

Les confits de canard

Viande de canard, graisse de canard, sel, poivre

1 Cuisse 230gr 1 part	**6,50 €**
2 Cuisses 450gr 2 parts	**12,50 €**
4 Cuisses 950gr 4 parts	**22,00 €**
5 Cuisses 1150gr 5 parts	**26,00 €**
2 Magrets 765 gr 4 parts	**19,00 €**
6 Manchons 950gr	**9,00 €**
Poids net égoutté 550 gr	
Graisse de Canard 800gr	**5,00 €**

Apéritif et digestif Gascons

Floc de Gascogne
Rouge ou blanc

1 bouteille 75cl	**12,00 €**
3 bouteilles 75cl	**33,00 €**

Bas Armagnac 18 ans
Vieille Réserve

1 bouteille 70cl	**38,00 €**

Bas Armagnac 30 ans
Vieille Réserve

1 bouteille 70cl	**55,00 €**

Belle Carafe de Bas Armagnac 30 ans
Vieille Réserve

1 bouteille 70cl	**65,00 €**

Rillettes et Terrines

22,50 € (soit 3,75 €/boite)
Les 6 boites panachées

Rillettes pur canard
Viande de canard, graisse de canard sel, poivre, épices.
125 gr — **4,25 €**

Rillettes pot au feu
Viande de canard, graisse de canard, légumes 10%, sel, poivre, épices.
125 gr — **4,25 €**

Fritons de canard
Viande de canard, sel, poivre, ail.
125 gr — **4,25 €**

Boudin de canard
Viande de canard, 10 % de sang de porc, légumes, sel, poivre, épices.
125 gr — **4,25 €**

Terrine de Canard à l'Armagnac
50% viande de canard 50 % poitrine de porc œufs, lait, armagnac, sel, poivre, épices.
190 gr — **4,25 €**

Terrine de Canard au Floc de Gascogne
50% viande de canard 50 % poitrine de porc œufs, floc de Gascogne, sel, poivre, épices.
190 gr — **4,25 €**

Terrine de Canard au Poivre Vert
50% viande de canard, 50 % poitrine de porc, œufs, lait, sel, poivre vert, poivre et épices.
190 gr — **4,25 €**

Terrine de Canard au piment d'Espelette
50% viande de canard, 50 % poitrine de porc, œufs, lait, sel, poivre, épices, piment d'Espelette.
190 gr — **4,25 €**

Terrine Gasconne
Foie de poule, gorge de porc, 12% de foie gras de canard, œuf, échalote, sel, poivre.
190 gr — **4,25 €**

Terrine Gasconne aux cèpes
Foie de poule, gorge de porc, 6% de foie gras de canard, 1% de cèpes, œufs, échalote, sel, poivre.
190 gr — **4,25 €**

Maison Garbage Gers

Fêtes 2026



Philippe Garbage
421 Rte de Nogaro 32110 Urgosse
06 52 52 67 92
maisongarbage@gmail.com
www.maison-garbage.fr
Maison Garbage
@maisongarbage

Foie Gras de canard entier cuit

Foie gras de canard entier, sel, poivre.

Bocal de 125 gr 3 Parts	**20,00 €**
4 bocaux de 125 gr	*72,00 €*
Bocal de 180 gr 4 Parts	**26,00 €**
3 Bocaux de 180 gr	*72,00 €*
Bocal 300 gr 6 Parts	**37,50 €**
2 bocaux de 300gr	*72,00 €*
Bocal 430 gr 9 Parts	**48,00 €**

Foie Gras de canard entier mi-cuit

Non expediable vendu uniquement sur foire ou à la ferme

4 parts 180 gr	**26,00 €**
8 parts 360 gr	**50,00 €**

Bloc de foie gras de canard

Foie gras de canard, eau, sel, poivre.

Bloc 90 gr 4 Parts	**9,50 €**
3 boites de 90 gr	*26,00 €*
Bloc 190 gr 6 à 8 Parts	**17,00 €**
4 boites de 190 gr	*60,00 €*

Pâtés au foie gras

Coeur de Foie Gras 30%

50 % de viande de canard, 30% de foie gras, 20% maigre et gras de porc, sel, poivre, épices

Boîte de 125 gr	**7,00 €**
5 boites de 125 gr	*32,50 €*
Boîte de 190 gr	**9,00 €**
3 boites de 190 gr	*25,50 €*

Lou Gascoun 20% Foie Gras 190 gr **7,00€**

40% de viande de canard, 40% de viande de porc, 20% bloc de foie gras de canard, sel, poivre, épices, ail

NEW

Entrées Gasconnes

Salade gersoise 350gr 4 parts **9,80 €**
Mélange de gésiers magrets et cœurs de canards tranchés

Gésiers confits 210gr (Ancien 3 gésiers) **5,50 €**
Graisse, sel, poivre

Gésiers confits 350gr (Ancien 6 gésiers) **7,50 €**
Graisse, sel, poivre

Magret séché entier la pièce **12,00 €**

Jambon de Bayonne roulé au foie gras 190gr **9,80 €**
50 % de viande de canard, 30% de porc, 20 % de foie gras de canard, jambon de Bayonne , sel, poivre



Les cassoulets

Haricots, cuisse de canard confite, saucisse de Toulouse, jus cuisiné, tomate, sel, poivre.

Cassoulet 370 gr 1 Part **6,50 €**

Cassoulet 900 gr 2 Parts **12,00 €**

Cassoulet 1500 gr 3 Parts **16,00 €**



Plats cuisinés

Garbure Gasconne
Chou, manchons de canard, eau, pommes de terre, navets, haricots, sel, poivre, épices.
900 gr 2 Parts **12,50 €**

Confit a la choucroute
Deux cuisses de canard 40%, choucroute 30%, jus cuisiné, eau, sel, poivre, épices.
955 gr 2 Parts **16,00 €**

Canard aux Olives
Deux cuisses de canard, olives 10%, sauce (vin blanc, maïzena), sel, poivre, épices.
765 gr 2 Parts **16,00 €**

Canard aux Pruneaux
Deux cuisses de canard, pruneaux 10%, sauce (vin rouge, maïzena), sel, poivre.
765 gr 2 Parts **16,00 €**

Salmis de canard
Deux cuisses de canard, sauce (vin rouge, bouillon, sel, poivre, épices).
765 gr 2 Parts **16,00 €**

Bolognaise de canard
Viande de canard, sauce aux tomates fraîches
365 gr **6,00 €**

Poule en gelée
Viande de poule, gelée naturelle, ail, sel, poivre.
955 gr 4 Parts **14,00€**

Jarret de porc en gelée
Jarret de porc désossé, gelée naturelle, ail, sel, poivre.
955g 6 Parts **14,00€**

