

Ferme de Beauregard

Foies gras - Conserves - Volailles fermières - M. Picat - Producteur du Limousin

Tarif spécial CE **2025-2026**
Achats groupés



Producteur depuis 1977 - Saint-Priest-sous-Aixe



MARTIN DUMAS
MARTIN COMPTOIR



- Terrine de foie gras pied de cochon.



MAX MOULY
TABLES DU BISTROT



- Cassoulet royal.



MAXIME AIROLDI
LA CHASSAGNE



- Foie gras mi cuit assaisonnement whisky.



DAVID BOYER
DAVID BOYER TRAITEUR



- Opéra de foie gras, condiment à l'estragon du Mexique et framboise.



- Magret de canard pané à l'ail des ours, jus corsé.



- Magret de canard à la plancha.



- Confit de canard purée maison.



- Foie gras chaud, coquillage livèche et herbe iodé.

LE BONHEUR EN COFFRET, À PARTAGER... OU PAS !

Découverte



Confit de canard (2 cuisses)	700 g
Délice de Beauregard	130 g
Pâté de canard	130 g
Rillettes de canard	120 g
Boudin de canard à tartiner aux châtaignes	130 g

Dégustation



Foie gras de canard entier	130 g
Cou de canard farci au foie gras	600 g
Pâté de canard	130 g
Rillettes de canard	120 g
Boudin de canard à tartiner aux châtaignes	130 g

34€



Foie gras de canard entier	200 g
Cou de canard farci au foie gras	600 g
Confit de canard (2 cuisses)	700 g
Délice de Beauregard	130 g
Rillettes de canard au foie gras	200 g
Pâté de volaille	130 g

84€



Pour le plaisir d'offrir,
nous vous proposons une sélection
de produits spéciaux présentés
sous forme de coffrets ou une
composition sur mesure !
Entreprises, comités d'entreprises,
nous sommes à votre écoute pour
concevoir ensemble votre offre.
Consultez-nous !



LES SAVEURS QUI SE GARDENT BIEN





FOIE GRAS, NOTRE TRÉSOR D'EXCEPTION

FOIES GRAS DE CANARD

Foie gras de canard 98 %, sel, poivre, sucre.

70 g (2 personnes)	11,61 €
100 g - 16,58 €	
130 g (3 personnes)	20,88 €
100 g - 16,06 €	
200 g (5 personnes)	31,86 €
100 g - 15,93 €	
300 g (8 personnes)	45,81 €
100 g - 15,27 €	
400 g (10 personnes)	59,31 €
100 g - 14,83 €	
550 g (12 personnes)	76,95 €
100 g - 13,99 €	

FOIE GRAS D'OIE

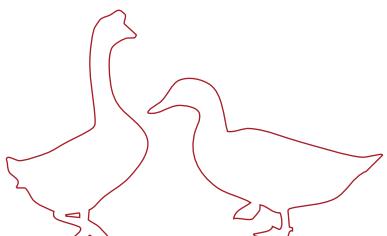
Foie gras d'oie 98 %, sel, poivre, sucre.

200 g (5 personnes)	41,58 €
100 g - 20,79 €	

BOCAL DE FOIE GRAS DE CANARD

Foie gras de canard 98 %, sel, poivre, sucre.

180 g (4-5 personnes)	32,13 €
100 g - 17,85 €	
300 g (6-8 personnes)	46,08 €



BOCAL DE FOIE GRAS D'OIE

Foie gras d'oie 98 %, sel, poivre, sucre.

300 g (6-8 personnes)	61,65 €
100 g - 20,55 €	

LES TARTINABLES SANS MODÉRATION

PÂTÉS DE FOIE GRAS DE CANARD

Foie gras de canard 50 %, viande de porc, LAIT, sel, poivre.

130 g (3-4 personnes)	11,25 €
100 g - 8,65 €	
200 g (4-5 personnes)	15,39 €

PÂTÉS DE FOIE GRAS DE CANARD TRUFFÉ 3%

Foie gras de canard 50 %, viande de porc, truffe 3 % : truffes noires du Périgord (*Tuber Melanosporum*), LAIT, cognac, sel, poivre.

200 g (4-5 personnes)	23,67 €
100 g - 11,84 €	

RILLETTES D'OIE

Viande et gras d'oie 98 %, sel, poivre.

200 g (4-5 personnes)	7,29 €
100 g - 3,64 €	

GRILLONS DE CANARD

Maigre et gras de canard 98%, sel, persil, poivre, ail.

120 g (3-4 personnes)	3,51 €
100 g - 2,92 €	

GRILLONS DE CANARD AUX CHÂTAIGNES

Maigre et gras de canard 58%, châtaigne 40 %, sel, persil, poivre, ail.

180 g (4-5 personnes)	5,49 €
100 g - 3,05 €	

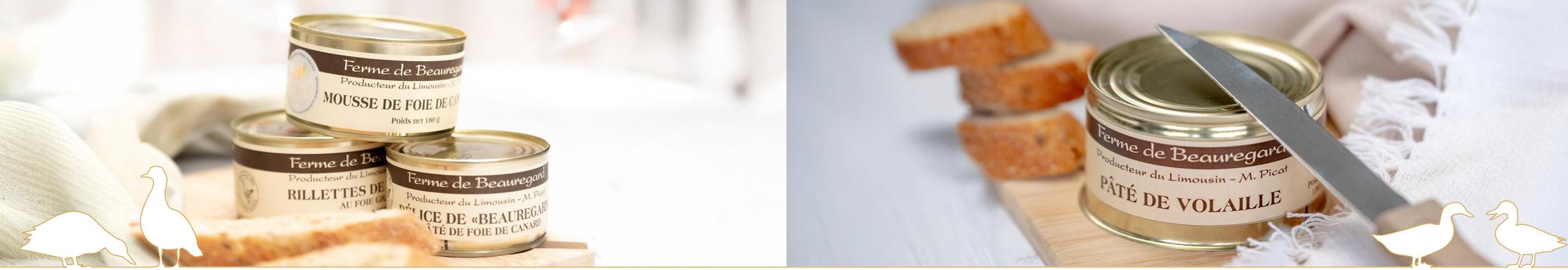
RILLETTES DE CANARD

Viande et gras de canard 98 %, sel, poivre.

120 g (3-4 personnes)	4,05 €
100 g - 3,60 €	

NOS ATOUTS

Toutes nos recettes sont cuisinées avec nos canards de la ferme. Du terroir, du local !



RILLETTES DE CANARD AU FOIE GRAS

Viande et gras de canard 60 %, foie gras de canard 38 %, sel, poivre.

200 g (4-5 personnes)
100 g - 4,00 € **8,01 €**

PÂTÉ DE CANARD

Viande de canard 30 %, foie gras de canard 20 %, viande de porc, LAIT, cognac, sel, poivre.

130 g (3-4 personnes)
100 g - 2,91 € **3,78 €**

200 g (4-5 personnes)
100 g - 2,20 € **4,41 €**

Nouveauté!

PÂTÉ DE VOLAILLE

Viande de volaille 82 % (poulet, dinde, pintade), foie gras de canard, LAIT, sel, 5 baies, poivre.

130 g (3-4 personnes)
100 g - 2,84 € **3,69 €**

PÂTÉ DE CANARD AUX OLIVES DE NYONS

Viande de canard 30 %, foie gras de canard 20 %, viande de porc, olives de Nyons (AOP) 11%, LAIT, cognac, sel, poivre.

130 g (3-4 personnes)
100 g - 3,53 € **4,59 €**



MOUSSE DE FOIE DE CANARD

Fièvre et graisse de canard 75 %, LAIT, OEUFS, porto, sel, poivre, sucre.

130 g (3-4 personnes)
100 g - 3,74 € **4,86 €**

BOUDIN DE CANARD À TARTINER AUX CHÂTAIGNES

Châtaigne 30 %, viande de canard 20 %, viande de porc 20 %, sang de porc 20 %, oignons, carottes, poireau, ail, poivre noir, thym, épices.

130 g (3-4 personnes)
100 g - 2,77 € **3,60 €**

DÉLICE DE « BEAUREGARD »

Foie gras de canard 40 %, viande de canard 30 %, viande de porc, LAIT, cognac, sel, poivre.

130 g (3-4 personnes)
100 g - 5,95 € **7,74 €**

200 g (4-5 personnes)
100 g - 5,00 € **10,00 €**

PÂTÉ DE CANARD AUX NOISETTES

Viande de canard 30 %, foie gras de canard 20 %, viande de porc, NOISETTES 8 %, LAIT, cognac, sel, poivre.

130 g (3-4 personnes)
100 g - 3,46 € **4,50 €**

Ce délice est un pâté maison aromatisé au cognac avec 40 % de foie gras de canard.



PÂTÉ DE CANARD AUX PISTACHES

Viande de canard 30 %, foie gras de canard 20 %, viande de porc, PISTACHES 8 %, LAIT, cognac, sel, poivre.

130 g (3-4 personnes)
100 g - 3,95 €

5,13 €

PÂTÉ DE CANARD AU POIVRE VERT

Viande de canard 30 %, foie gras de canard 20 %, viande de porc, LAIT, poivre vert 2 %, cognac, sel, poivre.

130 g (3-4 personnes)
100 g - 3,05 €

3,96 €

PÂTÉ DE CANARD À L'ORANGE

Viande de canard 30 %, foie gras de canard 20 %, viande de porc, orange 11 %, LAIT, cognac, sel, poivre.

130 g (3-4 personnes)
100 g - 3,60 €

4,68 €

PÂTÉ DE CANARD AUX CÈPES

Viande de canard 30 %, foie gras de canard 20 %, viande de porc, LAIT, cèpes 7 %, cognac, sel, poivre.

130 g (3-4 personnes)
100 g - 3,60 €

4,68 €

PÂTÉ DE CANARD AUX CHÂTAIGNES

Viande de canard 30 %, châtaigne 30 %, foie gras de canard 20 %, viande de porc, LAIT, cognac, sel, poivre.

130 g (3-4 personnes)
100 g - 3,18 €

4,14 €

PÂTÉ DE CANARD AUX GIROLLES

Viande de canard 30 %, foie gras de canard 20 %, viande de porc, LAIT, girolles 7 %, cognac, sel, poivre.

130 g (3-4 personnes)
100 g - 3,95 €

5,13 €





NOS PIÈCES DE CARACTÈRE

COEUR DE CANARD FARCI AU FOIE GRAS

Coeur de canard 60 %, foie gras de canard, graisse de canard, sel, poivre.

380 g (6 Coeurs)
100 g - 3,22 €

12,24 €

COU DE CANARD FARCI AU FOIE GRAS

Viande de porc, foie gras de canard 30 %, peau de cou, LAIT, sel, poivre.

600 g (8 personnes)
100 g - 2,91 €

17,46 €

BALLOTTINE DE CANARD AUX POMMES

Viande de canard 30 %, foie gras de canard 20 %, viande de porc, pommes 7 %, LAIT, cognac, sel, poivre.

400 g
100 g - 3,35 €

13,41 €

GÉSIERS DE CANARD CONFITS

Gésiers de canard 60 %, graisse de canard, sel, poivre.

380 g
100 g - 2,70 €

10,26 €

FLÛTEAUX DE JAMBON AU FOIE GRAS DE CANARD

Jambon 50 % (jambon cuit de porc, eau, sel, sucres, arômes naturels, plante aromatique, ferment), foie gras de canard 30 %, gelée au porto 15 %, sel, poivre.

200 g
100 g - 6,97 €

13,95 €

GRAISSE DE CANARD

350 g
100 g - 1,05 €

3,69 €

700 g
100 g - 0,74 €

5,22 €

3 500 g
100 g - 0,58 €

20,25 €

LA TRADITION DANS L'ASSIETTE

CONFITS DE CANARD

Viande de canard, graisse de canard, sel, poivre, épices.

500 g (1 cuisse)
100 g - 1,60 €

8,01 €

700 g (2 cuisses)
100 g - 1,75 €

12,24 €

900 g (3 cuisses)
100 g - 1,74 €

15,66 €

1 300 g (4 cuisses)
100 g - 1,61 €

20,88 €

1 900 g (6 cuisses)
100 g - 1,39 €

26,37 €

3 600 g (12 cuisses)
100 g - 1,32 €

47,52 €

800 g (1 cuisse + 1 magret)
100 g - 2,31 €

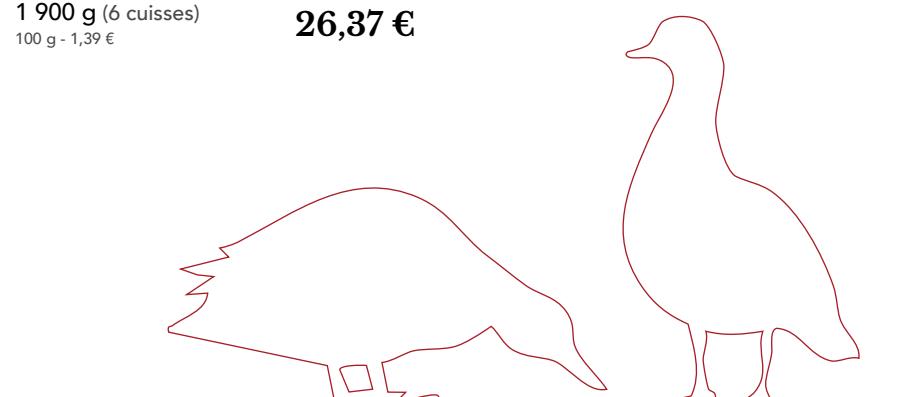
18,45 €

900 g (2 magrets)
100 g - 2,07 €

18,63 €

900 g (6 manchons)
100 g - 1,17 €

10,53 €



NOS ATOUTS

Toutes nos recettes sont cuisinées avec de la viande de porc de notre région. Du terroir, du local !



LE TERROIR PRÊT À SERVIR

DUO DE SAUCISSES DE CANARD AUX LENTILLES VERTES DU PUY

Lentilles cuites : lentilles vertes du Puy, saucisse de canard nature et fumée (viande de porc, viande de canard, sel, poivre, boyau naturel de porc), sauce cuisinée (eau, oignon, carotte, poireau, thym, laurier, sel, poivre), graisse de canard.

400 g
100 g - 1,84 €
7,38 €

800 g
100 g - 1,72 €
13,77 €

CASSOULET DE CANARD AUX MOGETTES DE VENDÉE

Haricots blanc cuits : mogettes de Vendée 30 %, noix de cuisse de canard confite, saucisse (maigre et gras de porc, sel, poivre, boyau naturel de porc), sauce cuisinée (eau, oignon, carotte, tomate, graisse de canard, thym, laurier, sel, poivre).

380 g
100 g - 2,20 €
8,37 €

800 g
100 g - 1,96 €
15,66 €

BOLOGNAISE DE CANARD

Tomates concassées, viande de canard, carottes, sel, poivre, épices.

400 g
100 g - 1,59 €
6,39 €

Martine et Bernard Picat, producteurs de foie gras depuis 1977 ont créé la Ferme de Beauregard dans le village de Saint-Priest-Sous-Aixe, emplacement idéal aux portes du Parc Régional Limousin-Périgord. Reprise par leurs deux enfants, Pierre-Alexandre et Jean-François, ils s'inscrivent dans la continuité de la maison. Un savoir-faire transmis de génération en génération dans un cadre familial depuis plus de quarante ans.

Nous maîtrisons intégralement la chaîne de production puisque nous gavons, abattons et transformons nos canards directement sur place. Cet atout nous permet de vous garantir une excellente traçabilité et un produit traditionnel, authentique et naturel.

La Ferme a su au fil du temps préserver ses valeurs, la transformation est faite de manière artisanale et pour l'essentiel manuellement.

À chaque salon, une médaille pour Beauregard !

Depuis notre première participation au Salon International de l'Agriculture en 2019, nos produits sont régulièrement récompensés pour leur qualité et leur authenticité. Ces distinctions reflètent notre engagement à perpétuer un savoir-faire familial exigeant, dans le respect des normes, aujourd'hui renforcé par nos nouveaux locaux agréés aux normes européennes.



La ferme se préoccupe de l'environnement et de l'écologie. Nous sommes fiers d'avoir reçu la certification Haute Valeur Environnementale (HVE), par le ministère de l'agriculture. Nous sommes à ce jour, dans les 1^{er} producteurs français à bénéficier du plus haut niveau de ce label (3).

Du respect de la tradition vient l'innovation !

Nous sélectionnons attentivement nos canards qui sont gavés exclusivement au maïs grain entier et ce, pour produire une viande de qualité et un foie gras d'exception. La qualité et votre satisfaction sont pour nous la priorité.

Nous avons intégré le prestigieux Collège Culinaire de France qui a pour vocation l'héritage et l'avenir du patrimoine culinaire artisanal.

Nous privilégions les circuits courts avec la vente directe à la ferme, nous sommes présents sur douze marchés par semaine et aux halles centrales de Limoges. Nous avons également un site internet pour la vente à distance.

Directement du producteur aux consommateurs !

Vous retrouverez dans cette brochure nos foies gras bien sûr, mais également toute une déclinaison de produits dérivés du canard comme les confits, les rillettes, les rôtis, les tourmedos... ainsi que notre gamme de volailles à rôtir élevées en plein air à la ferme. Pour le plaisir d'offrir vous trouverez une sélection de coffrets (découverte, dégustation, prestige). Vous pouvez également nous contacter pour confectionner un coffret sur-mesure.

Particulier ou entreprise,
nous restons à votre écoute !
Toute l'équipe de la Ferme de
Beauregard vous remercie et vous
souhaite de bonnes dégustations !

Famille Picat

NOS ATOUTS

- La qualité de l'élevage et son alimentation
- Canards gavés exclusivement au maïs grain entier
- Chaîne de production totalement intégrée sur site

ON SE RETROUVE...

À LA FERME

Du lundi au vendredi
de 9h à 12h et de 14h à 19h

Le samedi
de 9h à 12h et de 14h à 18h

Fermé les dimanches et jours fériés



Beauregard
87700 Saint-Priest-Sous-Aixe
05 55 70 01 90

contact@foie-gras-fermedebeauregard.com
www.foie-gras-fermedebeauregard.com



HALLES CENTRALES DE LIMOGES

Du mardi au dimanche
de 7h à 13h

Fermé les lundis

SUR LES MARCHÉS

Isle

Mercredi

Bosmie l'Aiguille

Mercredi 16h -19h

Chabanais

Jeudi

Aixe-sur-Vienne

Vendredi

Châlus

Vendredi (foire 2^e jeudi du mois)

Limoges

Place de la Motte : vendredi et samedi

Place Marceau : samedi

Le Vigenal : vendredi 16h - 19h

Saint-Junien

Samedi

Panazol

Mercredi et Dimanche

La Croisille sur Briance

Le 18 de chaque mois