



Les
**TREILLES
GOURMANDES**

~ depuis 1986 ~

Le Lion d'Angers

FRANCE

Tarifs

Nouvelle boutique & Marchés

2026-2027

APÉRO ♥
GOURMAND

TARTINABLES
Rillettes

**SPÉCIALITÉS
RÉGIONALES**

GOURMANDISES

— IDÉES
CADEAU
À OFFRIR
ou à s'offrir

FOIE GRAS
en vente directe

Produits
DU TERROIR

PLAISIR
AUTHENTIQUE

PRODUITS
LOCAUX

CAVE &
ÉPICERIE FINI

**CADEAUX
RÉGIONAUX** ♥

**APÉRITIFS
gourmands** ♥

Saveurs
DU TERROIR

SPÉCIALITÉS
GASTRONOMIQUES

02 41 95 82 82



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

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



LE CRU

Selon disponibilité, réservation recommandée surtout en fin d'année

A conserver entre 0° et +4°C

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

Foie gras de canard extra déveiné assaisonné (sous-vide +/-450g)

Rôti de magret de canard aux 5 baies ou Piment d'Espelette et herbes de Provence (sous-vide +/-800g)

Magret de canard cru (sous-vide +/-400g)

Aiguillettes de canard crues (sous-vide +/-300g)

Tournedos de magret de canard par 3 (sous-vide +/-350g)



Rôti de magret de canard au 5 baies



Réaliser vous même votre foie gras grâce au foie cru déveiné assaisonné

MAGRETS GOURMANDS

Selon disponibilité, **A conserver entre 0° et +4°C**

	P.U.ttc	Prix kg
• Magret de canard séché fumé tranché 90g (sous-vide) DLC 45 jours	5.20€	57.78€
• Magret de canard séché fumé entier +/-350g (sous-vide) DLC 2 mois	+/- 13.95€	39.85€
• Magret de canard fourré au foie gras +/-450g (sous-vide) DLC 1 mois	+/- 35.77€	79.50€



Salade Périgourdine



LES FOIES GRAS ENTIER “MI-CUITS”

A conserver entre 0° et +4°C

Foie gras de canard entier façon **torchon** (sous-vide)

DLC 30 jours

P.U.ttc

Prix kg

• Rouleau +/- 250g (poids variable)	+/-29.65€	129.00€
• Rouleau +/- 400g (poids variable)	+/-51.60€	129.00€

Il est composé de lobes de foie gras, cuits dans un bouillon délicatement parfumés pour plus d'onctuosité et de goût, un grand classique prêt à être déguster.
IDEAL POUR LES FETÊS !

ÉDITION LIMITÉE



Nouvel habillage du foie gras au torchon en l'honneur des 40 ans des Terrilles.

Foie gras de canard entier à la fleur de sel

DLC 60 jours

P.U.ttc

Prix kg

• Capsule operculée 50g	5.90€	118.00€
• Terrine Operculée 330g	36.30€	110.00€
• Terrine Operculée 500g	54.50€	109.00€

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



DOUCEUR ANGEVINE

Foie gras de canard entier à la fleur de sel (semi-conserve)

DLC 6 mois

P.U.ttc

Prix kg

• Verrine Weck 50g	8.10€	162.00€
• Bocal Le Parfait 125g	18.90€	151.20€
• Bocal Le Parfait 180g	24.90€	138.33€

Il est cuit à une température inférieure à 100°, pour préserver le goût authentique du foie et son onctuosité. Il se conserve plusieurs mois au réfrigérateur.

Parfait pour les apéros improvisés



LES FOIES GRAS “CONSERVE”

A conserver à température ambiante

Foie gras de canard entier

DLUO 4 ans	P.U.ttc	Prix kg
• à la fleur de sel (weck 50g)	8.10€	162.00€
• à la fleur de sel (bocal 90g)	14.30€	158.89€
• à la fleur de sel (bocal Le Parfait 125g)	18.90€	151.20€
• à la fleur de sel (bocal Le Parfait 180g)	24.90€	138.33€
• à la fleur de sel (bocal Le Parfait 315g)	41.90€	133.02€
• à la fleur de sel (boîte 200g)	28.60€	143.00€
• au Cointreau (bocal Le Parfait 125g)	18.90€	151.20€
• truffé 4 % (bocal Le Parfait 180g)	30.40€	168.89€



LES BLOCS DE FOIE GRAS DE CANARD “CONSERVE”

A conserver à température ambiante

Bloc de foie gras de canard

DLUO 4 ans	P.U.ttc	Prix kg
• Nature (boîte 200g)	15.10€	75.50€
• au Coteaux du Layon (verrine 50g)	4.95€	99.00€
• au Coteaux du Layon (verrine 90g)	8.30€	92.22€
• au Cointreau (verrine 50g)	4.95€	99.00€
• au Cointreau (verrine 90g)	8.30€	92.22€
• au morilles (verrine 50g)	4.95€	99.00€

Format 50g : Une portion gourmande, conviviale et toujours à portée de main ! Il convient parfaitement pour un apéritif, un pique nique, un panier gourmand ou une dégustation à deux.

Format adapté
pour varier
les plaisirs

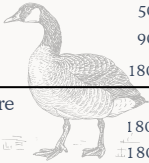


LES TARTINABLES

A conserver à température ambiante **DLUO 4 ans**

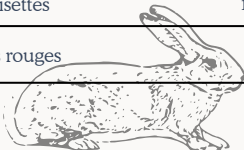
Emiettés & Rillettes

		P.U.ttc	Prix kg
• Emiettés de canard au foie gras (25% foie gras)	90g	3.70€	41.11€
	180g	6.85€	38.06€
• Emiettés de canard au miel caramélisé	50g	3.05€	61.00€
	90g	3.70€	41.11€
	180g	5.10€	28.33€
• Emiettés de volaille fermière - au citron et basilic - au piment d'Espelette	180g	5.10€	28.33€
	180g		
• Rillettes pur canard au magret fumé	50g	2.90€	58.00€
	90g	3.30€	36.67€
	180g	5.10€	28.33€



Les Terrines

		P.U.ttc	Prix kg
• Canard au foie de canard (25% foie gras)	90g	3.70€	41.11€
• Canard écorces d'orange et Cointreau	90g	3.30€	36.67€
	180g	5.10€	28.33€
• Canard au magret fumé	90g	3.30€	36.67€
	180g	5.10€	28.33€
• Canard au poivre vert	90g	3.30€	36.67€
	180g	5.10€	28.33€
• Poulet citron confit et estragon	180g	5.10€	28.33€
• Lapin aux noisettes	180g	5.10€	28.33€
• Oie aux fruits rouges	90g	3.30€	36.67€
	180g	5.10€	28.33€



NOUVEAUTÉS

Emiettés de poule au pot

		P.U.ttc	Prix kg
• Façon Henri IV l'original 	90g	3.30 €	36.67€
• Au foie de canard (20% foie gras)	90g	3.70 €	41.11€
• A la truffe Saint Jean (tuber aestivum)	90g	3.70 €	41.11€

Les Terrines “spécial gibiers”

		P.U.ttc	Prix kg
• Cerf au foie gras (16% foie gras)	180g	6.30€	35.00€
• Cerf Cognac Fine Champagne	90g	3.30€	36.67€
	180g	5.10€	28.33€
• Sanglier à la truffe noire (tuber melanosporum)	180g	7.50€	41.67€
• Sanglier aux petits oignons	180g	5.10€	28.33€
• Faisan aux girolles	90g	3.30€	36.67€
	180g	5.10€	28.33€
• Perdreaux aux châtaignes	180g	5.10€	28.33€



Pour des moments simples, de partage, pleins de bonheur



LES CONFITS

A conserver à température ambiante

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		P.U.ttc	Prix kg
• Cuisse de canard par 1	220g	6.30€	28.64€
• Cuisses de canard par 5	1.2kg	33.40€	27.83€
• 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€
	1.2kg	32.00€	26.67€

LES PLATS MIJOTÉS

A conserver à température ambiante

En verrine

DLUO 4 ans		P.U.ttc	Prix kg
• 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 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€
	320g	5.60€	17.50€



En sachet

DLUO 3 ans		P.U.ttc	Prix kg
• Cassoulet de canard	450g	8.10€	18.00€
• Carbonade de boeuf à la bière	250g	8.10€	32.40€
• Boeuf carottes	400g	8.10€	20.25€

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 en bambou

Ref: 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.*

- Délice de canard au foie de canard (25% foie gras) au Cointreau 90g
- Terrine de canard au foie de canard (25% foie gras) 90g
- Terrine de faisan aux girolles 90g
- Emiettés de canard au miel caramélisé 50g
- Rillettes pur canard au magret fumé 50g
- Confiture 125g, l'Epicurien
- Truffettes fantaisies x2, chocolaterie Mathez

Dans un coffret carton

Ref: 116003

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 d'oie aux fruits rouges 90g
- Terrine de canard au poivre vert 90g
- Liqueur de Cointreau 5cl, Distillerie Cointreau
- Confit d'oignons doux des Cévennes 110g, l'Epicurien

Dans une corbeille en bois

Ref: 116006

32.00€



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 Coteaux du Layon 90g
- Rillettes pur canard au magret fumé 180g
- Emiettés de volaille au piment d'Espelette 180g
- Terrine d'oie aux fruits rouges 90g
- Truffes fantaisies aromatisées, chocolaterie Mathez 100g

Dans une corbeille ronde

Ref: 116008

33.00€



PIERRE JEAN DAVID D'ANGERS

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

- Foie gras de canard entier à la fleur de sel 90g
- Terrine de canard au foie de canard (25% foie gras) 90g
- Rillettes pur canard au magret fumé 180g
- Terrine de perdreaux aux châtaignes 180g
- Terrine de cerf Cognac Fine Champagne 90g
- Risotto de petit épeautre au Comté Bio 200g
- Chutney aux figues et aux épices 115g, l'Epicurien
- AOP Touraine Rouge Côt 75cl, Domaine de Marcé *

Dans un coffret carton

Ref: 116040

48.00€



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - Photos non contractuelles

*Source : <https://fr.wikipedia.org/>

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 125g
- Emiettés de poulet à la truffe d'été (Tuber Aestivum) 180g
- Rillettes pur canard au magret fumé 180g
- Terrine de cerf Cognac Fine Champagne 90g
- Crème de carottes aux épices douces 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 rouge

Ref : 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 125g
- Emiettés de canard au foie de canard (25% foie gras) 90g
- Terrine de canard au poivre vert 180g
- Terrine de faisan au girolles 180g
- Cuisse de canard confite 220g x 2 sachets
- Moutarde au piment d'Espelette 200g, l'Epicurien
- Confiture 125g, l'Epicurien
- AOP Coteaux du Layon 75cl, Domaine de la Raimbaudière *

Dans un sac isotherme

Ref : 116039

75.00€



**Offrez un instant de gourmandise
aux saveurs de l'Anjou**

INFORMATIONS LIVRAISON



J'AI DES PRODUITS FRAIS DANS MA COMMANDE :

Envoi par Chronofresh

(livraison entre 8h et 13h, présence obligatoire pour réceptionner le colis)

Frais d'envoi offerts si commande supérieure à 180€ dans toute la France. Pour toute commande inférieure : participation aux frais de transport de **18€**.



JE N'AI PAS DE PRODUITS FRAIS DANS MA COMMANDE :

Envoi par COLISSIMO

(livraison entre 2 et 5 jours)

Frais d'envoi offerts si commande supérieure à 70€ dans toute la France. Pour toute commande inférieure : participation aux frais de transport de **9€**.



Inscrivez-vous à notre newsletter sur notre site et recevez nos promotions, des invitations, des jeux concours...





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

**Pensez à réserver vos
produits crus / frais !**

Sur les marchés avec Thierry

07 66 91 01 76

Mercredi : Angers (Place La Fayette)

Judi : Château-Gontier

Vendredi : Le Lion d'Angers

Samedi : Angers (Place Leclerc)

Dimanche : Bouchemaine



www.treillesgourmandes.com

Email : contact@treillesgourmandes.com

Suivez-nous :



[@les.treilles.gourmandes](https://www.instagram.com/les.treilles.gourmandes)



[@lestreillesgourmandes](https://www.facebook.com/lestreillesgourmandes)



[Les Treilles Gourmandes](https://www.linkedin.com/company/les-treilles-gourmandes)



Laissez-nous un avis !!