

CADEAUX GOURMANDS



COLLECTION
2021 ♦ 2022



-29%

LE SAVOUREUX

Ref. 905623

~~21.35€ TTC soit 19.56€ HT~~

14.95€ TTC soit 14.17€ HT

Gourmandise de bloc de foie gras de canard à la figue 65g • Rillettes aux deux saumons et citron confit 90g • N°1 "L'authentique terrine" 65g • Confit de figue 25g. Dans un coffret ovale rouge et blanc avec couvercle coiffant et nœud satin (19 x 13,5 x 9 cm)

INSTANT GOURMET

Ref. 905634

~~22.85€ TTC soit 20.42€ HT~~

17.95€ TTC soit 16.26€ HT

N°1 "L'authentique terrine" 90g • Terrine de canard recette à l'ancienne 90g • Terrine de canard à la Syrah et aux figues 65g • Terrine de Gascogne à l'Armagnac 65g • L'Orée de la Chênaie – IGP Côtes de Gascogne rouge 75cl. Dans une bannette en carton illustrée "Instant Gourmet" (31 x 18 x 8 cm)



-33%



ROUGE GOURMAND

Ref. 905645

~~33.15€ TTC soit 29.79€ HT~~

21.95€ TTC soit 20.39€ HT

Délice de poulet au foie de canard (20% foie gras) 65g • Terrine d'oie à la Colombelle 90g • Terrine de magret de canard, moutarde à l'ancienne et piment d'Espelette 65g • La crème vanille façon crème brûlée 80g • Sapin de délices & douceurs assortis – 4 chocolats 44g • "Plaisir Gascon" - IGP Côtes de Gascogne – rouge 37,5cl. Dans un coffret rectangle rouge et or avec couvercle coiffant (27 x 21 x 10 cm)

DÉLICIEUSE MOSAÏQUE

Ref. 905656

~~36.90€ TTC soit 33.21€ HT~~

24.95€ TTC soit 23.30€ HT

Terrine d'oie, poire et jus de truffe (1%) 90g • Concassé de courgette grillée, chèvre et pointe de miel 90g • Terrine de canard à l'Armagnac 65g • Terrine de poulet, basilic et thym 65g • Fruit au sirop papaye ananas à la vanille 200g • Délice de poire et ses pépites de spéculoos 90g • Truffes fantaisie nature à la poudre de cacao 40g. Dans une boîte métal imprimé carreaux de ciment (23,7 x 22,2 x 9,1 cm)



-32%

-21%

BOÎTE À DÉLICES

CARRÉ SUCRÉ

Ref. 905704

~~25.40€ TTC soit 23.29€ HT~~

19.95€ TTC soit 18.91€ HT

Délice de poire et ses pépites de spéculoos 90g • La crème chocolat et marron glacé 80g • Petites gaufrettes fines pur beurre 75g • Confiture framboise violette 45g • Cookies français au beurre pomme caramel (2 pièces) 40g • Cornet de bouchées chocolat au lait cœur pommes caramélisées 37,5g. Dans un coffret cube illustré "Boîte à Délices" avec couvercle coiffant (18,5 x 18,5 x 19 cm)



LE SUBLIME

Ref. 905671

~~47.10€ TTC soit 42.59€ HT~~

37.95€ TTC soit 35.04€ HT

Galantine de canard à la Royale (20% foie gras) 90g • Terrine de Noël aux cèpes 180g • Terrine de canard recette à l'ancienne 90g • N°1 "L'authentique terrine" 65g • Terrine de canard, tapenade et basilic 65g • "Crispy Nut" Tuiles de chocolat croustillant et noisettes 80g • Croquants aux éclats d'amandes 50g • "Mosaïc" Domaine Malartic - IGP Côtes de Gascogne - rouge 75cl. Dans un panier ovale en éclisse de bois et tissu (40 x 29 x 16 cm)



-19%



-21%

ÉCLAT DE SAVEURS

Ref. 905693

~~50.65€ TTC soit 45.78€ HT~~

39.95€ TTC
soit 36.85€ HT

Bloc de foie gras de canard 130g • N°1 "L'authentique terrine" 90g • Terrine de canard recette à l'ancienne 90g • Terrine à la Tome Basque et au piment d'Espelette 65g • Bouchées de chocolat noir cœur praliné fondant (8 bouchées) 75g • "La Baronne" Château de Rieutort petit manseng - IGP Côtes de Gascogne - blanc moelleux 75cl. Dans un coffret carré noir illustré "Éclat de Saveurs" avec couvercle coiffant et nœud satin (30 x 30 x 12 cm)

-33%



L'ORIGAMI

Ref. 905682

~~25.75€ TTC soit 23.43€ HT~~

16.95€ TTC soit 16.07€ HT

Bloc de foie gras de canard 65g • Terrine d'oie à la Colombelle 90g • Terrine de langoustine et saumon à l'aneth 90g • Terrine de poulet, basilic et thym 65g. Dans une boîte origami (Ø18,5 x 7 cm)

ÉPICURE

Ref. 905660

~~32.15€ TTC soit 29.40€ HT~~

19.95€ TTC soit 18.47€ HT

Bloc de foie gras d'oie 80g • Terrine d'oie, poire et jus de truffe (1%) 65g • Mousse pur canard 65g • Confit de figue 45g • "Plaisir Gascon" 100% gros manseng - IGP Côtes de Gascogne - blanc moelleux 75cl. Dans une bannette en carton illustrée "Instant Gourmet" (31 x 18 x 8 cm)



-31%



LA PÉPITE

Ref. 905715

~~18.95€ TTC soit 17.40€ HT~~

12.95€ TTC soit 12.27€ HT

Plaisir de foie de canard et jambon de Bayonne (20% foie gras) 90g
♦ Terrine pur porc "L'Originelle" 65g ♦ Terrine de canard recette à l'ancienne 65g ♦ Terrine de Gascogne au jus de truffe 65g. Dans un coffret carré blanc et or avec couvercle coiffant et nœud satin (13,5 x 13,5 x 9 cm)

BULLES DE SAVEURS

Ref. 905726

~~36.55€ TTC soit 32.65€ HT~~

29.95€ TTC soit 27.47€ HT

Terrine à la Royale (20% foie gras) 90g ♦ Terrine de magret de canard, moutarde à l'ancienne et piment d'Espelette 90g ♦ Terrine de Gascogne à l'Armagnac 65g ♦ Terrine de sanglier, noisette et mandarine 65g ♦ "Crispy Nut" Tuiles de chocolat croustillant et noisettes 80g ♦ L'Orée de la Chênaie – IGP Côtes de Gascogne – rouge 75cl. Dans un coffret cubé rouge avec couvercle coiffant et nœud satin (27 x 27 x 21 cm)

-18%



-23%

L'INCONTOURNABLE

Ref. 905752

~~32.80€ TTC soit 29.15€ HT~~

24.95€ TTC soit 22.55€ HT

Harmonie de foie de canard et magret fumé (20% foie gras) 90g ♦ Terrine d'oie, poire et jus de truffe (1%) 90g ♦ Terrine de langoustine et saumon à l'aneth 90g ♦ Terrine de Noël aux cèpes 90g ♦ AOC Bordeaux supérieur – rouge 75cl. Dans une bannette en métal (33 x 20,5 x 8 cm)

LE RAFFINÉ

Foie gras de canard entier du Sud-Ouest
90g • "Château les Plainiers" – AOC Loupiac
blanc liquoreux 75cl.

Dans un coffret premium
"Le cadeau by Ducs de Gascogne"
(44,8 x 11,8 x 11,8 cm)

REF. 905730

60.00€ TTC

SOIT 54.42€ HT



-24%



RONDE DES MERVEILLES

Ref. 905800

~~39.55€ TTC soit 36.11€ HT~~

29.95€ TTC soit 28.39€ HT

Trésor de foie de canard et cèpes cuisinés (20% foie gras) 90g • Terrine de cochon et magret de canard fumé, préparée au couteau 180g • Concassé de tomate séchée, olive verte et graine de fenouil grillée 90g • Terrine de canard recette à l'ancienne 65g • Terrine pur porc "L'Originelle" 65g • La crème chocolat et marron glacé 80g. Dans un coffret rond rouge avec couvercle coiffant et nœud satin (Ø27 x 10 cm)

-33%

PAUSE GOURMANDISE

Ref. 905796

~~45.70€ TTC soit 42.18€ HT~~

29.95€ TTC soit 28.13€ HT

Fruit au sirop papaye ananas à la vanille 200g • Délice de pommes et ses éclats de pain d'épices 90g • La crème vanille façon crème brûlée 80g • La crème chocolat et marron glacé 80g • "Crispy Nut" tuiles de chocolat croustillant et noisettes 80g • Bouchées de chocolat noir cœur framboise (8 bouchées) 75g • Biscuits amandes citron 50g • Lunette fourrée fraise 50g • Truffes fantaisie nature à la poudre de cacao 40g • Nonette au miel fourrée orange 25g. Dans un coffret carré illustré "Boîte à Délices" avec couvercle coiffant (28,5 x 28,5 x 11 cm)



SPHÈRE GUSTATIVE

Ref. 905822

~~93.35€ TTC soit 84.23€ HT~~

74.95€ TTC soit 69.04€ HT

Foie gras de canard entier 130g • Terrine comme au Pays Basque, au piment d'Espelette 300g • Terrine d'oie, poire et jus de truffe (1%) 180g • Terrine pur porc "L'Originelle" 90g • Terrine au saumon fumé pamplemousse et pavot 65g • Terrine de canard à l'Armagnac 65g • Fruit au sirop papaye ananas à la vanille 200g • Biscuits amandes citron 50g • "UBY N°7 Merlot-Tannat" Domaine Uby - IGP Côtes de Gascogne - rouge 75cl • "Mosaïc" Domaine Malartic - IGP Côtes de Gascogne - blanc moelleux 75cl. Dans un panier isotherme (Ø34,5 x 34,5 cm)

-19%



TENTATION

Ref. 905811

~~59.85€ TTC soit 54.34€ HT~~

46.95€ TTC soit 43.59€ HT

Trésor de foie de canard et cèpes cuisinés (20% foie gras) 90g • Terrine d'oie, poire et jus de truffe (1%) 180g • Terrine de langoustine et saumon à l'aneth 130g • Concassé de poivron grillé et homard, citron confit et aneth 90g • Terrine de poulet, basilic et thym 65g • Terrine de cerf à l'Armagnac 65g • N°1 "L'authentique terrine" 65g • La crème chocolat et marron glacé 80g • Petites gaufrettes fines pur beurre 75g • Bouchées de chocolat noir cœur praliné fondant (8 bouchées) 75g • "Le Baron" Château de Rieutort - IGP Côtes de Gascogne - rouge 75cl. Dans un coffret cube bleu avec couvercle coiffant et nœud satin (32 x 32 x 25 cm)

-21%



-29%

SOIRÉE SCINTILLANTE

Ref. 905833

~~57.90€ TTC soit 52.18€ HT~~

40.95€ TTC soit 37.13€ HT

Bloc de Foie gras de canard 80g • Terrine de cerf à l'Armagnac 90g • Terrine de poulet, basilic et thym 65g • Terrine d'oie au Monbazillac 65g • Cassolette de Volaille et petits légumes et sa sauce aux champignons sylvestres 600g • Truffes fantaisie nature à la poudre de cacao 40g • Petites gaufrettes fines pur beurre 75g • AOC Bordeaux – blanc moelleux 75cl • AOC Bordeaux – rouge 75cl. Dans une valisette carton illustrée "Bonnes Fêtes" (39,9 x 33,9 x 10,5 cm)



-30%

PARENTHÈSE ENCHANTÉE

Ref. 905844

~~86.10€ TTC soit 77.51€ HT~~

59.95€ TTC soit 55.18€ HT

Foie gras de canard entier 130g • Terrine d'oie à la Colombelle 90g • Rillettes aux deux saumons et citron confit 65g • Terrine de magret de canard, moutarde à l'ancienne et piment d'Espelette 65g • Manchons de canard et ses girolles, sauce onctueuse au foie gras 600g • Petits sablés chocolatés au beurre 100g • Duo de babas à l'Armagnac 110g • Les Parcelles d'Exception rouge – IGP Côtes de Gascogne – Merlot 75cl • "Mosaïc" Domaine Malartic – IGP Côtes de Gascogne blanc moelleux 75cl. Dans un panier rectangle en éclipse de bois et doublure tissu (44 x 34 x 22 cm)



PANIER DES DÉLICES

Ref. 905855

~~74.00€ TTC soit 65.01€ HT~~

49.95€ TTC soit 45.03€ HT

Bloc de foie gras de canard du Sud-Ouest au piment d'Espelette 80g • Concassé d'artichaut, parmesan et jus de truffe 90g • Terrine de canard à l'Armagnac 65g • Terrine de Faisan aux raisins 65g • La crème vanille façon crème brûlée 80g • Biscuits amandes citron 50g • Truffes fantaisie nature à la poudre de cacao 40g • Les Parcelles d'Exception – IGP Côtes de Gascogne – blanc moelleux 75cl • L'Orée de la Chênaie – IGP Côtes de Gascogne – rouge 75cl. Dans un grand panier en bois déroulé et papier prune avec anses (35 x 25 x 27 cm)



TABLE DE FÊTE

Ref. 905866

~~89.40€ TTC soit 78.55€ HT~~

79.95€ TTC soit 73.17€ HT

Gourmandise de bloc de foie gras de canard à la pomme 130g • Terrine de Noël aux cèpes 180g • Terrine de langoustine et saumon à l'aneth 90g • Terrine de canard aux olives 65g • Confiture framboise violette 110g • Mini sablés natures 50g • "UBY N°3 Colombard-Sauvignon" Domaine Uby – IGP Côtes de Gascogne – blanc sec 75cl • "UBY N°7 Merlot-Tannat" Domaine Uby – IGP Côtes de Gascogne – rouge 75cl. Dans une table coffre blanche (Ø38 x 45 cm)



ELÉGANCE

Foie gras de canard entier du Sud-Ouest 130g
 • Sélection de chocolats pur beurre de cacao
 en ballotin confiseur 250g • Champagne brut
 Vessier 75cl.

Dans un coffret premium
 "Le cadeau by Ducs de Gascogne"
 (30 x 30 x 12 cm)

REF. 905903

125.00€ TTC
 SOIT 111.21€ HT



CHIC ! UN PIQUE-NIQUE !

Ref. 905881

~~146.95€ TTC soit 129.22€ HT~~

134.95€ TTC soit 123.89€ HT

Foie gras de canard entier 130g • Terrine comme au Pays Basque,
 au piment d'Espelette 300g • Crème à tartiner, haricots maïs &
 cumin 100g • Rillettes aux deux saumons et citron confit 90g •
 Terrine d'oie, poire et jus de truffe (1%) 90g • Concassé
 de courgette grillée, chèvre et pointe de miel 90g
 • Concassé de poivron grillé et homard,
 citron confit et aneth 90g • Terrine
 de canard aux olives 65g • Terrine de
 sanglier, noisette et mandarine 65g •
 Croquants aux éclats d'amandes 50g •
 Truffes fantaisie nature à la poudre de
 cacao 40g • "Harmonie de Gascogne"
 Domaine de Pellehaut - IGP Côtes
 de Gascogne - rouge 75cl • "L'éclat"
 Domaine Joy - IGP Côtes de
 Gascogne - blanc sec 75cl. Dans
 une malle pique-nique en éclisse
 d'osier avec accessoires pour 4
 convives (45 x 30 x 30 cm)



RÉSERVE DU CONNAISSEUR

Ref. 905892

~~116.15€ TTC soit 103.57€ HT~~

99.95€ TTC soit 91.64€ HT

Foie gras de canard entier 130g • Terrine de Campagne, recette de mon Grand-Père 300g • Terrine de canard recette à l'ancienne 130g • Terrine de cerf à l'Armagnac 90g • Concassé d'artichaut, parmesan et jus de truffe 90g • Terrine d'oie au Monbazillac 65g • Duo de babas à l'Armagnac 110g • Truffes fantaisie nature à la poudre de cacao 100g • Délice de poire et ses pépites de spéculoos 90g • Croquants aux éclats d'amandes 50g • "Domaine Teston" Château Laffitte Teston – IGP Côtes de Gascogne – rouge 75cl • "Domaine Teston" Château Laffitte Teston – IGP Côtes de Gascogne – blanc sec 75cl. *Dans une boîte en bois avec motifs géométriques et couvercle coiffant (35 x 30 x 26 cm)*



-26%

ESCAPADE GASTRONOMIQUE

Ref. 905870

~~95.30€ TTC soit 86.11€ HT~~

69.95€ TTC soit 64.51€ HT



Bloc de foie gras de canard 130g • Terrine de cerf à l'Armagnac 180g • Rillettes aux deux saumons et citron confit 65g • Terrine d'oie au Monbazillac 65g • Terrine de Gascogne aux pruneaux 65g • Mijoté de volaille, émulsion citron et bergamote 580g • Duo de patate douce et noisette 180g • Fruit au sirop papaye ananas à la vanille 200g • Cornet de bouchées chocolat au lait cœur pommes caramélisées 37,5g • "La Baronne" Château de Rieutort petit manseng – IGP Côtes de Gascogne – blanc moelleux 75cl • "Le Baron" Château de Rieutort – IGP Côtes de Gascogne – rouge 75cl. *Dans une lingère blanche et noire imprimé fougère (41,5 x 30 x 27 cm)*

FABRICANT-CONSERVEUR DEPUIS 1953 ET CRÉATEUR DE COFFRETS GOURMANDS

Les Ducs de Gascogne, fabricant-conserveur de foies gras, terrines et spécialités du terroir ont été créés en 1953 dans le Gers, au cœur d'un terroir réputé pour sa gastronomie.

Grâce à un héritage et un savoir-faire uniques, chaque année, de toutes nouvelles recettes voient le jour dans les ateliers de cuisine de Gimont ; elles sont l'expression d'une cuisine gourmande, généreuse et moderne. Retrouvez ces recettes dans nos coffrets, tous plus savoureux les uns que les autres !

Colis modifiables

Les colis de ce catalogue sont modifiables. Dans ce cas, un devis et une proposition visuelle vous parviendront sous 48h. Sur demande, notre proposition peut s'accompagner d'un colis de démonstration qui sera offert pour toute commande de 50 pièces minimum.



1953-2021 68 ans d'expérience

Forte de 68 ans de savoir-faire, l'entreprise certifiée IFS, a développé une réelle expertise sur le colis gastronomique.



Une logistique performante

Avec un service production et expédition intégrés, les Ducs de Gascogne vous assurent une réactivité et un suivi logistique efficace. Ainsi, nous pouvons livrer sur une ou plusieurs adresses.

Colis personnalisables

Vous souhaitez une carte de vœux personnalisée ou vous avez votre carte ? Rien de plus simple : nous réalisons ou insérons gratuitement votre message personnel dans vos colis.



Commande avant le 15 décembre : livraison avant Noël

Passé cette date et pour les colis personnalisés, nous consulter pour le délai de livraison.



**UN SAVOIR-FAIRE 100% FRANÇAIS
ALLIANT TRADITION ET MODERNITÉ.**

**SOYEZ SÛRS DE MARQUER LES ESPRITS
GRÂCE À NOS COFFRETS GOURMANDS !**

