

MODE D'EMPLOI

Foie gras





PATRIMOINE
CULINAIRE FRANÇAIS,
LE FOIE GRAS SE
PRÉSENTE SOUS
DIFFÉRENTES FORMES
ET DIFFÉRENTES
CUISSONS.

+ Bien
choisir
c'est savoir
bien comparer.

LES FOIES GRAS DE CANARD CRUS

Les critères qualité à prendre en compte



LA COULEUR

Homogène, sans pointes de sang ni hématomes, couleur beige ivoire est signe d'une grande qualité.



LA TEXTURE

Le foie doit être souple au toucher et lisse au visuel.



LE CALIBRE

Il est plus ou moins hétérogène en fonction de la qualité du foie gras.
300 g minimum pour avoir droit à l'appellation foie gras.

La présentation

Vous trouverez à notre gamme une large palette de foies gras crus à sélectionner en fonction de votre utilisation :

- **LES LOBES ENTIERS** À trancher en escalopes par exemple.
- **LES LOBES DÉVEINÉS** Pour réaliser vos terrines.
- **LES DÉVEINÉS EN PLAQUE** Du foie gras en poids fixe pour maîtriser vos achats, prêt à assaisonner pour réaliser vos terrines.
- **LES TERRINES À CUIRE** Juste à cuire, pour des terrines inratables.
- **LES ESCALOPES** Juste à poêler pour une maîtrise totale de vos coûts.

- La même **origine**.
- La même **classification** (extra, restauration ou tout venant, bloc avec ou sans morceau).
- **Éveiné** ou **non**.
- Le **calibre** et son **homogénéité**, le poids fixe est toujours un peu plus cher.
- La liste **d'ingrédients** (avec ou sans assaisonnements).
- L'**unité de facturation** (le prix est-il exprimé au kilo, à la pièce, à la boîte).

La classification des foies gras crus



EXTRA GASTRONOMIE

Calibre entre 350 et 500 g dans des fourchettes de poids homogènes de +/-50 g.

Présentation : couleur homogène, texture souple, sans tâche ni hématome, couleur beige ivoire.

Texture : souple ou ferme sans granulosité.



EXTRA RESTAURATION

Calibre entre 500 et 650 g dans des fourchettes de poids homogènes de +/-50 g.

Présentation : couleur homogène, texture souple, sans tâche ni hématome, couleur beige ivoire.

Texture : souple ou ferme sans granulosité.



1^{ER} CHOIX

Calibre entre 350 et 750 g dans des fourchettes de poids homogènes de +/-50 g.

Présentation : homogène pouvant présenter quelques pigmentations, tâches ou hématomes.

Texture : souple ou ferme.



2ND CHOIX

Calibre entre 350 et 750 g dans des fourchettes de poids homogènes de +/-50 g.

Présentation : Ne satisfaisant pas aux exigences mentionnées dans les catégories supérieures mais conformes à la réglementation.

Texture : Ne satisfaisant pas aux exigences mentionnées dans les catégories supérieures mais conformes à la réglementation.

Cette classification a été établie par le CIFOG et imposée à toute l'industrie française du foie gras depuis avril 2020.

Ces produits sont vendus entiers ou déveinés. Qu'est-ce que le déveinage ?

Après le prélèvement, les foies sont refroidis. Ensuite, ils sont traités un par un. Manuellement, les canaux biliaires et les veines principales sont enlevés pour éviter l'amertume et les pointes de sang.

LES FOIES GRAS DE CANARD MI-CUITS

La classification des foies gras mi-cuits



FOIE GRAS DE CANARD ENTIER

= 100 % lobe de foie gras entier il peut être nature, aromatisé ou en alliance avec un autre ingrédient (avec de la figue par exemple)



BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD AVEC MORCEAUX

= préparation à base de foie gras de canard reconstitué, et de 30 % à 100 % de morceaux de foie gras, d'un assaisonnement et d'eau (ne pouvant excéder 10 %)



BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD

= préparation à base de foie gras de canard reconstitué, d'un assaisonnement et d'eau (ne pouvant excéder 10 %)

La présentation

Les foies gras mi-cuits peuvent être présentés sous différentes formes. À notre gamme, vous pourrez découvrir en boîte et en terrine.



MI-CUIT OU CONSERVE ?

Deux types de cuisson très différents.

La cuisson « mi-cuit » qu'est-ce que c'est ?

C'est une cuisson douce. Le foie gras est cuit sous-vide, pasteurisé autour de 63 °C. Il peut être présenté en bocal, terrine, boîte métallique ou sous vide. Vous le stockez au frais entre 0 et +4 °C de 30 jours à 12 mois selon les produits.

Et la conserve ?

La conserve, à l'inverse, est une cuisson plus forte et plus longue. Le foie gras est cuit minimum 1 h et stérilisé à minimum 105 °C. Il peut être présenté en bocal ou boîte métallique. Vous le stockez au sec au-delà de 4 ans.

Attention

Les prix des produits mi-cuits sont plus élevés, les qualités organoleptiques étant plus préservées.



ZOOM FILIÈRE

ÉLEVAGE

Le mulard est la seule espèce de canard destinée à la fabrication du foie gras. Le mulard est issu de croisements entre le Barbarie et le Pékin. Elevé 11 à 12 semaines, le canard pèse entre 3,8 et 4 kg avant le gavage.

GAVAGE

Pendant 9 à 11 jours, les canards sont gavés 2 fois par jour à heure régulière à l'aide d'un embuc directement dans le jabot de l'animal. L'alimentation est à base de maïs car très énergétique et pauvre en protéines. À la fin de cette période, le canard pèse entre 5,2 et 5,5 kg.

ABATTAGE

Il doit être fait au maximum 12 heures après le dernier gavage. Un délai plus important entraînerait une perte de poids du foie mais aussi une fonte plus importante.

TRI

Il est effectué manuellement avec rigueur selon l'aspect du foie (couleur, veines, hématomes, cassures), la texture, la souplesse et le poids. Cette sélection détermine la qualité finale du produit.

ÉVEINAGE, CONDITIONNEMENT, ÉLABORATIONS

Nos foies gras proviennent majoritairement des élevages français du Sud Ouest, Bretagne et Vendée. Les canards Mulards sont élevés en plein air et ont une alimentation végétale (blé, maïs, tournesol), minérale et enrichie en vitamines.

ZONES DE PRODUCTION DE FOIE GRAS DISTRIBUÉS PAR DS RESTAURATION



LES FOIES GRAS DE CANARD CRUS

IDÉE RECETTE



FOIE GRAS ENTIER EN CROÛTE D'ÉPICES

- Préchauffer votre four à 200 °C.
- Badigeonner le lobe de foie gras avec du miel liquide et saupoudrer d'un mélange d'épices (5 épices, poivre et baies).
- Enfourner le foie gras sur du papier sulfurisé environ 12 minutes.
- Laisser reposer le foie gras 15 minutes avant de le servir pour une présentation chaude ou laisser-le refroidir 24h pour une présentation froide.



LES LOBES

Foie gras qualité "Extra Restauration"



500-700 g

Réf. : 01470

Origine France, sous-vide

Carton de 10 x 1 pièce

Foie gras qualité "1^{er} choix"

300-800 g

Réf. : 05263.

Origine UE, sous-vide

Carton de 5 x 1 pièce



Considéré comme de l'ultra-frais, ce foie est conditionné frais sous papier pour ne subir aucune pression.

Foie gras qualité "Extra Gastronomie" sous-papier



400-550 g

Réf. : 05693

Origine France, issu de canard élevé sans antibiotique.

Carton de 7 pièces



Idéal pour faire vos terrines maison ou ballotins, le foie est éveiné puis reformé en lobe.
À assaisonner à votre convenance.

LES LOBES DÉVEINÉS SURGELÉS

Foie gras qualité "Extra Restauration"



500-600 g

Réf. : 05799

Origine France, sous-vide.

Carton de 10 x 1 pièce

Foie gras qualité "Extra Restauration"

450-700 g

Réf. : 03385

Origine UE, sous-vide.

Sous-vide d'une pièce

LES LOBES DÉVEINÉS FRAIS



Foie gras qualité "Extra Gastronomie" sous-papier



350-550 g

Réf. : 03847

Origine France, issu de canard élevé sans antibiotique.

Carton de 7 pièces



Foie gras qualité "Extra Restauration"



500-700 g

Réf. : 09182

Origine France, issu de canard élevé sans antibiotique, sous-vide.

Carton de 6 pièces

Existe aussi à la gamme

Foie gras d'oie éveiné

500-700 g

Réf. : 05335

En lobe, éveiné, origine UE.

Sous-vide d'une pièce



IDÉE RECETTE

RÉALISEZ VOS TERRINES MAISON

À PARTIR DE NOS FOIES GRAS ÉVEINÉS

- Décongeler 1 nuit au réfrigérateur puis 1h à température ambiante, le foie est prêt à être utilisé.
- Assaisonner avec 12 à 14 g de sel/kg, 1,5 à 3 g de poivre noir/kg et 3 c.à.s. d'alcool doux (Sauterne, Porto) ou 1,5 c.à.s. d'alcool fort (Cognac, Armagnac).
- Mettre la terrine au bain-marie, préchauffer le four à 100-120 °C et enfourner la terrine avec le bain-marie durant 30-40 min à varier en fonction du poids.
- En fin de cuisson stoppez la cuisson en immergeant la terrine dans l'eau glacée.
- Couvrir d'un film étirable.
- Laisser reposer au réfrigérateur 24h avant de déguster.

+ Produit

La présentation de foie gras éveiné en plaque à 2 avantages :

- Poids fixe = poids commandé = poids livré = poids mis en œuvre : le produit ne subit aucune perte.
- Foie présenté à plat, facile à assaisonner et ce de façon homogène.



LES PLAQUES

Foie gras déveiné en plaque

500 g

Réf. : 02589

Carton de 6 x 1 plaque

Origine France, foie entier, déveiné et conditionné en poids fixe, sur plaque.



4 kg

Réf. : 03062

Carton d'une plaque

Foie gras déveiné en plaque

4 kg

Réf. : 08534

Origine Grand Ouest et élaboration Bretagne, foie entier, déveiné et conditionné en poids fixe, sur plaque.

Carton d'une plaque



LES DÉCOUPES

Escalope de foie gras de canard



40-60 g

Réf. : 02030

Origine France, 20 pièces par sachet, IQF.

Carton de 2 x 1 kg

Escalope de foie gras de canard cru



40-60 g

Réf. : 07991

ép. 20 mm environ, tranché dans un foie gras cru d'environ 500-600 g origine France, IQF.

Carton de 5 x 1 kg

Escalope de foie gras de canard cru

40-60 g

Réf. : 03550

IQF, UE.

Carton de 5 x 1 kg



REMISE EN ŒUVRE

Colorez vos escalopes encore surgelées à la poêle 4 à 5 minutes en les retournant, quand la coloration est homogène et la texture souple au toucher, arrêtez la cuisson.

+ Produit

- Escalopes déjà calibrées : vous maîtrisez votre coût portion.
- Produit surgelé individuellement, vous ne sortez que le nombre d'escalopes souhaitées.
- Taux de fonte minimum.

TERRINE CRUE À CUIRE

Terrine de foie gras assaisonné



500 g

Réf. : 03953

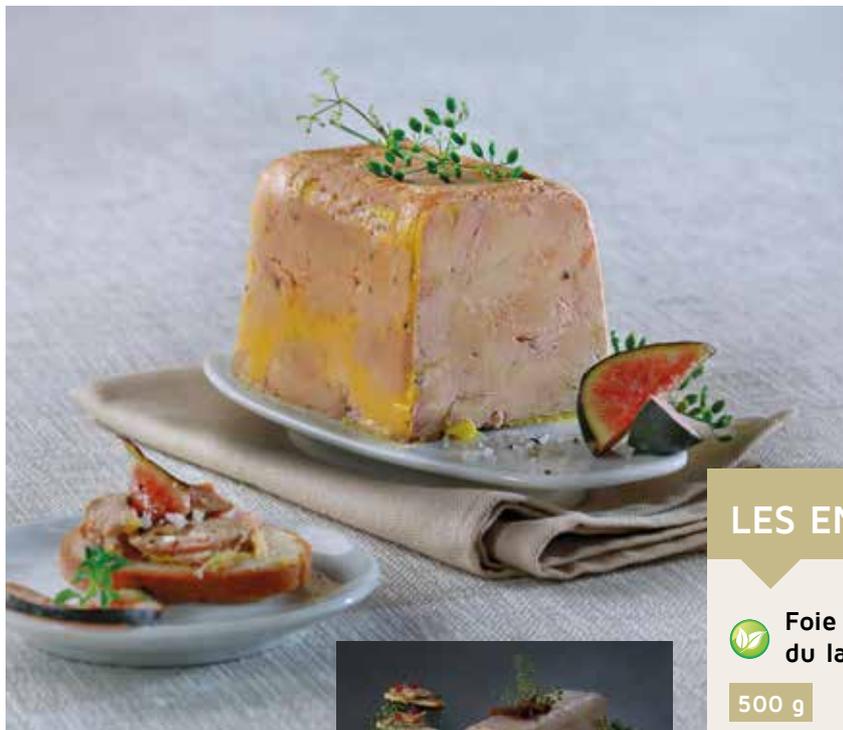
Origine France, en terrine blanche, élaboré Bretagne.

Carton de 10 x 1 pièce



+ Produit

Foie gras déjà éveiné, assaisonné et monté en terrine de 500 g et directement prêt à cuire. Vous pouvez cuire directement votre terrine nature ou la personnaliser en la plongeant dans une marinade ou le bouillon de votre choix.



LES FOIES GRAS MI-CUITS

LES ENTIERS

 Foie gras entier coteaux
du layon fleur de sel



500 g

1 kg

Réf. : 08170

Réf. : 08594

Carton de 8 x 1 barquette

Carton de 4 x 1 barquette

Foie gras de canard entier juste assaisonné : coteaux du Layon, sel, poivre, origine France, élaboré Bretagne.



 Foie gras de canard
du Sud Ouest entier nature



800 g

Réf. : 09179

Foie gras de canard, origine Sud Ouest IGP.

Carton de 3 x 1 pièce



 Foie gras de canard entier au
Saint-Émilion et épices douces



500 g

Réf. : 03685

Origine France.

Carton de 6 x 1 pièce



 **Alliance de foie gras aux figues**

500 g

Réf. : 05961

Foie gras entier assaisonné (sel, poivre et coteaux du layon) avec inclusion de figues, France.

Barquette de 500 g



 **Foie gras de canard entier aux 2 poivres et champagne**

500 g

Réf. : 03057

Origine France.

Carton de 6 x 1 pièce



 **LES BLOCS EN BOÎTES**

Boîtes



1 kg

400 g

Réf. : 02469

Réf. : 01025

Origine France, 30 % de morceaux, ø 75 mm.



Boîtes



1 kg

400 g

200 g

Réf. : 03683

Réf. : 03845

Réf. : 01026

Origine France IGP du Sud-Ouest, 30 % de morceaux, ø 75 mm.

Boîte 1 kg sans morceau

Réf. : 02868

Origine UE, élaboré France, ø 73 mm.

REMISE EN ŒUVRE

Découper des tranches d'1 cm d'épaisseur avec un fil ou un couteau sans dents préalablement plongé dans l'eau chaude et les disposer sur du pain frais grillé, saler et poivrer à votre convenance et servir en entrée accompagné d'une salade de saison.

LES BLOCS EN TRANCHE



 **Tranche de bloc de foie gras**



40 g

Réf. : 07116

Origine France, forme trapèze, 30 % de morceaux.

Barquette de 10 tranches



Tranche de bloc de foie gras

25 g

Réf. : 08597

Forme ronde, Ø 60 mm, IQF, en barquette de 40 tranches (1 kg), origine France.

Carton de 2 x 1 kg



LES BLOCS EN TERRINE

Terrine de bloc de foie gras



1 kg



Réf. : 03055

Origine France IGP Sud-Ouest, forme trapèze, 30 % de morceaux.

Carton de 3 x 1 barquette



Terrine de bloc de foie gras de canard

950 g

Réf. : 08595

Forme trapèze, 60 % de morceaux, sous atmosphère, élaboré UE.

Carton de 4 x 1 barquette

POUR
COMPOSER
VOS
PIÈCES
COCKTAILS



Ficelle de bloc de foie gras

400 g

Réf. : 05295

Élaboré France, sans morceaux, Ø 36mm.

Carton de 20 x 1 pièce



Ganache de foie gras de canard

500 g

Réf. : 03054

Origine France, 50 % bloc.

Sachet de 500 g



Foie gras



Référence	Désignation	Calibre	Origine	Conditionnement	Unité de facturation
LES FOIES GRAS DE CANARD CRUS					
LES LOBES					
01470	Foie gras qualité "Extra Restauration"	500-700 g	France	Carton de 10 x 1 pièce	kg
05263	Foie gras qualité "1 ^{er} choix"	300-800 g	UE	Carton de 5 x 1 pièce	kg
05693	Foie gras qualité "Extra Gastronomie" sous-papier	500-650 g	France	Boîte isotherme de 4 pièces	kg
LES LOBES DÉVEINÉS FRAIS					
03847	Foie gras qualité "Extra Gastronomie" sous-papier	350-550 g	France	Carton de 7 pièces	kg
09182	Foie gras qualité "Extra Restauration"	500-700 g	France	Carton de 6 pièces	kg
LES LOBES DÉVEINÉS SURGELÉS					
05799	Foie gras qualité "Extra Restauration"	500-600 g	France	Carton de 10 x 1 pièce	kg
03385	Foie gras qualité "Extra Restauration"	450-700 g	UE	Sous-vide d'une pièce	kg
LES PLAQUES					
02589	Foie gras éveiné en plaque	500 g	France	Carton de 6 x 1 pièce	kg
03062	Foie gras éveiné en plaque	4 kg	France	Carton d'une plaque	kg
08534	Lobes de foie gras éveiné en plaque	4 kg	France	Plaque de 4 kg	kg
LES DÉCOUPES					
02030	Escalope de foie gras de canard	40-60 g	France	Carton de 2 x e 1 kg	kg
07991	Escalope de foie gras de canard cru	40-60 g	France	Carton de 5 x e 1 kg	kg
03550	Escalope de foie gras de canard cru	40-60 g	UE	Carton de 5 x 1 kg	kg
TERRINE CRUE À CUIRE					
03953	Terrine de foie gras assaisonné	500 g	France	Carton de 10 x 1 pièce	Pièce
LES FOIES GRAS DE CANARDS MI-CUITS					
LES ENTIERS					
08170	Foie gras entier coteaux du layon fleur de sel	500 g	France	Carton de 8 x 1 barquette	Pièce
08594	Foie gras entier coteaux du layon fleur de sel	1 kg	France	Carton de 8 x 1 barquette	Pièce
03057	Foie gras de canard du Sud Ouest entier nature	800 g	France	Carton de 3 x 1 pièce	Pièce
03685	Foie gras de canard entier au Saint-Émilion et épices douces	500 g	France	Carton de 6 x 1 pièce	Pièce
05961	Alliance de foie gras aux figues	500 g	France	Barquette de 500 g	Barquette
03057	Foie gras de canard entier aux 2 poivres et champagne	500 g	France	Carton de 6 x 1 pièce	Pièce
LES BLOCS EN BOÎTES					
02469	Boîte - 30 % de morceaux	1 kg	France	Boîte de 1 kg	Boîte
01025	Boîte - 30 % de morceaux	400 g	France	Boîte de 400 g	Boîte
03683	Boîte - 30 % de morceaux	1 kg	France	Boîte de 1 kg	Boîte
03845	Boîte - 30 % de morceaux	400 g	France	Boîte de 1 kg	Boîte
01026	Boîte - 30 % de morceaux	200 g	France	Boîte de 1 kg	Boîte
02868	Boîte - sans morceaux	1 kg	UE	Boîte de 1 kg	Boîte
LES BLOCS EN TRANCHE					
07116	Tranche de bloc de foie gras	40 g	France	Barquette de 10 tranches	Barquette
08597	Tranche de bloc de foie gras	25 g	France	Carton de 2 x 1 kg	Pièce
LES BLOCS EN TERRINE					
03055	Bloc de foie gras en terrine	1 kg	France	Carton de 3 x 1 barquette	Barquette
08595	Terrine de bloc de foie gras de canard	950 g	UE	Carton de 4 x 1 barquette	Barquette
À COMPOSER					
05295	Ficelle de bloc de foie gras	400 g	Élaboré France	Carton de 20 x 1 pièce	Pièce
03054	Ganache de foie gras de canard	500 g	France	Sachet de 500 g	Sachet

SIRF

14, rue Bonséjour
85120 La Châtaigneraie

Tél. : **02 51 53 58 10**
Fax : 02 51 52 79 64

Société Industrielle Raison Frères
S.A.S. au capital de 300 000 € - SIREN 546 850 231

DS ARMORIQUE

PA de La Gaultière
rue de La Gaultière
35220 Châteaubourg

Tél. : **02 23 37 18 50**
Fax : 02 23 37 60 38

SOCIÉTÉ D'EXPLOITATION DES SURGELÉS DISVAL ET DS RHÔNE-ALPES SAS
S.A.S. au capital de 469 600 € - SIREN 340 670 777

DISVAL

47, rue du Clos Renard/BP 21
45110 Châteauneuf-sur-Loire

Tél. : **02 38 46 83 80**
Fax : 02 38 58 60 75

SOCIÉTÉ D'EXPLOITATION DES SURGELÉS DISVAL ET DS RHÔNE-ALPES SAS
S.A.S. au capital de 469 600 € - SIREN 340 670 777

DS RHÔNE-ALPES

405, rue André Turcat
42160 Andrézieux-Bouthéon

Tél. : **04 77 34 07 75**
Fax : 04 77 47 58 19

SOCIÉTÉ D'EXPLOITATION DES SURGELÉS DISVAL ET DS RHÔNE-ALPES SAS
S.A.S. au capital de 469 600 € - SIREN 340 670 777

FRESCA

ZAC Val Vert - Croix Blanche
6, rue de la Butte au Berger
91220 Le Plessis-Pâté

Tél. : **01 64 54 54 00**
Fax : 01 60 10 07 98

FRESCA SAS au capital de 830 000 €
SIREN 582 056 503

Produits surgelés sauf : produit frais

NOTA : Sauf erreur typographique. Suggestions de présentation. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Retrouvez-nous sur LinkedIn

www.ds-restauration.com

NUMÉRO D'APPEL GÉNÉRAL

0 800 530 532 Service & appel gratuits



Agissez pour le recyclage des papiers avec DS Restauration et Ecofolio.

