

Les Privilèges exclusifs de La Foire au Gras Valette

- Vos boîtes de 200 g offertes
(15 boîtes offertes **par tranche de 40 €** d'achat)
- Sertissage offert
- Cuisines équipées
- Les conseils et l'aide de nos chefs et collaborateurs
- Une Terrine Maison **OFFERTE**

 **Apportez vos torchons / couverts**

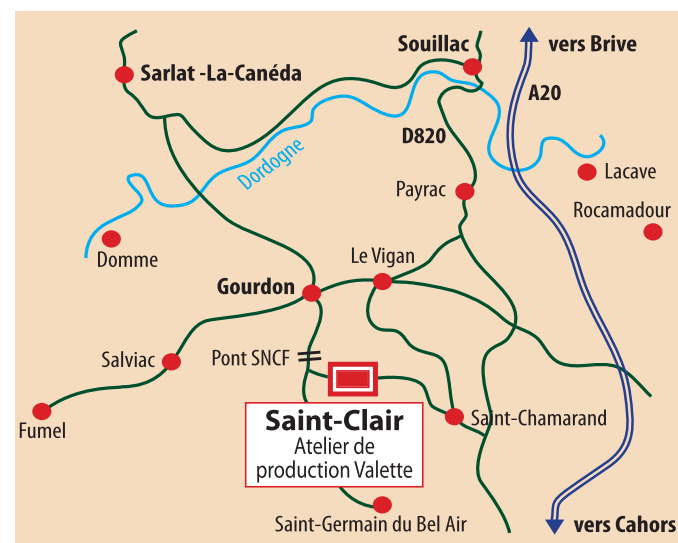


JEU CONCOURS FOIRES AU GRAS

20 LOTS À GAGNER*

* Tirage au sort le 13 Février 2026

Pas de réservation - Pas de drive - Vente uniquement sur place durant la Foire au Gras.



Foire au Gras de Saint-Clair du Mardi 20 au Samedi 24 Janvier 2026

Route de Saint-Germain à 6 km de Gourdon
Tél. 05 65 41 06 02
Horaires : 8h à 12h30 et 14h à 18h
Le samedi : fermeture à 16h30

**Retrouvez nos deux autres
foires au gras juste après :**
à Sarlat (du 28 au 31 Janvier 2026)
et à Souillac (du 04 au 07 Février 2026)



Maison Familiale Centenaire

28ÈME FOIRE AU GRAS

À SAINT-CLAIR

ROUTE DE SAINT-GERMAIN À 6KM DE GOURDON



DU 20 AU 24 JANVIER 2026

La Foire au Gras

Une célébration gourmande de notre terroir,
pour perpétuer la tradition !

Produits frais en direct de notre
centre de découpe de Bergerac



Foies Gras Frais de Canard IGP SUD-OUEST



Foie Gras Extra 1 Gastronomie Qualité premium pour vos conserves	38,80 €	le kg
Foie Gras Sélection «1 ^{er} choix» Spécial terrines	37,90 €	le kg
Foie Gras Sélection «1 ^{er} choix» Déveiné	39,90 €	le kg
Foie Gras «2 ^{ème} Choix» Spécial farces et pâtés	26,80 €	le kg

Réalisez vous-même vos foies gras, médaillons et pâtés de foie mélangé



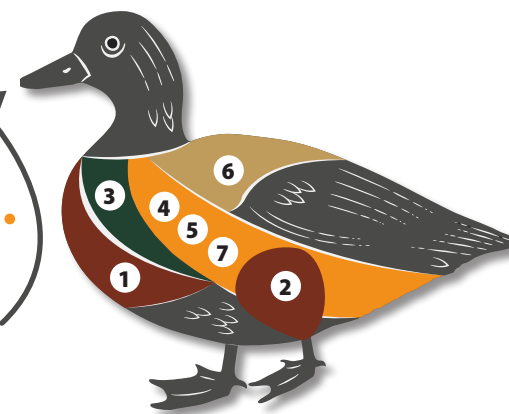
Chair à pâté fraîche (vendu par poche de 2 kg)	7,00 €	le kg
--	--------	-------

Truffes Noires du Périgord Fraîches
brossées, triées et canifées
Période de pleine maturité
(origine Lot (46) et Vaucluse (84))

Agrémentez vos foies gras de savoureux éclats
de truffes et vos pâtés de petites lamelles de
truffes (prix suivant cours du marché).



Tout est bon ...
... dans le canard !



1 - Magret de canard gras (sous vide x 1)	16,20 €	le kg
2 - Cuisses de canard gras parées à confire	6,60 €	le kg
3 - Aiguillettes de canard (sous vide - 500 g)	16,50 €	le kg
4 - Gésiers de canard gras	7,50 €	le kg

5 - Cœurs de canard crus (sous vide - 500 g env)	6,90 €	le kg
6 - Manchons de canard gras	3,20 €	le kg
7 - Carcasse de canard sans cou avec aiguillettes	3,20 €	la pièce

Graisse de canard Bidon de 3,8 kg (0,50 €/100 g)	18,90 €
Saucisse de canard fraîche	12,50 € le kg
Canard gras éviscéré sans foie	5,90 € le kg
Parure de canard	2,50 € le kg
Paletot de canard gras	9,50 € le kg

Confit de canard 1 cuisse (mi-cuit, sous-vide, 240g)	5,20 €	240 g (soit 2,17 €/100 g)
4 cuisses (mi-cuit, sous-vide, 1 kg)	19,50 €	le kg
Manchons de canard gras confits	8,90 €	la poche de 900 g
(10 pièces - sous vide - mi-cuit) (soit 0,99 €/100 g)		

Gésiers de canard confits	5,60 €	la poche de 250 g env
(sous vide - 250 g env - mi-cuit) (soit 22,40 € le kg)		

Sans oublier nos traditionnelles ballotines
de canard au foie gras à la coupe, ainsi
que chaque matin, de savoureux os de
canard confits fraîchement préparés.

Autres produits frais et mi-cuits :

demi magret séché fourré au foie
gras, cotelettes de canard, fritons
de canard frais ...

