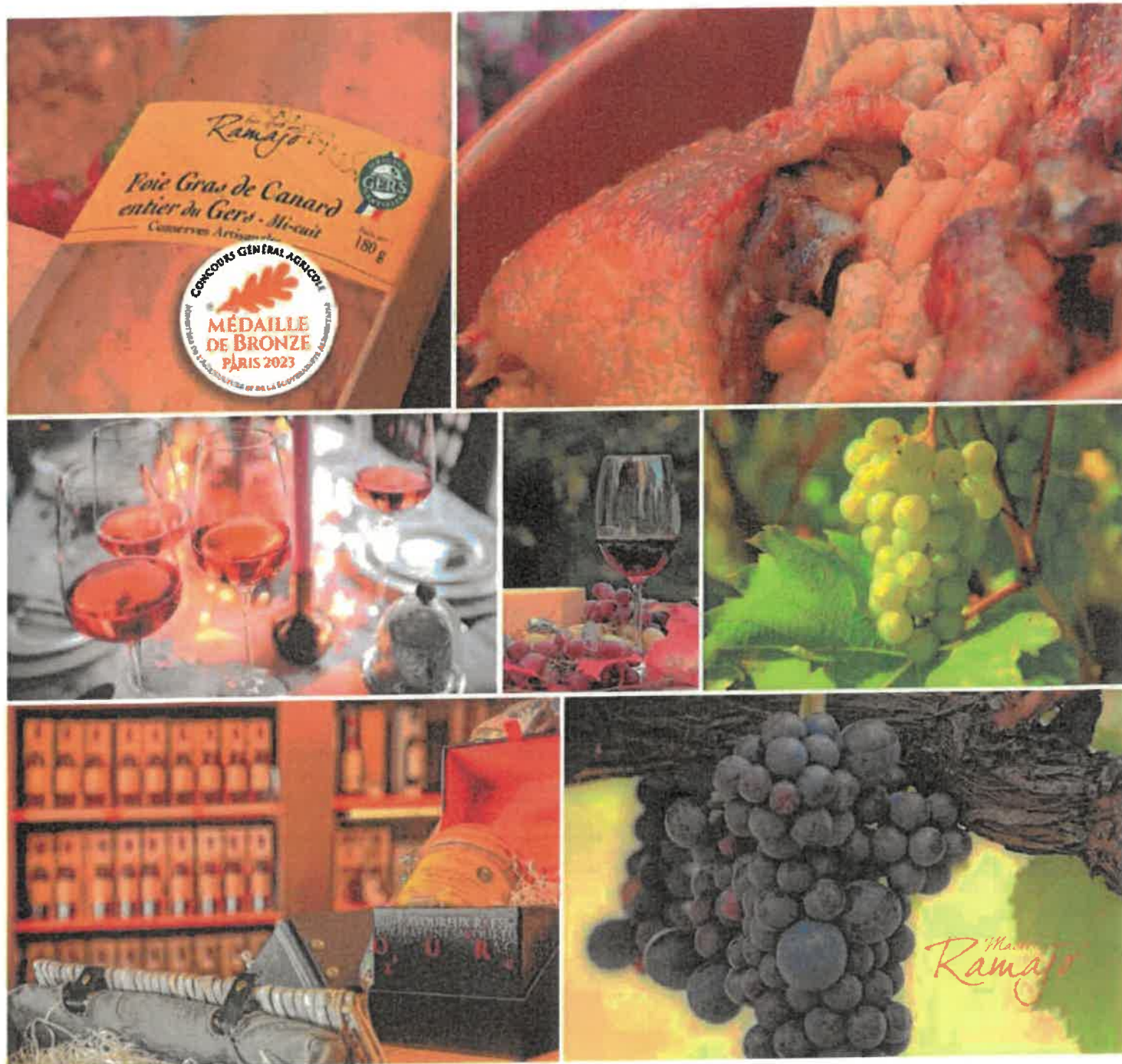


Maison  
**Ramajo**<sup>®</sup>

# Tarif *Commandes groupées*







### Foie gras entier d'oie

La conserve traditionnelle se bonifie en vieillissant

Ingredients : foie gras d'oie, sel, poivre, sucre

Prix au 100 g : 19,12 €

	Prix PUBLIC	Prix CE	Qté	Total TTC
440 g	79,50	71,55		
310 g	57,00	51,30		
180 g	34,50	31,05		

### Foie gras de canard entier du Gers\*

Ingredients : foie gras de canard du Gers, sel, poivre, sucre

Prix au 100 g : 15,12 €

	Prix PUBLIC	Prix CE	Qté	Total TTC
440 g	59,90	53,91		
310 g	44,50	40,05		
180 g	25,95	23,36		

**OFFRE LOT** 2x180 g 51,90 46,00

Boite fer 180 g 25,95 23,36

Boite fer 350 g 44,50 40,05

120 g 18,15 16,34

**OFFRE LOT** 3x120 g 54,45 49,00



### Foie gras de canard entier du Gers\* mi-cuit

Ingredients : foie gras de canard du Gers, sel, poivre, sucre, Armagnac truffé

Prix au 100 g : 15,12 €

**OFFRE LOT** 350+180 g 70,45 64,50

180 g 25,95 23,36

Barquette bois 350 g 44,50 40,05

Barquette bois 180 g 25,95 23,36

90 g 15,95 14,36

### Foie gras de canard mi-cuit au figues de Sollies

Ingredients : foie gras de canard, figues de sollies 20%, sel, poivre, sucre

Prix au 100 g : 14,54 €

**NOUVEAU!** 120 g 17,50 15,75

Semi-conserve entre 0 et +4° au réfrigérateur \* NE PAS CUIRE NE PAS CHAUFFER  
Livraison en 24h obligatoire



### Bloc de foie gras de canard du Gers\*

Ingredients : foie gras de canard du Gers, eau, sel, poivre, sucre, épices

Prix au 100 g : 9,54 €

	Prix PUBLIC	Prix CE	Qté	Total TTC
200 g	16,50	14,85		
130 g	11,50	10,35		
90 g	8,50	7,65		
65 g	6,50	5,85		



Offre lot: blocs de foie gras de canard du Gers

<b>OFFRE LOT</b>	2 boîtes 200g	33,00	29,00
<b>OFFRE LOT</b>	2 boîtes 130g	23,00	20,00
<b>OFFRE LOT</b>	2 boîtes 90g	17,00	14,50
<b>OFFRE LOT</b>	3 boîtes 65g	19,50	16,50

Verre Boite Barquette



### Entrées et spécialités

#### Spécialités au foie gras



### Magret de canard fourré au foie gras

Ingredients : magret de canard, 20% de foie gras de canard entier, gelée au poivre vert, sel, poivre

400 g 22,50 20,25

### Cou farci au foie gras

Ingredients : peau de cou, viande de porc 10% gras de canard 20%, oeufs, lait, oignon, ail, sel, poivre, épices

350 g 12,30 11,07

### Pâté de foie de canard, 50% de foie gras

Ingredients : bloc de foie gras de canard 50% (foie gras de canard, eau, sel, poivre, sucre, épices), viande de porc 40%, oeufs, lait, Armagnac, sel, poivre, épices

180 g 10,40 9,36

**OFFRE LOT** 2x180 g 20,80 18,80

#### Préparation de tourte et parmentier de canard\*



### Canard-Cerise-Chèvre\*

Ingredients : confit de canard, oignons, poivrons, fromage de chèvre, lait entier, cerises grillées, fromage frais 20% MG, mozzarella, menthe fraîche, pignons de pin, sel, poivre

470 g 9,60 8,64

### Poulet-Curry-Coco\*

Ingredients : viande de poulet, lait de coco, pommes, poireaux, crème fraîche, oignons, amidon modifié de manioc, huile d'olive, sucre, curry, sel, poivre

470 g 9,60 8,64

### Canard-Pruneaux-Armagnac\*

Ingredients : confit de canard, fromage frais 20% MG, lait entier, épinards, pruneaux, échalotes, Armagnac 4%, huile de noisette, sel, poivre

470 g 9,60 8,64

### \* Tourtes OFFRE 3 lots\*

**OFFRE LOT** 3x470 g 28,80 25,00

\* Recette et marque déposées auprès de l'INPI

→ Tous les prix PUBLICS et CE indiqués sont € TTC



## Spécial salade gasconne



### Gésiers de canard confits

Ingrédients : gésiers de canard confits, graisse, sel

Prix au 100 g : 3,23 €

Prix PUBLIC Prix CE Qté Total € TTC

250 g 10,25 9,23

**OFFRE LOT** 2 x 250 g 20,50 19,50

### Magret de canard du Gers\* séché tranché

Ingrédients : viande de canard du Gers, sel, poivre - DLC : 6 mois

Prix au 100 g : 5,83 €

Prix PUBLIC Prix CE Qté Total € TTC

120 g 7,30 6,57

### Saucisson de canard

Ingrédients : viande de porc 70%, viande de canard 30%, sel, poivre, lactose, vin (sulfites) aromatisé à l'ail frais

Prix au 100 g : 2,36 €

Prix PUBLIC Prix CE Qté Total € TTC

Unité 200 g 6,75 6,75

### Jarret de porc à l'ancienne

Ingrédients : jarret de porc, sel, poivre

Prix au 100 g : 1,63 €

Prix PUBLIC Prix CE Qté Total € TTC

3 à 4 parts 350 g 5,90 5,31

### Bouillon de Poule

Ingrédients : eau, poireaux, carottes, oignons, navet, ail, 6% viande de poule, 2% abats de poulets, sel, poivre, épices

Prix au 100 g : 0,59 €

Prix PUBLIC Prix CE Qté Total € TTC

900 g 5,70 5,13

## Tartinables



### Tartinable courgette-olives noires

Ingrédients : courgettes\*, crème fraîche\*, olives noires\*, sel de Salies-de-Béarn, amidon de maïs\*, poivre noir\* - \*Issue de l'agriculture BIO

Prix au 100 g : 3,60 €

Prix PUBLIC Prix CE Qté Total € TTC

100 g 3,60 3,24

### Tartinable maïs

Ingrédients : maïs\*, poisions\*, fromage de chèvre\*, sucre\*, menthe\*, sel de Salies-de-Béarn, piment d'Espelette\* - \*Issue de l'agriculture BIO

Prix au 100 g : 3,60 €

Prix PUBLIC Prix CE Qté Total € TTC

100 g 3,60 3,24

## Terrines



### Terrine campagnarde

Ingrédients : viande de porc 70%, foie de porc, foie gras de canard 7%, œufs, lait, oignons, ail, sel, épices, poivre, eau

Prix au 100 g : 3,30 €

Prix PUBLIC Prix CE Qté Total € TTC

180 g 4,60 4,14

100 g 3,30 2,97

### Terrine de canard

Ingrédients : viande de porc, viande de canard 25%, foie de volaille, lait, œufs, sel, poivre, ail, épices

Prix au 100 g : 3,50 €

Prix PUBLIC Prix CE Qté Total € TTC

120 g 4,30 3,87

### Terrine de canard aux olives et aux piquillos

Ingrédients : viande de porc, viande de canard 25%, foie de volaille, piquillos 5% (piment), olives 5%, lait, œufs, sel, poivre, épices, Piment d'Espelette

Prix au 100 g : 2,75 €

Prix PUBLIC Prix CE Qté Total € TTC

120 g 3,30 2,97

### Terrine Gratte Cui (canard à l'églantier)

Ingrédients : viande de porc, viande de canard 25%, foie de volaille, concentré d'églantier 1,5%, Armagnac, lait, œufs, sel, poivre, épices

Prix au 100 g : 2,75 €

Prix PUBLIC Prix CE Qté Total € TTC

120 g 3,30 2,97

### Terrine de canard aux figues

Ingrédients : viande de porc, viande de canard 25%, foie de volaille, foie gras de canard, figue sèche 6%, œufs, lait, sel, poivre, cannelle, épices

Prix au 100 g : 2,75 €

Prix PUBLIC Prix CE Qté Total € TTC

120 g 3,30 2,97

### Terrine de foie de volaille au poivre vert

Ingrédients : viande de porc, foie de volaille 40%, poivre vert 2%, œufs, sel, épices

Prix au 100 g : 2,75 €

Prix PUBLIC Prix CE Qté Total € TTC

120 g 3,30 2,97

### Terrine de sanglier Armagnac

Ingrédients : viande de porc 45%, viande de sanglier 30%, foie de porc, Armagnac, 2%, œufs, lait, sel, ail, oignons, poivre, épices

Prix au 100 g : 2,75 €

Prix PUBLIC Prix CE Qté Total € TTC

120 g 3,30 2,97

### Terrine de poulet aux noixettes

Ingrédients : viande de porc, viande de poulet 30%, foie de volaille, foie gras de canard, noixette 8%, œufs, lait, sel, poivre, épices

Prix au 100 g : 2,75 €

Prix PUBLIC Prix CE Qté Total € TTC

120 g 3,30 2,97

### Rillettes d'oie à l'ancienne effilochées à la main

Ingrédients : viande et graisse d'oie, sel, poivre, épices

Prix au 100 g : 2,80 €

Prix PUBLIC Prix CE Qté Total € TTC

180 g 4,80 4,32

100 g 3,40 3,06

### Rillettes de canard au foie gras 20% de foie gras

Ingrédients : viande de canard, bloc foie gras de canard 20%, graisse de canard, sel, poivre

Prix au 100 g : 2,75 €

Prix PUBLIC Prix CE Qté Total € TTC

180 g 5,85 5,27

100 g 3,85 3,47

### Fritons au foie de canard, 20% de foie de canard

Ingrédients : maigre et gras de canard, 20% de foie gras de canard, sel, poivre

Prix au 100 g : 2,30 €

Prix PUBLIC Prix CE Qté Total € TTC

120 g 4,30 3,87

### Boudin Gascon aux oignons

Ingrédients : maigre et gras de porc (tête, goulas, couenne), oignons, sang frais, piment d'Espelette, poireaux, sel, épices, (traces éventuelles de céleri)

Prix au 100 g : 2,36 €

Prix PUBLIC Prix CE Qté Total € TTC

180 g 4,60 4,14

\* Tous les prix PUBLICS et CE indiqués sont à TTC



## Assortiment de 3 terrines **+ ECONOMIQUE**



- 1 rillettes d'oie 180 g
- 1 rillettes de canard au foie gras 20% 180 g
- 1 terrine campagnarde 180 g

Prix au 100 g	Prix PUBLIC	Prix CE	Qté	Total TTC
8,33 €	15,25	14,00	1	

## Assortiment de 5 terrines **+ ECONOMIQUE**



- 1 terrine de canard aux figues 120 g
- 1 terrine de poulet aux noisettes 120 g
- 1 terrine Gratte-Cul 120 g
- 1 terrine de foie de volaille au poivre vert 120 g
- 1 terrine de canard 120 g

Prix au 100 g	Prix PUBLIC	Prix CE	Qté	Total TTC
14,62 €	17,50	15,85	1	

## "Les petits Gascons" Assortiment de terrines



- 1 rillettes d'oie 100 g
- 1 terrine campagnarde 100 g
- 1 rillettes de canard au foie gras 20% foie gras 100 g

Prix au 100 g	Prix PUBLIC	Prix CE	Qté	Total TTC
9,75 €	10,45	9,75	1	

**+ ECONOMIQUE**

## Confits et plats cuisinés

### Les confits



### Confit oie, aile et cuisses

Ingrédients : 65% oie : 1 cuisse + 1 magret et son manchon, 35% graisse, sel

Prix au 100 g	Prix PUBLIC	Prix CE	Qté	Total TTC
17,14 €	13,00 g	22,50	20,25	

### Confit de canard du Gers\*

Ingrédients : 65% cuisses de canard du Gers, 35% graisse, sel

Prix au 100 g	Prix PUBLIC	Prix CE	Qté	Total TTC
17,04 €	6 cuisses	1900 g	28,10	25,29
	4 cuisses	1250 g	21,30	19,17
	2 cuisses	700 g	12,40	11,16
	1 cuisse	470 g	6,80	6,12



### Manchons de canard confits 4 à 5 manchons

Ingrédients : 65% manchons de canard, 35% graisse, sel

Prix au 100 g	Prix PUBLIC	Prix CE	Qté	Total TTC
13,14 €	700 g	8,50	7,65	
	<b>OFFRE LOT DE 2</b>	1400 g	17,00	15,50

### Confit de porc à l'ancienne

Ingrédients : longe de porc, graisse de canard, sel, poivre, ail

Prix au 100 g	Prix PUBLIC	Prix CE	Qté	Total TTC
19,64 €	700 g	14,20	12,78	

### Les plats cuisinés

### Lentilles aux manchons de canard

Ingrédients : lentilles, bouillon cuisiné (eau, abats de canard confits, oignons, ail, céleri, tomate, sucre, sel, épices), manchons de canard confits 30%, carottes, lard de porc

Prix au 100 g	Prix PUBLIC	Prix CE	Qté	Total TTC
12,94 €	2 parts	700 g	8,95	8,06

## Garbure

Ingrédients : bouillon (eau, abats de canards confits, poireaux, céleri, ail), viande de canard (France), chou, pommes de terre, haricots, carottes, navets, poitrine de porc, sel, épices.

Prix au 100 g	Prix PUBLIC	Prix CE	Qté	Total TTC
12,50 €	1250 g	12,00	10,80	
	750 g	7,50	6,75	

## Cassoulet au confit de canard

Ingrédients : haricots, confit de canard 23%, saucisse (viande de porc, vin blanc (sulfites), eau, sel, ail, épices), bouillon cuisiné (eau, abats de canards confits, oignons, ail, céleri, tomate, sucre, épices), sel, poivre

Prix au 100 g	Prix PUBLIC	Prix CE	Qté	Total TTC
11,64 €	2000 g	23,00	20,70	
	900 g	12,90	11,61	
	1 part	450 g	7,60	6,84

## Cassoulet au confit de canard aux haricots tarbais

Ingrédients : haricots tarbais 28%, confit de canard 23%, saucisse (viande de porc, vin blanc (sulfites), eau, sel, ail, épices), bouillon cuisine (eau, abats de canards confits, oignons, ail, céleri, tomate, sucre, épices), sel, poivre

Prix au 100 g	Prix PUBLIC	Prix CE	Qté	Total TTC
11,64 €	3 parts	1400 g	22,95	20,66

## "Gasconnade" Daube d'oie

Ingrédients : cuisses d'oie 42%, sauce : bouillon (eau, abats de canard, oignons, carottes, céleri), vin 20% (sulfites), sucre, caramel de vinaigre de vin (sulfites), amidon modifié de manioc, sel, épices.

Prix au 100 g	Prix PUBLIC	Prix CE	Qté	Total TTC
17,24 €	2 parts	740 g	12,60	11,34

## Magret de canard sauce forestière

Ingrédients : magret de canard 60%, sauce : bouillon (eau, abats canards confits, oignons, carottes, ail, sucre, céleri, tomate), champignons forestiers 20%, échalotes, amidon modifié de manioc, poitrine de porc séchée, porto (sulfites), sel, épices

Prix au 100 g	Prix PUBLIC	Prix CE	Qté	Total TTC
12,74 €	2 parts	1200 g	10,00	9,00

## Choucroute au confit de canard

Ingrédients : chou, vin blanc de Gascogne (sulfites), cuisses de canard 17%, saucisse (viande de porc, vin blanc (sulfites), eau, sel, ail, épices), poitrine de porc, oignons, ail, sucre, baie de genièvre, sel, épices

Prix au 100 g	Prix PUBLIC	Prix CE	Qté	Total TTC
14,91 €	2 parts	1200 g	18,00	16,20

## Sauté de canard sauce aux cépes

Ingrédients : cuisses de canard 60%, sauce : bouillon (eau, abats de canards confits, oignons, carottes, ail, sucre, céleri, tomate), champignons forestiers 20% dont 10% de cépes, échalotes, amidon modifié de manioc, poitrine de porc, porto (sulfites), sel, épices

Prix au 100 g	Prix PUBLIC	Prix CE	Qté	Total TTC
14,64 €	2/3 parts	750 g	12,60	11,34

## Canard aux pruneaux

Ingrédients : cuisses de canard 53%, sauce : bouillon (eau, abats de canard confits, carottes, vin rouge (sulfites), poireaux, oignons, céleri, ail), pruneaux 15%, amidon modifié de manioc, sel, épices

Prix au 100 g	Prix PUBLIC	Prix CE	Qté	Total TTC
15,74 €	2/3 parts	750 g	12,60	11,34

## Sauce Bolognaise à la viande de canard

Ingrédients : tomate, viande de canard 20%, viande de bœuf 6%, viande de porc, oignons, poitrine de porc séchée, sucre, ail, sel, épices

Prix au 100 g	Prix PUBLIC	Prix CE	Qté	Total TTC
15,54 €	550 g	8,10	7,29	

## Les produits cuisinés à base de Porc



### Axoa de porc

Ingrédients : viande de porc du Sud-Ouest IGP (61%), oignons, poivrons, ail, sel, échalote, féculé, arômes naturels, plante aromatique, sucre, tomate, piment d'Espelette en poudre (0,1%)

Prix au 100 g : 1,95 €

Prix PUBLIC Prix CE QM Total € TTC

380 g 7,40 6,66 |

### Colombo de Porc

Ingrédients : viande de porc du Sud-Ouest IGP, oignons, carottes, amidon de maïs, assaisonnement colombo (riz torréfié, curcuma, graine de coriandre, cumin, fenugrec, graines de moutarde, épices) (1,2%), sel, ail, féculé, arômes naturels, plante aromatique, sucre, tomate

Prix au 100 g : 2,37 €

Prix PUBLIC Prix CE QM Total € TTC

380 g 9,00 8,10 |

### Fricassée de Porc au Floc de Gascogne

Ingrédients : viande de porc du Sud-Ouest IGP, floc de Gascogne (7,7%) (sulfites), oignons, carottes, concentré de tomate, sel, ail, échalote, féculé, arômes naturels, plante aromatique, sucre, tomate, Armagnac, épices

Prix au 100 g : 2,26 €

Prix PUBLIC Prix CE QM Total € TTC

380 g 7,90 7,11 |

### Piperade au piment d'Espelette

Ingrédients : tomates, poivrons, oignons, ail, sucre, sel et piment d'Espelette en poudre (0,03%)

Prix au 100 g : 1,42 €

Prix PUBLIC Prix CE QM Total € TTC

380 g 5,40 4,86 |

### Porc au Caramel

Ingrédients : viande de porc du Sud-Ouest IGP, caramel (sirop de glucose, lait écrémé sucré, matière grasse totalement hydrogénée, sel, arômes) (6,3%), féculé, arômes naturels, plante aromatique, sucre, tomate, sauce soja (eau, graines de soja, blé (gluten), sel)

Prix au 100 g : 1,89 €

Prix PUBLIC Prix CE QM Total € TTC

380 g 7,20 6,48 |

### Saucisses de porc confites

Ingrédients : maigre et gras de porc du Sud-Ouest IGP, sel, épices

Prix au 100 g : 1,73 €

Prix PUBLIC Prix CE QM Total € TTC

420 g 12,30 11,07 |

## Les accompagnements



### Haricots cuisinés

Ingrédients : haricots, bouillon cuisiné (eau, abats de canard confits, oignons, ail, céleri, tomate, sucre, épices), sel

Prix au 100 g : 0,69 €

Prix PUBLIC Prix CE QM Total € TTC

700 g 5,00 4,50 |

### Haricots Tarbais à la Bigourdane

Ingrédients : haricots Tarbais, bouillon cuisiné (eau, abats de canard confits, oignons, ail, céleri, tomate, sucre, épices), carottes, échalotes, jambon, couenne de porc, sel

Prix au 100 g : 1,21 €

Prix PUBLIC Prix CE QM Total € TTC

550 g 6,70 6,03 |

### Graisse de canard

Ingrédients : graisse de canard, sel

Prix au 100 g : 10,43 €

Prix PUBLIC Prix CE QM Total € TTC

460 g 3,90 3,51 |

### Salé-sucré d'oignon frais

Ingrédients : oignons frais, sucre, vinaigre, sel, poivre

Prix au 100 g : 1,76 €

Prix PUBLIC Prix CE QM Total € TTC

100 g 3,00 2,70 |

### Confit de figues

Ingrédients : figues, sucre, pectine de fruits si nécessaire

Prix au 100 g : 2,77 €

Prix PUBLIC Prix CE QM Total € TTC

110 g 3,00 2,70 |



