



# MAGRET DE CANARD CRU



Tous nos magrets sont disponibles frais ou congelés afin de s'adapter à tous types de besoin.



Magret garanti **origine France**



Il existe de **multiples manières** de le **préparer**: à la plancha, façon tournedos, en fines tranches, coupé dans la largeur, coupé dans la longueur, en marinade ...

Tous nos magrets sont **parés et contrôlés individuellement** à la main par des Femmes et des Hommes engagés

Le produit



## La gamme Grande Cuisine

Pour une portion jusqu'à 3 couverts.  
Calibre : 380/480g  
Poids moyen : 420 G

Recommandé pour les cuissons douces au four



## La gamme Restauration

Pour une portion jusqu'à 2 couverts.  
Calibre : 280/400g  
Poids moyen : 360 G.

Recommandé pour des cuissons snackées

## Le saviez-vous ?

Depuis le 17 Juin 2019, Rougié s'inscrit dans une démarche de démedicalisation avec l'utilisation d'une médecine douce comme la phytothérapie ou les probiotiques.

Aujourd'hui, 100% de ses foies gras et magrets de canard crus frais sont issus de canards élevés sans aucun traitement antibiotique, et cela depuis la naissance.

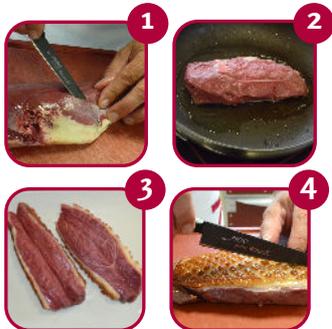


\*\*canards nourris avec une alimentation diversifiée à base de céréales 67% min (dont céréales complètes moulues 65% min), végétaux, vitamines, minéraux, oligoéléments et occasionnellement de probiotiques.



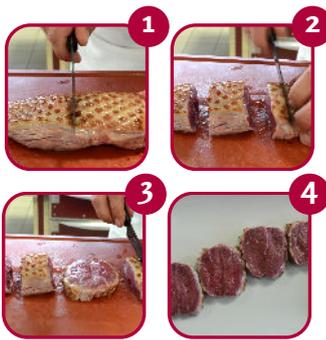
## À la plancha

Tranchez votre magret en 2 dans la longueur. Reprenez les 2 demi-magrets côté peau, les entailler sans les trancher entièrement de façon à pouvoir les ouvrir et les présenter à plat. Parez le magret, le cadriller et le faire saisir 1 minute côté peau.



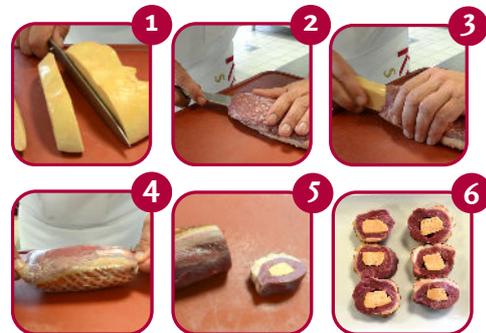
## Façon Tournedos

Tranchez le magret dans le sens de la largeur. Reprenez les tranches côté peau, les entailler sans les trancher entièrement de façon à pouvoir les ouvrir et les présenter à plat. Parez le magret de canard, le cadriller et le faire saisir 1 minute côté peau.



## En médaillon de Magret de Canard farçi au Foie Gras

À l'aide d'un couteau, tranchez au coeur la partie maigre du magret. Farcir le magret avec le morceau de foie gras et le rouler dans un film étirable. Tranchez le magret en médaillon.



Article	Calibre	Colisage	Conservation	DDM / DLC	Code Rougié
Magret de Canard cru Grande Cuisine	380/480g	12	Entre 0° et +4°C	15 jours	312327 01 12
			-18°C	365 jours	300241 19 12
Magret de Canard cru Restauration	280/400g	12	Entre 0° et +4°C	15 jours	300489 01 12
			-18°C	365 jours	300241 01 12
Magret de canard cru Restauration (X6)	350/400g	4	Entre 0° et +4°C	15 jours	312307 02 04
Magret de Canard Portion cru (X4)	200g +/-20g	7	-18°C	365 jours	352315 01 07

### Une équipe de conseillers culinaires

#### Rougié à votre service

**Matthieu CHAVALLE**  
Région Hauts-de-France  
Tél: 06 30 47 29 14

**Nadège GAGNIE**  
Région Paris-IDF  
Tél: 06 32 59 88 41

**Julien RAFFENNE**  
Région Paris-IDF  
Tél: 06 29 02 64 00

**Pascal BERNOU**  
Région Ouest  
Tél: 06 70 74 84 60

**Florian BERTHELOT**  
Région Ouest  
Tél: 06 43 98 58 55

**Stevie SAVIGNY**  
National  
Tél: 06 76 63 53 81

**Vincent AYME**  
Région Sud-Ouest  
Tél: 06 30 48 23 78

**Cédric VARIN**  
Région Rhône-Alpes  
Tél: 07 88 33 28 50

**Olivier BONI**  
Région Rhône-Alpes  
Tél: 06 42 17 53 60

**Pierre-Louis VILLA**  
Région Est  
Tél: 06 83 89 68 63

**Gilles DROP**  
Région Sud-Est  
Tél: 07 88 84 97 25

**Sébastien CHEVREAU**  
Région Sud-Est  
Tél: 06 37 22 62 47