



# TARIFS

## Boutique & Marchés

2025-2026

Les  
**TREILLES  
GOURMANDES**

~ depuis 1986 ~

Le Lion d'Angers  
FRANCE



Foie gras  
Coffrets cadeaux  
Plats préparés

[www.lebonbag.com](http://www.lebonbag.com)  
[www.treillesgourmandes.com](http://www.treillesgourmandes.com)

Oct 2025



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 et Herbes de Provence (sous/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 de lobes de foie gras, cuits dans un bouillon délicatement parfumé pour plus d'onctuosité et de goût, un grand classique prêt à être déguster.*

• Rouleau +/- 230g (poids variable)	+/- 29.65 €	<b>129,00 €</b>
• Rouleau +/- 400g (poids variable)	+/- 51.60 €	<b>129,00 €</b>

**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, à l'apéritif*

**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	<b>5.90 €</b>	118,00 €
• Terrine 330g	<b>36.30 €</b>	110,00 €
• Terrine 500g	<b>54.50 €</b>	109,00 €



**SEMI-CONSERVE** - DLC 6 MOIS

<b>Magret de canard fourré au foie gras</b> (+/- 400 g)	+/- 31.80€	<b>79,50 €</b>
<b>Foie gras de canard entier à la fleur de sel</b> (Le Parfait 180g)	<b>24.90 €</b>	138.33 €
<b>Foie gras de canard entier à la fleur de sel</b> (Le Parfait 125g)	<b>18.90 €</b>	151.20 €

**LES CONSERVES** *A conserver à température ambiante***EN BOITE ET VERRINE** - DLUO 4 ANS

<b>Foie gras de canard entier à la fleur de sel</b>	<b>P.U. ttc</b>	<b>Prix Kg</b>
• Bocal le Parfait 315g	<b>41.90 €</b>	133.02 €
• Bocal le parfait 180g	<b>24.90 €</b>	138.33 €
• Bocal le parfait 125g	<b>18.90 €</b>	151.20 €
• Bocal 90g	<b>14.30 €</b>	158.89 €
• Boite 200g	<b>28.60 €</b>	143.00 €
<b>Foie gras de canard entier truffé 4%</b> (180g)	<b>30.40 €</b>	168.89 €
<b>Foie gras de canard entier</b> (125g) 	<b>18.90 €</b>	151.20 €
<b>Bloc de foie gras de canard</b>	<b>P.U. ttc</b>	<b>Prix Kg</b>
• Bloc de foie gras de canard (boite 200g)	<b>15.10 €</b>	75.50 €
• Bloc au <b>Coteaux du Layon</b> (90g)	<b>8.30 €</b>	92.22 €
• Bloc au <b>Cointreau</b> (90g)	<b>8.30 €</b>	92.22 €

**LES VERRINES 50g****PRATIQUE !**

<b>Foie gras de canard entier à la fleur de sel</b>	<b>8.10 €</b>	162,00 €
Bloc de foie gras au <b>Coteaux du Layon</b>	<b>4,95 €</b>	99,00 €
Bloc de foie gras au <b>Cointreau</b>	<b>4,95 €</b>	99,00 €
Gourmandise de bloc aux <b>morilles</b>	<b>4,95 €</b>	99,00 €
Emiettés de <b>canard au miel caramélisé</b>	<b>3.05 €</b>	61,00 €
Rillettes pur canard au <b>magret fumé</b>	<b>2.90 €</b>	58,00 €

**EN VERRINE** - DLUO 4 ANS



## LES EMIETTES et RILLETTES

P.U. ttc Prix Kg

Emiettés de <b>canard 25 % foie gras</b>	90g	<b>3.70 €</b>	41.11 €
Terrine de <b>canard 25 % foie gras</b>			
Emiettés de <b>canard au miel caramélisé</b>	180g	<b>5.10 €</b>	28.33 €
	50g	<b>3.05 €</b>	61.00 €
Emiettés <b>volaille fermière citron et basilic</b>	180g	<b>5.10 €</b>	28.33 €
Emiettés <b>volaille fermière piment d'Espelette</b>			
Emiettés de <b>poulet à la Truffe</b>	180g	<b>7,50 €</b>	41.67 €
	180g	<b>5.10 €</b>	28.33 €
<b>Rillettes pur</b> canard au <b>magret fumé</b>	90g	<b>3.30 €</b>	36.67 €
	50g	<b>2.90 €</b>	58.00 €

## LES TERRINES

Canard <b>écorces d'orange &amp; Cointreau</b>	180g	<b>5.10 €</b>	28.33 €
	90g	<b>3.30 €</b>	36.67 €
Canard au <b>magret fumé</b>	180g	<b>5.10 €</b>	28.33 €
	90g	<b>3.30 €</b>	36.67 €
Canard au <b>poivre vert</b>	180g	<b>5.10 €</b>	28.33 €
	90g	<b>3.30 €</b>	36.67 €
<b>Poulet citron confit</b> et <b>estragon</b>	180g	<b>5.10 €</b>	28.33 €
<b>Lapin aux noisettes</b>	180g	<b>5.10 €</b>	28.33 €

## LES TERRINES « spécial Gibiers »

<b>Cerf au foie gras</b>	180g	<b>6.30 €</b>	35.00 €
	180g	<b>5.10 €</b>	28.33 €
<b>Cerf Cognac Fine Champagne</b>	90g	<b>3.30 €</b>	36.67 €
<b>Sanglier à la Truffe</b>	180g	<b>7.50 €</b>	41.67 €
<b>Sanglier aux petits oignons</b>	180g	<b>5.10 €</b>	28.33 €
	180g	<b>5.10 €</b>	28.33 €
<b>Faisan aux girolles</b>	90g	<b>3.30 €</b>	36.67 €
<b>Perdreaux aux châtaignes</b>	180g	<b>5.10 €</b>	28.33 €



## LES CONFITS

**EN VERRINE** - DLUO 4 ANS

		P.U. ttc	Prix Kg
<b>Cuisses</b> de canard par 2	740g	<b>13.20 €</b>	17.84 €
<b>Manchons</b> de canard par 5	700g	<b>7.30 €</b>	10.43 €
<b>Gésiers</b> de canard émincés	350g	<b>10.15 €</b>	29.00 €
<b>Graisse</b> de canard	350g	<b>5.50 €</b>	15.71 €

**EN SACHET** - DLUO 3 ANS

<b>Cuisses</b> de canard par 5 (1.2kg)	1.2 kg	<b>33.40 €</b>	27.83 €
<b>Cuisse</b> de canard par 1 (220g)	220g	<b>6.30 €</b>	28.64 €
<b>Manchons</b> de canard par 12 (1.2kg)	1.2 kg	<b>14.40 €</b>	12.00 €
<b>Gésiers</b> de canard émincés (400g)	400g	<b>9.50 €</b>	23.75 €

**Gamme des EFFILOCHES :** *Idéal pour réaliser des parmentiers, garnir des pommes de terre, samoussas, avec de pâtes...*

Effiloché de <b>canard assaisonné</b>	400g	<b>10.75 €</b>	26.88 €
Effiloché de <b>porc façon pulled pork</b>			
Effiloché de <b>poulet tikka</b>			
Effiloché de <b>poulet panang</b>	400g	<b>9.00 €</b>	22.50 €
Effiloché de <b>poulet green thai</b>			



*Salade Landaise : une recette gourmande et généreuse qui met en valeur les produits du canard*



## LES PLATS MIJOTÉS

**EN VERRINE** - DLUO 4 ANS

		P.U. ttc	Prix Kg
<b>Effiloché</b> de canard et ses purées de pommes de terre et patates douces	370g	<b>8.90 €</b>	24.05 €
<b>Effiloché</b> de canard forestier et son écrasé de pommes de terre	370g	<b>8.90 €</b>	24.05 €
<b>Manchons</b> de canard au cassis	370g	<b>6.25 €</b>	16.89 €
<b>Manchons</b> de canard sauce aux morilles	740g	<b>10.10 €</b>	13.65 €
<b>Manchons</b> de canard au poivre vert	740g	<b>10.50 €</b>	14.19 €
<b>Civet</b> de canard à l'Anjou rouge	740g	<b>11.60 €</b>	15.68 €
<b>Risotto</b> petit épeautre BIO au comté	200g	<b>3.90 €</b>	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
Epaule d'agneau aux épices douces & lait de coco (250g)	<b>8.80 €</b>	35.20 €
Carbonade de bœuf à la bière (250g)	<b>8.10 €</b>	32.40 €
Médailillon de porc à l'échalote et oranges sanguines (250g)	<b>5,75 €</b>	23,00 €
Rougail saucisses (250g)	<b>7,00 €</b>	28,00 €



### Les Plats BIO

Risotto de petit épeautre BIO au Comté (400g)	 <b>8.10 €</b>	20.25 €
---	---	---------

### Les Box « Découverte »

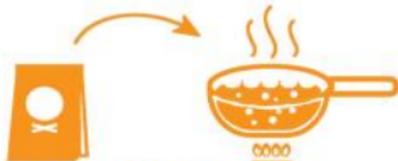
Box Grande Découverte (18 plats)	<b>119.00 €</b>
Box Retour de Voyage (10 plats)	<b>65.00 €</b>
Box Cuisine Traditionnelle (9 plats)	<b>58.00 €</b>
Box Plats Complets (8 plats)	<b>52.00 €</b>
Box Gamme Effilochés (5 effilochés différents)	<b>39.00 €</b>



Retrouvez le contenu détaillé de chaque box sur notre site internet



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)	<b>8.10 €</b>	20.25 €
Cassoulet au confit de canard (450g)	<b>8,10 €</b>	18.00 €
Bœuf carottes (400g)	<b>8.10 €</b>	20.25 €
Petit salé aux lentilles Beluga (400g)	<b>7,00 €</b>	17.50 €
Osso Bucco de dinde (400g)	<b>7.00 €</b>	17.50 €
Volaille à l'Angevine et ses champignons aux 2 riz (400g)	<b>8,10 €</b>	20.25 €
Sauté d'agneau, mogettes et jambon fumé (400g)	<b>8.80 €</b>	22.00 €
Sauté de veau, carottes au cumin (400g)	<b>8.10 €</b>	20.25 €
Effiloché de canard et son écrasé de pommes de terre (400g)	<b>7.00€</b>	17.50€
Sanglier de chasse français aux cranberries, pommes de terre et carottes (400g)	<b>8.10 €</b>	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.*

### ABEL AUBERT DU PETIT THOUARS

*Né à Turquant, il fut un navigateur, explorateur et officier de la Marine Française\**

Bloc de foie gras de canard au Cointreau 50g

Emiettés de canard au miel caramélisé 50g

Rillettes pur canard au magret fumé 50g

*Sur une planche bambou*

Réf: 116002

**14.00 €**



### PIERRE AUGUSTIN BÉCLARD

*Un chirurgien et anatomiste français réputé, qui enseigna à la Faculté de médecine de Paris et contribua aux progrès de l'anatomie descriptive. Son nom reste associé à plusieurs observations médicales importantes de son époque.\**

Bloc de foie gras de canard au Coteaux du Layon 90g

Terrine de canard 25% foie gras 90g

Terrine de sanglier à la myrte 90g

Terrine de faisau aux girolles 90g

Confiture 125g, l'Epicurien

*Dans une valisette carton kraft*

Réf: 116003

**25.00 €**



### 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 d'oie aux fruits rouges 90g

Terrine de canard au poivre vert 90g

Confit d'oignons doux des Cévennes 110g, l'Epicurien

Liqueur de Cointreau 5cl,

Distillerie Cointreau

*Dans une corbeille bois*

Réf: 116006

**32.00 €**



*\*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 90g

Rillettes pur canard au magret fumé 180g

Terrine de poulet citron confit 180g

Terrine de perdreaux aux châtaignes 180g

Tablette de nougat 100g, *Les ruches de Capucine*

Confiture 125g, *l'Epicurien*

*Dans une corbeille ronde*

Réf: 116008



**39.00 €**

## JOACHIM DU BELLAY

*Poète né à Liré, son œuvre la plus célèbre est « Les Regrets : heureux qui comme Ulysse a fait un beau voyage... »\**

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

Rillettes pur canard au magret fumé 50g

Emiettés de canard au piment d'Espelette 180g

Terrine de sanglier aux petits oignons 180g

Effiloché de canard pommes de terre et patate douce 370g

Confiture 125g, *l'Epicurien*

AOC Saumur rouge 75 cl, *Domaine Les Hauts de Sanziers\**

*Dans une valisette kraft rectangle*

Réf: 116041



**55.00 €**



## LES COFFRETS GOURMANDS

### 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

Emiettés de poulet à la truffe 180g

Rillettes pur canard au magret fumé 180g

Terrine de cerf Cognac fine Champagne 90g

Tartinable 100g, *l'Epicurien*

Confit d'oignons doux des Cévennes 110g, *l'Epicurien*

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

*Dans une valisette*

Réf : 116042

**59.00 €**



### 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

Emietté de canard 25% foie gras 90g

Terrine de canard au poivre vert 180g

Terrine de faisan aux girolles 180g

Cuisse de canard confite 220g, x2

Moutarde au piment d'Espelette 200g, *l'Epicurien*

Confiture 125g, *l'Epicurien*

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

*Dans un sac isotherme*

Réf : 116039

**75.00 €**





# SUIVEZ-NOUS :



@les.treilles.gourmandes  
@le\_bon\_bag



@lestreillesgourmandes  
@lebonbag



Les Treilles Gourmandes

[www.treillesgourmandes.com](http://www.treillesgourmandes.com)

[www.lebonbag.com](http://www.lebonbag.com)

E-mail : [contact@treillesgourmandes.com](mailto:contact@treillesgourmandes.com)



## Venez nous rendre visite :



### 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)

**Jedi** : Château-Gontier

**Vendredi** : Le Lion d'Angers

**Samedi** : Angers (Place Leclerc)

**Dimanche** : Bouchemaine

