

LE PRESTIGE DE LA QUALITÉ



GODARD
SPÉCIALISTE DU FOIE GRAS
GOURDON EN QUERCY

2024
2025



www.foie-gras-godard.fr



Edito

La raison d'être de notre Maison est depuis toujours de faire découvrir les saveurs de notre belle région et de les partager aussi bien aux tables des grands Chefs qu'aux tables familiales, dans le respect de l'authenticité et de la qualité. Une qualité qui se retrouve à chaque maillon de notre chaîne : achats des matières premières, préparation, cuisson, expédition... L'ensemble de notre personnel met tout en œuvre pour vous satisfaire et être à votre écoute.

Cette qualité a été de nouveau récompensée en 2024, avec 9 médailles au Concours Général Agricole et une Palme d'Or du Périgord.

Découvrez au fil des pages de notre nouveau catalogue nos produits primés, nos foies gras IGP Périgord ou Sud-Ouest, nos entrées raffinées, nos plats cuisinés régionaux... Une invitation au voyage en Quercy-Périgord qui ravira les palais des plus fins gourmets.

Bien à vous.

Annabel Godard

Une Histoire de Famille



De g. à d. : Alain, Pascal, Annabel, Thibaut et Michèle Godard

La Maison Godard porte haut les couleurs lotoises dans l'univers de la gastronomie. Cette conserverie est une entreprise familiale créée en 1978 par Alain et Michèle Godard, rejoints par leurs enfants Pascal et Annabel, puis par leur petit-fils Thibaut. Elle reste fidèle à son ambition première : allier le respect de la tradition au plaisir des bonnes choses.

Ancrée à Gourdon, cité médiévale du Quercy-Périgord, la Maison est unie au service d'une même passion : élaborer avec les meilleurs produits du terroir, foies gras, spécialités à base de foie gras, confits, pâtés et plats cuisinés, toujours dans le respect de la qualité et de l'authenticité.

Le chemin d'Alain Godard, passionné d'art culinaire, a croisé à Souillac le destin de l'une des plus anciennes maisons de négoce de truffes "Chambon & Marrel", fournisseur en 1911 de Nicolas II, Tsar de Russie.

Depuis 46 ans, la Maison Godard - Chambon & Marrel sert les plus grandes tables de la gastronomie mais aussi les professionnels et les particuliers, en France et à l'international.





Le Prestige de la Qualité

Producteur Artisan de Qualité depuis 2015

La Maison Godard-Chambon & Marrel est la première entreprise de la filière Foie Gras de Midi-Pyrénées à être reconnue "Producteur Artisan de Qualité" par le Collège Culinaire de France. Créé à l'initiative de grands Chefs, il a pour ambition de soutenir les artisans producteurs et restaurateurs qui partagent les mêmes valeurs face à l'industrialisation de la restauration et à la standardisation des goûts.

Dans un objectif de transparence, retrouvez la liste de nos ingrédients sur notre site internet.

Une Garantie d'Origine Certifiée

La Maison Godard-Chambon & Marrel soutient les producteurs proches de son terroir en Périgord et en Quercy, en sélectionnant leurs produits. Ils répondent à un cahier des charges très strict et à un savoir-faire traditionnel séculaire, lui permettant de garantir des foies gras et des spécialités préparés dans le respect de la qualité et de l'authenticité.

Tous ses foies gras de canard sont garantis origine "Périgord" ou "Sud-Ouest" et exclusivement origine "Périgord" pour ses foies gras d'oie.

Une qualité régulièrement récompensée

Présente chaque année au Concours Général du Salon de l'Agriculture, la Maison Godard-Chambon & Marrel a été récompensée 90 fois depuis 1993.

Une qualité reconnue pour ses foies gras entiers sans colorant et sans conservateur.



Bienvenue à la Maison Godard

8 Foies Gras



Truffles 20



p.24

Entrées



Plats Cuisinés

p. 34



p.42

Accompagnements



Epicerie Fine

p. 44



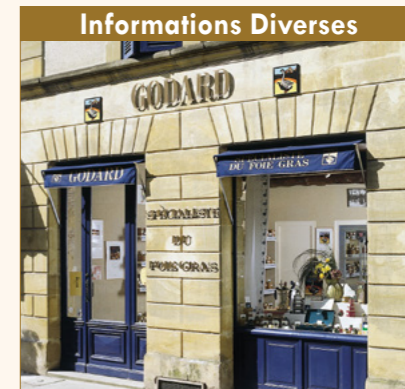
p.48

Coffrets Cadeaux



Informations Diverses

p. 50



A white plate with a gold rim is set on a white tablecloth. On the plate, there is a large rectangular block of foie gras, several smaller rectangular slices, and three slices of figs. A silver butter knife is placed on the right side of the plate. In the background, there are white orchids and a glass of wine. The lighting is soft and warm, highlighting the textures of the food.

Foies Gras

L'histoire du foie gras a démarré il y a près de 4500 ans sur les bords du Nil et se poursuit jusqu'à nos jours. Synonyme de partage et de convivialité, il est le fruit d'un savoir-faire que les producteurs se transmettent de génération en génération.

Oie ou canard ? Conserve ou mi-cuit ? Entier ou bloc ? Le foie gras se décline sous de multiples formes et se savoure en toute occasion.

Pour livrer sa pleine saveur, le foie gras se sert frais mais non glacé. Sortez-le à température ambiante environ un quart d'heure avant de le servir. Des tranches parfaites s'obtiennent en découpant le foie gras à l'aide d'un couteau à lame fine trempée dans de l'eau chaude.

Aux gastronomes, la Maison Godard recommande de servir son foie gras avec du pain de campagne légèrement grillé et de l'accompagner d'un vin blanc doux fruité.

Retrouvez tous nos conseils et nos recettes : www.foie-gras-godard.fr

Foies Gras d'Exception



1

Code	Conditionnement	Poids net	Nbre de parts	Prix par 100g €	Prix TTC
Lobe de Foie Gras d'Oie Entier du Périgord Mi-Cuit					
0029	Le lobe	300 g	6 à 8	22,90	68,70 €
Lobe de Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest Mi-Cuit					
0394	Le lobe	300 g	6 à 8	17,30	51,90 €
1 Lobe de Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest au Poivre Noir Mi-Cuit					
0393	Le lobe	300 g	6 à 8	17,30	51,90 €
Lobe de Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest au Piment d'Espelette Mi-Cuit					
0225	Le lobe	300 g	6 à 8	17,30	51,90 €
Foie Gras d'Oie Entier du Périgord au Torchon Mi-Cuit (DLC : 4 mois)					
0463	Sous vide	250 g	5 à 6	22,88	57,20 €
Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest au Torchon Mi-Cuit (DLC : 4 mois)					
0328	Sous vide	250 g	5 à 6	16,40	41,00 €
0327	Sous vide	450 g	8 à 10	15,56	70,00 €

Produits Mi-Cuits : à conserver entre 0 et 4°C
 DLC : Date Limite de Consommation



1

La Truffe Noire du Périgord ou Tuber Melanosporum, au parfum suave et pénétrant, est le compagnon privilégié du foie gras.

Le mariage de ces deux nobles produits de la gastronomie périgourdine est une union magique qui ravit le palais des plus fins gastronomes.

Pour ne pas dénaturer les saveurs uniques de ces produits d'exception, nous conseillons de servir les foies gras truffés, simplement accompagnés d'une tranche de pain toasté.

Foies Gras Truffés

Code	Conditionnement	Poids net	Nbre de parts	Prix par 100g €	Prix TTC
0254	Bocal	125 g	3 à 4	34,80	43,50 €
Foie Gras d'Oie Entier du Périgord Truffé Mi-Cuit (5% de Truffes Noires)					
0222	Boîte rectangulaire	200 g	5 à 6	29,75	59,50 €
0220	Bocal	125 g	3 à 4	34,80	43,50 €
Bloc de Foie Gras d'Oie du Périgord Truffé (3% de Truffes Noires)					
0290	Boîte ronde	65 g	2	21,23	13,80 €
0291	Boîte rectangulaire	100 g	3 à 4	19,00	19,00 €
Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest au Torchon Truffé Mi-Cuit (10% de Truffes Noires) (DLC : 4 mois)					
Disponible pour les fêtes de fin d'année					
0277	Sous vide	250 g	5 à 6	27,60	69,00 €
Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest Truffé Mi-Cuit (10% de Truffes Noires)					
0295	Bocal <i>Nouveau</i>	90 g	2 à 3	32,22	29,00 €
Foie Gras de Canard Entier du Périgord Truffé en Millefeuille					
Mi-Cuit (6% de Truffes Noires)					
0343	Terrine rectangulaire	500 g	10 à 12	22,20	111,00 €
Foie Gras de Canard Entier du Périgord Truffé Mi-Cuit (5% de Truffes Noires)					
0341	Terrine trapèze	200 g	4 à 5	23,55	47,10 €
Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest Truffé Mi-Cuit (3% de Truffes Noires) (DLC : 4 mois)					
Disponible pour les fêtes de fin d'année					
2799	Terrine faïence	400 g	8 à 10	18,75	75,00 €
Foie Gras de Canard Entier du Périgord Truffé (5% de Truffes Noires)					
0042	Boîte rectangulaire	200 g	5 à 6	24,60	49,20 €
0040	Bocal	125 g	3 à 4	27,12	33,90 €
0041	Bocal	180 g	5	25,50	45,90 €
Bloc de Foie Gras de Canard du Sud-Ouest Truffé (3% de Truffes Noires)					
0171	Boîte ronde	65 g	2	19,54	12,70 €
0172	Boîte rectangulaire	100 g	3 à 4	16,80	16,80 €

Produits Mi-Cuits : à conserver entre 0 et 4°C

DLC : Date Limite de Consommation



Foies Gras d'Oie Mi-Cuits & en Conserve



1



2



3

De couleur ivoire un peu rosé, le foie gras d'oie développe en bouche une saveur douce et raffinée. En tranches fines ou plus épaisses, au naturel ou accompagné d'un vin moelleux et de quelques toasts, il vous séduira par son onctuosité.

Le foie gras mi-cuit est une semi-conserve cuite à basse température, ce qui préserve son goût originel. Impérativement mis au réfrigérateur dès réception, son délai de consommation est de plusieurs mois.

Code	Conditionnement	Poids net	Nbre de parts	Prix par 100g €		Prix TTC
Foie Gras d'Oie Entier du Périgord Mi-Cuit						
0450	Bocal	125 g	3 à 4	27,92		34,90 €
0451	Bocal	180 g	5	26,11		47,00 €
0462	Terrine rectangulaire	500 g	10 à 12	20,74		103,70 €
1 Foie Gras d'Oie Entier du Périgord						
0205	Boîte ronde	130 g	4	24,62		32,00 €
0202	Boîte rectangulaire	200 g	5 à 6	23,65		47,30 €
0204	Boîte ronde	400 g	8 à 10	22,48		89,90 €
0200	Bocal	125 g	3 à 4	28,00		35,00 €
0201	Bocal	180 g	5	26,61		47,90 €
0203	Bocal	330 g	7 à 8	23,85		78,70 €
2 Foie Gras d'Oie Entier du Périgord au Monbazillac						
0264	Bocal	180 g	5	26,61		47,90 €
Bloc de Foie Gras d'Oie du Périgord avec Morceaux						
0230	Boîte ronde	65 g	2	17,69		11,50 €
0231	Boîte rectangulaire	130 g	4	16,31		21,20 €
3 Bloc de Foie Gras d'Oie du Périgord						
0250	Boîte ronde	65 g	2	16,92		11,00 €
0251	Boîte rectangulaire	130 g	4	15,38		20,00 €
0253	Boîte rectangulaire	200 g	5 à 6	15,20		30,40 €
0252	Bocal	125 g	3 à 4	16,16		20,20 €



Produits Mi-Cuits : à conserver entre 0 et 4°C

Foies Gras de Canard Mi-Cuits



1

Code	Conditionnement	Poids net	Nbre de parts	Prix par 100g €	Prix TTC
Foie Gras de Canard Entier du Périgord Mi-Cuit					
0320	Bocal	90 g	2 à 3	20,89	18,80 €
0315	Bocal	125 g	3 à 4	19,60	24,50 €
0316	Bocal	180 g	5	17,94	32,30 €
0318	Bocal	330 g	7 à 8	16,06	53,00 €
Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest Mi-Cuit					
0330	Terrine trapèze	200 g	4 à 5	17,95	35,90 €
0332	Terrine rectangulaire	500 g	10 à 12	14,90	74,50 €
Foie Gras de Canard du Sud-Ouest au Jurançon Mi-Cuit					
0242	Terrine trapèze	200 g	4 à 5	13,75	27,50 €
0381	Terrine rectangulaire	500 g	10 à 12	10,70	53,50 €
Foie Gras de Canard du Sud-Ouest Parfumé au Cognac et au Porto Mi-Cuit					
0289	Terrine trapèze <i>Nouveau</i>	200 g	4 à 5	17,95	35,90 €
Foie Gras de Canard Entier du Périgord au Poivre de Madagascar Mi-Cuit					
0349	Terrine trapèze	200 g	4 à 5	17,95	35,90 €
1 Spécialité de Foie Gras de Canard aux Figues - 20% de Figues - Mi-Cuit					
0243	Terrine trapèze	200 g	4 à 5	11,25	22,50 €
0385	Terrine trapèze	430 g	8 à 10	10,93	47,00 €
Bloc de Foie Gras de Canard du Sud-Ouest avec Morceaux Mi-Cuit					
0373	Boîte ronde	200 g	5 à 6	11,70	23,40 €



Produits Mi-Cuits : à conserver entre 0 et 4°C



1

Le foie gras de canard développe en bouche un goût rustique aux saveurs du terroir. Ambré et légèrement musqué, sa consistance est onctueuse et fondante.

Le foie gras en conserve s'affine avec le temps. Il parvient au summum de sa saveur au bout de quelques mois et se conserve 3 à 4 ans.

Pour varier les plaisirs gustatifs et s'adapter à toutes les circonstances, nous vous proposons des foies gras conditionnés en boîte, en bocal ou en terrine. Ils ajouteront de la noblesse à vos entrées et à vos apéritifs.

Foies Gras de Canard en Conserve

Code	Conditionnement	Poids net	Nbre de parts	Prix par 100g €	Prix TTC
Foie Gras de Canard Entier du Périgord					
0071	Boîte ronde	60 g	2	20,33	12,20 €
0072	Boîte ronde	130 g	4	17,92	23,30 €
0022	Boîte rectangulaire	200 g	5 à 6	16,65	33,30 €
0024	Boîte ronde	400 g	8 à 10	15,93	63,70 €
0020	Bocal	125 g	3 à 4	19,60	24,50 €
0021	Bocal	180 g	5	17,94	32,30 €
0023	Bocal	330 g	7 à 8	16,06	53,00 €
0025	Bocal	580 g	12 à 14	13,62	79,00 €
Foie Gras de Canard Entier du Périgord au Monbazillac					
0247	Bocal	180 g	5	17,94	32,30 €
Foie Gras de Canard Entier du Périgord au Jurançon					
0089	Bocal	90 g	2 à 3	20,89	18,80 €
1 Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest aux 2 Poivres <i>Nouveau</i>					
0358	Bocal	125 g	3 à 4	19,60	24,50 €
0355	Bocal	180 g	5	17,94	32,30 €
Caprice de Foie Gras de Canard du Sud-Ouest au Cœur de Figue et au Sel de Guérande					
0095	Bocal	180 g	5	13,33	24,00 €
Bloc de Foie Gras de Canard du Sud-Ouest avec Morceaux					
0051	Boîte ronde	65 g	2	15,23	9,90 €
0052	Boîte rectangulaire	130 g	4	13,31	17,30 €
0055	Boîte rectangulaire	200 g	5 à 6	12,50	25,00 €
Bloc de Foie Gras de Canard du Sud-Ouest					
0101	Boîte ronde	65 g	2	13,54	8,80 €
0102	Boîte rectangulaire	100 g	3 à 4	12,70	12,70 €
0103	Boîte rectangulaire	130 g	4	11,69	15,20 €
0106	Boîte rectangulaire	200 g	5 à 6	10,85	21,70 €
0278	Bocal	125 g	3 à 4	12,96	16,20 €





Truffes

Mystérieuse et envoûtante, la truffe alimente un monde de secrets. Elle se développe dans une truffière (terrain planté le plus souvent de chênes verts et blancs appelés chênes truffiers). La recherche de la truffe s'appelle le "cavage".

La Truffe Noire *Tuber Melanosporum* est récoltée principalement dans le Sud-Est et le Sud-Ouest de la France, dans le nord de l'Italie et en Espagne. Sa récolte a lieu de décembre à mars.

Pendant la saison, c'est l'élégante odeur de truffe fraîche qui envahit notre atelier de Souillac.

Retrouvez tous nos conseils et recettes : www.foie-gras-godard.fr



La Truffe Brossée Extra ou 1er Choix est une truffe entière de très grande qualité, utilisée pour cuisiner des volailles, du foie gras...

Les Morceaux provenant de truffes entières agrémentent des salades, des pâtes, des farces... Les Pelures sont des lamelles de truffes, conseillées pour les omelettes, brouillades... Les Brisures, parfaites pour confectionner les sauces, sont les plus petits morceaux de truffes.

Truffles & Jus de Truffles

Code	Conditionnement	Poids net total/ Poids net égoutté	Prix par 100g ou au litre €	Prix TTC*
1 Truffles Noires Brossées Extra Tuber Melanosporum Première Cuisson				
8149	Bocal	15 g / 10 g	286,00	28,60 €
2 Truffles Noires Brossées Extra Tuber Melanosporum				
3508	Bocal	30 g / 25 g	225,60	56,40 €
1570	Bocal	57 g / 50 g	216,00	108,00 €
3 Truffles Noires Brossées 1^{er} Choix Tuber Melanosporum				
3529	Bocal	15 g / 12,5 g	191,20	23,90 €
3535	Bocal	30 g / 25 g	185,20	46,30 €
1576	Bocal	57 g / 50 g	183,20	91,60 €
Morceaux de Truffles Noires Tuber Melanosporum				
3534	Bocal	15 g / 12,5 g	164,00	20,50 €
3540	Bocal	30 g / 25 g	160,40	40,10 €
Pelures de Truffles Noires Tuber Melanosporum				
3531	Bocal	15 g / 12,5 g	135,20	16,90 €
3539	Bocal	30 g / 25 g	133,60	33,40 €
Brisures de Truffles Noires Tuber Melanosporum				
3548	Bocal	15 g / 12,5 g	96,00	12,00 €
3541	Bocal	30 g / 25 g	94,00	23,50 €
Brisures de Truffles d'Été Tuber Aestivum				
1539	Bocal	30 g / 25 g	28,40	7,10 €
Carpaccio de Truffles Noires à l'Huile d'Olive Aromatisé				
8148	Bocal	20 g / 10 g	139,00	13,90 €
Carpaccio de Truffles d'Été à l'Huile d'Olive Aromatisé				
8147	Bocal	20 g / 10 g	92,00	9,20 €
Jus de Truffles Noires				
3524	Boîte	60 ml	290,00	17,40 €
1549	Boîte	100 ml	290,00	29,00 €

Nous proposons la truffe fraîche Tuber Melanosporum de décembre à mars (*prix pouvant fluctuer selon le cours)

Entrées



1

Amuse-Bouches

Code	Conditionnement	Poids net	Nbre de parts	Prix par 100g ou au litre €	Prix TTC
Saucisses Cocktail au Piment d'Espelette					
1298	Boîte ronde	200 g		4,40	8,80 €
Beurre Truffé à la Truffe Noire (DDM : 45 jours entre 0 et 4°C) Disponible pour les fêtes de fin d'année					
1978	Boîte métal	50 g		22,00	11,00 €
Olivade à la Truffe de la Saint-Jean 2% Aromatisée					
3920	Bocal	90 g		5,56	5,00 €
1 Délice d'Artichaut à la Truffe de la Saint-Jean 3% Aromatisé					
0656	Bocal	90 g		5,44	4,90 €
Délice de Pois Chiches à la Truffe de la Saint-Jean 3% Aromatisé					
0657	Bocal	90 g		5,22	4,70 €
Tapenade aux Olives Vertes					
4123	Bocal	100 g		6,90	6,90 €
Caviar d'Aubergine					
4124	Bocal	100 g		6,90	6,90 €
Cracks'Oc Huile d'Olive et Romarin (DDM : 8 mois)					
4182	Sachet <i>Nouveau</i>	125 g		5,52	6,90 €
Mini Biscottes Tradition					
4164	Sachet	150 g		2,67	4,00 €

Veloutés et Soupe

Velouté Truffé à la Truffe Noire					
1353	Bouteille	480 ml	2	34,38	16,50 €
Velouté aux Cèpes					
0044	Bouteille	480 ml	2	27,50	13,20 €
Soupe Campagnarde					
1351	Bocal	760 g	2	1,13	8,60 €






1

Nous avons puisé notre inspiration dans les recettes traditionnelles du Quercy et du Périgord pour préparer cette gamme de pâtés au foie gras.

Ce mariage parfait des goûts et des textures se déguste avec gourmandise en entrée ou en plat unique sur un lit de salade verte ou lors d'un repas improvisé.

Pour un pâté au foie gras encore plus gourmand, le Pâté Périgueux ajoute à sa recette des truffes et du jus de truffes : la recette Périgourdine par excellence à votre table.

Pâtés à Base de Foie Gras

Code	Conditionnement	Poids net	Nbre de parts	Prix par 100g €		Prix TTC
Pâté de Foie d'Oie - 50% Foie Gras d'Oie						
0751	Boîte ronde	130 g	4	9,62		12,50 €
Pâté de Foie de Canard Truffé - 50% Bloc de Foie Gras de Canard						
0620	Boîte ronde	130 g	4	9,92		12,90 €
Pâté de Foie de Canard - 50% Bloc de Foie Gras de Canard						
0600	Boîte ronde	65 g	2	10,15		6,60 €
0601	Boîte ronde	130 g	4	7,69		10,00 €
0602	Boîte ronde	200 g	6	6,75		13,50 €
1	Pâté au Foie de Canard - 40% Foie Gras de Canard					
0630	Boîte ronde	130 g	4	7,69		10,00 €
Pâté Périgueux - 30% Foie Gras d'Oie						
0781	Boîte ronde	130 g	4	9,85		12,80 €
Pâté Périgueux - 30% Foie Gras de Canard						
0782	Boîte ronde	130 g	4	9,77		12,70 €
Délice d'Oie - Terrine au Foie d'Oie - 25% Foie Gras d'Oie						
0770	Boîte ronde	65 g	2	8,15		5,30 €
0771	Boîte ronde	130 g	4	6,54		8,50 €
Délice de Canard - Terrine au Foie de Canard - 25% Foie Gras de Canard						
0650	Boîte ronde	65 g	2	7,69		5,00 €
0651	Boîte ronde	130 g	4	6,00		7,80 €
0653	Boîte ronde	200 g	6	5,60		11,20 €
Pâté Périgourdin - Terrine au Foie de Canard - 20% Foie Gras de Canard						
0713	Boîte rectangulaire	200 g	4	5,50		11,00 €
Fritons de Canard au Foie de Canard - 20% Foie Gras de Canard						
0685	Boîte ronde	65 g	2	8,15		5,30 €
0686	Boîte ronde	130 g	4	6,46		8,40 €
Régal de Canard au Jus de Truffes Noires - Terrine au Foie de Canard - 20% Foie Gras de Canard						
0715	Boîte ronde	130 g	4	6,00		7,80 €
Gourmandise de Canard - Terrine au Foie de Canard - 20% Foie Gras de Canard						
0688	Boîte ronde	65 g	2	7,69		5,00 €
0689	Boîte ronde	130 g	4	5,92		7,70 €
Rillettes de Canard au Foie de Canard - 20% Foie Gras de Canard						
0692	Boîte ronde	130 g	4	5,85		7,60 €
0679	Bocal	90 g	2 à 3	6,67		6,00 €
0700	Bocal <i>Nouveau</i>	180 g	5	5,00		9,00 €
Pâté à l'Ancienne - Terrine au Foie de Canard - 20% Foie Gras de Canard						
0710	Boîte ronde	130 g	4	5,62		7,30 €



Entrées Raffinées



1



2



3

Préparées avec du foie gras de canard, nos spécialités raffinées sublimeront vos repas de fêtes. Le foie gras associé à des viandes fines telles que la caille, la pintade ou le magret, combleront les papilles des fins gourmets.

Nous restons dans la tradition avec nos cous farcis qui se dégustent aussi bien froids en hors-d'oeuvre ou chauds nappés de Sauce Périgueux.

Code	Conditionnement	Poids net	Nbre de parts	Prix par 100g €	Prix TTC
Mousse de Foie de Canard - 50% Foie Gras de Canard					
0605	Boîte flûte	130 g	4	6,62	8,60 €
Caille Farcie au Foie de Canard - 25% Foie Gras de Canard					
0655	Boîte rectangulaire	200 g	4	7,35	14,70 €
1 Millefeuille de Pintade au Foie de Canard - Terrine au Foie de Canard - 20% Foie Gras de Canard					
0691	Boîte ronde	310 g	6 à 8	6,42	19,90 €
0695	Terrine trapèze	1000 g	22 à 24	4,80	48,00 €
Marbré au Foie de Canard à la Truffe de la Saint-Jean 2% Aromatisé - Terrine au Foie de Canard - 20% Foie Gras de Canard					
0659	Boîte ronde	310 g	6 à 8	6,42	19,90 €
Magret de Canard du Sud-Ouest Fourné au Foie Gras de Canard du Sud-Ouest					
Mi-Cuit (20% Foie Gras de Canard) (DLC: 4 mois entre 0 et 4°C)					
Disponible pour les fêtes de fin d'année					
0167	Sous vide	380 g	5 à 6	7,37	28,00 €
2 Magret de Canard du Sud-Ouest Fourné au Foie Gras de Canard du Sud-Ouest (20% Foie Gras de Canard)					
0699	Boîte ronde	380 g	5 à 6	7,11	27,00 €
3 Roulades de Jambon au Foie de Canard en Gelée au Sauternes - 25% Foie Gras de Canard					
0698	Boîte rectangulaire	200 g	4	6,95	13,90 €
Cou d'Oie Farcie au Foie de Canard - 20% Foie Gras de Canard					
0681	Boîte ronde	500 g	8	4,60	23,00 €
Cou de Canard Farcie au Foie de Canard - 20% Foie Gras de Canard					
0680	Boîte ronde	380 g	6	4,61	17,50 €
Jambonneau					
1267	Bocal	190 g	2	3,47	6,60 €
1269	Bocal	380 g	4	3,03	11,50 €
Boudin Noir aux Châtaignes					
0952	Boîte flûte	200 g	2 à 3	3,00	6,00 €
Soufflé Truffé à la Truffe Noire					
1290	Bocal	85 g	1	9,18	7,80 €
Soufflé au Foie Gras de Canard - 20% Foie Gras de Canard					
0661	Bocal	85 g	1	7,88	6,70 €

Pâtés & Terrines



1

Code	Conditionnement	Poids net	Nbre de parts	Prix par 100g €	Prix TTC
1 Terrine d'Oie					
0909	Boîte ronde	65 g	2	5,54	3,60 €
0910	Boîte ronde	130 g	4	3,62	4,70 €
Terrine de Canard aux Cèpes					
0951	Boîte ronde	130 g	4	3,38	4,40 €
Terrine de Canard au Poivre Vert et Pistache					
0168	Boîte ronde	65 g	2	5,54	3,60 €
0169	Boîte ronde	130 g	4	3,62	4,70 €
Terrine de Canard					
0905	Boîte ronde	65 g	2	4,92	3,20 €
0906	Boîte ronde	130 g	4	3,31	4,30 €
0908	Boîte ronde	200 g	6	2,70	5,40 €
Rillettes d'Oie					
0830	Boîte ronde	65 g	2	5,08	3,30 €
0831	Boîte ronde	130 g	4	3,85	5,00 €
0833	Bocal	180 g	5	3,72	6,70 €
Rillettes de Canard					
0800	Boîte ronde	65 g	2	5,08	3,30 €
0801	Boîte ronde	130 g	4	3,85	5,00 €
0802	Boîte ronde	190 g	6	3,37	6,40 €
0803	Boîte ronde	400 g	10	3,10	12,40 €
Rillettes Pur Canard au Magret Fumé					
0810	Boîte ronde	130 g	4	4,00	5,20 €
0812	Bocal	90 g	2 à 3	4,67	4,20 €
0152	Bocal	180 g	5	4,06	7,30 €
Fritons de Canard					
0860	Boîte ronde	130 g	4	3,92	5,10 €
0861	Boîte ronde	190 g	6	3,84	7,30 €
0862	Bocal	180 g	5	4,39	7,90 €



1

Notre gamme de pâtés et terrines rend hommage à la richesse gastronomique du Sud-Ouest en proposant des spécialités inspirées de la générosité des recettes traditionnelles.

Nous vous proposons des terrines et rillettes d'oie ou de canard dans leur plus simple appareil. Pour satisfaire tous les gourmets, nos terrines sont aussi associées aux célèbres produits de notre région : magret, truffe, piment d'Espelette, Vieille Prune de Souillac...

Ces authentiques terrines à la saveur généreuse se bonifient au fil du temps.

Pâtés & Terrines

Code	Conditionnement	Poids net	Nbre de parts	Prix par 100g €	Prix TTC
Manchonnade de Canard Confit aux Légumes du Soleil					
0266	Bocal	125 g	3 à 4	4,08	5,10 €
Terrine Campagnarde Truffée à la Truffe Noire					
0903	Boîte ronde	65 g	2	6,15	4,00 €
0904	Boîte ronde	130 g	4	4,69	6,10 €
0161	Bocal	180 g	5	4,56	8,20 €
Terrine Campagnarde à la Truffe de la Saint-Jean 3% Aromatisée					
0915	Boîte ronde	130 g	4	3,85	5,00 €
Terrine Campagnarde					
0900	Boîte ronde	130 g	4	3,15	4,10 €
0901	Boîte ronde	200 g	6	2,65	5,30 €
Terrine Campagnarde au Piment d'Espelette					
0960	Boîte ronde	130 g	4	3,23	4,20 €
Terrine Périgourdine à la Vieille Prune "Louis Roque" de Souillac					
0249	Boîte ronde	130 g	4	2,85	3,70 €
1 Terrine aux Piquillos et Chorizo					
0719	Bocal	90 g	2 à 3	3,33	3,00 €
0721	Boîte ronde	130 g	4	2,69	3,50 €
Pâté de Sanglier Aromatisé à l'Armagnac					
0946	Boîte ronde	65 g	2	5,38	3,50 €
0947	Boîte ronde	130 g	4	3,46	4,50 €

Un accessoire indispensable

Pour faciliter l'ouverture des boîtes de conserve, quel que soit le format.

1938	L'ouvre-boîte de sûreté	9,90 €
------	-------------------------	--------

Plats Cuisinés







Nos confits et cassoulets d'oie ou de canard possèdent les qualités gustatives exceptionnelles des grandes spécialités gastronomiques du Sud-Ouest.

Nos cassoulets sont cuisinés par notre Chef selon une recette familiale traditionnelle.

Nos confits sont juste assaisonnés de sel et conservés dans leur graisse, pour un goût authentique.

Cassoulets & Confits

Code	Conditionnement	Poids net/ Poids net égouté	Nbre de parts	Prix par 100g €	Prix TTC
Cassoulet au Confit d'Oie					
1157	Boîte ronde	420 g	1	1,90	8,00 €
1158	Boîte ronde	840 g	2	1,54	12,90 €
Cassoulet Gastronomique au Confit de Canard					
1156	Boîte ronde	1500 g	3 à 4	1,53	22,90 €
1155	Bocal	950 g	2 à 3	1,95	18,50 €
Cassoulet au Confit de Canard					
1150	Boîte ronde	420 g	1	1,71	7,20 €
1151	Boîte ronde	840 g	2	1,54	12,90 €
1287	Bocal	380 g	1	1,89	7,20 €
1152	Bocal	980 g	2 à 3	1,72	16,90 €
1 Cassoulet aux Manchons de Canard					
1153	Boîte ronde	420 g	1	1,64	6,90 €
1154	Boîte ronde	840 g	2	1,33	11,20 €
Confit d'Oie du Périgord					
1021	Boîte ronde	765 g / 425 g	2	3,74	15,90 € 
2 Confit de Canard du Sud-Ouest Mi-Cuit (DLC : 9 mois entre 0 et 4°C)					
1009	1 cuisse sous vide	220 g	1	2,95	6,50 € 
4060	4 cuisses sous vide	1000 g	4	2,40	24,00 €
Confit de Canard du Sud-Ouest					
1000	Boîte ronde 1 cuisse	390 g / 210 g	1	4,52	9,50 €
1001	Boîte ronde 2 cuisses	765 g / 425 g	2	3,84	16,30 €
1003	Boîte ronde 4 cuisses	1250 g / 700 g	4	3,27	22,90 € 
1004	Boîte ronde 6 cuisses	2000 g / 1080 g	6	3,14	33,90 €
1005	Boîte ronde 8 cuisses	2000 g / 1080 g	8	3,14	33,90 €
1002	Bocal 2 cuisses	680 g / 390 g	2	4,44	17,30 €
Confit de Manchons de Canard du Sud-Ouest					
1040	Boîte ronde 7 à 8 manchons	765 g / 425 g	3 à 4	2,59	11,00 € 
3 Effiloché de Viande de Canard Confite					
0215	Bocal	360 g	2	3,14	11,30 €

Gésiers



Code	Conditionnement	Poids net total/ Poids net égoutté	Prix par 100g €	Prix TTC*
Gésiers d'Oie Confits				
1120	Boîte ronde	390 g / 220 g	5,45	12,00 €
Gésiers de Canard Confits				
1100	Boîte ronde	200 g / 110 g	6,27	6,90 €
1101	Boîte ronde	390 g / 220 g	5,14	11,30 €
Gésiers de Canard Confits Émincés				
1103	Boîte ronde	200 g / 110 g	6,91	7,60 €
Graisse d'Oie				
1061	Boîte ronde	350 g	1,69	5,90 €
1067	Bocal	320 g	1,91	6,10 €
Graisse de Canard				
1060	Boîte ronde	350 g	1,63	5,70 €
1066	Bocal	320 g	1,84	5,90 €

Produits Frais

Magret de Canard Fumé Tranché (DLC : 2 mois entre 0 et 4°C)				
1952	Plaquette	90 g	7,67	6,90 €
Saucissons Quercynois au Foie Mi-Cuits (DLC : 4 mois entre 0 et 4°C)				
1964	Poche sous vide	4 x 125 g	2,80	14,00 €
Saucissons Quercynois à la Truffe de la Saint-Jean 5% Aromatisés Mi-Cuits (DLC : 4 mois entre 0 et 4°C)				
0046	Poche sous vide	4 x 125 g	2,90	14,50 €

DLC : Date Limite de Consommation



1

Nos recettes longuement mijotées au caractère originel rappellent les saveurs d'antan. Ces plats familiaux sont à déguster en toute occasion.

Nos viandes sélectionnées pour leur qualité sont accompagnées des spécialités de nos régions : les lentilles vertes du Puy, le piment d'Espelette, les vins de Bergerac et de Cahors...

Cuisine de Tradition

Code	Conditionnement	Poids net	Nbre de parts	Prix par 100g €	Prix TTC
Confit d'Oie aux Lentilles Vertes du Puy					
1191	Boîte ronde	420 g	1	1,95	8,20 €
1192	Boîte ronde	840 g	2	1,61	13,50 €
1193	Bocal	950 g	2 à 3	1,85	17,60 €
Cuisses de Canard Confites du Sud-Ouest aux Cèpes					
1015	Bocal	580 g	2	3,09	17,90 €
Axoa de Canard					
0259	Bocal	580 g	2	1,90	11,00 €
Choucroute Garnie au Confit de Canard					
1280	Boîte ronde	420 g	1	1,71	7,20 €
1281	Bocal	900 g	2 à 3	1,66	14,90 €
Saucisse de Canard aux Lentilles et au Piment d'Espelette					
1188	Boîte ronde	420 g	1	1,74	7,30 €
1189	Boîte ronde	840 g	2	1,61	13,50 €
Sauté de Bœuf au Vin de Bergerac					
1295	Boîte ronde	410 g	1 à 2	2,41	9,90 €
1296	Boîte ronde	820 g	3 à 4	2,06	16,90 €
0178	Bocal	580 g	2 à 3	2,40	13,90 €
Coq au Vin de Cahors					
1253	Boîte ronde	410 g	1 à 2	2,20	9,00 €
1255	Boîte ronde	820 g	3 à 4	1,90	15,60 €
0177	Bocal	580 g	2 à 3	2,07	12,00 €
1 Civet d'Oie au Vin de Cahors					
1250	Boîte ronde	410 g	1 à 2	2,61	10,70 €
1252	Boîte ronde	820 g	3 à 4	2,32	19,00 €
Salmis de Canard aux Cèpes et Vin de Cahors					
1264	Boîte ronde	410 g	1 à 2	2,44	10,00 €
1266	Boîte ronde	820 g	3 à 4	2,26	18,50 €
Pot-au-Feu de Canard					
1263	Bocal	1400 g	2 à 3	2,16	30,30 €
Enchaud Recette Périgourdine - Filet de Porc Cuisiné					
1257	Bocal	450 g	3 à 4	3,76	16,90 €
Épaule de Porc Rôtie					
1256	Boîte ronde	450 g	3 à 4	2,56	11,50 €
Tripoux					
1591	Boîte ronde	380 g	2	2,87	10,90 €



1



2



3

Un mariage de saveurs très réussi pour ces plats cuisinés aux accents du terroir. Ces mets délicats seront les invités parfaits pour impressionner vos convives.

Des produits nobles, que ce soit pour le choix des viandes ou des accompagnements, ont été sélectionnés avec soin par notre Chef pour la confection de ces recettes.

Code	Conditionnement	Poids net	Nbre de parts	Prix par 100g €	Prix TTC
Chou Farci au Foie de Canard					
1268	Bocal	360 g	2	2,28	8,20 €
Suprême de Volaille au Vin Blanc et aux Morilles					
0085	Boîte ronde	410 g	1 à 2	2,27	9,30 €
0084	Boîte ronde	820 g	3 à 4	1,99	16,30 €
1 Suprême de Pintade au Cidre et au Calvados					
0663	Boîte ronde <i>Nouveau</i>	820 g	3 à 4	1,98	16,20 €
2 Blanquette d'Oie du Périgord aux Petits Légumes					
0239	Bocal	580 g	2 à 3	2,69	15,60 €
Fricassée de Pintade au Monbazillac					
1270	Boîte ronde	820 g	3 à 4	1,89	15,50 €
Canard à l'Orange					
1273	Boîte ronde	420 g	1 à 2	2,26	9,50 €
0175	Bocal	580 g	2 à 3	2,40	13,90 €
3 Ris de Veau aux Morilles					
1293	Bocal	380 g	2	7,08	26,90 €
Ris de Veau aux Girolles					
0241	Bocal	380 g	2	6,55	24,90 €

Accompagnements



1

Champignons

Code	Conditionnement	Poids net	Nbre de parts	Prix par 100g €	Prix TTC
1 Girolles au Naturel					
1557	Bocal	200 g / 120 g		5,83	7,00 €
Cèpes Jambes et Morceaux Cuisinés à la Graisse de Canard					
1291	Bocal	170 g / 150 g		5,00	7,50 €
1292	Boîte ronde	520 g / 460 g		4,11	18,90 €
Têtes de Cèpes Cuisinées à l'Huile					
0180	Bocal	380 g / 280 g		6,25	17,50 €
Cèpes Jambes et Morceaux Cuisinés à l'Huile					
1500	Boîte ronde	270 g / 230 g		5,43	12,50 €
1545	Bocal	235 g / 210 g		5,95	12,50 €
1546	Bocal	490 g / 420 g		5,40	22,70 €
Cèpes Secs Extra (DDM : 36 mois)					
1516	Pot operculé	25 g		22,80	5,70 €
Morilles Séchées Extra (DDM : 36 mois)					
1542	Pot operculé	25 g		61,20	15,30 €

Légumes

Haricots Cuisinés à la Graisse d'Oie					
1195	Bocal	400 g	2	1,20	4,80 €
1190	Bocal	765 g	3	1,05	8,00 €
Haricots Tarbais Cuisinés à la Graisse d'Oie					
1197	Bocal	400 g	2	1,63	6,50 €
Lentilles Vertes du Puy Cuisinées à la Graisse d'Oie					
1198	Bocal	400 g	2	1,20	4,80 €
1199	Bocal	765 g	3	1,05	8,00 €
Marrons Entiers au Naturel (DDM : 36 mois) Disponible pour les fêtes de fin d'année					
1532	Bocal	240 g		2,79	6,70 €

DDM : Date de Durabilité Minimale (pour une dégustation optimale)



1

Épicerie Fine

Nous vous proposons une sélection de condiments et sauces pour relever les saveurs de vos plats.

Accompagnez vos foies gras avec nos confits de figues ou d'oignons au goût fruité et sublimez vos viandes avec nos sauces raffinées.

Nos huiles, moutardes et sels aux différentes saveurs ajoutent à vos assaisonnements une touche d'originalité.

Condiments

Code	Conditionnement	Poids net	Prix par 100g ou au litre €	Prix TTC
Confit de Figs au Monbazillac				
1306	Bocal <i>Nouvelle recette</i>	100 g	4,50	4,50 €
Confit d'Oignons au Monbazillac				
1305	Bocal <i>Nouvelle recette</i>	100 g	4,50	4,50 €
Confit d'Échalotes et de Framboises				
1310	Bocal <i>Nouveau</i>	100 g	4,50	4,50 €
1 Sauce au Foie Gras - 20% Foie Gras de Canard				
1302	Boîte ronde	200 g	2,70	5,40 €
Sauce Périgueux				
1300	Boîte flûte	200 g	4,60	9,20 €
Sauce Truffée à la Truffe Noire				
1510	Boîte flûte	100 g	6,00	6,00 €
1511	Boîte flûte	200 g	5,90	11,80 €
Huile de Noix (DDM : 24 mois)				
1508	Bouteille	200 ml	36,00	7,20 €
Préparation à base d'Huile d'Olive Aromatisée (Arôme Truffe Noire) (DDM : 24 mois)				
3600	Bouteille	60 ml	108,33	6,50 €
0139	Bouteille	100 ml	75,00	7,50 €
Préparation à base d'Huile d'Olive Aromatisée (Arôme Truffe Blanche) (DDM : 24 mois)				
3602	Bouteille	60 ml	156,67	9,40 €
0140	Bouteille	100 ml	102,00	10,20 €
Moutarde Truffée Aromatisée à la Truffe Noire (DDM : 18 mois)				
1515	Bocal	90 g	7,44	6,70 €
Moutarde Violette de Brive au Moût de Raisin (DDM : 24 mois)				
4151	Pot	200 g	2,35	4,70 €
Ketchup à la Truffe d'Été 3% Aromatisé				
3927	Bocal <i>Nouveau</i>	90 g	4,67	4,20 €
Sel de Guérande Truffé à la Truffe Noire (DDM : 36 mois)				
3907	Moulin	70 g	12,14	8,50 €
Sel de Maldon Truffé à la Truffe Noire (DDM : 36 mois)				
3901	Bocal	50 g	22,20	11,10 €

DDM : Date de Durabilité Minimale (pour une dégustation optimale)

La Sélection d'Annabel



Nous vous suggérons une sélection de douceurs et d'alcools pour une touche de gourmandise.

La noix, spécialité de notre terroir, trouve une place de choix que ce soit dans les douceurs, les gâteaux ou encore dans les apéritifs.

Code	Conditionnement	Poids net ou au litre	Prix par 100g €	Prix TTC
Confitures				
4132	Figues de Provence	325 g	2,00	6,50 €
4134	Cerises Noires	325 g	2,00	6,50 €
4116	Reine-Claude à la Vieille Prune	270 g	1,96	5,30 €
4139	Noix	220 g	2,77	6,10 €
4174	Marrons Nature <i>Nouveau</i>	325 g	2,00	6,50 €
Arlequines de Carlux (DDM : 10 mois)				
1609	Sachet	150 g	4,80	7,20 €
Chocolats Aromatisés (Arôme Truffe) (DDM : 12 mois)				
1518	Pyramide	80 g	6,88	5,50 €
Amandes Grillées chocolat au lait aromatisées à la Noix (DDM : 6 mois)				
4109	Ballotin	100 g	6,90	6,90 €
Nonettes aux Noix du Périgord (DDM : 6 mois)				
4143	Sachet	120 g	4,92	5,90 €
1 Lolottes aux Noix (DDM : 3 mois)				
4175	Sachet <i>Nouveau</i>	150 g	3,87	5,80 €
2 LO Sabl'Oc (DDM : 8 mois)				
4181	Sachet <i>Nouveau</i>	220 g	2,68	5,90 €
Gâteau aux Noix Glacé Café - 30% Noix du Périgord (DDM : 3 mois)				
4081		380 g	3,42	13,00 €
Gâteau aux Noix du Périgord (DDM : 3 mois)				
4162		300 g	2,63	7,90 €
Mini Babas Gourmands à la Vieille Prune				
4104	Bocal	200 g	3,65	7,30 €
3 Quinquinoix				
1750	Bouteille avec étui	75 cl	24,00	18,00 €
Apéritif de Noix "Le Gaillard"				
1785	Bouteille avec étui	50 cl	29,00	14,50 €
La Vieille Prune				
1755	Bouteille avec étui	70 cl	61,43	43,00 €
Apéritif Rhum Noix Vanille				
1789	Bouteille avec étui	50 cl	36,00	18,00 €

DDM : Date de Durabilité Minimale (pour une dégustation optimale)

Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour : www.mangerbouger.fr - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Coffrets Cadeaux



Les 6 Spécialités du Terroir en 65g

code : 8141

Valisette bleue à poignée, logo or, dim. 11,7 x 11,5 x 5,9cm

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard du Sud-Ouest 65g
- 1 Délice de Canard - 25% Foie Gras de Canard 65g
- 1 Terrine d'Oie 65g
- 1 Terrine de Canard au Poivre Vert et Pistache 65g
- 1 Rillettes de Canard 65g
- 1 Terrine Quercynoise 65g

~~30,30 €~~ **22,50 €**

Existe aussi en 4 et 10 Spécialités du Terroir



Corbeille du Terroir

code : 8327

Corbeille carton rectangulaire "Dégustez",
dim. 33 x 20 x 7,4 cm

- 1 Blle d'Etiquette Noire Réserve Pécharmant 2018 37,5cl
- 1 Délice de Canard - 25% Foie Gras de Canard 130g
- 1 Terrine d'Oie 130g
- 1 Rillettes Pur Canard au Magret Fumé - bocal 90g
- 1 Terrine Campagnarde au Jus de Truffes Noires Aromatisée - bocal 90g

28,40 €



Valisette Gourmande

code : 8328

Valisette carton bleue, dim. 25x15x10cm

- 1 Blle de Monbazillac "Grains d'Or" 2020 37.5 cl
- 1 Bloc de Foie Gras de Canard du Sud-Ouest 65g
- 1 Délice de Pois Chiches à la Truffe de la St-Jean 3% Aromatisé - bocal 90g
- 1 Rillettes de Canard 65g
- 1 Terrine de Canard 65g

32,70 €

Pour plus de coffrets cadeaux, rendez-vous sur notre site : www.foie-gras-godard.fr

Box du Sud-Ouest

code : 8330

Boite carton color, fermeture aimantée, dim. 28 x 17 x 10 cm

- 1 Blle de Côtes de Bergerac Blanc Moelleux Château Tirepial 2020 37,5 cl
- 1 Bloc de Foie Gras de Canard du Sud-Ouest - bocal 100g
- 1 Rillettes de Canard au Foie de Canard - 20% Foie Gras de Canard 130g
- 1 Terrine Piquillos et Chorizo 130g

32,90 €



Coffret Gastronomique

code : 8312

Coffret carton bleu rectangulaire, logo or,
dim. 35,5 x 19,4 x 9,8 cm

- 1 Blle d'Influence AOP Jurançon Doux 2022 75 cl
- 1 Bloc de Foie Gras de Canard du Sud-Ouest bocal 125g
- 1 Délice de Canard - 25% Foie Gras de Canard 130g
- 1 Rillettes Pur Canard au Magret Fumé 130g
- 1 Terrine Campagnarde Truffée à la Truffe Noire 130g

~~49,70 €~~ **44,70 €**



Panier Champêtre

code : 8332

Panier Trotteur ovale Eclissi, tissu noir, dim. 36 x 25 x 15 cm

- 1 Blle de Passion Rouge Fût - AOP Gaillac 2018 75 cl
- 1 Foie Gras de Canard Entier du Périgord au Jurançon - bocal 90g
- 1 Rillettes d'Oie 130g
- 1 Délice d'Artichaut à la Truffe de la Saint-Jean 3% Aromatisé - bocal 90g

44,90 €



Pour plus de coffrets cadeaux, rendez-vous sur notre site : www.foie-gras-godard.fr

Rejoignez le cercle des Gourmets

Nos clients parlent de nous :



eKomi, spécialiste indépendant pour la gestion des avis clients, vous adresse une demande d'avis par mail après chaque commande sur notre site internet. Les avis de nos clients nous sont précieux et nous aident dans notre démarche d'amélioration continue.

« Je suis entièrement satisfaite de l'entreprise GODARD. Excellents produits, expédition soignée et rapide. J'ai souvent recours à eux pour les repas en famille, et les cadeaux toujours très appréciés. Qualité toujours au rendez-vous. Je ne suis jamais déçue. Merci à vous et à vos équipes. Je resterai fidèle cliente. »

Martine F. le 25/05/2024

Retrouvez toutes les évaluations sur notre site internet.



Calendrier de l'Avent 2023

La presse parle de nous :

En direct du Sud-Ouest

La périgourdine conserverie Godard propose de mêler des spécialités de la maison - pâtés, terrines, blocs de foie gras... - et des chocolats du sarladais Domaine de Béquignol. De quoi se constituer une belle réserve avant Noël pour ceux qui arriveraient à patienter.

Femme Actuelle – hors-série novembre 2023

NOS PETITS PLUS :

- ✓ Rapidité de traitement de votre commande
- ✓ Service client à votre écoute
- ✓ Paiement sécurisé
- ✓ Des avantages exclusifs toute l'année
- ✓ Idées recettes et conseils pratiques
- ✓ Newsletter hebdomadaire

Comment passer commande ?

05 65 41 03 97

www.foie-gras-godard.fr
Paiement sécurisé

SAS GODARD - CHAMBON & MARREL
2103 Route de Salviac - 46300 GOURDON



Retrouvez-nous dans nos boutiques :

Lot (46)

Figeac :

5 bd Juskiewenski - tél : 05 65 50 08 71

Gourdon :

Route de Salviac - tél : 05 65 41 03 97
21 bd du Dr. Cabanès - tél 05 65 41 01 55

Payrignac :

Lieu-dit Cougnac - tél : 05 65 27 54 69

Rocamadour* :

Rue Piétonne - tél : 05 65 33 74 52

Souillac :

132 route de Sarlat - tél : 05 65 32 78 06

Dordogne (24)

Bergerac :

29 rue des Conférences
"place Pélissière"
tél : 05 53 61 93 49

Monpazier :

47 rue Saint-Jacques
tél : 05 53 27 10 47

Sarlat :

14 rue Tourny - tél : 05 53 31 20 17

Paris (75)

Paris 1^{er} :

6 rue des Prouvaires
 Louvre-Rivoli
 Pont-Neuf
tél : 01 42 36 26 27

Lyon (69)

Lyon 6^e :

48 rue de la Tête d'Or
 Masséna
tél : 04 78 52 09 57

* Ouverture de Pâques à Toussaint

À savoir avant de passer commande

(Extraits de nos Conditions Générales de Vente applicables aux ventes à distance sur catalogue ou sur brochure)

L'intégralité de nos conditions générales de vente peut vous être communiquée sur simple demande auprès de notre service client au 05 65 41 03 97 ou par mail à l'adresse : godard@foiegrasgodard.com. Vous pouvez également retrouver nos conditions générales de vente (applicables aux ventes à distance sur catalogue ou brochure) sur notre site internet www.foie-gras-godard.fr.

1. DESIGNATION ET PRIX DES PRODUITS

La désignation des Produits sur le Catalogue ou sur les Brochures est effectuée au moyen d'un texte présentant, pour chacun d'eux les caractéristiques essentielles.

Les prix des produits vendus sont ceux en vigueur au jour de la commande, en euros toutes taxes comprises. **Les prix mentionnés sur le Catalogue 2024-2025 sont garantis jusqu'au 30 juin 2025** (sauf modification des taux de T.V.A en cours de saison). Les nouveaux prix en vigueur figureront sur les bons de commande disponibles sur le site internet <https://www.foie-gras-godard.fr> et/ou dans les nouveaux Catalogues communiqués par la société GODARD-CHAMBON ET MARREL. Le délai de validité des prix mentionnés sur les brochures est précisé sur celles-ci.

Les photographies illustrant les Produits n'entrent pas dans le champ contractuel. Les différences entre les photographies et les Produits peuvent être des différences minimales et ne portent pas sur les caractéristiques essentielles des Produits.

Si des erreurs, notamment typographiques, s'y sont introduites, en aucun cas, la responsabilité de la société GODARD-CHAMBON ET MARREL ne pourra être engagée.

2. LIVRAISON

La livraison s'effectuera à l'adresse renseignée par le Client sur le bon de commande ou par téléphone auprès du service client de la société GODARD-CHAMBON ET MARREL.

Les délais de livraison des produits commandés sont les suivants :

- **Pour les commandes ≤ 10 kg :**

4 à 5 jours à réception de la commande pour une livraison standard en colissimo (+9 €) ;

Pour tout envoi en chronopost (+16 €) : livraison avant 13h le lendemain du départ de la commande (uniquement pour la France métropolitaine). Pour une livraison en chronopost le samedi matin, la participation est de 22 € ;

Ces délais s'entendent pour les jours ouvrés hors cas de force majeure tel que défini par l'article 1218 du code civil, ou de façon générale hors circonstances exceptionnelles, et sous réserve de la disponibilité des Produits.

- **Pour les commandes dont le poids excède 10 kg, la livraison sera effectuée par transporteur.**

Pour l'ensemble des envois, un numéro de téléphone et/ou une adresse e-mail devront impérativement être communiqués à la société GODARD-CHAMBON ET MARREL afin que les prestataires de cette dernière puissent informer le Client de la date de livraison ou convenir avec lui d'un nouveau rendez-vous en cas d'absence.

Pour les livraisons en Europe (hors France Métropolitaine) et DROM-COM, les frais de transport sont à la charge du Client et varient selon la destination et le poids. Pour en connaître le montant, la société GODARD-CHAMBON ET MARREL peut être consultée par téléphone, par e-mail ou via son site internet <https://www.foie-gras-godard.fr>. Les produits mi-cuits, les alcools et les coffrets gourmands (excepté les 4, 6 et 10 Spécialités du Terroir) ne peuvent être envoyés dans les DROM-COM.

Pour les fêtes de fin d'année, il est conseillé de passer commande au plus tard le 13 décembre 2024, les délais d'acheminement étant plus rapides et plus sûrs lorsque les réseaux de transport ne sont pas surchargés.

En cas de retard de livraison non imputable au Client, celui-ci aura la possibilité de demander l'annulation de sa commande dans les conditions énoncées aux articles L.216-1 et suivants du Code de la consommation.

Disponibilité des Produits : Si un produit, un millésime de vin ou un emballage venait à manquer, la société GODARD-CHAMBON ET MARREL le remplacerait par un produit équivalent ou de valeur supérieure afin de ne pas retarder le traitement de la commande, sauf indication contraire de la part du Client.

Les retards éventuels ne donnent pas le droit au Client de réclamer des dommages et intérêts.

À compter de la livraison, les risques des Produits sont transférés au Client.



Rejoignez-nous !

📷 @foiegrasgodard_

📱 @Godard.Chambon.Marrel

📺 GODARDCHAMBONMARREL



SAS Godard - Chambon & Marrel

2103 Route de Salviac - 46300 Gourdon - Tél : 05 65 41 03 97
godard@foiegrasgodard.com - www.foie-gras-godard.fr