

Ferme de Beauregard

Foies gras - Conserves - Volailles fermières - M. Picat - Producteur du Limousin

2024-2025

Catalogue



Producteur depuis 1977 - Saint-Priest-sous-Aixe



Confit de canard (2 cuisses) 700 g
Grillons de canard 120 g
Pâté de canard 130 g
Délice de Beauregard 130 g
Rillettes de canard 120 g

Nos coffrets
à partager et
à offrir



Foie gras de canard entier 130 g
Cou de canard farci au foie gras 600 g
Rillettes de canard 120 g
Pâté de canard 130 g
Grillons de canard 120 g

Pour le plaisir d'offrir,
nous vous proposons une sélection
de produits spéciaux présentés
sous forme de coffrets ou
une composition sur mesure !
Entreprises, comités d'entreprises,
nous sommes à votre écoute pour
concevoir ensemble votre offre.
Consultez-nous !



Foie gras de canard entier 200 g
Cou de canard farci au foie gras 600 g
Confit de canard (2 cuisses) 700 g
Grillons de canard aux châtaignes 180 g
Pâté de canard 200 g
Délice de Beauregard 200 g



Toujours avec ma boîte !

Notre spécialité. miam du foie gras !

FOIES GRAS DE CANARD

Foie gras de canard 98 %, sel, poivre, sucre.

70 g (2 personnes) 100 g - 18,43 €	12,90 €
130 g (3 personnes) 100 g - 17,85 €	23,20 €
200 g (5 personnes) 100 g - 17,70 €	35,40 €
300 g (8 personnes) 100 g - 16,97 €	50,90 €
400 g (10 personnes) 100 g - 16,47 €	65,90 €
550 g (12 personnes) 100 g - 15,54 €	85,50 €

BOCAL DE FOIE GRAS DE CANARD

Foie gras de canard 98 %, sel, poivre, sucre.

180 g (4-5 personnes) 100 g - 19,83 €	35,70 €
300 g (6-8 personnes) 100 g - 17,07 €	51,20 €

FOIE GRAS D'OIE

Foie gras d'oie 98 %, sel, poivre, sucre.

200 g (5 personnes) 100 g - 23,10 €	46,20 €
--	---------

BOCAL DE FOIE GRAS D'OIE

Foie gras d'oie 98 %, sel, poivre, sucre.

300 g (6-8 personnes) 100 g - 22,83 €	68,50 €
--	---------



A consommer partout !

Nos atouts

Toutes nos recettes sont cuisinées avec nos canards de la ferme. Du terroir, du local !

PÂTÉS DE FOIE GRAS DE CANARD

Foie gras de canard 50 %, viande de porc, LAIT, sel, poivre.

130 g (3-4 personnes) 100 g - 9,62 €	12,50 €
200 g (4-5 personnes) 100 g - 8,55 €	17,10 €

PÂTÉS DE FOIE GRAS DE CANARD TRUFFÉ 3%

Foie gras de canard 50 %, viande de porc, truffe 3 % : truffes noires du Périgord (Tuber Melanosporum), LAIT, cognac, sel, poivre.

200 g (4-5 personnes) 100 g - 13,15 €	26,30 €
--	---------

RILLETES D'OIE

Viande et gras d'oie 98 %, sel, poivre.

200 g (4-5 personnes) 100 g - 4,05 €	8,10 €
---	--------

GRILLONS DE CANARD

Maigre et gras de canard 98%, sel, persil, poivre, ail.

120 g (3-4 personnes) 100 g - 3,25 €	3,90 €
---	--------

GRILLONS DE CANARD AUX CHÂTAIGNES

Maigre et gras de canard 58%, châtaigne 40 %, sel, persil, poivre, ail.

180 g (4-5 personnes) 100 g - 3,38 €	6,10 €
---	--------

RILLETTES DE CANARD

Viande et gras de canard 98 %, sel, poivre.

120 g (3-4 personnes) 100 g - 3,75 €	4,50 €
---	--------



LAURÉAT 2022

CONCOURS SAUVES

2022

SAISON

CONCOURS GENERAL AGRICULTURE

MÉDAILLE D'ARGENT

2022

SAISON

CONCOURS GENERAL AGRICULTURE

MÉDAILLE DE BRONZE

2022

SAISON

RILLETES DE CANARD AU
FOIE GRAS

Viande et gras de canard 60 %, foie gras de canard 38 %, sel, poivre.

200 g (4-5 personnes)
100 g - 4,45 €

Mousse de foie de canard

Foie et graisse de canard 75 %, LAIT, ŒUFS, porto, sel, poivre, sucre.

180 g (4-5 personnes)
100 g - 4,16 €

Pâté de canard

Viande de canard 30 %, foie gras de canard 20 %, viande de porc, LAIT, cognac, sel, poivre.

130 g (3-4 personnes)
100 g - 3,23 €

Pâté de canard

Viande de canard 30 %, foie gras de canard 20 %, viande de porc, LAIT, cognac, sel, poivre.

200 g (4-5 personnes)
100 g - 2,45 €

Boudin de canard à tartiner aux châtaignes

Châtaigne 30 %, viande de canard 20 %, viande de porc 20 %, sang de porc 20 %, oignons, carottes, poireau, ail, poivre noir, thym, épices.

130 g (3-4 personnes)
100 g - 3,08 €

Délice de « Beauregard »

Foie gras de canard 40 %, viande de canard 30 %, viande de porc, LAIT, cognac, sel, poivre.

130 g (3-4 personnes)
100 g - 6,61 €

Pâté de canard aux olives de Nyons

Viande de canard 30 %, foie gras de canard 20 %, viande de porc, olives de Nyons (AOP) 11 %, LAIT, cognac, sel, poivre.

130 g (3-4 personnes)
100 g - 5,50 €

Pâté de canard aux châtaignes

Viande de canard 30 %, châtaigne 30 %, foie gras de canard 20 %, viande de porc, LAIT, cognac, sel, poivre.

130 g (3-4 personnes)
100 g - 3,54 €

Pâté de canard au poivre vert

Viande de canard 30 %, foie gras de canard 20 %, viande de porc, LAIT, poivre vert 2 %, cognac, sel, poivre.

130 g (3-4 personnes)
100 g - 3,38 €

Pâté de canard aux cèpes

Viande de canard 30 %, foie gras de canard 20 %, viande de porc, LAIT, cèpes 7 %, cognac, sel, poivre.

130 g (3-4 personnes)
100 g - 4,00 €

Pâté de canard aux girolles

Viande de canard 30 %, foie gras de canard 20 %, viande de porc, LAIT, girolles 7 %, cognac, sel, poivre.

130 g (3-4 personnes)
100 g - 4,38 €

Ce délice est un pâté maison aromatisé au cognac avec 40 % de foie gras de canard

6

7

Ferme de Beauregard - tarifs valables jusqu'au 31 juillet 2025

CŒUR DE CANARD FARCI AU FOIE GRAS

Cœur de canard 60 %, foie gras de canard, graisse de canard, sel, poivre.

380 g (6 cœurs)
100 g - 3,58 € 13,60 €

COU DE CANARD FARCI AU FOIE GRAS

Viande de porc, foie gras de canard 30 %, peau de cou, LAIT, sel, poivre.

600 g (8 personnes)
100 g - 3,07 € 18,40 €

BALLOTINE DE CANARD AUX POMMES

Viande de canard 30 %, foie gras de canard 20 %, viande de porc, pommes 7 %, LAIT, cognac, sel, poivre.

400 g
100 g - 3,73 € 14,90 €

GÉSÍERS DE CANARD CONFITS

Gésiers de canard 60 %, graisse de canard, sel, poivre.

380 g
100 g - 3,00 € 11,40 €

FLÛTEAUX DE JAMBON AU FOIE GRAS DE CANARD

Jambon 50 % (jambon cuit de porc, eau, sel, sucres, arômes naturels, plante aromatique, ferments), foie gras de canard 30 %, gelée au porto 15 %, sel, poivre.

200 g
100 g - 7,75 € 15,50 €

GRAISSE DE CANARD

350 g
100 g - 1,17 € 4,10 €

700 g
100 g - 0,83 € 5,80 €

3 500 g
100 g - 0,65 € 22,50 €

A table

Nos atouts

Toutes nos recettes sont cuisinées avec de la viande de porc de notre région. Du terroir, du local !



CONFITS DE CANARD

Viande de canard, graisse de canard, sel, poivre, épices.

500 g (1 cuisse)
100 g - 1,78 € 8,90 €

700 g (2 cuisses)
100 g - 1,94 € 13,60 €

900 g (3 cuisses)
100 g - 1,93 € 17,40 €

1 300 g (4 cuisses)
100 g - 1,78 € 23,20 €

1 900 g (6 cuisses)
100 g - 1,54 € 29,30 €

3 600 g (12 cuisses)
100 g - 1,47 € 52,80 €

800 g (1 cuisse + 1 magret)
100 g - 2,56 € 20,50 €

900 g (2 magrets)
100 g - 2,30 € 20,70 €

900 g (6 manchons)
100 g - 1,30 € 11,70 €

Nos traditionnels confits !



Nos plats traditions !

DUO DE SAUCISSES DE CANARD AUX LENTILLES VERTES DU PUY

Lentilles cuites : lentilles vertes du Puy, saucisse de canard nature et fumée (viande de porc, viande de canard, sel, poivre, boyau naturel de porc), sauce cuisinée (eau, oignon, carotte, poireau, thym, laurier, sel, poivre), graisse de canard.

400 g	8,20 €
100 g - 2,05 €	

800 g	15,30 €
100 g - 1,91 €	

CASSOULET DE CANARD AUX MOGETTES DE VENDÉE

Haricots blancs cuits : mogettes de Vendée, sauce cuisinée (eau, oignon, carotte, tomate, thym, laurier, sel, poivre), graisse de canard, noix de cuisse de canard confite, saucisse (maigre et gras de porc, sel, poivre, boyau naturel de porc).

380 g	9,30 €
100 g - 2,45 €	

800 g	17,40 €
100 g - 2,18 €	

BOLOGNAISE DE CANARD

Tomates concassées, viande de canard, carottes, sel, poivre, épices.

400 g	7,10 €
100 g - 1,77 €	



Tout frais. tout bon !

Canards

FOIE GRAS DE CANARD

Toute l'année sauf décembre	57,90 €/Kg
En décembre	65,60 €/Kg

FOIE GRAS DE CANARD DÉVEINÉ

Toute l'année sauf décembre	63,30 €/Kg
En décembre	69,90 €/Kg

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT

Foie gras entier de canard, sel, poivre, sucre, cognac.	
Toute l'année sauf décembre	126,70 €/Kg
En décembre	136,50 €/Kg

BARQUETTE DE FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT

Foie gras entier de canard, sel, poivre, sucre, cognac.	
environ 300 g (6 personnes)	126,70 €/Kg
environ 400 g (8 personnes)	

CANARD GRAS AVEC FOIE

Toute l'année sauf décembre	57,00 €/pièce
En décembre	60,00 €/pièce

CANARD GRAS SANS FOIE

30,00 €/pièce

PALETOT DE CANARD

9,60 €/Kg

MAGRET DE CANARD

23,20 €/Kg

CUISSE DE CANARD

4,50 €/pièce



CUISSE CONFITE DE CANARD

Cuisse de canard, graisse de canard, sel, poivre, épices.	5,90 €/pièce
---	--------------

GRILLADE DE CANARD

29,40 €/Kg

TOURNEDOS DE CANARD

Viande de canard, barde de porc.	30,90 €/Kg
----------------------------------	------------

CÔTELETTE DE CANARD

27,90 €/Kg

CŒUR DE CANARD

12,80 €/Kg

AIGUILLETTE DE CANARD

35,40 €/Kg

GRAISSE DE CANARD

250 g	1,90 €/pièce
-------	--------------

Volailles

POULET

9,90 €/Kg

CANETTE DE BARBARIE

12,50 €/Kg

PINTADE

11,90 €/Kg

ŒUFS PLEIN AIR

4,20 €/Les 12

Volailles festives

CHAPON

de Noël au 1er janvier. 17,90 €/Kg

OIE

Noël 18,70 €/Kg

POULARDE

de Noël au 1er janvier. 17,70 €/Kg

Découpes de volailles

BROCHETTE DE POULET

Marinade provençale 28,80 €/Kg

BLANC DE POULET

27,80 €/Kg

BLANC DE POULET

Marinade provençale 28,50 €/Kg

CUISSE DE POULET

19,90 €/Kg

AILERONS DE POULET

4,00 €/Les 4

ESCALOPE DE DINDE

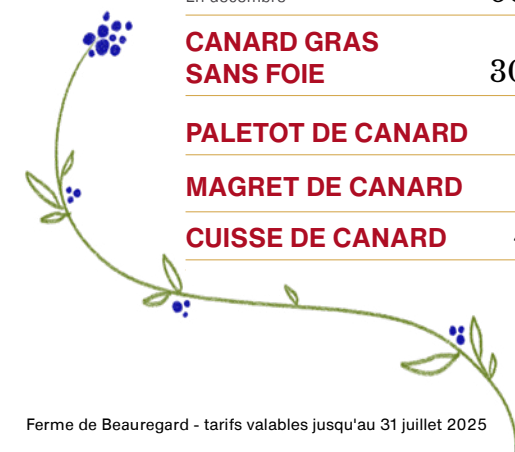
Marinade basque 18,70 €/Kg

PAUPIETTE DE DINDE

Viande de dinde, viande de porc, barde de porc, sel, poivre, épices forestières (présence de LAIT). 24,90 €/Kg

RÔTI DE DINDE

19,90 €/Kg





Nos spécialités

MARINADES DE CANARD

Indienne ou Provençale

31,70 €/Kg

BROCHETTE DE CANARD

Marinade provençale

33,80 €/Kg

BROCHETTE DE MAGRET ET FOIE GRAS DE CANARD

Viande de canard, foie gras de canard, figue sèche.

41,70 €/Kg

BROCHETTE DE CŒURS DE CANARD

Marinade provençale

24,60 €/Kg

SAUCISSE DE CANARD

Viande de canard 30 %, viande de porc, sel, poivre, épices.

21,60 €/Kg

SAUCISSE DE CANARD AUX HERBES

Viande de canard 30 %, viande de porc, échalote, ail, persil, sel, poivre, épices.

21,60 €/Kg



14



CHORIZETTE DE CANARD

Viande de canard 30 %, viande de porc, sel, poivre, épices.

21,60 €/Kg

KNACK DE CANARD

Viande de canard 40 %, viande de porc, eau, sel, poivre, épices.

19,60 €/Kg

SAUCISSE CUITE ET FUMÉE DE CANARD

Viande de canard 40 %, viande de porc, sel, poivre, épices.

19,80 €/Kg

GÉSÍERS DE CANARD CONFITS

Gésiers de canard, sel, poivre, épices.

43,20 €/Kg

MOSAÏQUE DE CANARD

Viande de canard, gelée, sel, poivre, échalote, ail, persil, vin rouge, jus de cuisson.

21,70 €/Kg

BÂTON DE CANARD

Viande de canard 50 %, viande de porc, sel, vin rouge, épices.

1,90 €/pièce

CHORIZO DE CANARD

Viande de canard 50 %, viande de porc, sel, épices à chorizo.

1,90 €/pièce

MAGRET FUMÉ ENTIER

Magret de canard, sel, poivre, épices.

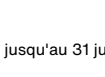
45,90 €/Kg

MAGRET FUMÉ TRANCHÉ

(env. 25 tranches par sachet)

Magret de canard fumé, sel, poivre, épices.

55,90 €/Kg



15



MAGRET FUMÉ ROYAL

Magret fumé de canard, foie gras de canard mi-cuit, sel, poivre, épices.

56,90 €/Kg

MAGRET SÉCHÉ POIVRE

Magret de canard, sel, poivre, piment d'Espelette.

43,90 €/Kg

RÔTI DE CANARD NATURE

Viande de canard, barde de porc, sel, poivre.

28,40 €/Kg

RÔTI DE CANARD AU FOIE GRAS

Viande de canard, foie gras de canard 20%, barde de porc, sel, poivre.

36,20 €/Kg

MOUSSE DE FOIE DE CANARD

Foie gras et gras de canard, LAIT, ŒUFS, sel, poivre, sucre, porto.

5,00 €/pièce

SAUCISSON DE CANARD AU FOIE GRAS

Viande de canard et porc, foie gras de canard 30 %, sel, poivre, thym, laurier.

41,60 €/Kg

COU DE CANARD FARCI AU FOIE GRAS

Viande de porc, foie gras de canard 30 %, peau de cou, LAIT, sel, poivre.

43,80 €/Kg



JAMBONNEAU

Viande de canard, sel, poivre.

10,50 €/pièce

JAMBONNETTE AU FOIE GRAS

Viande de canard, foie gras de canard, sel, poivre.

7,90 €/pièce

RILLETTES DE CANARD

Viande et gras de canard 98 %, sel, poivre.

250 g 4,60 €/pièce

GRILLONS DE CANARD

Maigre et gras de canard 98%, sel, persil, poivre, ail.

250 g 4,30 €/pièce

GRILLONS DE CANARD AUX CHÂTAIGNES

Maigre et gras de canard 58%, châtaigne 40 %, sel, persil, poivre, ail.

250 g 5,60 €/pièce

TERRINE DE CANARD

Viande de porc et canard, foie gras de canard, LAIT, cognac, sel, poivre.

22,80 €/Kg

TERRINE DE BEAUREGARD

Foie gras de canard, viande de canard, viande de porc, LAIT, cognac, sel, poivre.

29,50 €/Kg

FIGUE AU FOIE GRAS

Figue sèche moelleuse, foie gras de canard mi-cuit (foie gras de canard, sel, poivre, sucre, cognac).

3,00 €/pièce

ABRICOT AU FOIE GRAS

Abricot sec moelleux, foie gras de canard mi-cuit (foie gras de canard, sel, poivre, sucre, cognac).

2,50 €/pièce



BOUDIN AU CANARD

Viande de canard 30 %, sang et viande de porc, poireau, carotte, oignon, ail, sel, poivre, sucre.

19,90 €/Kg

BOUDIN AU CANARD CHÂTAIGNE

Châtaigne 40 %, viande de canard, sang et viande de porc, poireau, carotte, oignon, ail, sel, poivre, sucre.

20,70 €/Kg

BOUDIN BLANC

Maigre et gras de porc, LAIT, ŒUF, muscade, épices, cognac, sel, poivre.

24,80 €/Kg

BOUDIN BLANC À LA TRUFFE

Maigre et gras de porc, LAIT, ŒUF, 1 % de truffe, muscade, épices, cognac, sel, poivre.

31,70 €/Kg

ANDOUILLETTE AU CANARD

Boyaux et panse de porc, viande de canard, oignon, vin blanc, sel, poivre, thym, laurier.

28,70 €/Kg

Nos atouts

Toutes nos recettes sont cuisinées avec de la viande de porc de notre région. Du terroir, du local !

Martine et Bernard Picat, producteurs de foie gras depuis 1977 ont créé la Ferme de Beauregard dans le village de Saint-Priest-Sous-Aixe, emplacement idéal aux portes du Parc Régional Limousin-Périgord. Reprise par leurs deux enfants, Pierre-Alexandre et Jean-François, ils s'inscrivent dans la continuité de la maison. Un savoir-faire transmis de génération en génération dans un cadre familial depuis plus de quarante ans.



La qualité et votre satisfaction sont pour nous la priorité.

Nous avons intégré le prestigieux Collège Culinaire de France qui a pour vocation l'héritage et l'avenir du patrimoine culinaire artisanal.

Nous privilégions les circuits-courts avec la vente directe à la ferme, nous sommes présents sur douze marchés par semaine et aux halles centrales de Limoges. Nous avons également un site internet pour la vente à distance.



Nous maîtrisons intégralement la chaîne de production puisque nous gavons, abattons et transformons nos canards directement sur place. Cet atout nous permet de vous garantir une excellente traçabilité et un produit traditionnel, authentique et naturel.

La Ferme a su au fil du temps préserver ses valeurs, la transformation est faite de manière artisanale et pour l'essentiel manuellement. Nous avons d'ailleurs été récompensés avec notre rilette au foie gras au Salon International de l'Agriculture à Paris en 2019 pour notre première participation. Nous avons obtenus une médaille d'argent au concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine et une magnifique médaille d'or en 2022 au Concours Général Agricole pour notre magret fumé tranché et la médaille de bronze en 2023 pour la rillettes de canard au foie gras et une médaille d'argent pour le magret fumé tranché en 2023. Soucieux des normes et de pérenniser l'héritage familial transmis, nous avons obtenu l'agrément Européen grâce à nos nouveaux locaux.



La ferme se préoccupe de l'environnement et de l'écologie. Nous sommes fiers d'avoir reçu la certification Haute Valeur Environnementale (HVE), par le ministère de l'agriculture. Nous sommes à ce jour, dans les 1^{er} producteurs français à bénéficier du plus haut niveau de ce label (3).



Du respect de la tradition vient l'innovation !

Nous sélectionnons attentivement nos canards qui sont gavés exclusivement au maïs grain entier et ce, pour produire une viande de qualité et un foie gras d'exception.

Directement du producteur aux consommateurs !

Vous retrouverez dans cette brochure nos foies gras bien sûr, mais également toute une déclinaison de produits dérivés du canard comme les confits, les rillettes, les rôtis, les tournedos... ainsi que notre gamme de volailles à rôtir élevées en plein air à la ferme.

Pour le plaisir d'offrir vous trouverez une sélection de coffrets (découverte, dégustation, prestige). Vous pouvez également nous contacter pour confectionner un coffret sur-mesure.

Particulier ou entreprise, nous restons à votre écoute !
Toute l'équipe de la Ferme de Beauregard vous remercie et vous souhaite de bonnes dégustations !

Famille Picat

Nos atouts

- La qualité de l'élevage et son alimentation
- Canards gavés exclusivement au maïs grain entier
- Chaîne de production totalement intégrée sur site



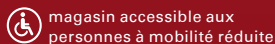
On se retrouve...

A la ferme

Du lundi au vendredi
de 9h à 12h et de 14h à 19h

Le samedi
de 9h à 12h et de 14h à 18h

Fermé les dimanches et jours fériés



magasin accessible aux
personnes à mobilité réduite

Beauregard
87700 Saint-Priest-Sous-Aixe

05 55 70 01 90

contact@foie-gras-fermedebeauregard.com

www.foie-gras-fermedebeauregard.com



Halles centrales de Limoges

Du mardi au dimanche de 7h à 13h
Fermé les lundis

Sur les marchés

Isle

Mercredi

Bosmie l'Aiguille

Mercredi 16h - 19h

Chabanaïs

Jeudi

Aixe-sur-Vienne

Vendredi

Châlus

Vendredi (foire 2^e jeudi du mois)

Limoges

Place des Bancs : vendredi et samedi

Place Marceau : samedi

Le Vigenal : vendredi 16h - 19h

Saint-Junien

Samedi

Panazol

Mercredi et Dimanche