



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 8,20€

soit le litre 10,93€

1/2 bouteille 37,5 cl

millésime 2018 5,70€

soit le litre 15,20€

**PINEAU Blanc
"Raymond Bossis"**

La bouteille 75 cl..... 10,90€

soit le litre 14,53€

QTÉ	TOTAL(€)

CONSERVES

Plats cuisinés

QTÉ TOTAL(€)

CASSOULET AU CONFIT DE CANARD

725 g / 2-3 parts 12,36 €

soit le kg 17,05 €

**MOJETTES AUX MANCHONS
DE CANARD CONFITS**

725 g / 3 parts 7,98 €

soit le kg 11,00 €

CUISSES DE CANARD À L'ORANGE**

2 cuisses / 300 g 10,30 €

soit le kg 34,33 €

CUISSES DE CANARD AUX OLIVES**

2 cuisses / 300 g 10,30 €

soit le kg 34,33 €

CANARD FAÇON TAJINE

350 G / 3 parts 10,51 €

soit le kg 30,03 €

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.

Merci D'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

La Lettre

Ouvert tous les jours
de 10 h. à 12 h. 30
et de 14 h. 30 à 18 h.
(fermé le samedi après-midi et
le dimanche de janvier au 7 novembre)

N°30 SEPT 2021

Maison Mitteault

Des nouvelles du Domaine de Rouilly

Si ces derniers temps nous avons été bousculés dans nos habitudes, il en reste une – une habitude – qu'il ne faut surtout pas voir disparaître, c'est celle de nos journées gourmandes !

Ces fameuses journées qui permettent de nous rencontrer auront une saveur particulière cette année, après des semaines de contraintes et d'inquiétude ...

Depuis les années 80, cette – bonne - habitude perdue. Nous redémarrons avec toujours des produits de haute qualité et dans l'idée de passer un bon moment ensemble en pensant aux fêtes de fin d'année qui retrouveront toute leur saveur ...

L'organisation du repas est revisitée. Pour donner plus de fluidité à votre visite et plus d'implication de notre part, nous innovons avec un buffet des saveurs Mitteault.

Bien sûr, n'oubliez pas le pass-sanitaire sésame pour accéder aux produits Mitteault !

Menu à 29 € :

- Foie gras en terrine et sa confiture d'échalions
- Cuisse de canard au gingembre confit et au wasabi avec sa garniture d'automne.
- Carapomme
- Café.

L'apéritif vous sera offert lors de votre visite dégustation dans nos différents stands.

Exposition de Jean Delêtre.

L'artiste peintre parthenaisien vous fera voyager dans des pays imaginaires peuplés d'une multitude de personnages dans lesquels on retrouve nos rêves, nos délires ... mais toujours avec humour et dérision. Bonne dégustation !

*La Recette de
Mathias Martin
Auberge Centre-Poitou à Coulombiers*

*LE FOIE GRAS MI-CUIT
AUX CÈPES*

Ingédients

- 4 à 6 cèpes bouchons frais de la région
- 5 gr poudre de cèpes
- 5 gr sel fin
- 2 gr sel céleri
- 4 gr poivre blanc du moulin
- 1 foie gras déveiné congelé de la Maison Mitteault 400 à 500 gr
- Cognac infusé aux cèpes

Faire décongeler le foie pendant 24h au réfrigérateur.

Tempérer le foie gras pendant 10 à 20 mn pour pouvoir le travailler

Pendant ce temps, laver puis griller les cèpes frais coupés en deux. Réserver au frais.

Séparer les deux lobes puis les assaisonner sur chaque face avec le mélange sel, sel de céleri, poudre de cèpes, poivre blanc et cognac.

Disposer au centre d'un lobe, les cèpes grillés et refermer le foie gras avec l'autre lobe.

Réaliser ensuite un rouleau dans du film alimentaire et réserver 24h au frais.

Mettre en cuisson au four vapeur à 75°C pendant 20 mn

Après cuisson, le plonger dans l'eau glacée pour stopper la cuisson.

Sécher et réserver au frais minimum 12h avant dégustation.

Bonne dégustation

Recette que nous mettons

TARIF SEPTEMBRE 2021

<i>Produits crus</i> Sur Commande	QTÉ	TOTAL(€)
FOIE GRAS DE CANARD CRUle kg *54,50 € <small>prix indicatif qui peut être modifié en décembre</small>		
FOIE GRAS DE CANARD CRU DÉNERVÉ ET ASSAISONNÉ (500 g env.)le kg *62,00 € <small>prix indicatif qui peut être modifié en décembre</small>		
CANARD GAVÉ ÉVISCÉRÉle kg *9,80 € <small>prix indicatif qui peut être modifié en décembre</small>		
MAGRET DE CANARD (350 à 400 gr) (2 parts)le kg 20,40 €		
PAVÉ DE CANARD AUX ÉPICES ET AUX HERBES Magret dégraissé (350 g environ) (2 parts)le kg 31,00 €		
MAGRET DE CANARD LÉGÈREMENT FUMÉ ET ASSAISONNÉ (350 à 400 gr)le kg 21,50 €		

<i>Produits congelés</i>	QTÉ	TOTAL(€)
FOIE GRAS DE CANARD CRU DÉNERVÉle kg *61,00 € <small>prix indicatif qui peut être modifié en décembre</small>		
ESCALOPES DE FOIE GRAS (Boîte de 4 tranches - 140 gr min.)la boîte 10,00 €		
ESCALOPES DE FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉES ASSAISONNÉES (Sachet de 4 tranches - 125 gr)le sachet 11,50 €		
PÉPITES DE FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉES ASSAISONNÉES (Sachet de 15 pépites - 120 gr)le sachet 9,50 €		

Les Colis Nouvelles compositions

Nombreuses présentations de coffrets sur internet
www.maisonmitteault.com

	QTÉ	TOTAL(€)
LE P'TIT TRANSPARENT16,80 € <i>Emballage sac cartonné avec fenêtre transparente</i> • 1 bloc de foie gras de canard 65 g (boîte) • 1 apéria 80 g (bocal) • 1 pâté de canard aux noisettes 130 g (bocal) • 1 terrine poitevine 130 g (boîte)		
JOURS HEUREUX41,90 € <i>Emballage carton vernissé</i> • 1 bloc de foie gras de canard 190 g (boîte) • 1 confit de canard 725 g (bocal) • 1 rillettes de canard 130 g (bocal) • 1 terrine poitevine 130 g (boîte) • 1 bouteille de Bordeaux blanc moelleux 1 ^{ères} côtes - 75 cl - «Château Mautret»		
L'ORIENTAL50,90 € <i>Emballage carton vernissé</i> • 1 foie gras de canard entier 120 g (bocal) • 1 bloc de foie gras 130 g (boîte) • 1 canard façon tajine 725 g (bocal) • 1 pâté de canard aux pistaches 180 g (bocal) • 1 pâté de canard aux olives 180 g (bocal) • 1 confiture figues pain d'épices 120 g (bocal)		

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 108,00 €		
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 100,00 €		
FOIE GRAS DE CANARD FRAIS Morceau de 200 gla pièce 16,00 €		
MAGRET DE CANARD FOURRÉ AU FOIE GRAS - Entier - 6/8 parts (350 g environ)le kg 40,56 €		
MAGRET DE CANARD SÉCHÉ - Entier - 6/8 parts (270 g environ)le kg 34,72 € - Prétranché, labarquette 80 gla pièce 5,30 €		
CUISSES DE CANARD AUX HERBES Sachet de 2 cuisses (340/400 g environ)le sachet 7,50 €		
CUISSES DE CANARD CONFITES Sachet de 2 cuisses (340/400 g environ)le sachet 7,50 €		
CUISSES DE CANARD AU WASABI ET AU GINGEMBRE CONFIT Sachet de 2 cuisses (340/400 g environ)le sachet 8,00 €		
GÉSIFIERS DE CANARD CONFITS S/VIDE (140 g)le sachet 4,86 €		
MANCHONS DE CANARD AUX HERBES Sachet de 4 manchons (350 g)le sachet 3,71 €		
MANCHONS DE CANARD CONFITS Sachet de 4 manchons (360 g)le sachet 4,27 €		
EFFILOCHÉ DE CANARD CONFIT AU FOIE GRAS pommes de terre purée au beurre 2 parts (540 g)la boîte 9,37 €		
SAUCISSON DE CANARD (100% canard) (200 g)la pièce 11,90 €		

<i>CONSERVES</i> Canard	QTÉ	TOTAL(€)
FOIE GRAS ENTIER MI-CUIT * (en bocal de verre)		
120 g 16,00 € soit le kg 133,33 €		
200 g 25,00 € soit le kg 125,00 €		
300 g 35,00 € soit le kg 116,67 €		
600 g 65,00 € soit le kg 108,33 €		
LOBE DE FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT À LA FIGUE *		
120 g 16,00 € soit le kg 133,33 €		
FOIE GRAS ENTIER		
80 g / 1-2 parts 12,00 € soit le kg 150,00 €		
120 g / 2 parts 16,00 € soit le kg 133,33 €		
180 g / 4 parts 23,00 € soit le kg 127,78 €		
300 g / 6 parts 35,00 € soit le kg 116,67 €		
BLOC DE FOIE GRAS (97% Foie Gras)		
65 g / 1-2 parts 5,15 € soit le kg 79,23 €		
130 g / 3 parts 9,79 € soit le kg 75,31 €		
190 g / 4-5 parts 12,98 € soit le kg 68,32 €		
L' DUETTO (Bloc de foie gras + 50% morceaux de foie gras poêlés)		
130 g / 3 parts 10,51 € soit le kg 80,77 €		
BLOC DE FOIE GRAS MI-CUIT* Foie Gras + 30% morceaux de foie gras		
200 g / 4 parts 15,00 € soit le kg 75,00 €		
L' DUETTO MI-CUIT (Bloc de foie gras + 50% morceaux de foie gras poêlés)		
130 g / 3 parts 10,50 € soit le kg 80,77 €		
MOUSSE DE FOIE (50% Foie Gras)		
65 g / 1-2 parts 4,53 € soit le kg 69,69 €		
130 g / 3 parts 7,83 € soit le kg 60,23 €		
MOUSSE AU FOIE DE CANARD ET AU COGNAC		
180 g / 4-5 parts 7,11 € soit le kg 39,50 €		
GRAISSE DE CANARD		
320 g 4,20 € soit le kg 13,12 €		
PÂTÉ DE CANARD		
180 g / 4 parts 5,77 € soit le kg 32,05 €		
PÂTÉ AU FOIE DE CANARD ET AUX CHÂTAIGNES		
180 g / 4 parts 6,59 € soit le kg 36,61 €		
RILLETES DU PWATOO AU CANARD ET AU COGNAC		
180 g / 4 parts 6,80 € soit le kg 37,78 €		

<i>CONSERVES</i> Canard	QTÉ	TOTAL(€)
PÂTÉ AUX PISTACHES		
180 g / 4 parts 4,02 € soit le kg 22,33 €		
PÂTÉ AUX RAISINS ET AU PINEAU		
180 g / 4 parts 5,77 € soit le kg 32,05 €		
PÂTÉ AU FUMET DE CANARD		
180 g / 4 parts 3,91 € soit le kg 21,72 €		
PÂTÉ DE CANARD AUX NOISETTES		
180 g / 4 parts 3,86 € soit le kg 21,44 €		
PÂTÉ DE CANARD À L'OLIVE		
180 g / 4 parts 3,81 € soit le kg 21,17 €		
PÂTÉ DE CANARD À L'ORANGE		
180 g / 4 parts 3,81 € soit le kg 21,17 €		
RILLONS DE CANARD		
180 g 4,22 € soit le kg 23,44 €		
GÉSIFIERS DE CANARD**		
180 g 6,39 € soit le kg 35,50 €		
CONFIT DE CANARD **		
2 cuisses / 350 g 9,17 € soit le kg 26,20 €		
MANCHONS DE CANARD CONFITS**		
4 manchons / 275 g 5,67 € soit le kg 20,62 €		
COU DE CANARD FARCI**		
400 g 13,65 € soit le kg 34,12 €		
TERRINE POITEVINE		
130 g / 2-3 parts 2,88 € soit le kg 22,15 €		
RILLETES DE CANARD		
180 g / 4 parts 4,94 € soit le kg 27,44 €		
L'APÉRIA		
bocal de 80 g 3,50 € soit le kg 43,75 €		
COLIS 3 APÉRIAS Nature, Cacao pepper, Lemon		
3 x 80 g 10,00 € soit le kg 41,67 €		

* 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 3,61 € soit le kg 36,10 €		