

Le canard à l'honneur



ORIGINE **FRANCE**



Le kg
17€⁹⁰

**MAGRET DE CANARD CRU
MAISON MONTFORT**
X2
720 g
Soit le kg : 24€86



ORIGINE **FRANCE**

4€⁵⁰

**MANCHONS DE CANARD
CONFITS CUISINE EXPRESS
MAISON MONTFORT**
X4
400 g
Soit le kg : 11€25



ORIGINE **FRANCE**

2€⁴⁰

**MAGRET DE CANARD
SANS NITRITE
MAISON MONTFORT**
Fumé au bois de hêtre
ou Séché au poivre
50 g
Soit le kg : 48€



ORIGINE **FRANCE**

Le kg
18€⁹⁰

**AIGUILLETES DE CANARD
LES EXTRA TENDRES
MAISON MONTFORT**
Marinées aux cèpes
ou à la fleur de sel.

Le canard à l'honneur



ORIGINE FRANCE

6€⁹⁵

**MAGRET DE CANARD
CUISINE EXPRESS
MAISON MONTFORT**
290 g
Soit le kg : 23€97



ORIGINE FRANCE

Le kg
49€⁹⁵

**FOIE GRAS DE CANARD
CRU 1^{ER} CHOIX
MAISON MONTFORT**



ORIGINE FRANCE

4€⁹⁵

**GÉSIFIERS DE CANARD
CONFITS ENTIERS
IGP[®] SUD-OUEST
SANS NITRITE
MAISON MONTFORT**
250 g
Soit le kg : 19€80



ORIGINE FRANCE

Le kg
17€⁹⁰

**MAGRET DE CANARD
LES EXTRA TENDRES
MAISON MONTFORT**
X2
Mariné aux cèpes
ou Mariné aux herbes de Provence.



Ingrédients

4 cuisses de canard mulard, de Barbarie ou de Pékin
20 ml (4 c. à thé) de sel (ce dernier peut être aromatisé d'épices ou d'herbes séchées de son choix)
1 L (4 tasses) de gras de canard (selon la taille de la casserole)

Recette

24 heures avant la cuisson, rincer les cuisses de canard à l'eau froide, puis les éponger à l'aide de papier essuie-tout. Saler les cuisses de toutes parts, avec l'ensemble du sel. Les déposer dans un contenant fermé hermétiquement et les réserver au frigo durant 24 heures. Rincer les cuisses et les éponger. Préchauffer le four à 170°C (325°F). Dans une casserole épaisse, allant au four, chauffer le gras à 70°C (160°F). Immerger les cuisses dans le gras. Elles doivent être entièrement recouvertes. Couvrir et cuire au four de 2 heures à 2 h 30 ou jusqu'à ce que la viande de la cuisse se détache facilement de l'os.

Retrouvez la recette
et bien d'autres sur **Auchan.fr** !



ORIGINE FRANCE

3€²⁰

**GRAISSE DE CANARD
MAISON MONTFORT**
320 g
Soit le kg : 10€

*IGP : Indication géographique protégée

**REJOIGNEZ-NOUS SUR
AUCHANETMOI.AUCHAN.FR OU SUR :**

Ne ratez aucune promo!
Scannez ce QR code
et consultez ce catalogue
sur WhatsApp ou sur Messenger

À DOMICILE

DRIVE

PIÉTON

CLICK&COLLECT

AUCHAN

Google Play

@auchan

@auchan_france

@AUCHAN_France

@Auchan France

@auchan france

Contactez-nous au **03.59.30.59.30** du lundi au samedi de 8h00 à 21h00
(appel non surtaxé)

Hormis les offres en quantités limitées mentionnées dans ce tract et les produits soldés, les articles ont été commandés en quantité suffisante. S'ils venaient à manquer dans votre magasin, nous sommes à votre disposition pendant la durée de l'opération pour enregistrer toute commande du même produit ou d'un produit de qualité équivalente au prix annoncé et vous servir dans les meilleurs délais. Merci de vous adresser à l'accueil.



Magasins agréés pour les activités de distribution de produits phytopharmaceutiques à des utilisateurs non professionnels par le ministère en charge de l'agriculture.

UNIQUEMENT DANS VOTRE SUPERMARCHÉ AUCHAN CI-DESSOUS :

• 18 BOURGES • 19 BRIVE • 24 TERRASSON • 33 BLANQUEFORT • 33 BORDEAUX – CAUDÉRAN • 33 BORDEAUX – GRAND PARC • 33 BORDEAUX – COUNORD • 33 GRADIGNAN LANRENZANNE • 33 MÉRIGNAC – MONDÉSIR • 33 MÉRIGNAC – ROBINSON • 33 TALENCE-GALLIENI • 33 TALENCE-GAMBETTA • 33 ARTIGUES • 33 BÈGLES • 33 LA BRÈDE • 37 BALLAN-MIRÉ • 37 ESVRE • 37 RABELAIS – TOURS • 37 SAINT AVERTIN • 45 LA FERTÉ ST AUBIN • 45 OLIVET • 45 SAINT JEAN DE BRAYE

UNIQUEMENT DANS VOTRE HYPERMARCHÉ AUCHAN CI-DESSOUS :

• 37 ST CYR • 33 BOULIAC • 36 CHATEAUXROUX • 33 BORDEAUX LE LAC • 33 MÉRIADECK • 45 ST JEAN DE LA RUELLÉ • 64 PAU

©2024 - COOPER GROUP - RCS B440488278 - Photos non contractuelles. Reproduction complète ou partielle interdite. Prix de vente maximum conseillés valables pendant la durée du catalogue.