

Découvrez notre gamme de produits séchés IGP BAYONNE

Sur notre site www.lougranpair.fr ou dans notre boutique à la Palmeraie



En dehors de notre calendrier ci-contre, c'est avec un grand plaisir que nous vous recevons à notre domicile ou à la conserverie **sur rendez-vous** bien entendu, car nous n'habitons pas sur place.



Les éphémères de saison

Certains produits risquent à manquer tout au long de l'année, nous sommes de petits artisans soucieux de travailler le produit de saison. Nous vous prions de nous excuser pour ce désagrément.

POUR VOS COMMANDES

sur notre site internet: www.lougranpair.fr

Par Mail : lougranpair@orange.fr

Par téléphone: 06 28 50 00 97 - 06 37 80 49 27

Port est offert à partir de 200€, Profitez en et devenez notre ambassadeur dans votre région ! Renseignez-vous sur les avantages.

Tarifs transporteur en France Métropolitaine :

0 kg à 4kg : 12€ 4,1kg à 10 kg : 17€ 10,1kg à 30kg : 21€



*Lou gran Pair, une histoire de famille...
Sur quelques foires, vous pourrez rencontrer nos enfants Marine et Christophe qui vous réserveront le meilleur accueil.*

Pour l'environnement, lutter contre le gaspillage et faire face aux augmentations, nous récupérons nos bœufs. N'hésitez pas à nous les ramener si vous ne les utilisez pas.



NOS RENDEZ-VOUS REGULIERS DE L'ANNEE.

MARS 2023 - 15 et 16 Mars - Escale du Goût Bordeaux allées tourny
AVRIL 2023 - 15 et 16 AVRIL - Biganos Salon du Printemps
AVRIL 2023 - 15 et 16 AVRIL - Souillac Place de la basilique Salon du printemps.

Dès le mois d'AVRIL-MAI -JUIN -JUILLET-AOÛT-SEPTEMBRE
Boutique Saisonnière tout l'été à la Palmeraie 339 route de Souillac 33123 Verdon - 9h30-13h 16h30-20h
(Modification des horaires et des jours hors Juillet/ Aout/ Sept)
JUILLET 2023 : Mi Juillet FOIRE gastronomique à Souillac S/Mer
AOÛT 2023 - 14, 15 et 16 Aout : FOIRE AUX VINS à LESPARRÉ
AOÛT 2023 : Mi Aout-FOIRE gastronomique à Souillac (33)
JUILLET-AOÛT 2023 : Marchés nocturnes: Tous Les lundis soirs à Talais (du 18/07 au 22/08)

AOÛT 2023 : 12 et 13 -Aout Paille et Ripaille à Langon.(33)
NOVEMBRE 2023 : mi NOV SAINT LOUBES la Mie de Pain 4 Jours
NOVEMBRE 2023 : 18 et 19 NOV à BIGANOS
NOVEMBRE 2023 : 25 NOV FOIRE AU GRAS à EYSINES

Les Marchés de Noël : MOIS DE DECEMBRE

DECEMBRE 2022: Samedi 3 Déc. Marché de St Sauveur (Médoc)
DECEMBRE 2022 : 04 et 15 Déc. Boutique la Palmeraie du Verdon (Médoc)
DECEMBRE 2022 : Marché de Noël de LABREDE Ste Luce le Samedi 10 et Dimanche 11 Déc.
Marché de Noël à Mérignac à partir du 17 Décembre jusqu'au 23. Nous nous rendons occasionnellement sur le marché de Mérignac le samedi matin, confiez nous votre mail, nous vous préviendrons de notre présence. présents le 13 Novembre devant le cinéma sur la place de l'église. de 8h30 à 13h



Notre meilleure publicité est faite par nos clients alors n'hésitez pas à parler de nous à vos amis, à votre CE. Pensez à vos cadeaux de fin d'année, nous étudierons avec vous les solutions qui vous conviendront le mieux.



Conserverie artisanale Lou Gran Pair

CUISINE DE CHEZ NOUS

www.lougranpair.fr

Lou gran pair, est une petite conserverie artisanale landaise familiale. Des recettes traditionnelles confectionnées avec la plus grande attention par Jean Yves. Des produits de qualité sélectionnés avec la plus grande attention et cuisinés avec passion.

Jean -Yves et Ghislaine

Jean Yves, petit fils de paysan landais, cuisinier depuis 35 ans.

Ghislaine, basquaise et landaise d'adoption, ambassadrice de la marque.



06 28 50 00 97 - 06 37 80 49 27

920 chemin de jondes
40300 SAINT LON LES MINES

Visite à la conserverie sur rendez-vous téléphonique (Entre Dax et Peyrehorade)

RCS : 349 095 125

Ne pas jeter sur la voie Publique

Foies Gras entiers de canard

Canards des Landes, nourris aux grains de maïs entier.

120g-180g-320g

Toute l'Année en Conserve.

Longue conservation, à température ambiante.

120g:19€ - 180g:25€ - 320g:38€

Mi-Cuit ou Pasteurisé.

En période de Fêtes uniquement. Conservation 6 mois au frais.

120g: 19€ - 180g: 25€ - 320g: 38€

Les tarifs du Foie gras peuvent varier selon le court

Nos Pâtés.

Pâté Landais 180g-250g

Viande de porc, tranche de foie gras, sel, poivre, sucre. **7€- 8€**

Pâté Basco Landais 180g-250g

Viande de porc, viande de canard, foie gras de canard, sel, poivre, sucre. Oignons, ail, piment maison, **noix, crème, oeufs, cognac. 7€- 8€**

Pâté Viste Heit e plan foutut : Viande de porc (origine France), aiguillettes, magret, gésiers et foies gras de canard (origine France) sel, poivre. **7€**

Terrine à l'ancienne 180g. Viande de porc (origine France), échalote, crème (lactose), oignons, ail, oeufs, sel, poivre, sucre, muscade. **5,50€**

Pistache Pignons 180g. Viande de porc (origine France), foie de canard (origine France), sel, poivre, sucre, **Porto, pignons et pistaches grillés** **6,50€**

Noir et Rouge 180g. Viande de porc (origine France), foie de canard, échalote, sel, sucre, poivre concassé, piment rouge maison. **6€**

Basque d'Amatio 180g. Viande de porc, oignons, oeufs, **noix, crème,** ail, sel, poivre, sucre, **cognac,** piment rouge. **5,50€**

Pâté de Juliette 150g. Viande et foie de porc, aiguillette et magret de canard, foie gras de canard (origine France), oignons, échalotes, abricots et figues secs, **crème, porto,** sel, poivre, piment rouge maison. **7€**

Pâté de Mamie Yvonne 150g. Viande de porc et de canard (origine France), foie de porc et de volaille, cèpes, bolets, **noisettes,** oignons, échalote, **porto,** sel, sucre, poivre, piment rouge maison. **7€**

Pâté Truffé 150g. Viande de porc (origine France), Foie gras de canard, Truffe, sel, poivre, sucre, **Porto.** **7€**

Graisserson porc-canard 180g. Viande de porc, viande de canard, sel, poivre. **6€**

Graisserson canard 180g. Viande de canard, foie gras, sel, poivre. **6,50€**

Gratton porc canard 250g. Viande de porc et de canard. Epaule, ventrèche, sel, poivre, sucre. **7€**

Gratton TOUT canard 250g. Viande de canard, sel, poivre. **7€**

Chichons 150g. Viande de porc, viande de canard (origine France), poireaux, oignons, carottes, sel, poivre, piment maison. **7€**

Rillettes de canard 150g. Canard gras entier, eau, sel. **7€**

Pâté Poivre vert 90g. Viande de porc (origine France) oeufs, oignon, échalote, crème (lactose), ail, sel, poivre, poivre vert, sucre. **4€**

Pâté Force basque 90g-190g. Viande de porc (origine France), oignon, échalote, oeufs, ail, **crème,** sel, poivre, sucre, piment rouge maison. **4€ - 6,50€**

Entrées

Cou Farci 250g-500g: Cou de canard désossée.

Farce: Viande de canard, de Porc, foie gras de canard, carottes, oignons, échalotes, sel, poivre, piment. **7€-13€.**

Cuisse Farcie 500g: Cuisse de canard désossée. Farce: Viande de canard, de Porc, foie gras de canard, carottes, oignons, échalotes, sel, poivre, piment. **15€.**

Boudin de Johan 180g: Tête de Porc, goulat, couenne, langue, sang (origine France), poireaux, oignons, échalotes, ail, sel, poivre, piment **6,50€.**

Hure de Porc 180g: Viande de Porc origine France. (Tête de Porc, goulat, couenne, langue) sel, poivre, piment **6,50€.**

Magret gourmand (fourré au foie gras) 500g: Magret 70%, foie gras 30%, sel, poivre, sucre. **23€.**

Mille feuille de magret (Sucré salé) 500g: Magret en tranche fine. Farce composée viande et de foie de canard, d'épaule de Porc, oignons, échalotes, abricots secs, figues, **noisettes, crème,** œufs, sel, poivre, piment. Tranche de foie gras, le tout, roulé dans de la noisette concassée. **23€.**



Cou farci



Pâté landais



Cuisse farcie

Magret gourmand



Millefeuille de magret

Confits de canard et de Porc



Cuisse confite

Cuisse de canard confites:

2 Cuisse de canard confites sur l'os, graisse de canard, sel. **15€**

Suprême de canard (magret sur carcasse)

Magret de canard confit, pilons. Graisse de canard, sel. **15€**

Manchons confits 900g: Manchons de canard (origine France), sel, graisse de canard. **9€**

Gésiers de canard 250g 5 Gésiers de canard (origine France). Graisse de canard et de porc, sel. **8€**

Coeurs confits 200g : 10 Coeurs. Sel, Graisse de Canard et de Porc **6,50€**

Mesclun 250g : Gésiers, Aiguillettes, Coeurs de canard Sel, Graisse de Canard et de Porc **8,50€**

Longe de porc confite 700g: Longe de porc (origine France), ail, sel, graisse de porc et de canard. **13€**

Coustons de Porc : Porc (origine France) .Coustons ou (coustilles charnues) de porc confits dans leur graisse. Sel .Poivre. **10€**

Saucisses confites (4) 500g Epaule et boyau de porc. Sel Poivre. Graisse de porc et de canard **10,50€**

Jambonneau 750g Jambonneau de Porc. Graisse de porc et de canard. Sel. Poivre. **13€**

Nos Plats cuisinés

Axa de veau 480g Epaule de Veau, ventrèche de porc, poivrons, champignons de Paris, bolets, cèpes, oignons, tomates, échalotes, ail, sel, poivre, piment, vin blanc, Peut contenir du gluten. **13€**

Cassoulet 750g-1.300 kg Haricots blancs, confit de canard, saucisses confites, ventrèche, carottes, oignons, bouquet garni, tomates, couenne, sel, poivre **8,50€.** **16,50€**

Cèpes à l'huile 270g -480g - Cèpes, huile, sel **12€ - 22€**

Filet mignon au porto 270g- 480g Filet mignon de porc, (origine France) champignons de paris, mélange forestier, échalotes, tomates, Crème fraîche, farine, sel, poivre, Porto. **6€-10€**

Filet mignon Veau aux morilles 480g Filet mignon de veau, (origine France) Morilles, mélange forestier, échalotes, tomates, Crème fraîche, farine, sel, poivre, Porto. **20€**

Garbure landaise 750g-1.450L Choux, carottes, poireau, eau, sel, poivre, pommes de terre, haricots blancs, navets, haricots verts, petit pois, confit de canard .Peut contenir du gluten. **8€-15,50€**

Ris de Veau 480g

Ris de Veau, jambon de pays, oignons, échalotes, champignons de Paris, cèpes, bolets, **fond de veau, farine, madère,** tomates, **crème fraîche,** eau, sel, poivre. **20€**

Lamproie à la Bordelaise 270g-480g: Lamproie de l'Adour. Vin rouge, poireaux, oignons, échalotes, ail, sel, poivre, sucre, cognac, ventrèche, chocolat, **farine.** **11€- 21€**

Haricots tarbais 750g Haricots tarbais label rouge, carottes, oignons, bouquet garni, tomates, couenne de porc (origine France) sel, poivre. **9€**

Saucisses lentilles 480g- 950g Lentilles Label Rouge. Oignons, carottes, ventrèche, épaule et boyau de porc. Sel, poivre, graisse de porc et de canard. **6,50€-10,50€**

Saucisses Requinquantas 270g- 480g: Epaule et boyaux de porc, échalote, oignons, ail, gingembre, tomates, curcuma, piment doux, piment fort. **6€ - 10€**

Tête de Veau 270g-500g

Tête de veau, lardons, champignons de paris, oignons, cornichons, crème (lactose), beurre, farine, sel, poivre. **6,50€-12€**

Gras double 270g-480g Panse de Boeuf, carottes, oignons, tomates, vin blanc, farine (gluten) sel, poivre, piment, bouquet garni. **5€-10€**

Sauté de Veau 480g - 950g

Épaule de Veau (viande origine France), champignons de Paris, tomates, carottes, oignons, eau, **farine,** vin blanc, huile, **fond de veau,** sel, poivre. **8€ - 15€**

Figues confites .
8€



Confiture de pastèque maison .
6€

Toutes nos fabrications sont sans conservateur, sans colorant, sans émulsifiant. Toutes les boîtes passent entre nos mains. Du remplissage à l'étiquetage.