



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



**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





