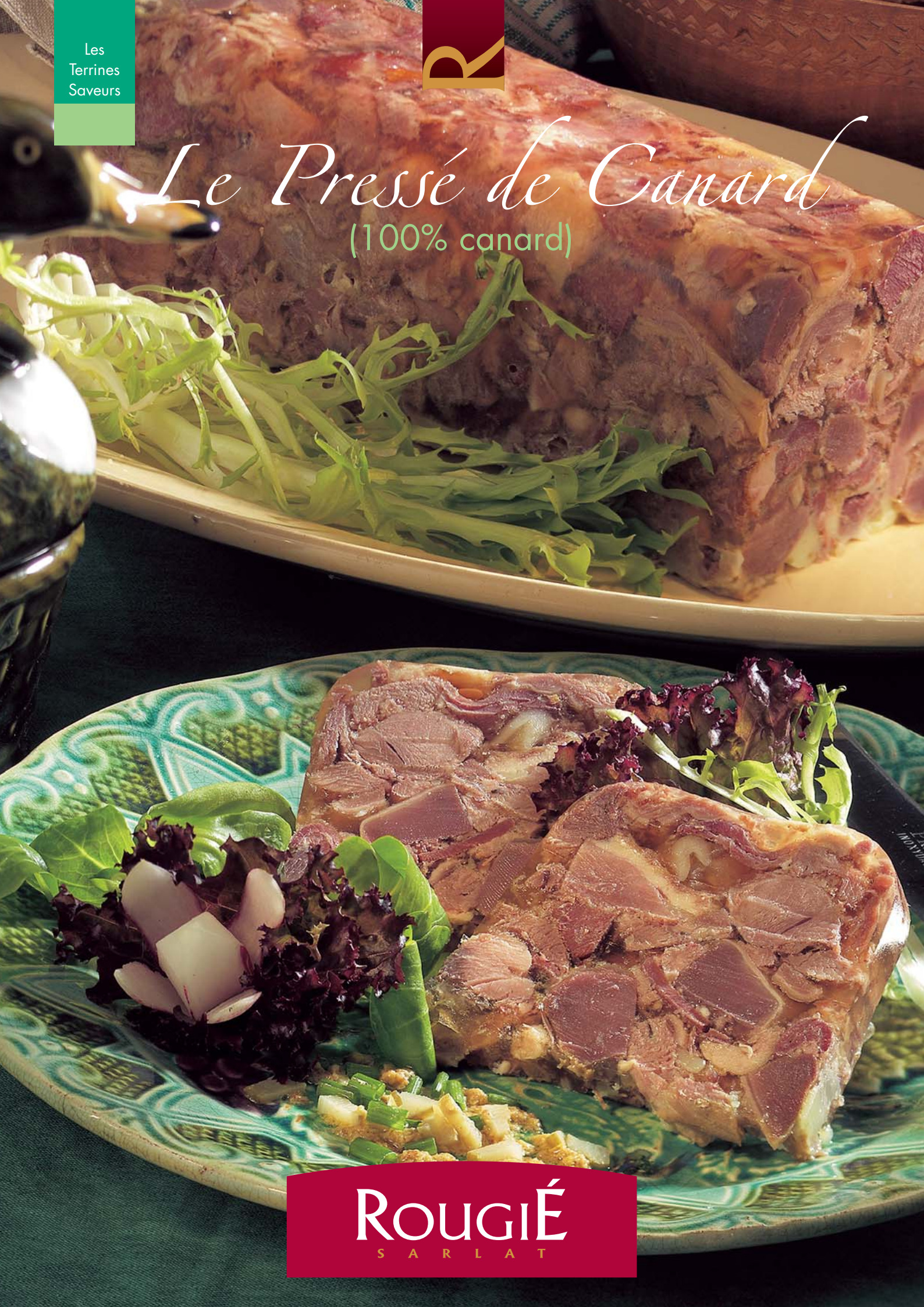


Les  
Terrines  
Saveurs



# *Le Pressé de Canard*

(100% canard)



**ROUGIÉ**  
S A R L A T

# Le Pressé de Canard

(100% Canard)

# Terrine of Duck Meat

(100% Duck)

une  
création  
**ROUGIÉ**

## Une utilisation polyvalente

- ◆ En entrée avec une consommation froide
- ◆ En entrée ou en plat principal avec une consommation chaude ou froide
- ◆ Sur un buffet avec une consommation chaude ou froide

## Une matière noble et de qualité

- ◆ Garantie sans porc ni alcool
- ◆ Viande 100% Canard Gras
- ◆ Viande de Canard garantie « origine France »
- ◆ Gelée 100% végétale

## Une présentation optimisée et artisanale

- ◆ La fermeté et la bonne tenue du produit permettent d'obtenir un tranchage très propre et une mise en situation soignée
- ◆ La taille des marquants vous offre une présentation rustique et authentique « façon terrine charcutière »
- ◆ Une forme de tranche arrondie et artisanale propre aux Terrines Saveurs de Rougié

## A Multipurpose product

- ◆ Can be eaten cold as a starter dish
- ◆ Can be eaten hot or cold as a starter dish or as a main meal
- ◆ For a buffet, hot or cold

## A choice and quality product

- ◆ No pork nor alcohol guaranteed
- ◆ 100% duck meat
- ◆ Duck meat "French Origin" guaranteed
- ◆ Aspic 100% vegetable origin

## An optimized and traditional style presentation

- ◆ The product is firm and does not fall apart : clean cuts of meat and tidy presentation guaranteed
- ◆ The size of meat pieces gives this product a rustic and authentic aspect
- ◆ A rounded slice and home-mode style, specific to Rougié Saveurs Terrines



## Le Pressé de Canard

selon  
**Jean-Paul Chevré**  
Conseiller culinaire



### Pour une consommation froide

- ◆ Sur une salade frisée avec assaisonnement de haut goût (vinaigrette moutardée).
- ◆ Sur une salade de pomme de terre tièdes et oignons blancs, vinaigrette classique.

Accompagnement : vin blanc sec

### Pour une consommation chaude

#### EN ENTRÉE

- ◆ En pannequet de feuille de Brick fritt à la poêle ou cuit au four (1/2 tranche de Pressé pour 1/4 de feuille de Brick).
- ◆ Disposez votre tranche poêlée sur une salade frisée.

#### EN PLAT

- ◆ Cuisinez à la poêle une portion de Pressé de Canard avec une garniture forestière. Servir avec des pâtes fraîches, des légumes verts ou une salade.
- ◆ Le Pressé peut également être utilisé pour farcir des légumes précuits.

#### Astuces du Chef

- ◆ Bien refroidir la Terrine de Pressé de Canard et utiliser le trancheur à jambon pour obtenir une chiffonnade qui donnera un effet de volume et de légèreté dans vos assiettes.

## Terrine of Duck Meat

by  
**Jean-Paul Chevré**  
Culinary advisor

### When eaten cold

- ◆ Serve on a bed of frisée lettuce with strong-tasting vinaigrette dressing (containing mustard).
- ◆ Serve on a bed of warm potatoes with white onions and standard vinaigrette.

Suggested alcohol : dry white wine.

### When eaten hot

#### AS A STARTER DISH

- ◆ In pannequets made with leaves of Brick pastry : fry in a pan or oven-cook (1/2 slice of Pressé to 1/4 leaf of Brick).
- ◆ Serve slices fried on a bed of frisée lettuce.

#### AS A MAIN DISH

- ◆ Cook a portion of Duck meat Pressé in a frying pan with mushrooms. Serve with fresh pasta, green vegetables or salad.
- ◆ The Pressé can also be used to stuff pre-cooked vegetables.

#### The Chef's tips

- ◆ Cool the terrine of duck meat Pressé and use a ham slicer to prepare a chiffonnade to add volume and lightness to your dishes.



Ingrédients Ingredients	DLC Shelf life	Conservation Keep at	Poids net (pièce) Net weight (piece)	Format Size	Colisage Packing	Gencod Code
Viande de cuisses de canard confite 40%, bouillon (eau, bouillon de volaille et de légumes, ail, gélatinants : carraghénanes et graines de caroube), gésiers de canard 20%, magret de canard fumé 15%.	1 an (mini départ usine)	+ 2°C	1000 g	Barquette TS	4	310454 100226 8
Meat of duck leg cooked in fat 40%, stock (water, chicken and vegetable stock, garlic, gelling agents : carrageenan and locust bean gums), duck gizzard 20%, smoked duck breast 15%.	1 year (mini from shipment day)	+ 2°C	1000 g	Plastic mould	4	310454 100226 8

**ROUGIÉ**  
SARLAT