



Lo Gorissado

Une Odyssée au Pays du Goût

Pour les fêtes, pensez à commander rapidement !



**PRODUITS GASTRONOMIQUES
COFFRETS GOURMANDS**



SEJOURS EN PERIGORD



Nos conserves et douceurs

Autour du Foie gras

Bocal de foie gras de canard entier IGP

90g Réf BFGC90	18,57 €
120g Réf BFGC120	19.40€

Terrine périgourdine au foie gras

(20% de foie gras) 180g Réf TPF200	17,40€
---------------------------------------	--------

Les Pâtés et Terrines

Pâté pur porc

180g Réf PPP200	6,82 €
-----------------	--------

Pâté de campagne à l'ancienne

180g Réf PCA200	8,70 €
-----------------	--------

Pâté de campagne au jus de truffes 3%

180g Réf PCT200	8,99 €
-----------------	--------

Terrine de campagne au magret d'oie

fumé 180g Réf TCMOF200	8,86 €
------------------------	--------

Pâté de campagne aux noix

180g Réf PCN200	7,98 €
-----------------	--------

Pâté de campagne aux châtaignes

180g Réf PCC200	7,98 €
-----------------	--------

Pâté aux cèpes

180g Réf PC200	7,98 €
----------------	--------

Rillettes de canard

180g Réf RC180	11,40€
----------------	--------

Rillettes pur porc

180g Réf RPP200	6,82 €
-----------------	--------

Les confits et spécialités du terroir

Gésiers de canard confits

380g Réf GCC380	15,55 €
-----------------	---------

Cuisses de canard confites

(2 cuisses) Réf CC2C	18,00€
----------------------	--------

Manchons de canard confits

425g Réf MCC425	14,11 €
-----------------	---------

Cassoulet au confit de canard

840g Réf CAS840	21.40€
-----------------	--------

Civet de canard aux cèpes

840g Réf CIV840	21,24 €
-----------------	---------

Saucisses lentilles

400g Réf SL400	9,86 €
----------------	--------

Les préparations du Chef

Chutney courgettes/menthe

90g Réf CCM90	5,50 €
---------------	--------

Chutney patisson/coriandre

90g Réf CCP90	5,50 €
---------------	--------

Chutney patisson/aneth

90g Réf CPA90	5,50 €
---------------	--------

Les chutneys sont idéals en accompagnement des poissons, viandes chaudes ou froides ou encore sur des toasts à l'apéritif



Préparation pour risotto aux cèpes

<i>Pour accompagner plats en sauce, civets ou viandes rôties</i> 267g Réf RC267	9,90 €
--	--------

Préparation pour risotto aux girolles

<i>Pour accompagner plats en sauce, volailles ou viandes rôties</i> 267g Réf RG267	9,90 €
---	--------

Légumes au vinaigre maison

<i>A déguster avec les charcuteries ou viandes froides</i> 350g Réf LVM350	7,78 €
---	--------

Basinoix

<i>A consommer dans les soupes, pâtes ou en toasts à l'apéritif</i> 90g Réf BN90	5,50 €
---	--------

L'huile de noix

Huile de noix du Périgord AOC 25cl Réf HNP25 7,26 €	50cl Réf HNP50 14,38€	75cl Réf HNP75 25,74€
--	-----------------------	-----------------------

Les petites douceurs

Préparation pour gâteau aux noix maison

6/8 parts Réf PGNP68	9,90 €
----------------------	--------

Noix au chocolat

100g Réf NCH100	11,22€
-----------------	--------

Croquants aux noix du Périgord

50g Réf CRNP50	5,94€
----------------	-------

Noix au caramel

100g Réf NCA100	11,22€
-----------------	--------

Nos produits frais en sous vide

Foie gras de canard entier maison
250g Réf FGC250 34,06€

Magret de canard fumé maison
300g Réf MCF300 25,94€



Magret de canard fourré au foie gras maison
300g Réf MCFFG300

Saumon fumé maison 31,95 €

300g Réf SFM300 33,69€

400g Réf SFM400 44,92€

Saumon fumé chutes
500g Réf SFC500 20.15€

Foie gras de canard Périgord extra
Au kg Réf FGCPÉ 74,88€

Foie gras de canard Périgord fabrication
Au kg Réf FGCPF 60,84€

Magret de canard du Périgord
Au kg Réf MCP 28,08€

Cuisse de canard confite sous vide
L'unité Réf CCCSV 6,50€

Manchons de canard confits sous vide
Les 4 Réf MCCSV 9,75€

Rillettes de canard nature
500g Réf RN200 22.30€

Cerneaux de noix du Périgord AOC
250g Réf CNP250 7,04€

Noix en coque
Au kg Réf NCKG 6,60€

Nos nouveautés en produits frais sous vide

Enchaud (rôti de porc confit)
barquette de 500g Réf ENCH500 11,50€
barquette de 1kg Réf ENCH1000 20,90€

Rillettes de canard au foie gras
barquette de 500g Réf RCFFG500 18,85€
barquette de 1kg Réf RCFFG1000 37,05€

Grillons de porc
barquette de 500g Réf GPO500 11,50€
barquette de 1 kg Réf GPO1000 21,45€

Rillette de canard fourrée au foie gras
400g Réf RCFFG400 21,45€

Pâté de campagne sous vide
500g Réf PC500 13,75€
1kg Réf PC1000 25,85€

Jambon sec au sel et fumé
500g Réf JBSF500 20,35€
1kg Réf JBSF1000 40,15€

Marbré au foie gras de canard
500g Réf MARFG500 29,90€
1kg Réf MARFG1000 59,80€

Nos boissons

Spécialité à l'hibiscus

Sirop de fleur d'Hibiscus

Livré avec recettes pour faire des cocktails

25cl Réf SFH25 9,24€

50cl Réf SFH50 17,82€

75cl Réf SFH75 23,10€



Les apéritifs

Vin de Pêche

25cl Réf VDP25 11,22€

50 cl Réf VDP50 16,50€

75cl Réf VDP75 20,90€

Vin de Noix

25cl Réf VDN25 11,22€

50cl Réf VDN50 16,50€

75cl Réf VDN75 20,90€

Vin de Châtaigne

25cl Réf VDC25 11,22€

50CL Réf VDC50 16,50€

75cl Réf VDC75 20,90€

Vin de Truffe

25cl Réf VDT25 11,22€

50cl Réf VDT50 16,50€

75cl Réf VDT75 20,90€

Idée cadeau

1 coffret offert pour l'achat
de 4 bouteilles au choix



Les vins

Vin rouge AOC Bergerac

75cl Réf MPBR75 (carton de 6)

10,42€/bouteille

Vin rouge Pécharmant

75cl Réf PMH75 (carton de 6)

14,38€/bouteille

Vin rosé AOC Bergerac

75cl Réf MPBRO75 (carton de 6)

14,38€/bouteille

Vin blanc sec AOC Bergerac

75cl Réf MPBBS75 (carton de 6)

10,42€/bouteille

Vin blanc moelleux AOC Bergerac

75 cl Réf MPBM75 (carton de 6)

10,42€/bouteille



Offre sur la gamme AOC Bergerac

7,05 € la bouteille à partir de 36 bouteilles achetées



Nos colis gourmands



52,00 €

Coup de coeur

Coffret Menu Le Gorissado

- 1 foie gras de canard 130g
- 1 rilette de canard au foie gras 130g
- 1 grillon de porc 130g
- 1 Chutney courgettes/menthe 90g
- 1 saucisson de porc 180/220g
- 1 civet de canard aux cèpes 400g
- 1 ballotin de noix au caramel 50g
- 1 bouteille de vin rouge de Bergerac 75cl

Réf : CCMLGO18

Menu

Fines tranches de saucisson et chutney de courgettes/menthe sur toasts

Assiette Périgourdine

Foie gras, rillettes de canard et grillons de porc

Civet de canard et son gratin de pommes de terre

Dessert

Ballotin de noix au caramel



Offre spécial coffrets

avec frais de livraison offerts à partir de 50 coffrets

Coffret CC0082015 ——— 48,00 €

1 cassoulet aux manchons de canard confit 700g
1 bloc de foie gras de canard 130g
1 vin de Bergerac blanc moelleux 75cl
1 pot de miel aux noix du Périgord 100g
1 sachet de croquants aux noix 50g
1 bocal de bonbons 50g

Coffret CC0092015 ——— 69,00 €

1 boîte de confits de canard (2cuisses)
1 terrine de foie gras de canard du Périgord 130g
1 boîte d'émincée de gésiers 250g
1 préparation pour gâteau aux noix 6/8 parts
1 vin de Bergerac rouge 75cl

Coffret CC0102015 ——— 82,00 €

1 boîte de civet de magret de canard aux cèpes 800g
1 terrine de foie gras de canard du Périgord 130g
1 pâté grand-mère au foie gras 130g
1 pot de miel aux noix du Périgord
1 préparation pour gâteau aux noix 6/8 parts
100ml de vinaigre balsamique arôme truffe
100ml d'huile arôme truffe
1 bocal de bonbons 50g

Coffret CC0012015 ——— 41,00 €

1 terrine de foie gras de canard du Périgord 130g
1 friton de canard 90g
1 vin de Bergerac blanc moelleux 37,5cl
1 bocal de bonbons 50g

Coffret CC0022015 ——— 41,00 €

1 bloc de foie gras 90g
1 papitou au foie gras de canard 90g
1 friton de canard 90g
1 sachet de croquants aux noix 50g
1 bocal de bonbons 50g

Coffret CC0032015 ——— 48,00 €

1 bloc de foie gras de canard 130g
1 boîte de manchons de canard confits 700g
1 vin de Bergerac rouge 37,5cl
1 bocal de bonbons 50g
1 sachet de croquants aux noix 50g

Coffret CC0042015 ——— 62,00 €

1 bloc de foie gras de canard 100g
1 boîte de cassoulet aux manchons de canard 700g
1 bocal de friton de canard 100g
1 bocal de bonbons 50g
1 sachet de croquants aux noix 50g

Coffret CC0112015 ——— 82,00 €

1 terrine de foie gras de canard du Périgord 190g
1 boîte de rilette de canard 130g
1 boîte de cuisses de canard confit (2 cuisses)
1 bocal d'émincés de gésiers confit 250g
1 sachet de croquants aux noix 50g
1 bocal de bonbons 50g
1 vin de Bergerac blanc moelleux 75cl
1 vin de Bergerac rouge 75cl
100ml de vinaigre balsamique arôme truffe
100ml d'huile arôme truffe
1 préparation pour gâteau aux noix 6/8 parts

Coffret CC0122015 ——— 69,00 €

1 boîte de confits de canard (2cuisses)
1 terrine de foie gras de canard du Périgord 130g
100g de magret de canard fumé
1 bocal de légumes au vinaigre 400ml
25cl de sirop de fleur d'hibiscus
1 pot de miel aux noix du Périgord 100g
1 sachet de croquants aux noix 50g
25cl Apéritif de noix

Coffret CC0052015 ——— 56,00 €

1 terrine de foie gras de canard entier du Périgord 130g
1 boîte de confits de canard (2 cuisses)
1 vin de Bergerac rouge 37,5cl
25cl de sirop de fleur d'hibiscus
1 bocal de bonbons 50g

Coffret CC0132018 ——— 38,00 €

1 foie gras de canard entier 90g
1 pâté de campagne 130g
1 rilette de canard 130g
1 sachet noix au caramel 50g
1 bouteille de Bergerac rouge 75cl

Coffret CC0142018 ——— 32,00 €

1 foie gras de canard entier 90g
1 pâté de campagne 90g
1 rilette de canard 90g
1 bouteille de Bergerac rouge 75cl
1 sachet de noix caramel

Coffret CC0152018 ——— 43,00 €

1 boîte de manchons de canard confit (x4)
1 foie gras de canard entier 90g
1 rilette de canard 130g
1 pâté de campagne 130g
1 bouteille de Bergerac rouge 75cl
1 sachet de noix caramel 50g

Nos coffrets séjours



« Gourmets Romantiques »

Un menu Gourmet (du moment) pour deux personnes avec accord des vins et deux coupes de champagne offertes
REF CS0132015 — **132 €**



« Balade délicieuse »

Une nuit pour deux personnes en chambre d'hôtes de charme à la Ferme du Glandier avec petit déjeuner et un diner au restaurant Lo Gorissado comprenant un menu Gourmet du moment pour deux personnes avec accord des vins et deux coupes de champagne offertes
REF CS0142015 — **211 €**

« Virée à la Campagne »

Une nuit en demi-pension pour deux personnes en chambre d'hôtes de charme à la Ferme du Glandier comprenant le diner au restaurant Lo Gorissado et le petit déjeuner campagnard
REF. CC0172015 — **130 €**



« Calme et Gourmandise » (2 jours / 2 nuits)

2 nuits en demi-pension (diner et petit déjeuner) en chambre d'hôte de charme à la Ferme du Glandier pour 2 personnes. Les repas vous sont servis au restaurant Lo Gorissado (à 800m) et sont accompagnés d'un apéritif offert
REF CS0152015 — **257 €**



« Week-end Gastronomique »

Une nuit en demi-pension en chambre d'hôte de charme à la Ferme du Glandier comprenant le diner au restaurant Lo Gorissado, le petit déjeuner campagnard et un coffret de produits gastronomiques pour une dégustation.
REF CS0162015 — **211 €**



Offre Magique !

- ❖ Tous nos coffrets valables 2 ans sans frais supplémentaire
- ❖ Frais d'expédition offerts

