel, poivre bocal 185g

6,05 €

11,20 €

Terrine au Jurançon 30% bloc de foie gras

Viande de canard, bloc de foie gras, foie de volaille, oeuf, légumes, Jurançon 0,60%, sel, poivre, épices bocal 185g

3,84 €

7,10 €

Terrine au poivre vert 30% bloc de foie gras

Viande de canard, bloc de foie gras, foie de volaille, oeuf, légumes, Armagnac, poivre vert 2,80%, sel, poivre, épices bocal 185g

3,79 €

7,00 €

NOUVEAU
Terrine au cèpes 30% bloc de foie gras

Viande de canard, bloc de foie gras 30%, foie de volaille, cèpes 7 %, oeufs, légumes, Porto, poivre, sucre bocal 185g

3,89 €

7,20 €

Fritons au piment d'Espelette

Viande de canard, foie gras 10 %, foie de volaille, légumes, ail, piment d'Espelette 0,30%, sel, poivre, épices boîte 200g

2,95 €

5,90 €

Pistaché de canard en terrine

Viande de canard (70%), foie de volaille, oeuf, vin blanc, pistaches (3%), sel, féculé de pommes de terre, poivre boîte 180g

2,94 €

5,30 €


Terrine à l'ancienne 30 % bloc de foie gras en médaillon

Viande de canard, bloc de foie gras, foie de volaille, oeuf, sel, poivre, épices boîte 130g

5,23 €

6,80 €

Terrine de palombe aux morilles

Viande de canard et de palombe, foie gras, foie de volaille, légumes, morilles 4,40%, Armagnac, sel, poivre, épices boîte 130g

4,46 €

5,80 €

Terrine du paysan à l'échalote

Viande de canard, foie de volaille, Armagnac, sel, poivre, épices, échalotes 0,80% boîte 130g

3,62 €

4,70 €

Terrine Landaise à l'Armagnac*

Viande de canard, foie de porc, légumes, Armagnac, sel, poivre, épices bocal 185g

2,56 €

4,60 €

Les 6 terrines ci-dessus (1 de chaque) ~~33,10 €~~

29,50 €

Les produits signalés par * contiennent du porc

Sous total page 3



Produits frais & semi-frais



Prix TTC
au 100 g

Prix TTC
Unitaire

Quantité

Montant
total

Le Foie gras de canard entier mi-cuit sous vide (DLC : 45 Jours) *A conserver au réfrigérateur*

Notre recette historique enfin disponible à la livraison

Foie gras de canard, sel, poivre noir

Les préférés
de Dominique

Terrine 250 g

Terrine 500 g



15,60 €

15,00 €

39,00 €

75,00 €

Le Foie gras de canard entier mi-cuit sous vide (DLC : 6 mois) *A conserver au réfrigérateur*

Le naturel : Foie gras de canard, sel, poivre blanc

barquette 120g

barquette 200g



14,17 €

14,00 €

17,00 €

28,00 €

L'Espelette : Foie gras, sel, poivre blanc, piment d'Espelette

barquette 120g

barquette 200g

14,17 €

14,00 €

17,00 €

28,00 €

Le Truffé : Foie gras, truffe 6 %, sel, poivre blanc

NOUVEAU

barquette 120g

barquette 200g

18,33 €

17,50 €

22,00 €

35,00 €

Le lot des 3 barquettes 120g (3 x 120g)

Le lot des 3 barquettes 200g (3 x 200g)

1 barquette de chaque

14,00 €

13,65 €

50,40 €

81,90 €



Magret de canard fumés & séchés (DLC : 3 mois) *A conserver au réfrigérateur*

Fumé au
bois de hêtre

Magret de canard fumé entier pièce minimum 280g

Magret de canard fumé tranché plaquette 100g

4,96 €

8,20 €

13,90 €

8,20 €

Séché
naturellement

Magret de canard séché entier pièce minimum 250g

Magret de canard séché tranché plaquette 100g

5,56 €

8,20 €

13,90 €

8,20 €



Les rôties de magret de canard frais sous-vide (DLC : 18 jours) *A conserver au réfrigérateur*

Le nature environ 800/850g

L'Espelette environ 800/850g

Le royal au foie gras environ 950g



34,00 €

34,50 €

41,50 €

Les magrets de canard frais sous-vide (DLC : 18 jours) *A conserver au réfrigérateur*

Le colis de 4 magrets de canard frais minimum 1600g

42,00 €



Produits expédiés sous température dirigée
pour garantir une qualité parfaite

Sous total page 4

Les plats cuisinés
Cassoulet landais au confit*

 Haricots, manchons de canard, saucisses pur porc,
bouillon de légumes et de viande, tomate, graisse de canard, sel, épices

bocal 750g

1,80 €

13,50 €

Lentilles au confit de canard*

 Lentilles, manchons de canards confits,
saucisses pur porc, oignons, carottes, épices

bocal 750g

1,57 €

11,80 €

Poulet des Landes en gelée

1/2 poulet 580g, gelée, estragon, cerfeuil, citron, sel et poivre

bocal 750g

2,27 €

17,00 €

Axoa de canard

 Viande de canard, poivrons rouges, oignons,
vin blanc, piment doux, piment d'Espelette, ail, sel, épices

bocal 350g

4,14 €

14,50 €

Confit de canard aux cèpes

2 cuisses de canard, graisse, cèpes 10,70%, ail, sel

bocal 750g

2,39 €

17,90 €

Délice de canard *, petits champignons & Porto

 Cœurs de canard gras, champignons, jambon, oignons, carottes,
farine, Porto, bouillon, sel, poivre noir.

bocal 580g

2,53 €

14,70 €

Salmis de canard sauce aux cèpes

 4 manchons de canard, bouillon de volaille, (eau, bouquet garni,
vin rouge, fond de volaille, sel, poivre, sucre, féculé),
carottes, cèpes 2,70%

bocal 750g

1,79 €

13,40 €

Aiguillettes de canard confites à l'ail en chemise

Aiguillettes et graisse de canard, gousses d'ail frais, sel, poivre noir

bocal 580g

2,45 €

14,20 €

Civet de canette au vin de Malbec

 Cuisses de canette, vin Malbec 15%, oignons,
carottes, Armagnac, farine, sel, poivre noir, bouquet garni

bocal 580g

2,67 €

15,50 €

Ris de veau façon Rossini

 Ris de veau, foie gras de canard, sauce mère,
champignons de Paris, sel, poivre noir

bocal 460g

7,61 €

35,00 €

Rognons de veau flambés à l'Armagnac

 Rognons de veau, champignons de Paris, échalotes, vin blanc,
crème fraîche, Armagnac, épices

bocal 580g

2,79 €

16,20 €

Spécialité foie gras aux raisins et à l'Armagnac

 Foie gras de canard 250g, raisins blancs épépinés,
une pointe d'alcool, féculé, sel, poivre noir

bocal 460g

7,61 €

35,00 €

Sauté de poulet à l'oignon rouge

 Emincé de poulet, oignons rouges, vin blanc, ail, bouillon de volaille,
graisse de canard, sel, fond de volaille, poivre

bocal 400g

3,50 €

14,00 €

Nos offres spéciales
L'Offre Dégustation

 2 bocaux de foie gras de canard entier 180g
2 bocaux de Spécialité de foie gras
de canard entier aux figues 180g

99,00 €

Le Trio Découverte

 1 planche et 1 couteau,
1 Terrine de Magret au Monbazillac* 100 g
1 Terrine de Canard à l'Orange 100 g
1 Terrine de Canard aux cèpes (10% FG) 100 g

17,00 €



Nos Boutiques :

Saint-Paul-lès-Dax : BOUTIQUE MAISON LABORDE
24, avenue Gaston Phoebus - 40990 Saint-Paul-Lès-Dax
du Mardi au Samedi de 10h à 13h30 et de 14h30 à 19h
Dimanche de 9h à 13h
☎ 05 58 90 25 33

Arcachon : BOUTIQUE MAISON LABORDE
7bis rue Jehenne, Place des Marquises, 33120 ARCACHON
☎ 05 57 15 78 05

Maylis : à Caoubet, à la CONSERVERIE, du Lundi au Vendredi
de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h - ☎ 05 58 97 77 74

Boutique de St-Paul-lès-Dax



Boutique de Arcachon



**Demandez notre catalogue spécial
colis cadeaux**

La famille Laborde est heureuse de partager avec vous l'authenticité du goût



Caoubet - 40250 Maylis - ☎ 05 58 97 77 74
www.foiegraslaborde.com contact@labordefg.com