Lo Gorissado

Une Odyssée au Pays du Goût

Pour les fêtes, pensez à commander rapidement !

PRODUITS GASTRONOMIQUES COFFRETS

SEJOURS EN PERIGORD

Nos conserves et douceurs

Autour du Foie gras

Bocal de foie gras de canard entier IGP
190g Réf BFGC190 37,57€
120g Réf BFGC130 28,68€

Terrine périgourdine au foie gras
(20% de foie gras)
180g Réf TPFG200 17,40€

Les Pâtés et Terrines

Pâté pur porc
180g Réf PPP200 7,85€

Pâté de campagne à l'ancienne
180g Réf PCA200 9,90€

Pâté de campagne au jus de truffes 3%
180g Réf PCT200 11.20€

Terrine de campagne au magret d'oie fumé 180g Réf TCMOF200 11,20€

Pâté de campagne aux noix
180g Réf PCN200 11.20€

Pâté de campagne aux châtaignes
180g Réf PCC200 11.20€

Pâté aux cèpes 11.20€
180g Réf PC200

Rillettes de canard
180g Réf RC180 11,40€

Rillettes pur porc
180g Réf RPP200 7,85€

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 12.50€

Cassoulet au confit de canard
840g Réf CAS840 19.20€

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
Pour accompagner plats en sauce, civets ou viandes rôties
267g Réf RC267 9,90€

Préparation pour risotto aux girolles
Pour accompagner plats en sauce, volailles ou viandes rôties
267g Réf RG267 9,90 €

Légumes au vinaigre maison
A déguster avec les charcuteries ou viandes froides
350g Réf LVM350 7,78 €

A

L'huile de noix

Huile de noix du Périgord AOC 25cl Réf HNP25 **8,50€** 50cl Réf HNP50 **15,50€** 75cl Réf HNP75 **25,50€**

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 — 34,50€

Magret de canard fumé maison
200g Réf MCF200 — 18,50€
300g Réf MCF300 — 25,50€

Magret de canard fourré au foie gras maison
200g Réf MCFFG200 — 22,00€
300g Réf MCFFG300 — 31,00€

Saumon fumé maison 300g Réf SFM300 — 33,69€
400g Réf SFM400 — 44,92€

Saumon fumé chutes — 8,06€
200g Réf SFC200

Foie gras de canard Périgord extra
Au kg Réf FGCPE — 75,00€

Foie gras de canard Périgord fabrication — 62,00€
Au kg Réf FGCPF

Magret de canard du Périgord — 19,00€
Au kg Réf MCP

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

Manchons de canard confits sous vide
Les 4 Réf MCCSV — 9,80€

Rillettes de canard nature
200g Réf RN300 — 12.00€

Cerneaux de noix du Périgord AOC
250g Réf CNP250 — 7,50€

Noix en coque
Au kg Réf NCKG — 6,00€

Nos nouveautés en produits frais sous vide

Enchaud (rôti de porc confit)
barquette de 250g Réf ENCH250 — 6,50€
barquette de 500g Réf ENCH500 — 11,50€
barquette de 1kg Réf ENCH1000 — 20,90€

Rillettes de canard au foie gras
barquette de 200g Réf RCFFG200 — 12.50€
barquette de 500g Réf RCFFG500 — 21,00€
barquette de 1kg Réf RCFFG1000 — 37,00€

Grillons de porc
barquette de 200g Réf GPO200 — 6,50€
barquette de 500g Réf GPO500 — 11,50€
barquette de 1 kg Réf GPO1000 — 20,50€

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

Marbré au foie gras de canard
250g Réf MARFG250 — 14,95€
500g RéfMARFG500 — 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 **9,50€** 50cl Réf SFH50 **17,50€** 75cl Réf SFH75 **23,50€**

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€**

Les vins

Vin rouge AOC Bergerac

75cl Réf MPBR75 (carton de 6)
10,40€/bouteille

Vin rouge Pécharmant

75cl Réf PMH75 (carton de 6)
14,50€/bouteille

Vin rosé AOC Bergerac

75cl Réf MPBRO75 (carton de 6)
10,40€/bouteille

Vin blanc sec AOC Bergerac

75cl Réf MPBBS75 (carton de 6)
10,420€/bouteille

Vin blanc moelleux AOC Bergerac

75 cl Réf MPBM75 (carton de 6)
10,50€/bouteille

Offre sur la gamme AOC Bergerac

6,05 € la bouteille à partir de 36 bouteilles achetées

Nos colis gourmands

Coup de coeur

Coffret Menu Lo Gorissado

1 foie gras de canard 130g
1 rillette 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

55,00 €

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 — 62,00 €

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 — 72,00 €

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 — 72,00 €

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 — 36,00 €

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 — 36,00 €

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 — 52,00 €

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 — 54,00 €

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 — 85,00 €

1 terrine de foie gras de canard du Périgord 190g
1 boîte de rillette 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 — 85,00 €

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 — 68,00 €

1 terrine de foie gras de canard entier du Périgord 130g
1 boîte de 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 — 33,00 €

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

Coffret CC0152018

1 boîte de manchons de canard c
1 foie gras de canard entier 90g
1 rillette de canard 130g — 48,00 €
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 —— **135 €**

« 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 dîner au restaurant Lo Gorissado et le petit déjeuner
REF. CC0172015 ——**149 €**

« 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 —— **282 €**

« 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 et un coffret de produits gastronomiques pour une dégustation.
REF CS0162015 **199 €**

Offre Magique !

- Tous nos coffrets sont valable 2 ans sans frais supplémentaire
- Frais d'expédition offert

Lo Gorissado
Le Pontou - 24200 St André d'Allas
Tél : 05 53 59 02 39 ou 06.73.39.50.19
Email : logorissado@gmail.com

Bon de commande

Désignation	Réf	P.U.	Quantité	Montant
			TOTAL TTC	
			Forfait Port 16 € (Frais de port offert pour toute commande d'un montant minimum de 150 €	
			TOTAL TTC	
IMPORTANT : Les commandes ne seront expédiées qu'après règlement. Merci de libeller votre chèque à "Lo Gorissado" . Pour les règlements par CB, merci de nous joindre au 05.53.59.02.39				

! IMPORTANT! Merci de nous indiquer la date de livraison souhaitée, hormis le lundi et le samedi :

Adresse de livraison (OBLIGATOIRE):

Nom : Prénom :

N° : Rue :

Code postal : Ville :

N° de portable (OBLIGATOIRE) :

Adresse mail :