



Maison Mitteault

Le goût de la Tradition

a sélectionné pour vous

BORDEAUX Château Mautret

Bordeaux blanc moelleux Premières Côtes

La bouteille 75 cl

millésime 2017 7,90€
soit le litre 10,00€

1/2 bouteille 37,5 cl

millésime 2018 5,50€
soit le litre 14,13€

**PINEAU Blanc
"Raymond Bossis"**

La bouteille 75 cl..... 10,90€
soit le litre 14,53€

QTÉ	TOTAL(€)

CONSERVES		QTÉ	TOTAL(€)
<i>Plats cuisinés</i>			
CANARD AU VIN DU HAUT-POITOU**			
350 g / 4 parts	12,00 €	soit le kg 34,29 €	
CASSOULET AU CONFIT DE CANARD			
725 g / 2-3 parts	12,00 €	soit le kg 16,55 €	
MOJETTES AUX MANCHONS DE CANARD CONFITS			
725 g / 3 parts	7,75 €	soit le kg 10,69 €	
CUISSES DE CANARD À L'ORANGE**			
2 cuisses / 300 g	10,00 €	soit le kg 33,33 €	
CUISSES DE CANARD AUX OLIVES**			
2 cuisses / 300 g	10,00 €	soit le kg 33,33 €	
CANARD FAÇON TAJINE			
350 G / 3 parts	10,20 €	soit le kg 29,14 €	

TOTAL		€
Forfait Port		35,00 €
MONTANT TOTAL		€

ATTENTION ! Pour les produits crus et frais veuillez indiquer dans la colonne quantité le nombre de pièces ou le poids que vous désirez ou les deux.
Pour ces produits, les poids n'étant pas standards, vous réglerez la facture à réception de votre commande.

Utiliser cette lettre comme bon de commande. Une nouvelle lettre sera jointe à votre commande.

Nom : _____ Prénom : _____

Adresse : _____

Complément adresse : _____

Code porte : _____

Code postal : _____ Ville : _____

Tél. : _____ Portable : _____ E-mail : _____

Commentaires :

.....

.....

.....

Rouilly 86 190 Chalandray
Tél. : 05 49 60 14 09
Fax : 05 49 60 70 30
E-mail : bh@maisonmitteault.com
Internet : www.maisonmitteault.com

N°29 SEPT 2020

La Lettre



Ouvert tous les jours
de 10 h. à 12 h. 30
et de 15 h. à 18 h. 30
(fermé le samedi après-midi et
le dimanche de janvier au 6 novembre)

Maison Mitteault

« La Maison Mitteault »

Depuis longtemps, 1976 plus exactement, on associe le domaine de Rouilly à un nom gastronomique, celui de la famille Mitteault, spécialiste du canard.

Cette association perdure depuis plus de 40 ans et ne va pas s'interrompre puisque c'est aujourd'hui Paul qui s'installe aux commandes. Il est loin le temps où les premières oies suivies des canards sous la conduite de la créative et innovatrice Jacqueline Mitteault étaient préparés dans la cuisine familiale du domaine à titre expérimental. Beaucoup d'eau a coulé sous les ponts ... Les fils, ensuite, ont su donner au Domaine de Rouilly sa valeur ajoutée, sa renommée, sa signature. L'objectif est toujours de progresser, d'améliorer, de proposer des produits de qualités sélectionnés par les plus grands chefs internationaux et les cuisines les plus réputées mais aussi par M et Mme Tout-le-monde, gourmets eux-aussi.

Bienvenue donc au petit-fils, investi depuis de longues années dans ce « service du palais » qui saura porter le flambeau familial. Trois générations se succèdent et avec elles l'esprit qui a toujours animé le Domaine de Rouilly, produire le meilleur pour notre plaisir.

Magret
Canard de 1^{ère} classe

La lettre de Rouilly 2020 ... au Père Noël

Cette année, j'ai décidé de m'y prendre de bonne heure pour vous écrire. En prenant très tôt ma plume – oui, je sais ... - je me fais fort de penser que vous me lirez, disons, attentivement d'autant plus que je ne vous ai jusqu'à présent pas demandé grand-chose.

Le Domaine de Rouilly a toujours répondu à tous mes souhaits : D'abord, le foie gras de qualité ainsi que tous les produits que mes congénères peuvent produire, ensuite les viandes ovines et bovines (ah ! la Parthenaise ...) ont largement répondu à mes attentes.

Des fêtes de fin d'année sans ces produits, je n'ose y penser. Non, mon souhait en l'absence des journées gourmandes cette année est de permettre aux amoureux de nos produits de venir les chercher en toute quiétude. Nous préparerons les commandes à l'avance s'il le faut, les colis seront mis à disposition, tout sera respecté pour que chacun se sente en sécurité.

Ne le prenez pas mal, Père Noël, mais nous allons vous aider. Vous êtes une personne à risque ne l'oubliez pas ! Contentez-vous de distribuer poupées ou panoplies de Superman aux enfants. Ici, au Domaine de Rouilly on s'occupe de tout. Venir chercher nos produits c'est déjà le début de la fête. On se fait une joie de penser à ces soirées en famille ou entre amis, autour d'un foie gras et d'un Château Mautret ...

Tenez, pour vous donner du courage, je vous en laisserai un peu dans une assiette, sur la table ...

Magrette

La Recette de Madame Mitteault à découvrir ou à redécouvrir

LE FOIE GRAS AU GROS SEL ET AU PINEAU

-Recette pour 10 à 12 personnes-

Ingrédients

- Foie Gras de Canard environ 700 g
- 1 kg de Gros Sel
- Vieux Pineau des Charentes
- Gelée

Prendre un beau foie de canard d'environ 700g. Éviter de le dénervé (n'enlever que si il y a lieu les plus gros vaisseaux). Le déposer dans un récipient assez grand pour qu'il soit largement enrobé de gros sel. Mettre au réfrigérateur 25 à 30 heures maximum.

Ensuite, le sortir du sel et le rincer sous le robinet d'eau froide afin qu'il ne reste plus du tout de sel.

Bien l'éponger.

Remettre le foie dans une terrine et le recouvrir de vieux pineau. Le garder ainsi au réfrigérateur pendant 40 à 45 heures terrine couverte.

Au bout de ce temps, l'égoutter s'il n'a pas entièrement absorbé le pineau. L'éponger dans un linge. Le déposer ensuite dans une terrine suffisamment grande pour pouvoir recouvrir le foie d'une gelée qui sera versé bouillante. Couvrir la terrine. Laisser reposer ainsi minimum vingt quatre heures en tenant au réfrigérateur.

On peut servir ce foie dans sa terrine ou le démouler et le déposer entier sur le plat de service, se service alors de la gelée en petite garniture de présentation.

Du vieux pineau pourra accompagner cette dégustation.

N.B. Dès que le foie a été débarrassé de sa gelée, il doit être consommé rapidement.

La Gelée : Vous pouvez la faire vous-même en utilisant une ou deux carcasses de canard concassées, recouvertes d'eau, ajouter poireau, carotte, oignon, thym, laurier, sel. Cuire doucement quatre à cinq heures. Filtrer.

Recette que nous mettons en avant car elle permet de cuisiner des gros foies fermes qui peuvent être congelés avant de faire la recette.

Bonne dégustation

TARIF SEPTEMBRE 2020

<i>Produits crus</i> Sur Commande	QTÉ	TOTAL(€)
FOIE GRAS DE CANARD CRU le kg * 53,00 € <i>prix indicatif qui peut être modifié en décembre</i>		
FOIE GRAS DE CANARD CRU DÉNERVÉ ET ASSAISONNÉ (500 g env.) le kg * 59,80 € <i>prix indicatif qui peut être modifié en décembre</i>		
CANARD GAVÉ ÉVICÉRÉ le kg * 9,50 € <i>prix indicatif qui peut être modifié en décembre</i>		
MAGRET DE CANARD (350 à 400 gr) (2 parts) le kg 19,81 €		
PAVÉ DE CANARD AUX ÉPICES ET AUX HERBES Magret dégraissé (350 g environ) (2 parts) le kg 29,92 €		
MAGRET DE CANARD LÉGÈREMENT FUMÉ ET ASSAISONNÉ (350 à 400 gr) le kg 20,85 €		

<i>Produits congelés</i>	QTÉ	TOTAL(€)
FOIE GRAS DE CANARD CRU DÉNERVÉ le kg * 59,00 € <i>prix indicatif qui peut être modifié en décembre</i>		
ESCALOPES DE FOIE GRAS (Boîte de 4 tranches - 140 gr min.) la boîte 9,80 €		
ESCALOPES DE FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉES ASSAISONNÉES (Sachet de 4 tranches - 125 gr).....le sachet 10,90 €		
PÉPITES DE FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉES ASSAISONNÉES (Sachet de 15 pépites - 120 gr)le sachet 9,20 €		

Les Colis

Nouvelles compositions

Nombreuses présentations de coffrets sur internet
www.maisonmitteault.com

	QTÉ	TOTAL(€)
LE P'TIT TRANSPARENT 16,20 € <i>Emballage sac cartonné avec fenêtre transparente</i>		
<ul style="list-style-type: none"> • 1 bloc de foie gras de canard 65 g (<i>boîte</i>) • 1 apéria 80 g (<i>bocal</i>) • 1 pâté de canard aux noisettes 130 g (<i>bocal</i>) • 1 terrine poitevine 130 g (<i>boîte</i>) 		
JOURS HEUREUX 41,30 € <i>Emballage coffret cartonné</i>		
<ul style="list-style-type: none"> • 1 bloc de foie gras de canard 190 g (<i>boîte</i>) • 1 confit de canard 725 g (<i>bocal</i>) • 1 rillettes de canard 130 g (<i>bocal</i>) • 1 terrine poitevine 130 g (<i>boîte</i>) • 1 bouteille de Bordeaux blanc mœlleux 1^{ères} côtes - 75 cl - «Château Mautret » 		
L'ORIENTAL 50,50 € <i>Emballage carton vernissé</i>		
<ul style="list-style-type: none"> • 1 foie gras de canard entier 120 g (<i>bocal</i>) • 1 bloc de foie gras 130 g (<i>boîte</i>) • 1 canard façon tajine 725 g (<i>bocal</i>) • 1 pâté de canard aux pistaches 180 g (<i>bocal</i>) • 1 pâté de canard aux olives 180 g (<i>bocal</i>) • 1 confiture d'échalions 100 g (<i>bocal</i>) 		

Expédition personnalisée si vous le désirez
 Commandes groupées C.E.
 Remises quantitatives

<i>Produits frais</i> Cuisinés, sous vide	QTÉ	TOTAL(€)
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER (50 à 60 g/personne)..... le kg 105,00 €		
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT AU TORCHON parfumé à la fleur de sel de l'île de Ré 50 g/pers..... le kg 97,00 €		
FOIE GRAS DE CANARD FRAIS Morceau de 200 g la pièce 14,00 €		
MAGRET DE CANARD FOURRÉ AU FOIE GRAS - Entier - 6/8 parts (350 g environ) le kg 39,38 €		
MAGRET DE CANARD SÉCHÉ - Entier - 6/8 parts (270 g environ) le kg 33,71 €		
- Prétranché, labarquette 80 g la pièce 5,14 €		
CUISSES DE CANARD AUX HERBES Sachet de 2 cuisses (340/400 g environ) le sachet 7,30 €		
CUISSES DE CANARD CONFITES Sachet de 2 cuisses (340/400 g environ) le sachet 7,30 €		
CUISSES DE CANARD AU WASABI ET AU GINGEMBRE CONFIT Sachet de 2 cuisses (340/400 g environ) le sachet 7,80 €		
GÉSIFIERS DE CANARD CONFITS S/VIDE (140 g).....le sachet 4,72 €		
MANCHONS DE CANARD AUX HERBES Sachet de 4 manchons (350 g)le sachet 3,60 €		
MANCHONS DE CANARD CONFITS Sachet de 4 manchons (360 g)le sachet 4,15 €		
EFFILOCHÉ DE CANARD CONFIT AU FOIE GRAS pommes de terre purée au beurre 2 parts (540 g).....la boîte 9,10 €		
SAUCISSON DE CANARD (100% canard) (200 g)..... la pièce 10,90 €		

<i>CONSERVES</i> Canard	QTÉ	TOTAL(€)
FOIE GRAS ENTIER MI-CUIT * (en bocal de verre)		
120 g..... 15,50 € soit le kg 129,17 €		
200 g..... 24,00 € soit le kg 120,00 €		
300 g..... 34,00 € soit le kg 113,33 €		
600 g..... 63,00 € soit le kg 105,00 €		
LOBE DE FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT À LA FIGUE *		
120 g..... 15,50 € soit le kg 129,17 €		
FOIE GRAS ENTIER		
80 g / 1-2 parts..... 11,70 € soit le kg 146,25 €		
120 g / 2 parts 15,50 € soit le kg 129,47 €		
180 g / 4 parts 22,00 € soit le kg 122,23 €		
300 g / 6 parts 34,00 € soit le kg 113,33 €		
BLOC DE FOIE GRAS (97% Foie Gras)		
65 g / 1-2 parts..... 5,00 € soit le kg 76,92 €		
130 g / 3 parts 9,50 € soit le kg 73,08 €		
190 g / 4-5 parts 12,60 € soit le kg 66,32 €		
L' DUETTO (Bloc de foie gras + 50% morceaux de foie gras poêlés)		
130 g / 3 parts 10,20 € soit le kg 78,46 €		
BLOC DE FOIE GRAS MI-CUIT* Foie Gras + 30% morceaux de foie gras		
200 g / 4 parts 14,30 € soit le kg 71,50 €		
L' DUETTO MI-CUIT (Bloc de foie gras + 50% morceaux de foie gras poêlés)		
130 g / 3 parts 10,20 € soit le kg 78,46 €		
COMPOTE DE CANARD au vin du Haut Poitou (Cuisses de canard, tomates, oignons, vin blanc)		
350 g..... 10,20 € soit le kg 29,14 €		
MOUSSE DE FOIE (50% Foie Gras)		
65 g / 1-2 parts..... 4,40 € soit le kg 67,69 €		
130 g / 3 parts 7,60 € soit le kg 58,46 €		
MOUSSE AU FOIE DE CANARD ET AU COGNAC		
180 g / 4-5 parts 6,90 € soit le kg 38,33 €		
GRAISSE DE CANARD		
320 g..... 3,50 € soit le kg 10,94 €		
PÂTÉ DE CANARD		
180 g / 4 parts 5,60 € soit le kg 31,11 €		
PÂTÉ AU FOIE DE CANARD ET AUX CHÂTAIGNES		
180 g / 4 parts 6,40 € soit le kg 35,55 €		
RILLETTES DU PWATOO AU CANARD ET AU COGNAC		
180 g / 4 parts 6,60 € soit le kg 36,67 €		

Tous les produits ne sont disponibles qu'en fonction des stocks - Les prix mentionnés s'entendent T.T.C. - Tarif non-contractuel - Les prix peuvent être modifiés à tout moment.

<i>CONSERVES</i> Canard	QTÉ	TOTAL(€)
PÂTÉ AUX PISTACHES		
180 g / 4 parts 3,90 € soit le kg 21,67 €		
PÂTÉ AUX RAISINS ET AU PINEAU		
180 g / 4 parts 5,60 € soit le kg 31,11 €		
PÂTÉ AU FUMET DE CANARD		
180 g / 4 parts 3,80 € soit le kg 21,11 €		
PÂTÉ DE CANARD AUX NOISETTES		
180 g / 4 parts 3,75 € soit le kg 20,83 €		
PÂTÉ DE CANARD À L'OLIVE		
180 g / 4 parts 3,70 € soit le kg 20,56 €		
PÂTÉ DE CANARD À L'ORANGE		
180 g / 4 parts 3,70 € soit le kg 20,56 €		
RILLONS DE CANARD		
180 g..... 4,10 € soit le kg 22,78 €		
GÉSIFIERS DE CANARD**		
180 g 6,20 € soit le kg 34,44 €		
CONFIT DE CANARD **		
2 cuisses / 350 g 8,90 € soit le kg 25,43 €		
MANCHONS DE CANARD CONFITS**		
4 manchons / 275 g 5,50 € soit le kg 20,00 €		
COU DE CANARD FARCI**		
400 g 13,25 € soit le kg 33,13 €		
TERRINE POITEVINE		
130 g / 2-3 parts 2,80 € soit le kg 21,54 €		
RILLETTES DE CANARD		
180 g / 4 parts 4,80 € soit le kg 26,67 €		
L'APÉRIA		
bocal de 80 g 3,40 € soit le kg 42,50 €		
COLIS 3 APÉRIAS Nature, Cacao pepper, Lemon		
3 x 80 g 9,70 € soit le kg 40,42 €		

* Conservation : 1 an au frais (2°/4° C)

 ** Les prix indiqués concernent un poids net de marchandise égouttée

<i>CONSERVES</i> Accompagnement	QTÉ	TOTAL(€)
CONFITURE D'ÉCHALIONS		
100 g..... 3,50 € soit le kg 35,00 €		