

CONSERVES  
*Accompagnement*

	QTÉ	TOTAL(€)
--	-----	----------

**CONFITURE D'ÉCHALIONS**  
100 g ..... **3,20 €** soit le kg 32,00 €

**CARAMEL A LA BIÈRE  
DE BELLEFOIS ET AUX AGRUMES**  
100 g ..... **4,79 €** soit le kg 47,90 €

CONSERVES  
*Oie*

	QTÉ	TOTAL(€)
--	-----	----------

**RILLETES D'OIE**  
180 g / 4 parts ..... **5,13 €** soit le kg 28,50 €

CONSERVES  
*Lapin*

	QTÉ	TOTAL(€)
--	-----	----------

**RILLETES DE LAPIN**  
180 g / 4 parts ..... **5,19 €** soit le kg 28,83 €

**PÂTÉ DE LAPIN AU COGNAC**  
180 g / 4 parts ..... **4,53 €** soit le kg 25,17 €

CONSERVES  
*Plats cuisinés*

	QTÉ	TOTAL(€)
--	-----	----------

**CANARD AU VIN  
DU HAUT-POITOU\*\***  
350 g / 4 parts ..... **10,81 €** soit le kg 30,89 €

**CASSOULET AU CONFIT  
DE CANARD**  
725 g / 2-3 parts ..... **10,87 €** soit le kg 14,99 €

**MOJETTES AUX MANCHONS  
DE CANARD CONFITS**  
725 g / 3 parts ..... **7,02 €** soit le kg 9,68 €

**CUISSES DE CANARD  
À L'ORANGE\*\***  
2 cuisses / 300 g ..... **9,09 €** soit le kg 30,30 €

**CUISSES DE CANARD  
AUX OLIVES\*\***  
2 cuisses / 300 g ..... **9,09 €** soit le kg 30,30 €

**CUISSES AU VINAIGRE  
À LA CERISE\*\***  
3 cuisses / 400 gr ..... **11,82 €** soit le kg 29,55 €

<b>TOTAL</b>		€
<b>Forfait Port</b>		<b>30,00 €</b>
<b>MONTANT TOTAL</b>		€

**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

N°21 SEPT 2011

# La Lettre



Ouvert tous les jours  
de 10 h. à 13 h.  
et de 15 h. à 18 h. 30  
(fermé le samedi après-midi et  
le dimanche de janvier à fin octobre)

## Maison Mitteault

### Canard d'Ailleurs et Canard d'Ici

Compère Canard d'Ailleurs se mit un jour en frais,  
et retint à dîner Compère Canard d'Ici.  
Le régal qu'il servit se voulut étoilé  
Et qui sait, passerait à la postérité ?  
Le galant pour toute besogne,  
Avait une table bien garnie, il aimait épater  
Se vanter, se pâmer en un mot se la jouer !  
Ce repas fut servi sur de fort belles assiettes :  
Des produits importés vantés à la télé  
Compère Canard d'Ici n'apprécia pas une miette  
Mais Canard d'Ailleurs eut becuqueté le tout en un moment.

Pour se venger de cette goujaterie,  
A quelque temps de là, Canard d'Ici le prie.  
"Volontiers, lui dit-il ; car avec mes amis  
Je ne fais point cérémonie."  
A l'heure dite, il courut au logis  
De Canard d'Ici son hôte ;  
Loua très fort la politesse ;  
Trouva le maïs cuit à point :  
Bon appétit surtout ; Canard d'Ailleurs n'en manque point.  
Il se réjouissait à l'odeur de la patée.  
On servit, pour l'embarrasser,  
Des produits du terroir,  
Cultivés, travaillés à deux pas de Rouilly,  
Puisque les nommer il nous faut,  
Tout était contrôlé par la Maison Mitteault  
Maïs, féveroles, céréales, Canard d'Ailleurs fut comblé  
Jamais de tels produits il n'avait dégustés !

Trompeurs, c'est pour vous que j'écris :  
Attendez vous à la pareille.  
Goûtez, vérifiez que ce que vous offrez  
N'est pas l'objet de la publicité.

Exigez la qualité pour tous vos produits  
Ne vous faites pas tirer l'oreille  
Faîtes un détour au domaine de Rouilly !

*Fable de chez Mitteault à la Manière de Jean de la Fontaine*

### Dilemme !

*Faire du gras sans le gras, engraisser en dégraissant, donner du goût grâce au gras sans apporter du gras !*  
Haro sur le gras ! Voici le maître mot de notre société.  
Dans la maison de Rouilly, chacun y est allé de sa solution :  
redonnons ses titres de noblesse au gras qui est  
une valeur sûre de qualité.  
Rappelez-vous le petit salé bien gras... quel délice !  
Sans parler du gras du foie qui donne  
une saveur incomparable à toute cuisine !  
Et le magret dont le gras donne un bon goût... quel régal !  
Et gras par ci et gras par là... tout le monde était dans le gras.  
Mais...gras pour le goût et sans gras pour la vue...  
il faut gérer la dualité !  
A Rouilly le défi est relevé ! Le problème est résolu dans  
la déclinaison du magret.  
Il n'y aura plus de gras sur le bord de l'assiette.  
Toute une nouvelle gamme de magrets sans gras  
vous est proposée. Chaque goût sera respecté.  
Magret traditionnel avec son gras goûteux ou  
les nouveautés 2011 : pavé sans gras à la saveur surprenante,  
pavé séché ou rôti...  
*Le challenge est réussi* : le goût du gras sans le gras  
voilà ce que vous découvrirez dans nos dernières recettes.

### Déclinaison

<b>M</b> erveilleux	<i>pavé séché</i>
<b>A</b> ssaisonné	<i>pavé aux épices et aux herbes</i>
<b>G</b> oûteux	<i>pavé fumé</i>
<b>R</b> are	<i>rôti de magret dégraissé</i>
<b>E</b> xquis	<i>tournedos rossini</i>
<b>T</b> endre	<i>pavé Mitteault</i>

### SAVEURS & ARTS

#### Les Journées Gourmandes

ont lieu en 2011 les  
**29 et 30 Octobre,  
5, 6 Novembre,  
12, 13 Novembre  
et 19, 20 Novembre**



**Exposition :**  
Alain Schwartman

### La Recette

#### Tartine Poitevine au foie gras, pavé de canard aux épices et aux herbes et mojettes

Ingrédients pour 6 pers.:

- 3 pavés de canard aux épices et herbes
  - 12 pépites de foie gras poêlées assaisonnées
- 6 tranches de pain de campagne
  - 500 g de mojettes
  - 5 gousses d'ail
  - 5 oignons
  - 1 bouquet garni
  - 2 tomates
- 50 gr de beurre AOC Poitou-Charentes  
Huile de noix (huilerie de Neuville)  
Sel, Poivre du moulin

Préparation :

Pour les mojettes :

Dans une grande casserole, faire revenir l'ail et les oignons dans le beurre. Ajouter les tomates coupées en morceaux, qui donneront du goût au plat. Jeter les mojettes dans ce mélange, ajouter le bouquet garni et couvrir d'eau. Saler, poivrer. Laisser mijoter jusqu'à ce que les mojettes soient bien tendres, sans se défaire, en ajoutant régulièrement de l'eau.

Pour les tartines :

Faire griller les pavés de canard et les tartines de pain, écraser légèrement les mojettes, les étendre sur le pain, tailler les pavés de canard en escalopes, ajouter les pépites de foie gras et un filet d'huile de noix, assaisonner à votre convenance et servir avec une petite salade croquante du jardin.

*Recette de Noël Gutrin*

