

Tarifs Boutique & Marchés



Les
**TREILLES
GOURMANDES**
~ depuis 1986 ~
Le Lion d'Angers
FRANCE

**Coffrets
Cadeaux
2024-2025**



Chemin de la Vez, Route de Vern
49220 LE LION D'ANGERS
02 41 95 82 82



www.treillesgourmandes.com
www.lebonbag.com

Sept 2024



Créée en **1986**, cette **entreprise familiale** spécialisée dans la production de foie gras et de plats cuisinés longue conservation, est implantée au cœur de **l'Anjou**, à 25 km d'Angers.

Nos élevages de canard sont situés dans l'Ouest de la France (Maine et Loire, Vendée et Deux Sèvres).



LES CRUS A conserver entre 0° et +4°C

Selon disponibilité - Réservation recommandée surtout en fin d'année

Foie gras de canard **extra cru** (sous vide +/-500g)

Foie gras de canard **extra déveiné assaisonné** (sous vide +/-500g)

Rôti de **magret** de canard 5 baies ou piment d'Espelette (s/vide +/-750g)

Magret de canard cru (sous vide +/-350g)



LES MI-CUITS A conserver entre 0° et +4°C

SOUS VIDE - DLC 30 JOURS

P.U. ttc **Prix Kg**

Foie gras de canard entier **façon torchon**

Il est composé des lobes de foie gras, il est cuit dans un bouillon délicatement parfumé pour plus d'onctuosité et de goût, un grand classique prêt à être déguster.

• Rouleau +/- 230g (poids variable)	+/- 34.25 €	149,00 €
• Rouleau +/- 450g (poids variable)	+/- 67.05 €	149,00 €

Magret de canard **séché fumé** tranché (plaque 90g) **5.20 €** 57.78 €

Séché et fumé de manière traditionnelle, il est idéal avec le foie gras, sur une salade

TERRINE OPERCULÉE - DLC 60 JOURS

Foie gras de canard entier **à la fleur de sel**

Il a une texture fondante, une saveur tout en douceur. Une fois démoulée, le foie gras est prêt à être tranché et dégusté.



• Capsule operculée 50g	6.70 €	134,00 €
• Terrine 330g	42.25 €	128.03€
• Terrine 500g	63.00 €	126.00 €





SEMI-CONSERVE - DLC 6 MOIS

Magret de canard fourré au foie gras (sachet +/- 400 g)	+/- 31.80€	79,50 €
Foie gras de canard entier à la fleur de sel (Le Parfait 180g)	26.90 €	149.45 €
Foie gras de canard entier à la fleur de sel (Le Parfait 125g)	19.90 €	159.20 €

LES CONSERVES A conserver à température ambiante

EN BOITE ET VERRINE - DLUO 4 ANS

Foie gras de canard entier à la fleur de sel	P.U. ttc	Prix Kg
• Bocal le Parfait 315g	43.80 €	139.05 €
• Bocal le parfait 180g	26.90 €	149.44 €
• Bocal le parfait 125g	19.90 €	159.20 €
• Bocal 90g	15.25 €	169.45 €
• Boite 200g	30.20 €	151.00 €
Foie gras de canard entier truffé 4% (180g)	32.40 €	180.00 €
Foie gras de canard entier Fine Champagne (125g)	19.90 €	159.20 €
Foie gras de canard entier  (125g)	19.90 €	159.20 €

Bloc de foie gras de canard

• Bloc de foie gras de canard (boite 200g)	15.10 €	75.50 €
• Bloc au Coteaux du Layon (125g)	10.85 €	86.80 €
• Bloc au Coteaux du Layon (90g)	8.30 €	92.00 €
• Bloc au Cointreau (125g)	10.85 €	86.80 €



PRATIQUE !

Assortiment de verrines 50g

Foie gras de canard entier à la fleur de sel	8.60 €	172,00 €
Bloc de foie gras au Coteaux du Layon	4,95 €	99,00 €
Bloc de foie gras au Cointreau	4,95 €	99,00 €
Gourmandise de bloc aux morilles	4,95 €	99,00 €
Emiettés de canard au miel caramélisé	3.05 €	61,00 €

LES EMIETTES ET RILLETTES

EN VERRINE - DLUO

Emiettés de canard 25 % foie gras (90g)	3.70 €	41.11 €
Emiettés de canard au miel caramélisé (180g)	5.10 €	28.33 €
Emiettés de poulet à la Truffe (180g)	7,50 €	41.67 €
Emiettés volaille fermière citron et basilic (180g)	5.10 €	28.33 €
Emiettés volaille fermière piment d'Espelette (180g)	5.10 €	28.33 €
Emiettés volaille fermière au pommeau de Normandie (180g)	5.10 €	28.33 €
Rillettes pur canard au magret fumé (180g)	5.10 €	28.33 €
Rillettes pur canard au magret fumé (90g)	2.90 €	32.22 €

LES TERRINES

Canard 25 % foie gras (90g)	3.70 €	41.11 €
Canard au magret fumé (180g)	5.10 €	28.33 €
Canard au magret fumé (90g)	2.90 €	32.22 €
Canard écorces d'orange & Cointreau (180g)	5.10 €	28.33 €
Canard écorces d'orange & Cointreau (90g)	2.90 €	32.22 €
Canard au poivre vert (180g)	5.10 €	28.33 €
Canard au poivre vert (90g)	2.90 €	32.22 €
Oie aux fruits rouges (180g)	5.10 €	28.33 €
Oie aux fruits rouges (90g)	2.90 €	32.22 €
Oie au foie gras et fruits rouges (180g)	6.30 €	35.00 €
Poulet citron confit et estragon (180g)	5.10 €	28.33 €
Lapin aux noisettes (180g)	5.10 €	28.33 €

LES TERRINES « spécial Gibiers »

Cerf à la Fine Champagne (180g)	5.10 €	28.33 €
Cerf à la Fine Champagne (90g)	2.90 €	32.22 €
Sanglier aux petits oignons (180g)	5.10 €	28.33 €
Sanglier à la Truffe (180g)	7,50 €	41.67 €
Cerf au foie gras (180g)	6.30 €	35.00 €
Faisan aux girolles (180g)	5.10 €	28.33 €
Faisan aux girolles (90g)	2.90 €	32.22 €
Perdreaux aux châtaignes (180g)	5.10 €	28.33 €



LES CONFITS

EN VERRINE - DLUO 4 ANS

P.U. ttc Prix Kg

Cuisses de canard par 2 (740g)	13.20 €	17.84 €
Manchons de canard par 5 (700g)	7.30 €	10.43 €
Gésiers de canard émincés (350g)	10.15 €	29.00 €
Graisse de canard (350g)	5.50 €	15.71 €

EN SACHET - DLUO 3 ANS

Cuisses de canard par 5 (1.2kg)	33.40 €	27.83 €
Cuisse de canard par 1 (220g)	6.30 €	28.64 €
Manchons de canard par 12 (1.2kg)	14.40 €	12.00 €
Gésiers de canard émincés (400g)	9.50 €	23.75 €
Effiloché de canard assaisonné (400g)	10.75 €	26.88 €
Effiloché de porc façon pulled pork (400g)	10.75 €	26.88 €
Effiloché de poulet tikka (400g)	9.00 €	22.50 €
Effiloché de poulet panang (400g)	9.00 €	22.50 €
Effiloché de poulet green thaï (400g)	9.00 €	22.50 €

LES PLATS MIJOTÉS

EN VERRINE - DLUO 3 ANS



Effiloché de canard et ses purées de pommes de terre et patates douces (370g)	8.90 €	24.05 €
Effiloché de canard forestier et son écrasé de pommes de terre (370g)	8.90 €	24.05 €
Manchons de canard au cassis (370g)	6.25 €	16.89 €
Manchons de canard sauce aux morilles (740g)	10.10 €	13.65 €
Manchons de canard au poivre vert (740g)	10.50 €	14.19 €
Civet de canard à l'Anjou rouge (740g)	11.60 €	15.68 €
Risotto de petit épeautre BIO au comté (200g)	3.90 €	19.50 €



GASTRONOMIE

à réchauffer et à voyager ! FABRIQUÉ EN FRANCE 



en mer, à la maison, sur la route, partout !

LES PLATS MIJOTÉS

EN SACHET - DLUO 3 ANS

Les plats sans légume

P.U. ttc Prix KG

Epoule d'agneau aux épices douces & lait de coco (250g)	8.80 €	35.20 €
Carbonade de bœuf à la bière (250g)	8.10 €	32.40 €
Médaille de porc à l'échalote et oranges sanguines (250g)	5,75 €	23,00 €
Rougail saucisses (250g)	7,00 €	28,00 €
Sauté de veau, champignons et lardons façon marengo (250g)	8.10 €	32.40 €



Les légumes cuisinés

Risotto de petit épeautre BIO au Comté (400g)	8.10 €	20.25 €
---	---------------	---------



Les Plats « patator »

Effiloché de canard et son écrasé de pommes de terre (400g)	7.00 €	17.50 €
Effiloché de poulet tikka et son écrasé de pommes de terre (400g)	7.00 €	17.50 €
Effiloché de morue et son écrasé de pommes de terre (400g)	7.00 €	17.50 €



Conservation à température ambiante



Placer le Bon Bag dans une casserole d'eau frémissante, laisser réchauffer 10 mn



Ouvrir le sachet avec des ciseaux, servir et déguster

Prêt en
10 minutes
top chrono !
Régalez-vous !



Les plats complets

Choucroute de canard au riesling (400g)	8.10 €	20.25 €
Cassoulet au confit de canard (450g)	8,10 €	18.00 €
Bœuf carottes (400g)	8.10 €	20.25 €
Petit salé aux lentilles Beluga (400g)	7,00 €	17.50 €
Saucisses pur porc et écrasé de pommes de terre (400g)	7.00 €	17.50 €
Osso Bucco de dinde (400g)	7.00 €	17.50 €
Volaille à l'Angevaine et ses champignons aux 2 riz (400g)	8,10 €	20.25 €
Sauté d'agneau, mogettes et jambon fumé (400g)	8.80 €	22.00 €
Sauté de veau, carottes au cumin (400g)	8.10 €	20.25 €
Sanglier de chasse français aux cranberries, pommes de terre et carottes (400g)	8.10 €	20.25 €

Bien manger...
sans cuisiner !
les sachets sont
faciles à stocker
et peu
encombrants

Laguna Colorada,
lac salé en Bolivie
@bestregardsfromfar



LES COFFRETS GOURMANDS : notre sélection pour offrir et faire plaisir !

Vous pouvez aussi composer votre coffret sur mesure à la boutique des Treilles et découvrir notre sélection d'épicerie et de vins.

JACQUES AMBROISE MONPROFIT

*Né à St Georges sur Loire en 1857, médecin, chirurgien, maire, et député. Il fut un médecin renommé pour la publication de plusieurs ouvrages spécialisés en chirurgie.**

Bloc de foie gras de canard au Coteaux du Layon 50g
Emiettés de canard au miel caramélisé 50g
Gourmandise de bloc de foie gras de canard aux morilles 50g

Sur une planche bambou

Réf: I16010

14.00 €



JULES EUGÈNE LENEPVEU

*Né à Angers, artiste peintre d'Angers. Dans ses œuvres, on retrouve notamment les peintures murales de la Chapelle de l'Hospice d'Angers.**

Bloc de foie gras de canard au Coteaux du Layon 90g
Emiettés de volaille fermière au pommeau de Normandie 180g
Terrine de canard au poivre vert 90g
Emiettés de canard 25% foie gras 90g
Confiture 125g, l'Epicurien

Dans une valisette carton Voyage gourmand

Réf: I16005

26.00 €



RENÉ D'ANJOU

*Né dans l'une des tours du Château d'Angers, il était surnommé le "bon Roi René". Il a contribué à la relance de l'économie de l'Anjou.**

Foie gras de canard entier à la fleur de sel weck 50g
Terrine de canard aux écorces d'orange et Cointreau 90g
Terrine de sanglier à la myrte 90g
Rillettes pur canard au magret fumé 90g
Confiture 125g, l'Epicurien
Griottines au Cointreau, 3cl,
Distillerie Cointreau

Dans une corbeille bois

Réf: I16006

30.00 €



**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé -*

Photos non contractuelles *Source : <https://fr.wikipedia.org/>*

LES COFFRETS GOURMANDS

GASTON ALLARD

Botaniste et entomologiste angevin, il est le créateur de l'Arborétum d'Angers qui porte son nom*

Bloc de foie gras de canard au Cointreau 125g

Terrine de canard aux écorces d'orange et Cointreau 180g

Terrine d'oie aux fruits rouges 125g

Emiettés de canard au miel caramélisé 180g

Confiture 125g, l'Epicurien

Tablette de nougat 100g, Les ruches de Capucine

Dans une corbeille ronde

Réf: 116038

40.00 €



JEAN LURÇAT

Célèbre peintre, céramiste et créateur de tapisserie. Le plus grand ensemble de ses tapisseries "Le Chant du Monde" est abrité par le musée "Jean Lurçat" à Angers. *

Foie gras de canard entier à la fleur de sel bocal Le Parfait 125g

Terrine de poulet citron et estragon 180g

Rillettes pur canard au magret fumé 180g

Tartinable 100g, l'Epicurien

Confiture 220g, Maison Miot

AOP Coteaux du Layon 75 cl, Domaine de la Raimbaudière*

Dans une valisette rectangle

Réf: 116042

55.00 €



LES COFFRETS GOURMANDS

PIERRE JEAN DAVID D'ANGERS

Sculpteur et graveur médailleur né à Angers. Parmi toutes ses œuvres, figure le fronton du Panthéon de Paris.*

Foie gras de canard entier à la fleur de sel bocal le Parfait 125g
Terrine de sanglier à la truffe 180g
Emiettés de volaille au piment d'Espelette 180g
Terrine de canard au magret fumé 180g
Manchons de canard au cassis 370g
Chutney de figues et épices 115g, *l'Epicurien*
AOP Saumur La pièce d'or 75 cl, *Clos Maurice**

Dans une valisette kraft

Réf : 116040

61.00 €



JEAN BODIN

Né à Angers, il fut juriste, économiste, philosophe, conseiller politique. Il fut l'inventeur du concept de souveraineté de l'Etat.*

Foie gras de canard entier à la fleur de sel bocal le Parfait 125g
Terrine de canard 25% foie gras 90g
Terrine de sanglier aux petits oignons 180g
Emiettés de volaille fermière au piment d'Espelette 180g
Médailillon de porc à l'échalote et oranges sanguines x2 sachets 250g
Miel d'accacia et truffes blanches d'été 110g, *Tattuffi*
Confiture 100g, *Maison Miot*
AOP Coteaux du Layon 75 cl,
*Domaine de la Raimbaudière**

Dans un sac isotherme

Réf : 116039

75.00 €





La boutique des Treilles avec Annick et Lila

Chemin de la Vez - Route de Vern
49220 LE LION D'ANGERS
☎ 02 41 95 82 82

Sur les MARCHÉS avec Bruno

☎ 06 88 34 24 94

Mercredi : Segré (matin) et
Chateaufort sur Sarthe (soirée)

Jeudi : Château-Gontier

Vendredi : Le Lion d'Angers

Samedi : Angers (Place Leclerc)

Dimanche : Bouchemaine



EPICA chez Charles

38 rue Saint Julien
49000 ANGERS

☎ 02 41 20 05 87
06 07 51 65 36

www.treillesgourmandes.com

www.lebonbag.com

E-mail : contact@treillesgourmandes.com

Nous suivre sur les réseaux sociaux :



@lestreillesgourmandes

@lebonbag



@les.treilles.gourmandes

@le_bon_bag