

Un peu d'Histoire ...

Depuis 1986, notre petite exploitation familiale drômoise essaie de faire redécouvrir sa passion pour l'oie, les délices du foie gras et de sa cuisine traditionnelle d'antan... Mon père a créé ce patrimoine avec son travail et nous transmet chaque jour son savoir-faire pour que nous puissions vous le restituer avec plaisir et finesse jusque chez vous.

Dan

Conseils de Préparations

Les conserves Naturelles, sans conservateur :

Le Foie Gras d'Oie : Mi-Cuit, il se conserve au réfrigérateur, pour reprendre toute sa valeur gustative, le sortir 30 minutes avant de le consommer.

Produits frais autour du Foie Gras :

Foie Gras Frais : 79€/kg

Magrets D'Oie séchés et fourrés au Foie Gras : 99€/kg

Figues fourrées au Foie Gras : 99€/kg

Terrine de Foie Gras Nature (130€/kg) ou **Truffée** (140€/kg)

Les produits frais sont disponibles sur commande et ne peuvent être expédiés

Les Rillettes d'Oie : 100% pur Oie, elles sont uniquement réalisées à partir de viande d'Oie et juste assaisonnées de sel et poivre. Elles sont aussi disponibles aux Raisins Confits à l'armagnac ou à l'écorce d'orange confite à servir sur une feuille d'endive.

Les Confits d'Oie : Juste réchauffés ils dégageront toutes leurs saveurs accommodés de pommes de terre, haricots verts ou champignons

Le Cassoulet: Frotter d'ail un plat en terre cuite et verser le cassoulet, saupoudrer de chapelure et faire gratiner 20 min au four.

La Rôtie d'Oie: Pour l'apéritif, tartiner et passer 2 min au grill pour en apprécier les arômes.

Bon de Commande

Possibilité de commander sur www.delicesdespayres.com

Nom:

Adresse:

.....

CP: Ville:

Tel:

Mail:

TARIFS

Produit	Qté	Prix	Total
Foie Gras 100g (3 parts)		16,00 €	
Foie Gras 200g (5 parts)		31,00 €	
Foie Gras 320g (7 parts)		44,00 €	
Foie Gras 420g (10 parts)		57,00 €	
Rôtie d'oie 90g		5,00 €	
Rôtie d'oie 190g		8,50 €	
Rillette Nature 200g		8,50 €	
Rillette Nature 350g		13,00 €	
Rillette à l'Orange 200g		8,50 €	
Rillette aux raisins 200g		8,50 €	
Cassoulet 900g (3 parts)		13,00 €	
Cassoulet 1400g (4 parts)		21,00 €	
2 Magrets Confits (4 parts)		18,00 €	
2 Cuisses Confites (4 parts)		18,00 €	
Gésiers 200g		7,50 €	
Graisse d'Oie 450ml		5,50 €	
Gallantine au Foie Gras		8,50 €	
Oignons Confits		5,50 €	
FRAIS DE PORT GRATUIT A PARTIR DE 200€	Montant TTC:		
	Frais de port:	15,00 €	
	TOTAL:		

Plaisir d'offrir...



FILET GOURMAND - 19,50 €

Rillette d'Oie Nature 100g
Rillette d'Oie à l'Orange confite 100g
Rillette d'Oie au Raisin Armagnac 100g
Rôtie 90g



ECRIN - 33,00 €

Foie Gras d'Oie 200g



FILET PERIGOURDIN - 26,00 €

Rillette d'Oie Nature 100g
Rillette d'Oie à l'Orange confite 100g
Rillette d'Oie au Raisin Armagnac 100g
Rôtie 90g
Cassoulet 450g (1 part)



VALISETTE - 37,00 €

Foie Gras d'Oie 100g
Rillette d'Oie Nature 100g
Rillette d'Oie à l'Orange confite 100g
Rillette d'Oie au Raisin Armagnac 100g
Rôtie 90g

Les paniers peuvent être personnalisables avec les produits de votre choix !!!

Restaurateur et Traiteur...



Notre restaurant vous
accueil :

**Judi, vendredi et samedi soir
Vendredi, samedi et dimanche
midi*** sur réservation !

Réservation au 04 75 47 20 94

* Dimanche midi : venez découvrir notre Menu
des 7 Saveurs... (3 bouchées apéritives, 1 entrée,
1 plat, fromage et 3 mignardises)

Nous nous déplaçons
également pour vos
événements:

**Mises en bouche et menus
adaptés à vos besoins et
envies...**

Tarifs et menus sur www.delicesdespayres.com

Journées Spéciales

**20 pers.
mini**

groupes

Journée Gourmande:

10h: Visite du **Musée de la Pogne** suivie d'une dégustation
11h: Visite et dégustation des délices de notre atelier de **Fabrication de Foie Gras d'Oie**, suivie d'un repas dansant sur place
12h: **Menu**
Kir de Bienvenue
Salade Périgourdine
(Foie gras, Rillettes, Rôtie, Gésiers)
Emincés de Magrets d'Oie et son confits d'oignons,
Pommes de terre Sarladaises
Farandole de Fromages
Dessert du Chef
Vin Rouge et Blanc
Café
15h30: Visite **d'une fabrique de Miel**



**à partir de 31€
journée
complète**

Journée Truffe:

9h: La Baume Saint Antoine
Visite au sein **d'une exploitation trufficole**
11h: Visite et dégustation des délices de notre atelier de **Fabrication de Foie Gras d'Oie**, suivie d'un repas dansant sur place
12h: **Menu**
Kir de Bienvenue
Feuilleté au Foie Gras d'Oie et sa sauce aux Morilles
Emincés de Magrets d'Oie et son confit d'oignons,
Gratin Dauphinois Truffé
Farandole de Fromages
Dessert du Chef
Vin Rouge et Blanc
Café
15h30: Visite **d'une fabrique de Miel**



Sa Majesté l'oie



Délices des Payres

26300 MARCHES - 04 75 47 20 94

Le Foie Gras d'Oie...



Et la Cuisine!

Fabrication Artisanale
1447 avenue du Vercors

26300 MARCHES

Tél: 04.75.47.20.94

dan@lespayres.com / www.delicesdespayres.com

Ouvert tous les jours de 10h à 18h
Sauf le Dimanche sur réservation

FR
26.173.031
CE