

Ferme de Beauregard

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

Catalogue CSE
2026-2027



Producteur depuis 1977 - Saint-Priest-sous-Aixe



STÉPHANE ROCHER
AUBERGE DE VEYRAC



HENRI DUDOGNON
LA CHAPELLE SAINT MARTIN



CHRISTOPHE CORSINI
LE BISTROT GOURMAND



SYLVAIN ANTONI
LE PONT SAINT ETIENNE



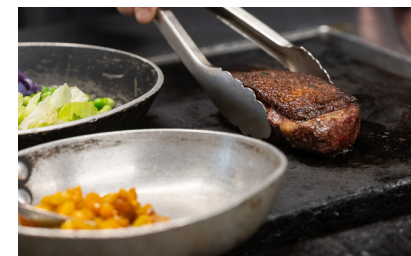
- Tataki de canard sauce soja et miel de Louison, tatin de poire du verger de Megeas et foie gras poêlé.



- Bouillon de poule, foie gras poché, tapioca et truffes fraîches.



- Notre magret de canard généreux et frites maison.



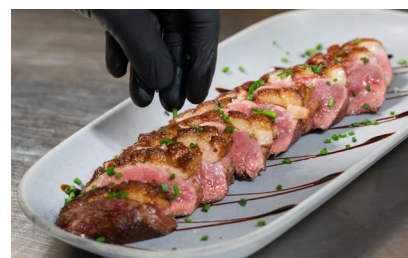
- Magret de canard à la plancha.



- Foie gras et son chutney de poire.



- Asperge verte en primeur, foie gras et son écume



- Notre magret de canard généreux et frites maison.



- Magret jus de carotte, miel de la Maison Fedon et curcuma, petit pois à la française condiment raisin blond, graine de moutarde et miel.

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	130 g
Boudin de canard à tartiner aux châtaignes	130 g

35€

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	130 g
Boudin de canard à tartiner aux châtaignes	130 g

53€

Prestige



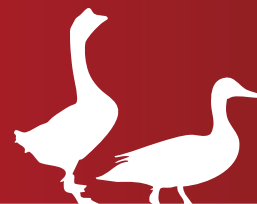
Foie gras de canard entier	200 g
Cou de canard farci au foie gras	600 g
Confit de canard (2 cuisses)	700 g
Délice de Beauregard	130 g
Rillettes de canard au foie gras	200 g
Pâté de volaille	130 g

85€



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) **11,88 €**
100 g - 16,97 €

130 g (3 personnes) **21,33 €**
100 g - 16,40 €

200 g (5 personnes) **32,31 €**
100 g - 16,15 €

300 g (8 personnes) **46,98 €**
100 g - 15,57 €

400 g (10 personnes) **60,48 €**
100 g - 15,12 €

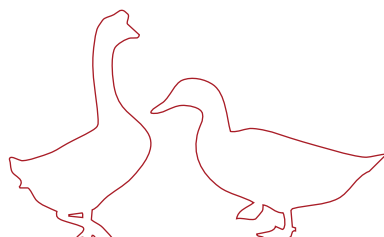
550 g (12 personnes) **78,48 €**
100 g - 14,26 €

BOCAL DE FOIE GRAS DE CANARD

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

180 g (4-5 personnes) **32,76 €**
100 g - 18,20 €

300 g (6-8 personnes) **46,95 €**
100 g - 15,66 €



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 D'OIE

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

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

PÂTÉS DE FOIE GRAS DE CANARD

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

130 g (3-4 personnes) **11,61 €**
100 g - 8,93 €

200 g (4-5 personnes) **15,84 €**
100 g - 7,92 €

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 €

RILLETES D'OIE

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

200 g (4-5 personnes) **7,47 €**
100 g - 3,73 €

GRILLONS DE CANARD

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

130 g (3-4 personnes) **3,60 €**
100 g - 3,00 €

GRILLONS DE CANARD AUX CHÂTAIGNES

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

180 g (4-5 personnes) **5,67 €**
100 g - 3,15 €

RILLETES DE CANARD

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

130 g (3-4 personnes) **4,14 €**
100 g - 3,18 €

NOS ATOUTS

Toutes nos recettes sont
cuisinées à 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 - 4,14 €

8,28 €

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 - 2,97 €

3,87 €

200 g (4-5 personnes)
100 g - 2,29 €

4,59 €

MOUSSE DE FOIE DE CANARD

Foie et graisse de canard 75 %, LAIT, OEUFs, porto, sel, poivre, sucre.

130 g (3-4 personnes)
100 g - 3,80 €

4,95 €

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 - 2,83 €

3,69 €

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 - 3,60 €

4,68 €



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 - 6,09 €

7,92 €

200 g (4-5 personnes)
100 g - 5,08 €

10,17 €

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

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 - 3,53 €

4,59 €



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 - 4,01 €

5,22 €

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 - 3,11 €

4,05 €

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 - 3,66 €

4,77 €

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 - 3,25 €

4,23 €

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 - 3,66 €

4,77 €

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 - 4,01 €

5,22 €





NOS INCONTOURNABLES GOURMANDS

COEUR DE CANARD FARCI AU FOIE GRAS

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

380 g (6 Cœurs) **12,51 €**
100 g - 3,29 €

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) **17,91 €**
100 g - 2,38 €

BALLOTINE DE CANARD AUX POMMES

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

400 g **13,77 €**
100 g - 3,44 €

GÉSÍERS DE CANARD CONFITS

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

380 g **10,35 €**
100 g - 2,72 €

FLÛTEAUX DE JAMBON AU FOIE GRAS DE CANARD

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

200 g **13,95 €**
100 g - 6,97 €

GRAISSE DE CANARD

350 g **3,78 €**
100 g - 1,08 €

700 g **5,31 €**
100 g - 0,75 €

3 500 g **20,25 €**
100 g - 0,58 €

LA TRADITION DANS L'ASSIETTE

CONFITS DE CANARD

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

500 g (1 cuisse) **8,01 €**
100 g - 1,60 €

700 g (2 cuisses) **12,51 €**
100 g - 1,78 €

900 g (3 cuisses) **16,11 €**
100 g - 1,79 €

1 300 g (4 cuisses) **21,42 €**
100 g - 1,64 €

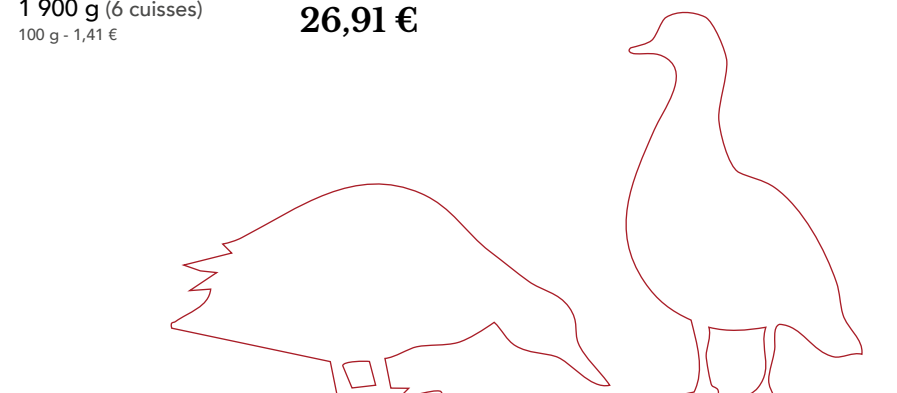
1 900 g (6 cuisses) **26,91 €**
100 g - 1,41 €

3 600 g (12 cuisses) **48,69 €**
100 g - 1,35 €

800 g (1 cuisse + 1 magret) **18,81 €**
100 g - 2,35 €

900 g (2 magrets) **13,08 €**
100 g - 2,12 €

900 g (6 manchons) **10,89 €**
100 g - 1,21 €



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, tomate, graisse de canard, thym, laurier, sel, poivre), graisse de canard.

400 g	7,56 €
100 g - 1,89 €	
800 g	14,13 €
100 g - 1,76 €	

CASSOULET DE CANARD AUX MOGETTES DE VENDÉE

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

380 g	8,55 €
100 g - 2,25 €	
800 g	16,11 €
100 g - 2,01 €	

BOLOGNAISE DE CANARD

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

400 g	6,57 €
100 g - 1,64 €	

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 avons également un site internet pour la vente à distance, la proximité et le service avec nos clients est notre force !



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.

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 tournedos... ainsi qu'une gamme de volailles à rôtir élevées en plein air. 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

- 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



magasin accessible aux
personnes à mobilité réduite

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

Chabonais
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 Vignéal : vendredi 16h - 19h

Saint-Junien
Samedi

Saint-Léonard
1^{er} lundi de chaque mois

Panzol
Mercredi et Dimanche

La Croisille sur Briance
Le 18 de chaque mois