Osez le canard en ÉTÉ

L'IRRÉSISTIBLE *Canard*

Noble et iconique, le canard est incontournable, même en été.
Son intégration dans vos plats estivaux stimulera votre créativité et enrichira votre carte.
En association avec des produits de saison, les produits canard sauront séduire l'ensemble de vos convives, qu'ils soient français ou étrangers.

ROUGIÉ
SARLAT

LE CANARD EN ÉTÉ,
un atout à votre carte !

LE CANARD, LES FRANÇAIS L'ADORENT !

- **Foie gras :** Un produit iconique et premium
  (93 % des français ont consommé du Foie Gras en 2016[1])
- **Magret :** Plat préféré des français[2]
- **Confit :** Un grand classique, symbole du Terroir et indémodable

LE CANARD, LES TOURISTES L'ADORENT !

1er

La France est le pays qui accueille le plus de touristes internationaux au monde[3]

100 Millions

Le nombre de touristes étrangers en France en 2020 (+ 18 Millions vs 2016)[4]

3ème

La place de la restauration dans les postes de dépenses touristiques (après l'hôtellerie et le transport)[3]

Top 4

Le canard est la 4ème spécialité gastronomique préférée par les visiteurs étrangers (après la baguette, le fromage et le coq au vin)[5]

1 : CSA research décembre 2017
2 : Leslie Gogois,Ed,Hachette Pratique, mars 2015 TNS SOFRES
3 : https://www.economie.gouv.fr
4 : CRT (comité régional du tourisme)
5 : FMP 2016

DÉVELOPPEZ VOTRE CRÉATIVITÉ
avec des produits de saison !

Misez sur les produits de saison pour jouer sur des mélanges de saveurs originales pleines de goûts et de surprises !

Les Fruits

Citron - Melon - Pastèque - Cerise
Abricot - Pêche - Mangue
Ananas - Tomate…

Riches en goût, l'acidité et la fraîcheur des fruits couperont la sensation de gras tout en offrant de la couleur et une créativité sans limite.

Les Légumes

Aubergine - Poivron - Févette - Roquette
Laitue - Betterave - Carotte
Oignon - Radis…

Ces légumes de saison frais et légers s'accorderont parfaitement avec vos créations à base de canard.

Les Produits de la Mer

Homard - Langoustine - Coque - Palourde
Couteau - Bar - Bulot - Seiche - Dorade…

Osez le terre et mer avec des poissons, crustacés, coquillages, qui s'associeront parfaitement avec votre foie gras chaud.

Les Herbes aromatiques

Romarin - Persil - Thym - Verveine
Basilic - Ail des ours - Menthe…

Forts en odeur et riches en goût, ces aromates vont parfumer, relever et mettre de la couleur dans vos assiettes.

FOIE GRAS

ENTRÉE FROIDE

Tarte estivale Fleurs et Foie Gras

Préparation : 30'
Cuisson : 1h

Coût portion 1,93 €

Foie Gras éveiné 35g - Feuilletage
Légumes d'été, Fleurs et jeunes pousses

Pressé de Cébettes et Radis au Foie Gras

Préparation : 30'
Cuisson : 1h

Coût portion 1,81 €

Foie Gras éveiné 20g - Cébettes
Radis - Œufs de Hareng fumés - Vinaigrette

Foie Gras au Piment d'Espelette, Champignons Japonais et Pousses de Cresson

Préparation : 5'

Coût portion 2,54 €

Foie Gras au Piment d'Espelette 30g
Mini Champignons japonais
Mini Carottes - Pousses de cresson
Groseilles - Ciboulette

Foie Gras au naturel, Figues rôties au Miel et Quinoa soufflé

Préparation : 30'
Cuisson : 1h

Coût portion 2,40 €

Foie Gras éveiné 50g - 1/2 Figue
Miel - Quinoa soufflé

ESCALOPE DE FOIE GRAS

AMUSE-BOUCHE

Pièces cocktail de Foie Gras et velouté de Petits Pois au Wasabi

Préparation : 15'
Cuisson : 5'

Coût portion 0,70 €

Escalope de Foie Gras 25/40g
Velouté de petits pois - Wasabi

COMPLÉMENT DE PLAT

Poulpe rôti, Terre Mer et Foie Gras poêlé

Préparation : 15'
Cuisson : 20'

Coût portion 2,90 €

1 Escalope de Foie Gras 25/40g - Poulpe
Asperges vertes - Coques - Sarrazin

ENTRÉE CHAUDE

Escalope de Foie Gras, Gaspacho de Pastèque et Melon brûlé

Préparation : 20'
Cuisson : 5'

Coût portion 2,95 €

1 Escalope de Foie Gras pré-marquée 40/60g
Gaspacho de Pastèque en gelée - Melon vert brûlé

CŒUR DE PLAT

Escalope de Foie Gras grillée, jeunes Légumes et Espuma de Parmesan

Préparation : 20'
Cuisson : 8'

Coût portion 2,95 €

1 Escalope de Foie Gras 40/60g - Légumes
Crème fraîche - Parmesan (tuile et espuma)
Condiment Poivron Espelette

MAGRET

PLAT

Magret de Canard snacké, Polenta et Confit de Citron

Préparation : 30'
Cuisson : 5'

Coût portion / 3,09 €

Magret de Canard 160g - Citron
Polenta - Légumes - Pomme

PLAT

Demi Magret de Canard Abricot rôti au Romarin et Girolles

Préparation : 30'
Cuisson : 7'

Coût portion / 3,60 €

½ Magret de Canard 200g - Girolles
Purée - ½ Abricot

CONFIT

ENTRÉE CHAUDE

Effiloché de Canard et Risotto d'Epeautre

Préparation : 30'
Cuisson : 5'

Coût portion / 2,90 €

Effiloché de Canard 100g
Epeautre - Crème

PLAT

Confit de Canard et Cassoulet de Févettes à l'Estragon

Préparation : 30'
Cuisson : 15'

Coût portion / 3,85 €

Confit de Canard 210g - Févettes épluchées
Carotte - Estragon et jus

MANCHONS

PLAT

Manchons de Canard, Jeunes Pousses et Copeaux de Parmesan

Préparation : 10'
Cuisson : 15'

Coût portion / 1,95 €

2 Manchons (1 entier - 1 émietté) 170g
Salade - Fleurs et jeunes pousses
Asperges des bois
Copeaux de Parmesan

pro.rougie.com

ROUGIÉ SARLAT