

CASSOULET AU CONFIT DE CANARD 850G

GUEULETON



Conserverie Conserves Cochon et Canard

Quantité

Nombre de parts : 2

Poids net : 850 g

Ingrédients

1 Cuisse de canard confite (une demie cuisse par personne)

2 Saucisses pur porc (épaule et poitrine)

Haricots lingots

Oignons

Ail

Bouquet garni

Persil

Tomate

Bouillon de carcasse de canard

Sel

Poivre

Provenance des matières premières

Viande de canard provenant de canards élevés et gavés au maïs entier à GARREY (LANDES) garantit sans OGM.

Délai de consommation

3 ans à partir de la date de fabrication.

Conseil de préparation

À faire réchauffer doucement au four dans un plat à gratin.

Détails

Caractéristiques

Dégustation

HISTOIRE DU DOMAINE

On avait faim, on avait soif ! C'est à Bordeaux que nous nous sommes rencontrés. Trois bons vivants qui devinrent amis sur les bords de la Garonne, dans une ville faisant rayonner l'art de vivre à la française à travers le monde entier. Au début de Gueuleton, il y avait un Gersois, un Vosgien et un Lot-et-Garonnais, tous trois unis par la même passion pour la gastronomie et le terroir. C'est alors que nous est venue une idée ! Pourquoi ne pas faire de cette passion commune une aventure commune ? Et c'est ainsi qu'est né Gueuleton, projet de copains avec une ambition : partager cet amour pour la gastronomie avec le plus grand nombre. Nous nous sommes donc lancés à corps perdu dans l'aventure et avons ouvert le premier Gueuleton en 2013 à Agen. À la carte : vin, charcuterie et fromage, des classiques de l'apéro qui font aujourd'hui partie de l'ADN de Gueuleton. Le Gueuleton Agenais a donc été le premier repaire des bons vivants. Il nous a permis de démarrer une belle aventure. La famille Gueuleton s'agrandit de plus en plus, pour le plus grand plaisir des gens qui aiment la convivialité, le partage, le bon vin Les bonnes choses !

