



## PRODUITS TRADITIONNELS DE TATIE LAURE



### CANARD GRAS DU GERS

Dans la famille, on fabrique du foie gras dont la qualité a été largement reconnue. C'est au coeur du Gers de Gascogne que les canards sont élevés avec soin, en plein air dans le pré. Ils sont gavés traditionnellement au maïs en grain. Arrivés au terme de leur gavage, les foies sont aussitôt cuisinés dans la pure tradition du Sud Ouest.



## LA GAMME

SARL N.D.D.C 1535 chemin de tucaut 31600 EAUNES Capital de 8000 Euros.  
SIRET:435 014 386 00013 TEL: 05 61 72 63 96 e mail: [contact@tatielaure.com](mailto:contact@tatielaure.com)



FOIE GRAS TRADITIONNEL DE  
TATIE LAURE  
FOIE GRAS DE CANARD  
ENTIER



Château Les...  
SAUTON



FOIE GRAS TRADITIONNEL DE  
TATIE LAURE  
FOIE GRAS DE CANARD  
ENTIER



FOIE GRAS TRADITIONNEL DE  
TATIE LAURE  
FOIE GRAS DE CANARD  
ENTIER



**FOIE GRAS TRADITIONNEL DE  
TATIE LAURE**



**FOIE GRAS DE CANARD  
ENTIER**



CONFIT TRADITIONNEL DE  
**TATIE LAURE**  
DESERS DE CANARD  
CONFITS

CONFIT TRADITIONNEL DE  
**TATIE LAURE**  
FRITONS DE CANARD

CONFIT TRADITIONNEL DE  
**TATIE LAURE**  
2 MAGRETS  
DE CANARD CONFITS

CONFIT TRADITIONNEL DE  
**TATIE LAURE**  
2 CUISSES  
DE CANARD CONFITES

CONFIT TRADITIONNEL DE  
**TATIE LAURE**  
4/5 MANCHONS  
DE CANARD CONFITS





