

DUCS de GASCOGNE  
MAISON FONDÉE EN 1953

# Cadeaux Gourmands



Collection 2024-2025

DESTINÉ UNIQUEMENT À UN USAGE PROFESSIONNEL

# DUCS de GASCOGNE

MAISON FONDÉE EN 1953

## L'ART DU "BIEN MANGER" GASCON DEPUIS 1953

Gourmande, conviviale, authentique et généreuse, la cuisine gasconne est une valeur sûre du patrimoine gastronomique français. Modeste dans ses origines, elle n'en demeure pas moins exigeante quant au choix de ses ingrédients.

Un héritage précieux que Les Ducs de Gascogne, fabricant-conserveur de foies gras, terrines et spécialités du terroir depuis 1953, ont à cœur de faire rayonner, en perpétuant un savoir-faire unique à travers des recettes toujours plus savoureuses.

Créés dans le Gers, au cœur d'un terroir réputé pour sa gastronomie, Les Ducs de Gascogne sont également créateurs de coffrets gourmands.

Depuis la création des emballages jusqu'à l'expédition, en passant par la préparation des colis par une équipe dédiée, l'entreprise assure une logistique complète et parfaitement maîtrisée.

Un savoir-faire qui a fait de Ducs de Gascogne un expert reconnu dans la création de coffrets gastronomiques de qualité.

## NOS ENGAGEMENTS ET NOS SAVOIR-FAIRE



### Indication Géographique Protégée

Nous défendons l'origine, la qualité et la traçabilité des produits issus de canard à foie gras du Sud-Ouest. Ce label certifie que nos foies gras sont issus de canards nourris au maïs, élevés, gavés et cuisinés dans le Sud-Ouest de la France



### Certification IFS de niveau supérieur

Depuis 2008, Les Ducs de Gascogne sont engagés dans la certification IFS Food pour garantir la qualité et la sécurité de leurs produits. Cette démarche apporte des garanties supplémentaires en matière de sécurité des procédés et des produits fabriqués. L'entreprise est audité annuellement sur les objectifs fixés par l'IFS, avec une certification accordée à partir de 75% de conformité. En 2023, ils ont obtenu une notation globale de 97,01% correspondant au niveau supérieur.



### 37 médailles au Concours Général Agricole en 26 ans

Considéré comme l'un des plus prestigieux concours de l'agriculture en France, le Concours Général Agricole récompense les meilleurs produits du terroir français.



### Une démarche RSE stricte pour les emballages et la gestion des déchets

Les particules de calage en fibre de papier FSC 100% sont recyclables et expansées, réduisant l'utilisation de carton de 20%. Les valisettes et coffrets, faits de plus de 95% de fibres recyclées, et les emballages en carton ondulé utilisent uniquement des produits autorisés. Tous nos déchets sont triés puis valorisés par un prestataire.

# Trois étoiles

Réf. 987 140

**54,95€ TTC**

**50,89€ HT**

Tarif non remisé

**72,53€ TTC**

**67,17€ HT**

- Foie gras de canard entier du Sud-Ouest 125g
- Terrine à la royale 20% foie gras 65g
- Pain d'épices à la fleur de sel de Guérande 60g
- Confit de figue au vinaigre de framboise 125g
- "Les Hauts de Clavey" Sainte-Croix-du-Mont AOP blanc moelleux 37,5 cl



Dans un coffret en carton illustré rouge avec dorure, ruban et couvercle coiffant

Ø27 x 10 cm



© Azilis Salvador

Suggestion de présentation

# La Ronde de nuit

Réf. 987 000

**15,95€ TTC**

**15,12€ HT**

Tarif non remisé

**21,05€ TTC**

**19,96€ HT**

- N°1 L'authentique terrine de porc 90g
- Terrine de poulet aux poivrons grillés 90g
- Terrine de Gascogne & jus de truffe 65g
- Terrine de canard à la figue 65g

Dans un coffret en carton rouge et blanc avec ruban et couvercle coiffant

19x13,5x9cm



DESTINÉ UNIQUEMENT À UN USAGE PROFESSIONNEL

# Nuit de Noël

RÉF. 987 070

**34,95€ TTC**

**32,45€ HT**

Tarif non remisé

**46,13€ TTC**

**42,83€ HT**



Dans une valisette en carton  
illustrée «Au cœur des fêtes»

35,5 x 26 x 10,5 cm

- Trésor de foie de canard et cèpes cuisinés 20% foie gras 65g
- Terrine de Noël aux cèpes 90g
- N°1 L'authentique terrine de porc 90g
- Terrine d'oie, poire et jus de truffe 65g
- Délice de volaille aux épices de Noël et châtaignes 300g
- Maison pain d'épices garnie de billes croustillantes au chocolat 60g
- Maine d'Estève AOP Bordeaux blanc moelleux 37,5cl

# Allégorie du goût

RÉF. 987 066

**29,95€ TTC**

**28,39€ HT**

Tarif non remisé

**39,53€ TTC**

**37,47€ HT**

- Foie gras de canard entier du Sud-Ouest 125g
- Confit de figue 40g

Dans un étui cadeau  
trapèze avec boucle  
(couleur aléatoire)

13x16x6 cm



DESTINÉ UNIQUEMENT À UN USAGE PROFESSIONNEL



© Azilis Salvador

Suggestion de présentation

Réf. 987 151

69,95€ TTC

64,86€ HT

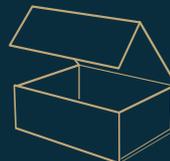
Tarif non remisé

92,33€ TTC

85,62€ HT

- Foie gras de canard entier du Sud-Ouest 125g
- Terrine à la royale 20% foie gras 90g
- "l'Originelle" terrine pur porc 65g
- Confit de figue 100g
- Tablette chocolat noir aux fruits secs "La Charmeuse" 70g
- Uby n°2 Domaine Uby blanc pétillant 75cl

Luxe, calme  
et volupté



Dans un coffret en carton pliable noir avec fourreau illustré  
29 x 29 x 12 cm

# La nuit étoilée

Réf. 987 162

**69,95€ TTC**

**66,30€ HT**

Tarif non remisé

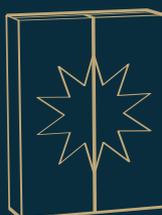
~~92,33€ TTC~~

~~87,52€ HT~~



© Azilis Salvador

Suggestion de présentation



Dans un calendrier de l'Avent en carton noir avec étoiles dorées

40 x 30 x 10 cm

## 24 terrines et tartinables 65g

- Bloc de foie gras de canard
- Terrine de Noël aux cèpes
- Terrine de Gascogne et jus de truffe
- Terrine d'oie, poire et jus de truffe
- Terrine de Gascogne à l'Armagnac
- Terrine de canard à la figue
- N°1 L'authentique terrine de porc
- Terrine de canard recette à l'ancienne
- Rillettes aux deux saumons et citron confit
- Artichaut, parmesan et jus de truffe
- Terrine de dinde aux éclats de marrons
- Terrine de Gascogne aux pruneaux
- Terrine de poulet, basilic et thym
- Terrine de canard aux olives
- « l'Originelle » terrine pur porc
- Terrine de poulet, amandes et citron confit
- Terrine de sanglier aux airelles
- N°3 L'authentique terrine de cerf
- Terrine de poulet aux poivrons grillés
- Sardine aux piquillos à tartiner
- Terrine de faisan aux raisins
- Mousse pur canard
- Terrine d'oie au Monbazillac
- Terrine de magret de canard, moutarde à l'ancienne et piment d'Espelette

Dans une valisette en carton  
illustrée «Au cœur des fêtes»

40 x 34 x 10,5 cm



## Joyeux Noël

Réf. 987 136

49,95€ TTC

45,82€ HT

Tarif non remisé

65,93€ TTC

60,48€ HT

- Terrine à la royale 20% foie gras 90g
- Terrine de Noël aux cèpes 65g
- Terrine de Gascogne & jus de truffe 65g
- Volaille de Noël sauce châtaigne & patate douce 580g
- Maison pain d'épices garnies de billes croustillantes au chocolat 100g
- Confiture d'orange et clémentine Corse 270g
- Sélection IGP Côtes de Gascogne blanc moelleux 75cl
- Sélection IGP Côtes de Gascogne rouge Merlot Tannat 75cl



Dans un coffret en carton  
rouge avec noeud en satin  
et couvercle coiffant

27 x 27 x 21 cm

## Le soir de Noël

Réf. 103

39,95€ TTC

37,04€ HT

Tarif non remisé

52,73€ TTC

48,89€ HT

- Harmonie de foie de canard et magret fumé 20% foie gras 90g
- N°1 L'authentique terrine de porc 130g
- Terrine de poulet aux poivrons grillés 130g
- Tomate séchée et basilic à tartiner Bio 90g
- Terrine de Gascogne et jus de truffe 90g
- Terrine au Rocamadour et aux noix 65g
- Poulet, amandes et citron confit en terrine 65g
- Sablés aux écorces de citron 50g
- Douceur de Chalosse IGP Landes blanc moelleux 75cl



DESTINÉ UNIQUEMENT À UN USAGE PROFESSIONNEL

# Terrasse du café le soir

RÉF. 987 022

**19,95€ TTC**

**18,08€ HT**

Tarif non remisé

**26,33€ TTC**

**23,87€ HT**

- Terrine de canard recette à l'ancienne 90g
- Terrine de Gascogne & jus de truffe 65g
- Terrine de dinde aux éclats de marrons 65g
- Terrine de cerf à l'Armagnac 90g
- Les hauts de Montrouge IGP Côtes de Gascogne rouge 75cl



Dans une bannette  
en carton motif  
mosaïque grise  
31x18x8 cm



© Azillis Salvador

Suggestion de présentation

# Bal du moulin de la Galette

RÉF. 987 044

**25,95€ TTC**

**23,35€ HT**

Tarif non remisé

**34,25€ TTC**

**30,82€ HT**

- "l'Originelle" terrine pur porc 90g
- Terrine de canard à l'orange 90g
- Terrine de cerf à l'Armagnac 90g
- Terrine de Gascogne & jus de truffe 90g
- Le Panache de d'Artagnan domaine Malartic IGP Côtes de Gascogne rouge 75cl



Dans une bannette  
en métal et corde  
33x20,5x8 cm

# Le bonheur de vivre

RÉF. 987 055

Tarif non remisé

29,95€ TTC

36,53€ TTC

37,47€ HT

28,39€ HT

- Trésor de foie de canard et cèpes cuisinés 20% foie gras 65g
- Terrine de poulet aux poivrons grillés 130g
- Tomate séchée, olive verte et graines de fenouil grillées 90g
- Artichaut, parmesan et jus de truffe 65g
- Sablés aux écorces de citron 100g
- Duo de mini babas façon praliné 110g

Dans un coffret en carton pliable noir avec fourreau illustré  
26 x 20 x 10 cm



offre sans porc  
sans alcool

# Le sens du goût

RÉF. 987 033

Tarif non remisé

19,95€ TTC

26,34€ TTC

23,83€ HT

18,05€ HT

- "l'Originelle" terrine pur porc 65g
- Sardine aux piquillos à tartiner 90g
- Terrine d'oie au Monbazillac 65g
- Courgette grillée, chèvre et pointe de miel 90g
- Les hauts de Montrouge IGP Côtes de Gascogne blanc moelleux 75cl

Dans une bannette en carton motif mosaïque grise  
31 x 18 x 8 cm



# Le Jardin des délices

RÉF. 987 011

Tarif non remisé

17,95€ TTC

23,69€ TTC

22,45€ HT

17,01€ HT

- Plaisir de foie de canard et jambon de Bayonne 20% foie gras 90g
- Poulet, amandes et citron confit en terrine 65g
- Terrine de Gascogne et jus de truffe 90g
- N°2 L'authentique terrine de canard 65g



Dans un coffret en feutrine beige à motif floral  
19 x 13,5 x 9 cm



Suggestion de présentation

DESTINÉ UNIQUEMENT À UN USAGE PROFESSIONNEL

# En promenade près d'Argenteuil

Réf. 987 092

**39,95€ TTC**

**36,53€ HT**

Tarif non remisé

**52,73€ TTC**

**48,22€ HT**

- Terrine de canard recette à l'ancienne 130g
- Poulet, basilic et thym en terrine 65g
- Terrine de Gascogne & jus de truffe 65g
- Sardine aux piquillos à tartiner 65g
- N°1 L'authentique terrine de porc 90g
- Délice de poire aux pépites de spéculoos 90g
- Sablés aux écorces de citron 50g
- Domaine de Maubet IGP Côtes de Gascogne rouge 75cl



Dans un coffret en carton pliable noir avec fourreau illustré  
29 x 29 x 12 cm



# Le déjeuner des canotiers

Réf. 987 114

**39,95€ TTC**

**37,87€ HT**

Tarif non remisé

**52,73€ TTC**

**49,99€ HT**



- Cantal & myrtilles à tartiner Bio 90g
- Terrine de canard à l'orange 65g
- Haricots maïs & cumin à tartiner Bio 100g
- Tartinable de saumon & olives noires Bio 90g
- Terrine de poulet aux poivrons grillés 65g
- Sablés tomate & oignons 100g
- Citronnade Bio 75cl

Dans un panier en bois déroulé et papier, bordeau et beige avec anses  
27 x 21 x 22 cm

offre sans porc  
sans alcool

offre sans porc  
sans alcool

## Le goûter

RÉF. 987 081

**34,95€ TTC**

**32,68€ HT**

Tarif non remisé

**46,13€ TTC**

**43,14€ HT**

- Délice de pommes et ses éclats de pain d'épices 90g
- Confiture de figue aux noix 270g
- Navettes à la fleur d'oranger bio 100g
- Duo de mini babas façon praliné 110g
- Bâtonnets de chocolat noir 75g
- Sablés aux écorces de citron 50g
- Truffles fantaisie nature à la poudre de cacao 40g

Dans un coffret en carton illustré «Boîte à Délices» avec couvercle coiffant  
28,5 x 28,5 x 11 cm



Suggestion de présentation

© Azilis Salvador

## Les charmes de la vie champêtre

RÉF. 987 125

**44,95€ TTC**

**40,54€ HT**

Tarif non remisé

**59,33€ TTC**

**53,51€ HT**

- Harmonie de foie de canard et magret fumé 20% foie gras 90g
- N°1 L'authentique terrine de porc 130g
- Terrine de cerf à l'Armagnac 130g
- Terrine de faisan aux raisins 65g
- Terrine de Gascogne aux pruneaux 65g
- Truffles fantaisie nature à la poudre de cacao 40g
- Domaine de Maubet IGP Côtes de Gascogne rouge 75cl

Dans un panier en jonc de mer

33 x 23 x 29 cm





## Foire de campagne

Réf. 987 206

**99,95€ TTC**

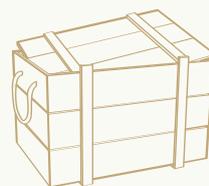
**92,29€ HT**

Tarif non remisé

**131,93€ TTC**

**121,82€ HT**

Dans un coffre en bois  
avec poignées en corde  
39,5 x 28,5 x 25 cm



- Foie gras de canard entier 125g
- Terrine de campagne 280g
- N°2 L'authentique terrine de canard 90g
- Poivron grillé au romarin à tartiner Bio 90g
- Terrine de faisan aux raisins 65g
- Poulet, amandes et citron confit en terrine 65g
- Sablés aux écorces de citron 50g
- Labastide de Cos IGP Côtes de Gascogne blanc moelleux 75cl
- Labastide de Cos IGP Côtes de Gascogne rouge 75cl

## Un dimanche après-midi à l'île de la Grande Jatte

Réf. 987 184

**84,95€ TTC**

**77,41€ HT**

Tarif non remisé

**112,13€ TTC**

**102,18€ HT**



- Foie gras de canard entier du Sud-Ouest 125g
- Rillettes pur porc 180g
- Terrine de canard à l'orange 90g
- Courgette grillée et pointe de miel 90g
- "l'Originelle" terrine pur porc 65g
- Mini toasts nature 40g
- Mosaïc domaine Malartic IGP Côtes de Gascogne rosé 75cl
- Mosaïc domaine Malartic IGP Côtes de Gascogne blanc moelleux 75cl

Dans un sac isotherme  
avec anses en métal  
Ø34,5 x 34,5 cm



Suggestion de présentation

## Coin de l'étang à Giverny

Réf. 987 173

**79,95€ TTC**

**74,64€ HT**

Tarif non remisé

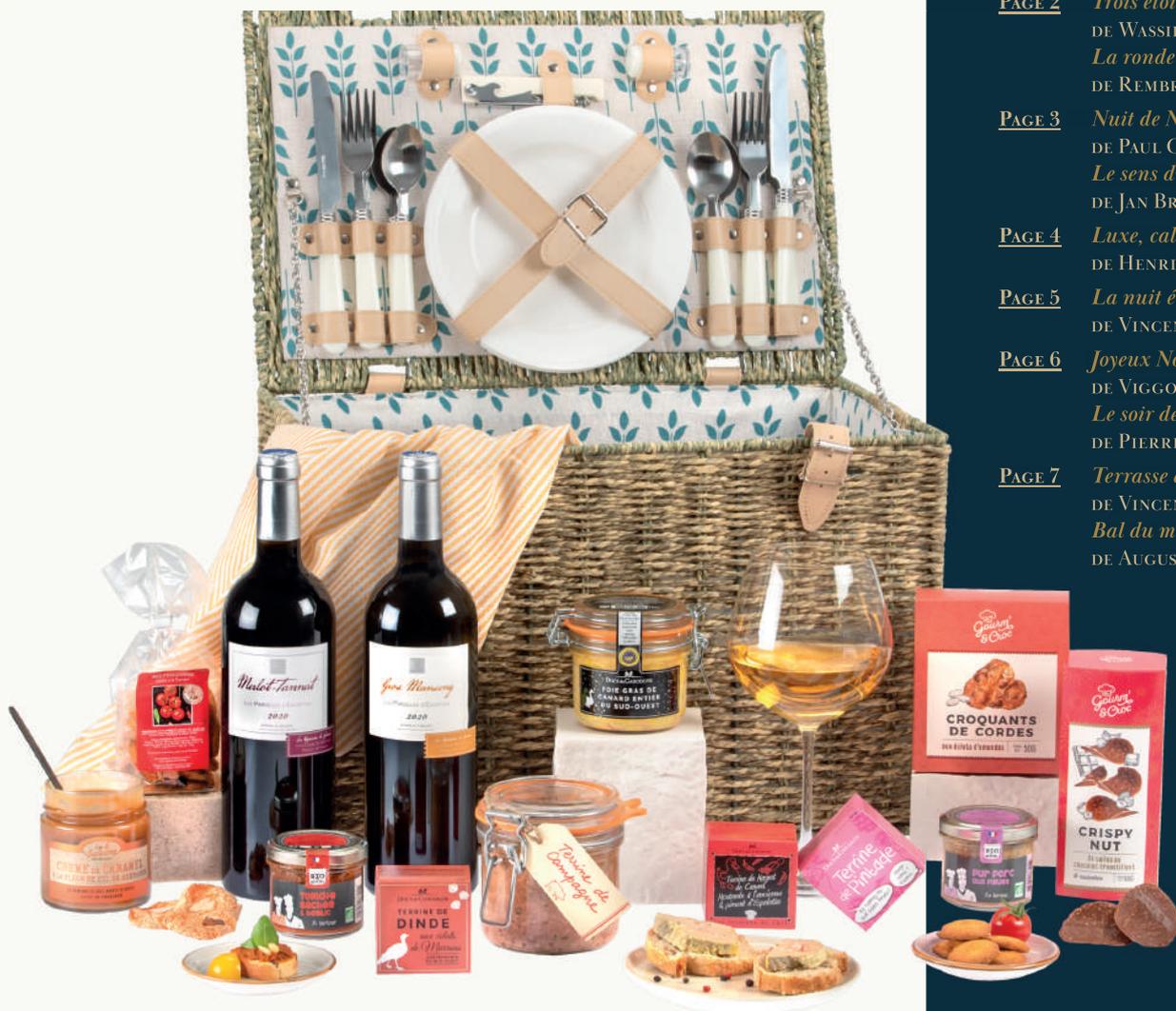
**105,53€ TTC**

**98,52€ HT**

- Foie gras de canard entier du Sud-Ouest au poivre de Madagascar 125g
- Véritable cassoulet de Castelnaudary au canard 780g
- Terrine de canard à la figue 180g
- N°3 L'authentique terrine de cerf 90g
- Confit de figue 40g
- Tuiles de chocolat croustillant et noisettes 80g
- Sablés au chocolat noir Bio 80g
- AOC Bordeaux supérieur rouge 75cl



Dans un panier en église de bois et tissu  
44 x 34 x 22 cm



## Le Déjeuner sur l'herbe

RÉF. 987 210

159,95€ TTC

149,00€ HT

Tarif non remisé

211,13€ TTC

196,68€ HT

- Foie gras de canard entier du Sud-Ouest 180g
- Terrine de campagne 280g
- Pur porc aux figues en terrine Bio 90g
- Tomate séchée et basilic à tartiner Bio 90g
- Terrine de magret de canard, moutarde à l'ancienne et piment d'Espelette 65g
- Terrine de pintade au Gamay et aux baies roses 65g
- Terrine de dinde aux éclats de marrons 65g
- Sablés tomate & oignons 50g
- Crème de caramel à la fleur de sel de Guérande 270g
- Tuiles de chocolat croustillant et noisettes 80g
- Croquants de Cordes 50g
- Les Parcelles d'exception IGP Côtes de Gascogne rouge 75cl
- Les Parcelles d'exception IGP Côtes de Gascogne blanc 75cl

*Dans une malle pique-nique en papier tressé avec service pour 4 convives :  
4 set de couverts  
4 assiettes  
4 verres à pieds  
1 salière et poivrière  
1 ouvre bouteille  
45 x 30 x 30 cm*

*L'aviez-vous remarqué ?  
Cette année, nous nous sommes inspirés de tableaux célèbres pour créer et nommer nos coffrets.*

**PAGE 2** *Trois étoiles*  
DE WASSILY KANDINSKY, 1942  
*La ronde de nuit*  
DE REMBRANDT, 1642

**PAGE 3** *Nuit de Noël*  
DE PAUL GAUGUIN, 1902  
*Le sens du goût*  
DE JAN BRUEGHEL, 1618

**PAGE 4** *Luxe, calme et volupté*  
DE HENRI MATISSE, 1904

**PAGE 5** *La nuit étoilée*  
DE VINCENT VAN GOGH, 1889

**PAGE 6** *Joyeux Noël*  
DE VIGGO JOHANSEN, 1891  
*Le soir de Noël*  
DE PIERRE BONNARD, 1904

**PAGE 7** *Terrasse du café le soir*  
DE VINCENT VAN GOGH, 1888  
*Bal du moulin de la Galette*  
DE AUGUSTE RENOIR, 1876

**PAGE 8** *Le bonheur de vivre*  
DE HENRI MATISSE, 1905  
*Allégorie du goût*  
DE JAN BRUEGHEL, 1618  
*Le Jardin des délices*  
DE JÉRÔME BOSCH, 1504

**PAGE 9** *En promenade près d'Argenteuil*  
DE CLAUDE MONET, 1875  
*Le Déjeuner des canotiers*  
DE AUGUSTE RENOIR, 1880

**PAGE 10** *Le goûter*  
DE LÉON PERRAULT, 1880  
*Les charmes de la vie champêtre*  
DE FRANÇOIS BOUCHER, 1737

**PAGE 11** *Foire de campagne*  
DE DAVID VINCKBOONS, 1629  
*Un dimanche après-midi à l'île de la Grande Jatte*  
DE GEORGES SEURAT, 1884

**PAGE 12** *Coin de l'étang à Giverny*  
DE CLAUDE MONET, 1917

**PAGE 13** *Le Déjeuner sur l'herbe*  
DE ÉDOUARD MANET, 1862

**PAGE 14** *Dans la prairie*  
DE CLAUDE MONET, 1876



Suggestion de présentation

Réf. 987 195

89,95€ TTC

81,94€ HT

Tarif non remisé

118,73€ TTC

108,16€ HT

- Foie gras de canard entier du Sud-Ouest au poivre de Madagascar 125g
- Terrine de Gascogne et jus de truffe 90g
- Tomate séchée et basilic à tartiner Bio 90g
- N°1 L'authentique terrine de porc 90g
- Terrine de sanglier aux airelles 65g
- Poulet, amandes et citron confit en terrine 65g
- Navettes à la fleur d'oranger bio 100g
- Confiture de figue à la cannelle 45g
- Java domaine Chiroulet IGP Côtes de Gascogne blanc sec fruité 75cl
- Java domaine Chiroulet IGP Côtes de Gascogne rouge 75cl

## Dans la prairie



Dans une lingère en tissu blanc, gris et beige avec poignées en corde

41,5 x 30 x 27 cm

# DUCS de GASCOGNE

MAISON FONDÉE EN 1953

## À VOTRE SERVICE



### Messages 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.

### Coffrets sur-mesure

Les coffrets de ce catalogue sont personnalisables. En cas de modification, nous vous fournirons un devis et une proposition visuelle sous 48h. Sur demande, toute commande de 50 pièces minimum pourra bénéficier d'un **colis de démonstration offert**.

### Livraison multi adresses

Avec des services 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.



RETROUVEZ PLUS D'INFORMATIONS  
EN SCANNANT CE CODE

Ducs de Gascogne – Route de Mauvezin 32200 Gimont – Tél. 05 62 67 24 24 – Fax. 05 62 67 87 51 – cadeaux@ducsdegascogne.com – www.ducsdegascogne.com

SAS au capital de 1 001 500 € Marque déposée – RCS Auch - N° Siret 395 620 107 00015

Photos non contractuelles, les photos illustrant ce catalogue représentent des suggestions de présentation. Les éléments d'accessoires ne sont pas compris dans les coffrets.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération.

Photo de couverture et d'illustration : Azilis Salvador – Crédit photo : Yves Sénécal (32) – Adobe Stock  
Offres valables jusqu'au 31 août 2025 sous réserve des évolutions des conditions d'approvisionnement.

DESTINÉ UNIQUEMENT À UN USAGE PROFESSIONNEL