



➔ MAISON FONDÉE EN ➔
**FONTALBAT
MAZARS**
— 1946 —

**CHARCUTERIE
DE TRADITION**



FONTALBAT MAZARS

12260 Montsalès - Tél : 05 65 81 63 54
www.fontalbat-mazars.com

Jambons secs : 9 mois d'affinage



**Demi jambon
désossé**

poids	consevation	DLC	Gencod
> 2.5 kg	t° ambiante	90 j	02931 18 xxxxx



**Quart de jambon
désossé**

> 1.2 kg	t° ambiante	90 j	02931 20 xxxxx
----------	-------------	------	----------------



**3 tranches
jambon désossé**

environ 250 g	+4°C	90 j	02931 29 xxxxx
------------------	------	------	----------------

**Jambon sec
avec os entier**

> 6 kg	t° ambiante	90 j	0293114 xxxxx
--------	-------------	------	---------------



**Jambon désossé
entier**

> 5.5 kg	t° ambiante	90 j	02931 17 xxxxx
----------	-------------	------	----------------

Salaisons

> à la coupe

		poids	conserve	DLC	Gencod
	Poitrine roulée séchée	1.8 kg	t° ambiante	90 j	32931 01 xxxxx
	Poitrine poivrée	2 kg	t° ambiante	90 j	32931 46 xxxxx
	Poitrine fumée	2 kg	t° ambiante	90 j	32931 02 xxxxx
	Saucisse sèche Perche	à la demande	t° ambiante	90 j	32931 23 xxxxx
	Saucisson bridé	1.2 kg	t° ambiante	90 j	32931 47 xxxxx
	Chorizo long doux	1 kg	t° ambiante	90 j	32931 52 xxxxx

Salaisons

> libre service

	poids	conserve	DLC	Gencod
	environ 500 g	t° ambiante	90 j	02931 01 xxxxx
	environ 500 g	t° ambiante	90 j	02931 46 xxxxx
	environ 500 g	t° ambiante	90 j	02931 02 xxxxx
	300 à 400 g	t° ambiante	90 j	02931 22 xxxxx
	environ 500 g	t° ambiante	90 j	02931 47 xxxxx
	environ 500 g	t° ambiante	90 j	02931 52 xxxxx
	environ 500 g	t° ambiante	90 j	02931 23 xxxxx
	environ 500 g	t° ambiante	90 j	02931 31 xxxxx

Magrets séchés

> libre service



	poids	consevation	DLC	Gencod
Magret séché	environ 350 g	+ 8 °C maxi	90 j	02931 26 xxxxx

Magret fumé	environ 350 g	+ 8 °C maxi	90 j	02931 25 xxxxx
--------------------	------------------	-------------	------	----------------

Magret roulé	environ 700 g	+ 8 °C maxi	90 j	02931 49 xxxxx
---------------------	------------------	-------------	------	----------------



Demi Magret roulé	environ 350 g	+ 8 °C maxi	90 j	02931 48 xxxxx
--------------------------	------------------	-------------	------	----------------

Magret foie gras	environ 300 g	+ 6 °C maxi	60 j	02931 88 xxxxx
-------------------------	------------------	-------------	------	----------------



Demi Magret foie gras	environ 150 g	+ 6 °C maxi	60 j	02931 89 xxxxx
----------------------------------	------------------	-------------	------	----------------

à base de porc

> à la coupe



Friton de porc

poids
environ
3.5 kg

conserveation

+ 3 °C

DLC

30 j

Gencod

02931 41 xxxxx



Friton porc canard

environ
3.5 kg

+ 3 °C

30 j

02931 39 xxxxx



Friton gros

environ
3.5 kg

+ 3 °C

30 j

02931 40 xxxxx



Couenne cuite

environ
3 kg

+ 3 °C

30 j

02931 03 xxxxx



Tripes

environ
3 kg

+ 3 °C

30 j

02931 04 xxxxx



Poitrine farcie

environ
3 kg

+ 3 °C

30 j

02931 90 xxxxx

Pieds vinaigrette

environ
3 kg

+ 3 °C

30 j

02931 55 xxxxx



Boudin à la viande

environ
2.5 kg

+ 3 °C

30 j

02931 92 xxxxx

Galabard

environ
2 kg

+ 3 °C

30 j

02931 92 xxxxx

Boudin de campagne

à la
demande

+ 3 °C

20 j

02931 32 xxxxx



Pâté de campagne

environ
2.5 kg

+ 3 °C

30 j

02931 09 xxxxx



Fricandeau

à la
demande

+ 3 °C

30 j

02931 06 xxxxx

à base de porc

> libre service

	poids	conserve	DLC	Gencod
	environ 300 g	+ 3 °C	30 j	02931 41 xxxxx
	environ 300 g	+ 3 °C	30 j	02931 39 xxxxx
	environ 250 g	+ 3 °C	30 j	02931 03 xxxxx
	environ 500 g	+ 3 °C	30 j	02931 04 xxxxx
	environ 350 g	+ 3 °C	30 j	02931 90 xxxxx
	environ 450 g	+ 3 °C	30 j	02931 55 xxxxx
	environ 300 g	+ 3 °C	30 j	02931 92 xxxxx
	environ 300 g	+ 3 °C	20 j	02931 32 xxxxx
	environ 250 g	+ 3 °C	30 j	02931 58 xxxxx
	environ 230 g	+ 3 °C	30 j	02931 06 xxxxx

Canard

> à la coupe



Confit de canard

8 pièces

+ 3 °C

30 j

02931 42 xxxxx



Manchon de canard

à la
demande

+ 3 °C

30 j

02931 43 xxxxx



Gésiers de canard

à la
demande

+ 3 °C

20 j

02931 56 xxxxx



Friton de canard

environ
3.5 kg

+ 3 °C

30 j

02931 07 xxxxx



Cou farci

à la
demande

+ 3 °C

30 j

02931 08 xxxxx

**Cou farci
20% foie gras**

à la
demande

+ 3 °C

30 j

02931 78 xxxxx

Canard

> libre service



Confit de canard

environ
350 g
1 pièce

+ 3 °C

30 j

02931 42 xxxxx



Manchon de canard

environ
300 g
8 pièces

+ 3 °C

30 j

02931 43 xxxxx



Gésiers de canard

environ
350 g
4 pièces

+ 3 °C

20 j

02931 56 xxxxx



Friton de canard

environ
300 g

+ 3 °C

30 j

02931 07 xxxxx



Cou farci

environ
350 g

+ 3 °C

30 j

02931 08 xxxxx

Cou farci 20% foie gras

environ
350 g

+ 3 °C

30 j

02931 78 xxxxx



Rouleau foie gras mi-cuit

environ
300 g

+ 3 °C

90 j

02931 28 xxxxx



Barquette graisse

environ
600 g

+ 3 °C

30 j

02931 75 xxxxx

Conserves

Foies gras



Foie gras de canard entier

Ingrédients : foie de canard gras, sel, poivre

	poids	UVC	Gencod
Bocal 6 parts	300 g	12	3 368 000 001 418
Bocal 4 parts	180 g	12	3 368 000 001 470
Bocal 2 parts	120 g	12	3 368 040 520 009
Boîte 8-10 parts	390 g	24	3 362 204 200 516
Boîte 5 parts	190 g	48	3 362 204 200 318

Spécialités au foie gras



Médailon foie de canard 50%

Ingrédients : foie de canard entier, foie et gorge de porc, sel, poivre

	poids	UVC	Gencod
Bocal	190 g	12	3 368 000 009 949
Boîte 1/4	190 g	100	3 368 000 009 107
Boîte 1/6	125g	100	3 368 000 009 114



Cou de canard farci au foie gras

Ingrédients : peau de cou de canard gras, maigre et gras de porc, 20% foie gras de canard, sel, poivre

	poids	UVC	Gencod
Boîte 1/1	400 g égoutté	20	3 368 000 019 536

Pâté au foie de canard 20%

Ingrédients : gras et maigre de porc, foie de porc 20% foie gras de canard, sel, poivre

	poids	UVC	Gencod
Boîte 1/4	190 g	100	3 000 230 620 051
Bocal	135 g	12	3 368 000 009 223

Rillettes de cuisses de canard au foie gras 20%

Ingrédients : viande de cuisse de canard, foie gras de canard entier 20%, sel, poivre

	poids	UVC	Gencod
Bocal	180 g	24	3 368 000 489 537



Entrées et Pâtés



Jambonneau

Ingrédients : jarret de porc, épaule de porc, sel, poivre

	poids	UVC	Gencod
Boîte 1/2	400 g	24	3 368 000 000 060
Boîte 1/4	190 g	100	3 368 000 000 077
Bocal	350 g	12	3 368 000 001 821
Bocal	190 g	12	3 368 000 001 814



Pâté de foie pur porc

Ingrédients : gorge de porc, foie de porc, sel, poivre

	poids	UVC	Gencod
Boîte 1/2	400 g	24	3 368 000 000 015
Boîte 1/4	190 g	100	3 368 000 000 022
Boîte 1/6	125g	100	3 368 000 000 039



Pâté truffé

Ingrédients : gorge de porc, foie de porc, truffe, sel, poivre

	poids	UVC	Gencod
Boîte 1/4	190 g	100	3 368 000 000 046
Boîte 1/6	125g	100	3 368 000 000 023



Fritons de porc

Ingrédients : abats de porc, viande de porc, couenne, sel, poivre

	poids	UVC	Gencod
Boîte 1/4	190 g	100	3 368 000 000 091

Filet Panache



	poids	UVC	Gencod
Boîte jambonneau	190 g	20	3 368 000 000 077
Boîte Friton	190 g	20	3 368 000 000 183
Boîte Pâté	190 g	20	3 368 000 000 022
Boîte Pâté truffé	190 g	20	3 368 000 000 046
Boîte Pâté	125 g	20	3 368 000 000 038

Filet pâté pur porc

	poids	UVC	Gencod
4 Boîtes 1/4	4x 190 g	20	3 368 000 000 022
Boîte 1/6	125 g	20	3 368 000 000 039

Entrées et Pâtés

Fritons pur canard

Ingrédients : viande de canard, graisse de canard, sel, poivre



	poids	UVC	Gencod
Boîte 1/4	190 g	100	3 368 000 000 183

Pâté au foie de canard 20%

Ingrédients : gorge de porc, poitrine de porc, foie gras de canard, sel, poivre



	poids	UVC	Gencod
Boîte 1/4	190 g	100	3 000 230 620 046

Rillettes de canard

Ingrédients : viande de canard, maigre et gras de canard, sel, poivre



	poids	UVC	Gencod
Boîte 1/4	190 g	100	3 368 003 009 046

Cou farci

Cou de canard farci au foie gras

Ingrédients : peau de cou de canard gras, maigre et gras de porc, 20% foie gras de canard, sel, poivre



	poids	UVC	Gencod
Boîte 1/1	400 g égoutté	20	3 368 000 019 536

Cou de canard farci

Ingrédients : peau de cou de canard gras, maigre et gras de porc, sel, poivre



	poids	UVC	Gencod
Boîte 1/1	400 g égoutté	20	3 368 000 000 244

Confits



Manchons de canard gras

Ingrédients : manchons de canard, sel, poivre

	poids	UVC	Gencod
Boîte demi-bidon 10 manchons	800 g	12	3 368 000 000 404
Boîte 4 manchons	420 g	12	3 002 306 200 396

Gésiers de canard gras

Ingrédients : gésiers de canard, sel, poivre

	poids	UVC	Gencod
Boîte 1/2 - 6 gésiers	190 g	24	3 002 008 030 192
Bocal 6 gésiers	200 g	20	3 368 000 001 415

Graisse de canard gras

	poids	UVC	Gencod
Boîte 4/4	650 g	24	3 368 000 001 415
Bocal	240 g	20	3 368 000 001 514

Confit de canard

Ingrédients : cuisses de canard, sel, poivre

	poids	UVC	Gencod
Boîte 4/4 - 2 cuisses	400 g égoutté	12	3 368 000 000 213
Boîte 4/4 - 2 ailes	400 g égoutté	12	3 368 000 000 213
Bidon - 4 cuisses	750 g égoutté	12	3 368 000 130 606
Bidon - 6 cuisses	1150 g égoutté	12	3 368 000 001 241
Bocal - 2 cuisses	400 g égoutté	20	3 368 000 000 213

Cassoulets

Cassoulet aux manchons et à la saucisse de Toulouse

Ingrédients : haricots lingots, manchons de canard confits, saucisse de Toulouse, poitrine, jus de viande, tomate, graisse de canard, sel, poivre, plantes aromatiques



	poids	UVC	Gencod
Boîte 4/4	840 g	12	3 368 000 000 336
Boîte 1/2	420 g	24	3 368 000 000 343
Bocal	1 kg	09	3 368 002 606 017



Haricots blancs

Ingrédients : haricots lingots, oignons, persil, carottes, poitrine fumée, concentré de tomates, gelée de canard, sel, poivre

	poids	UVC	Gencod
Bocal	420 g	20	3 368 000 0030 128

Cèpes



Cèpes frais cuisinés à l'huile

	poids	UVC	Gencod
Boîte 4/4	460 g	12	3 002 007 032 838

Tripes & Tripoux

Tripoux du Rouergue

Ingrédients : panses de veau 60%, menu de porc, jambon, persil



	poids	UVC	Gencod
Boîte 4/4	840 g	12	3 368 000 000 268
Boîte 1/2	420 g	24	3 368 000 000 275

Ingrédients : panses de veau, porc, eau, légumes, gelée de pieds, sel, poivre, herbes de provence

Bocal x8	800 g	6	3 368 000 000 282
Bocal x6	600 g	6	3 368 000 000 299
Bocal x4	400 g	6	3 368 000 000 305



Tripes du Rouergue

Ingrédients : panses de boeuf, jambon, couenne, aromates, vin blanc, eau, sel, poivre

	poids	UVC	Gencod
Boîte 4/4	800 g	12	3 368 000 000 312
Boîte 1/2	400 g	12	3 368 000 000 329
Bocal	750 kg	20	3 368 000 000 418

Sauces



Sauce aux cèpes

Ingrédients : jus de veau, vin rouge, jus de canard, farine de caroube, cèpes

Bocal	100 g	12	3 368 000 282 640
--------------	-------	----	-------------------



Sauce aux truffes

Ingrédients : jus de veau, vin rouge, jus de canard, farine de caroube, brisure de truffe, jus de truffe

Bocal	100 g	12	3 368 000 124 551
--------------	-------	----	-------------------



Confit de figues

Ingrédients : figues, sucre de canne, jus de citron, pectine

Bocal	100 g	12	3 368 000 124 551
--------------	-------	----	-------------------