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

Non	າ:
	esse:
	Ville:
	VIIIC.
	l:
iviai	I

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	М	ontant TTC:		
GRATUIT A PARTIR	Frais de port:		15,00€	
DE 200€	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



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 panières peuvent être personnalisables avec les produits de votre choix !!!

Restaurateur et Traiteur...



Notre **restaurant** vous accueil :

Jeudi, 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 évènements:

Mises en bouche et menus adaptés à vos besoins et

envies...

Tarifs et menus sur www.delicesdespayres.com

fournées Spéciales Munitipolities qualité qual

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, Rillette, 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

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





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