

DUCS de GASCOGNE
MAISON FONDÉE EN 1953



Cadeaux Gourmands

Collection Mairies & collectivités
2024-2025

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 94,55%.



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.

RÉF. 948 905

19,95€ TTC

AU LIEU DE 84,20€ TTC

1 à 25 colis	39,95 € TTC
26 à 50 colis	38,95 € TTC
51 à 100 colis	37,95 € TTC

Au delà nous consulter

- N°1 L'authentique terrine de porc 65g
- Sardine aux piquillos à tartiner 65g
- Terrine de canard recette à l'ancienne 65g
- Parmentier de canard confit au foie gras 190g
- Truffes fantaisie nature à la poudre de cacao 40g
- Sablés aux écorces de citron 50g
- Pâtes de fruits en papillote 10g
- Papillote douceur chocolatée et céréales craquantes au lait 8g
- Baron de Ladorce IGP Côtes de Gascogne rouge 37,5cl

Dans une valisette en carton illustrée "Le goût de la fête"

35,5 x 25,8 x 10,5 cm



Paris est une fête

1 PERSONNE



Fête devant l'Hôtel de Ville

2 PERSONNES



RÉF. 948 916

26,95€ TTC

AU LIEU DE 84,20€ TTC

1 à 25 colis	39,95 € TTC
26 à 50 colis	38,95 € TTC
51 à 100 colis	37,95 € TTC

Au delà nous consulter

- N°1 L'authentique terrine de porc 130g
- Sardine aux piquillos à tartiner 130g
- Terrine de canard recette à l'ancienne 130g
- Parmentier de canard confit au foie gras 380g
- Truffes fantaisie nature à la poudre de cacao 100g
- Sablés aux écorces de citron 100g
- Pâtes de fruits en papillote 10g x2
- Papillote fondante au chocolat au lait et éclats de céréales 8g x2
- Baron de Ladorce IGP Côtes de Gascogne rouge 75cl

Dans une valisette en carton illustrée "Le goût de la fête"

40 x 34 x 10,5 cm



Réf. 948 920

22,95€ TTC

AU LIEU DE 84,20€ TTC

1 à 25 colis	39,95 € TTC
26 à 50 colis	38,95 € TTC
51 à 100 colis	37,95 € TTC

Au delà nous consulter

- Terrine à la royale (20% foie gras) 65g
- Terrine de Noël aux cèpes 90g
- N°2 L'authentique terrine de canard 65g
- "L'Originelle" terrine pur porc 65g
- Délice de volaille aux épices de Noël et châtaignes 300g
- Cadeau de Noël au chocolat au lait, praliné aux noisettes grillées et caramélisées 14g
- Boule de chocolat au lait fourrée à la crème de brownie 10g x2
- Mini cake aux fruits Bio 30g
- Croix Lavignac IGP Comté Tolosan blanc moelleux 37,5cl

Dans un coffret en carton vert illustré "Joyeuses Fêtes"

24 x 24 x 18 cm



La veille de Noël

1 PERSONNE



sac cabas offert avec les coffrets de cette page

Une fête sur la glace

2 PERSONNES



Dans un coffret en carton rouge illustré "Joyeuses Fêtes"

36 x 31 x 13 cm



Réf. 948 931

29,95€ TTC

AU LIEU DE 84,20€ TTC

1 à 25 colis	39,95 € TTC
26 à 50 colis	38,95 € TTC
51 à 100 colis	37,95 € TTC

Au delà nous consulter

- Terrine à la royale (20% foie gras) 90g
- Terrine de Noël aux cèpes 180g
- N°2 L'authentique terrine de canard 130g
- "L'Originelle" terrine pur porc 90g
- Délice de volaille aux épices de Noël et châtaignes 580g
- Cadeau de Noël au chocolat au lait, praliné aux noisettes grillées et caramélisées 14g x2
- Boule de chocolat au lait fourrée à la crème de brownie 10g x4
- Mini cake aux fruits Bio 30g x2
- Croix Lavignac IGP Comté Tolosan blanc moelleux 75cl

RÉF. 948 942

26,95€ TTC

AU LIEU DE 84,20€ TTC

1 à 25 colis	39,95 € TTC
26 à 50 colis	38,95 € TTC
51 à 100 colis	37,95 € TTC

Au delà nous consulter

- Délice de volaille aux épices de Noël et châtaignes 300g
- Trésor de foie de canard et cèpes cuisinés (20% foie gras) 65g
- N°3 L'authentique terrine de cerf 65g
- Terrine de canard à l'orange 65g
- Marmelade de Noël aux 3 agrumes 45g
- Truffles fantaisie nature à la poudre de cacao 40g
- Sablés aux écorces de citron 50g
- Maine d'Estève AOP Bordeaux rouge 37,5cl

Dans une valisette en carton rouge illustrée "Joyeuses Fêtes"
35,5 x 25,8 x 10,5 cm



La faim du dîner

1 PERSONNE



Une planche à découper
offerte avec les coffrets de cette page

Gastronome

2 PERSONNES



RÉF. 948 953

34,95€ TTC

AU LIEU DE 84,20€ TTC

1 à 25 colis	39,95 € TTC
26 à 50 colis	38,95 € TTC
51 à 100 colis	37,95 € TTC

Au delà nous consulter

- Délice de volaille aux épices de Noël et châtaignes 580g
- Trésor de foie de canard et cèpes cuisinés (20% foie gras) 90g
- N°3 - L'authentique terrine de cerf 130g
- Terrine de canard à l'orange 130g
- Marmelade de Noël aux 3 agrumes 110g
- Truffles fantaisie nature à la poudre de cacao 100g
- Sablés aux écorces de citron 100g
- Maine d'Estève AOP Bordeaux rouge 75cl

Dans une valisette en carton beige illustrée "Joyeuses Fêtes"
40 x 34 x 10,5 cm



RÉF. 948 964

29,95€ TTC

AU LIEU DE 84,20€ TTC

1 à 25 colis	39,95 € TTC
26 à 50 colis	38,95 € TTC
51 à 100 colis	37,95 € TTC

Au delà nous consulter

- Bloc de foie gras de canard 65g
- Pain d'épices à la fleur de sel de Guérande 60g
- Confit de figue 40g
- Civet de canard aux cèpes 350g
- Terrine de canard à la figue 90g
- "L'Originelle" terrine pur porc 65g
- Truffles fantaisie nature à la poudre de cacao 40g
- Maine d'Estève AOP Bordeaux blanc moelleux 37,5cl

Dans un sac isotherme beige 35 x 16 x 27 cm



Vision landaise

1 PERSONNE



Retour du marché

2 PERSONNES

RÉF. 948 975

39,95€ TTC

AU LIEU DE 84,20€ TTC

1 à 25 colis	39,95 € TTC
26 à 50 colis	38,95 € TTC
51 à 100 colis	37,95 € TTC

Au delà nous consulter

- Bloc de foie gras de canard 130g
- Pain d'épices à la fleur de sel de Guérande 60g
- Confit de figue 40g
- Civet de canard aux cèpes 750g
- Terrine de canard à la figue 180g
- "L'Originelle" terrine pur porc 130g
- Truffles fantaisie nature à la poudre de cacao 100g
- Maine d'Estève AOP Bordeaux blanc moelleux 75cl



Dans un sac isotherme noir et doré

36 x 16 x 27 cm



Réf. 948 986

15,95€ TTC

AU LIEU DE 84,20€ TTC

1 à 25 colis	39,95 € TTC
26 à 50 colis	38,95 € TTC
51 à 100 colis	37,95 € TTC

Au delà nous consulter

- Véritable cassoulet de Castelnaudary au canard 380g
- N°1 L'authentique terrine de porc 90g
- Terrine de canard à l'orange 90g
- Terrine au Rocamadour et aux noix 65g
- Mousse pur canard 65g
- Papillote fondante au chocolat au lait et éclats de céréales 8g x2

Dans une valisette
en carton beige et bleu
illustrée "Bon appétit"
26 x 19 x 9 cm



La Garonne à Toulouse



Bientôt Noël à Saint-Germain-des-Prés

Réf. 948 990

19,95€ TTC

AU LIEU DE 84,20€ TTC

1 à 25 colis	39,95 € TTC
26 à 50 colis	38,95 € TTC
51 à 100 colis	37,95 € TTC

Au delà nous consulter

- Terrine de campagne 280g
- Rillettes de canard à la royale (20% foie gras) 180g
- Terrine de canard à la figue 90g
- Terrine de Gascogne et jus de truffe 90g
- Terrine de pintade au Gamay et aux baies roses 65g
- Papillote fondante au chocolat au lait et éclats de céréales 8g x2
- Boule de chocolat au lait fourrée à la crème de brownie 10g x2



sac cabas
offert avec ce
coffret

Dans un coffret
en carton rouge
motifs flocons
24 x 24 x 18 cm



DUCS de GASCOGNE

MAISON FONDÉE EN 1953

Un conseil, un devis ? Contactez-nous

Tél. 05 62 67 24 24

Mail : cadeaux@ducsdegascogne.com

www.ducsdegascogne.com



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. Crédit photo : Yves Sénécal (32) – Adobe Stock. Offres valables jusqu'au 31 août 2025 sous réserve des évolutions des conditions d'approvisionnement.