



Maison Mitteault

Le goût de la Tradition

a sélectionné pour vous

BORDEAUX Château Mautret

Bordeaux blanc moelleux Premières Côtes

La bouteille 75 cl

millésime 2015 **7,50€**
soit le litre 10,00€

1/2 bouteille 37,5 cl

millésime 2016 **4,90€**
soit le litre 13,06€

**PINEAU Blanc
"Raymond Bossis"**

La bouteille 75 cl..... 10,90€
soit le litre 14,53€

QTÉ	TOTAL(€)

CONSERVES

Plats cuisinés

**CANARD AU VIN
DU HAUT-POITOU****

350 g / 4 parts **11,70 €** soit le kg 33,43 €

**CASSOULET AU CONFIT
DE CANARD**

725 g / 2-3 parts **11,76 €** soit le kg 16,22 €

**MOJETTES AUX MANCHONS
DE CANARD CONFITS**

725 g / 3 parts **7,59 €** soit le kg 10,47 €

**CUISSES DE CANARD
À L'ORANGE****

2 cuisses / 300 g **9,84 €** soit le kg 32,80 €

**CUISSES DE CANARD
AUX OLIVES****

2 cuisses / 300 g **9,84 €** soit le kg 32,80 €

TOTAL		€
Forfait Port		35,00 €
MONTANT TOTAL		€

ATTENTION ! Pour les produits crus et frais veuillez indiquer dans la colonne quantité le nombre de pièces ou le poids que vous désirez ou les deux.
Pour ces produits, les poids n'étant pas standard, vous réglerez la facture à réception de votre commande.

Utiliser cette lettre comme bon de commande. Une nouvelle lettre sera jointe à votre commande.

Nom : _____ Prénom : _____

Adresse : _____

Complément adresse : _____

Code porte : _____

Code postal : _____ Ville : _____

Tél. : _____ Portable : _____ E-mail : _____

Commentaires :

.....

.....

.....

Rouilly 86 190 Chalandray
Tél. : 05 49 60 14 09
Fax : 05 49 60 70 30
E-mail : bh@maisonmitteault.com
Internet : www.maisonmitteault.com

La Lettre



Ouvert tous les jours
de 10 h. à 12 h. 30
et de 15 h. à 18 h. 30
(fermé le samedi après-midi et
le dimanche de janvier au 10 novembre)

N°27 **SEPT 2018**

Maison Mitteault

« Panthéonisons ! »

Le Panthéon accueille les grands personnages de notre Histoire.

Simone Veil accompagnée de son mari est la dernière à y être entrée. Si une personnalité fait l'unanimité en France, c'est bien elle !

Mais surprise de taille, elle n'est que la cinquième femme à y être inhumée ! Sachant que la première doit sa place au fait qu'elle était l'épouse d'un grand chimiste, cela montre que les femmes sont oubliées...

Et bien la Maison Mitteault va réparer cette lacune... bien modestement sous forme de portraits individuels que nous présenterons aux journées gourmandes. Ce sera l'occasion de montrer que beaucoup d'entre elles méritent notre reconnaissance. Cette exposition «La teneur d'Olympe de Gouges» est une création composée de dix sept tapisseries d'Aubusson.

D'ailleurs que cette réhabilitation des femmes méritantes se fasse dans nos murs, quoi de plus naturel... La Maison Mitteault est née grâce à l'une d'entre elles, Jacqueline, connue aussi pour ses délicieuses recettes...

Nous lui rendons hommage.

Quand la santé va...

A l'approche de l'hiver, il fait penser à prendre soin de sa santé pour se prémunir d'éventuelles pathologies. Donc, je me suis empressé de rendre visite à mon docteur préféré pour un examen complet.

Conclusion, bilan général très satisfaisant : bonne prise de poids très régulière (j'ai bon appétit !), plume brillante (la nourriture est de qualité !)...

Mais comme on nous rabat les oreilles avec la vaccination contre la grippe, je me suis empressé de lui poser la question, dois-je me faire vacciner ?

La réponse a été nette : «C'est non ! D'abord, il n'existe pas de vaccin efficace à 100%, ensuite on risquerait de

masquer la présence d'un véritable virus infectieux en circulation et, à long terme, au gré des mutations, cela s'avérerait dangereux... Par contre, vous allez être protégé de toute agression extérieure ! Un filet va recouvrir tout votre parc ! Sachant que les virus sont apportés par les oiseaux migrateurs, vous éviterez tout contact avec ces oiseaux de mauvaise augure. Voilà la façon la plus naturelle qui soit pour vous protéger !»

La vie au grand air sans les inconvénients... Tout est réuni pour passer l'hiver sans problème.

Confit - Canard de 1^{ère} classe

Chiche !

La qualité des produits du Domaine de Rouilly n'est plus à prouver.

En tout cas pas pour ses clients ! Pour les sceptiques, s'il en existe, la Maison Mitteault est prête à réaliser une expérience à laquelle vous pourrez toujours participer lors de nos Journées Gourmandes... C'est simple : d'un côté, un foie gras Mitteault, de l'autre, un foie gras... quelconque forcément, mais là, je ne suis pas

objective... du tout !

Comparons, comparez, chiche !... En fait, il ne s'agit pas de savoir qui est le meilleur mais de mesurer à quel point nos produits sont vraiment... savoureux, certainement... incomparables, sûrement...

Et bien ! A vous de nous le dire !

Magrette - Cane de 1^{ère} classe

Y'a pas que le canard dans la vie...

Quand vous passez au domaine de Rouilly, c'est pour vous procurer des produits de qualité, tous issus de nos élevages : foies gras, manchons, confits, cous, terrines, rillettes, pâtés divers et variés, j'en passe et des meilleurs...

Mais nous tenons à vous rappeler que le canard n'est pas la seule vedette de notre boutique. Nous vous proposons également des produits provenant de l'élevage de bovins ou d'ovins du Domaine. Pour être plus clair, nous proposons de la viande de race Parthenaise, en ce qui concerne les vaches et de race Solognote pour les moutons. Viandes de qualité s'il en est !

Nous continuons bien sûr à produire leur nourriture dans notre ferme sachant que la qualité de ce que nous vous proposons à la vente dépend des conditions d'élevage et d'alimentation !

N'est-ce pas mes canards ?

Saveurs & Arts Les Journées Gourmandes

ont lieu en 2018 les samedi et dimanche

10 et 11, 17 et 18, 24 et 25 Novembre



INFO RESTO

Pendant les portes ouvertes, vous pouvez vous restaurer sur place avec un menu à 34,50 euros.

La maison Mitteault vous invite à découvrir ses produits en collaboration avec M. Bernard TARDIVON, traiteur.

Uniquement sur réservation.

La Recette de M. André Chenu

restaurant «La Chénaie» - Crouelle - Poitiers sud

Ingrédients pour 6 pers. :

- 12 escalopes de foie gras (35g)
- 100 g de pomme Granny, 100 g de poire William, 100 g d'Ananas (en brunoise)
- 75 g de sucre cassonade
- 5 cl de vinaigre de Xérès
- Fenouil, carotte, céleri, échalote, quelques épices (pour le bouillon)
- 1,5 l d'eau
- Sel, poivre, épices pour l'assaisonnement

Escalopes de foie gras aux fruits et épices

- Réaliser un bouillon de légumes avec du fenouil, céleri, carotte, échalote, eau et épices.
- Puis filtrer ce bouillon.
- Disposer dans une casserole les fruits, le vinaigre, le sucre et les épices. Cuire 15 min.
- Ajouter le bouillon de légumes et monter à ébullition. Puis verser ce dernier sur les escalopes de foie gras préalablement assaisonnées.
- Laisser mariner.
- Servir froid.

Bonne dégustation

TARIF SEPTEMBRE 2018

<i>Produits crus</i> Sur Commande	QTÉ	TOTAL(€)
* Ces prix sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés selon les cours du marché.		
Foie gras de canard cru.....le kg	*51,30	
Foie gras de canard cru dénervé et assaisonné le kg (500 g env.)	*58,10	
Canard gavé éviscéré.....le kg	*9,25	
Magret de canard (350 à 400 gr) (2 parts).....le kg	*19,81	
Pavé de canard aux épices et aux herbes Magret dégraissé (250 g environ, 2 parts).....le kg	*29,92	
Magret de canard légèrement fumé et assaisonné (350 à 400 g).....le kg	*20,85	

<i>Produits congelés</i>	QTÉ	TOTAL(€)
Foie gras de canard cru dénervé.....le kg	57,69	
Escalopes de foie grasla boîte (Bte de 4 tranches - 140 gr min.)	9,57	
Escalopes de foie gras de canard poêlées assaisonnées (Sachet de 4 tranches - 125 g).....le sachet	10,71	
Pépites de foie gras de canard poêlées assaisonnées (Sachet de 15 pépites - 120 g).....le sachet	9,03	

<i>Produits frais</i> Cuisinés, sous vide	QTÉ	TOTAL(€)
Foie gras frais de canard entier 50 à 60 g/personne.....le kg	102,79	
Foie gras de canard entier mi-cuit au torchon parfumé à la fleur de sel de l'île de Ré - 50 g/pers. le kg	94,66	
Bloc de foie gras de canard mi-cuit aromatisé au Sauternes 30% morceaux - 50 g/pers.le kg	69,83	
Magret de canard fourré au foie gras - Entier - 6/8 parts (350 g environ).....le kg	39,38	
Magret de canard séché - Entier - 6/8 parts - (270 g environ).....le kg	33,71	
- Prétranché, la barquette 80 g.....la pièce	5,14	
Cuisses de canard aux herbes (sachet de 2 cuisses, 340/400 gr environ).....le sachet	7,13	
Cuisses de canard confites ** (sachet de 2 cuisses, 340/400 gr environ).....le sachet	7,13	
Cuisses de canard au wasabi et au gingembre confit (sachet de 2 cuisses, 340/400 gr environ).....le sachet	7,61	
Gésiers de canard confits s/vide 140gr.....le sachet	4,72	
Manchons de canard aux herbes sachet de 4 manchons - 350 gr.....le sachet	3,47	
Manchons de canard confits ** sachet de 6 manchons - 500 gr.....le sachet	6,40	
Effiloché de canard confit au foie gras, pommes de terre purée au beurre 2 parts - 540 gr...la boîte	8,93	

<i>Les Colis</i> Nouvelles compositions	QTÉ	TOTAL(€)
<p>Nombreuses présentations de coffrets sur internet www.maisonmitteault.com</p>		
LE P'TIT TRANSPARENT	15,90 €	
<i>Emballage sac cartonné avec fenêtre transparente</i>		
<ul style="list-style-type: none"> • 1 bloc de foie gras de canard 65 g (boîte) • 1 apéria 80 g (bocal) • 1 pâté de canard aux noisettes 130 g (bocal) • 1 terrine poitevine 130 g (boîte) 		
JOURS HEUREUX	40,50 €	
<i>Emballage coffret cartonné</i>		
<ul style="list-style-type: none"> • 1 bloc de foie gras de canard 190 g (boîte) • 1 confit de canard 725 g (bocal) • 1 rillettes de canard 130 g (bocal) • 1 terrine poitevine 130 g (boîte) • 1 bouteille de Bordeaux blanc moelleux 1^{ères} côtes - 75 cl - «Château Mautret - 2015» 		
LE SAVEUR	55,90 €	
<i>Emballage carton vernissé</i>		
<ul style="list-style-type: none"> • 1 foie gras de canard entier 180 g (bocal) • 1 bloc de foie gras 130 g (boîte) • 1 gésiers de canard confits 350 g (bocal) • 1 confit de canard 725 g (bocal) • 1 terrine poitevine 130 g (boîte) • 1 confiture d'échalions 100 g (bocal) 		
<p>Expédition personnalisée si vous le désirez Commandes groupées C.E. Remises quantitatives</p>		

<i>CONSERVES</i> Canard	QTÉ	TOTAL(€)
FOIE GRAS ENTIER MI-CUIT * (en bocal de verre)		
120 g.....	15,08 €	soit le kg 125,67 €
200 g.....	23,57 €	soit le kg 117,85 €
300 g.....	33,39 €	soit le kg 111,30 €
600 g.....	61,43 €	soit le kg 102,38 €
LOBE DE FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT À LA FIGUE *		
120 g.....	15,08 €	soit le kg 125,67 €
FOIE GRAS ENTIER		
80 g / 2 parts.....	11,37 €	soit le kg 142,13 €
120 g / 2 parts.....	15,08 €	soit le kg 125,67 €
180 g / 4 parts.....	21,18 €	soit le kg 117,67 €
300 g / 6 parts.....	33,39 €	soit le kg 111,30 €
BLOC DE FOIE GRAS (97% Foie Gras)		
65 g / 1-2 parts.....	4,93 €	soit le kg 75,85 €
130 g / 3 parts.....	9,24 €	soit le kg 71,08 €
190 g / 4-5 parts.....	12,35 €	soit le kg 65,00 €
L' DUETTO (Bloc de foie gras + 50% morceaux de foie gras poêlés)		
130 g / 3 parts.....	9,99 €	soit le kg 76,85 €
BLOC DE FOIE GRAS MI-CUIT *		
Foie Gras + 30% morceaux de Foie Gras		
200 g / 4 parts.....	14,00 €	soit le kg 70,00 €
L' DUETTO MI-CUIT (Bloc de foie gras + 50% morceaux de foie gras poêlés)		
130 g / 3 parts.....	9,99 €	soit le kg 76,85 €
COMPOTE DE CANARD au vin du Haut Poitou (Cuisses de canard, tomates, oignons, vin blanc)		
350 g.....	9,98 €	soit le kg 28,51 €
MOUSSE DE FOIE (50% Foie Gras)		
65 g / 1-2 parts.....	4,30 €	soit le kg 66,15 €
130 g / 3 parts.....	7,41 €	soit le kg 57,00 €
MOUSSE AU FOIE DE CANARD ET AU COGNAC		
180 g / 4-5 parts.....	6,81 €	soit le kg 37,83 €
GRAISSE DE CANARD		
320 g.....	3,06 €	soit le kg 9,56 €
PÂTÉ DE CANARD		
180 g / 4 parts.....	5,48 €	soit le kg 30,44 €
PÂTÉ AU FOIE DE CANARD ET AUX CHÂTAIGNES		
180 g / 4 parts.....	6,30 €	soit le kg 35,00 €
RILLETES DU PWATOO AU CANARD ET AU COGNAC		
180 g / 4 parts.....	6,49 €	soit le kg 36,06 €

QTÉ	TOTAL(€)
PÂTÉ AUX PISTACHES ^{NOUVEAU}	
180 g / 4 parts.....	3,78 € soit le kg 21,00 €
PÂTÉ AUX RAISINS ET AU PINEAU	
180 g / 4 parts.....	5,48 € soit le kg 30,44 €
PÂTÉ AU FUMET DE CANARD	
180 g / 4 parts.....	3,70 € soit le kg 20,56 €
PÂTÉ DE CANARD AUX NOISETTES	
180 g / 4 parts.....	3,66 € soit le kg 20,33 €
PÂTÉ DE CANARD À L'OLIVE	
180 g / 4 parts.....	3,61 € soit le kg 20,06 €
PÂTÉ DE CANARD À L'ORANGE	
180 g / 4 parts.....	3,61 € soit le kg 20,06 €
RILLONS DE CANARD	
180 g.....	4,02 € soit le kg 22,33 €
GÉSIIERS DE CANARD**	
180 g.....	6,09 € soit le kg 33,83 €
CONFIT DE CANARD **	
2 cuisses / 350 g.....	8,68 € soit le kg 24,80 €
MANCHONS DE CANARD CONFITS**	
4 manchons / 275 g.....	5,35 € soit le kg 19,31 €
COU DE CANARD FARCI**	
400 g.....	12,97 € soit le kg 32,42 €
TERRINE POITEVINE	
130 g / 2-3 parts.....	2,76 € soit le kg 21,33 €
RILLETES DE CANARD	
180 g / 4 parts.....	4,67 € soit le kg 25,94 €
L'APÉRIA	
bocal de 80 g.....	3,28 € soit le kg 41,00 €
COLIS 3 APÉRIAS Nature, Cacao pepper, Lemon	
3 x 80 g.....	9,52 € soit le kg 39,67 €

* Conservation : 1 an au frais (2°/4° C) ** Les prix indiqués concernent un poids net de marchandise égouttée

<i>CONSERVES</i> Accompagnement	QTÉ	TOTAL(€)
CONFITURE D'ÉCHALIONS		
100 g.....	3,47 €	soit le kg 34,70 €

Tous les produits ne sont disponibles qu'en fonction des stocks - Les prix mentionnés s'entendent T.T.C.