



Pour des fêtes scintillantes...

Pour fêter un événement...

Pour remercier un collaborateur :

Le Spécialiste

Des Colis Gastronomiques

De véritables produits artisanaux

Collection 2020-2021





Elisabeth Patignac

La conserverie fine et artisanale Elisabeth Patignac fait aujourd'hui partie intégrante du patrimoine culturel et gastronomique du Volvestre, située au sud de la métropole Toulousaine.

On en parle, telle une Identité de marque, familiale, sobre et élégante. Les dirigeants, Elisabeth et Denis demeurent fiers et très fortement attachés à leur culture paysanne.

Leur philosophie tient au respect de la matière et de ce que la terre leur donne.

Leur histoire, c'est la rencontre de plusieurs univers...

En 2001, ils quittent leur région d'origine, la Normandie et viennent s'installer aux pieds des Pyrénées...

Ils décident de s'embarquer ensemble vers une nouvelle aventure humaine et industrielle.

D'un côté, Denis, porteur d'une tradition agricole et humaine, sensible au terroir naturel et généreux.

De l'autre, Elisabeth, issue de l'élevage traditionnel associant le travail de la terre, passionnée, adepte du beau à voir ET bon à manger. Leur projet : donner à la Conserverie qu'ils reprennent ses lettres de noblesse. Ne pas se fier au bâtiment, un peu austère, qui sert d'écrin à « Elisabeth Patignac », car le plus beau est bien à l'intérieur : un atelier de cuisine de tradition.

Pourquoi ne pas le porter avec ce petit côté « désuet » qui lui confère le charme... intemporel des « Grands Noms » dont on ne se défait pas.

Forts de leur expérience, Elisabeth et Denis se veulent témoins d'une « **vérité culinaire** » de longue durée.

Une escapade passionnée à travers la connaissance d'hier, d'une cuisine des origines, pour proposer aux connaisseurs gourmands, la noblesse des produits authentiques dont les recettes restent inchangées.

Depuis sa création, la Conserverie Fine « Elisabeth Patignac » a tenu à honorer la spécialité du Sud-Ouest associant « le canard gras » où ses conserves sont encore fabriquées artisanalement.

Les fins gourmets ont fait la réputation de ses foies gras, rillettes et son Cassoulet... l'authenticité d'antan toujours retrouvée.

Un savoir-faire qui récupère l'exigence de l'artisan et ses gestes précis, associés à une qualité maîtrisée et irréprochable.

Pour les médailles décernées, qu'elle soit d'or, d'argent ou de bronze, la feuille de chêne du Concours général agricole (CGA) est révélatrice de la qualité des produits pour le consommateur initié.

A la Conserverie Elisabeth Patignac, l'innovation dans la « cuisine » ne se limitera donc pas, à l'aspect technique mais saisir finement l'influence des règles socio-culturelles nouvelles et locales, et leur influence sur le choix des produits.

L'élan novateur repose sur la capacité à fédérer toute une nouvelle communauté pour démultiplier les possibilités d'échanges des goûts, et susciter la découverte du plaisir gourmet. Le succès réside dans la continuité et la qualité du travail.

L'excellence et la création de nouvelles saveurs sont validées par de nouvelles distinctions dans une catégorie alternative... le bio. Elles récompensent un savoir-faire et un goût authentique.

De nombreux produits certifiés « Issus de l'Agriculture Biologique » par Qualité France FR. BIO - 10, intègrent les références cuisinées Elisabeth Patignac.

Le Bio répondant aux attentes légitimes de naturalité, de santé, de qualité et de confiance proposées aux gourmets « militants » du bien-manger qui nous invitent à repenser nos habitudes tout en se faisant plaisir. Un cercle vertueux qui crée du lien social ; une identité graphique élégante et adaptée avec ce positionnement fort, réaffirme les valeurs de l'actualité de la gastronomie et d'un « militantisme » de terroir et le retour à la terre et aux saisons.

Ardoise Gourmande



EPC20101

Ardoise Gourmande:

Plateau ardoise composé de

- Terrine de canard au citron confit, bocal 90g
- Terrine Houmous à la Tomate, bocal 90g
- Terrine paysanne à la châtaigne et floc de Gascogne, bocal 90g
- Tartineur

PVC : 16.50

Panière Champêtre

EPC20102

Panière Champêtre :

Corbeille type banette composé de

- Terrine champêtre aux noix, boîte 100g
- Terrine faisan à la figue et au Muscat, bocal 90g
- Terrine paysanne à la châtaigne et floc de Gascogne, bocal 90g
- Carré croustillant Poivron & Piment de Ce Chez ce Cher Serge

PVC : 21.60



Détour en Pays d'Oc

EPC20103

Détour en pays d'Oc :

Cageot fermé comprenant :

- Houmous à la tomate, bocal 90g
- Terrine de foie de Volaille, bocal 90grs
- Terrine paysanne à la châtaigne et floc de Gascogne, bocal 90grs
- Gaillac Lagrave blanc 37.5cl

PVC : 27.85



EPC20104

Cagette aux trésors :

Plateau en bois comprenant :

- Terrine de canard aux oignons confits 90g
- Terrine champêtre aux noix, recette Ariègeoise, bocal 90g
- Terrine de faisan à la figue et au Muscat, bocal 90g
- Guimauve Tendre enrobée de chocolat noir de Chez ce Cher Serge
- Confit de figue 40g
- Gaillac Lagrave Rouge 37.5cl

PVC : 32.95

Cagette aux trésors



Apéritif Gourmand



EPC20105

Apéritif Gourmand :

Corbeille cartonnée composée de :

- Bloc de Foie Gras de Canard, bocal 130g
- Pâté pur porc à l'ail de Garonne et gingembre, bocal 90g
- Terrine de foie de volaille, bocal 90g
- Terrine de campagne aux noix, bocal 90g
- Terrine paysanne à la châtaigne et floc de Gascogne, bocal 90g
- Gaillac Lagrave Blanc 75cl

PVC : 35.00

Trésor de Gascogne



EPC20106

Trésor de Gascogne :

Corbeille osier avec anse composée de :

- Foie Gras de Canard entier, bocal 90g
- Terrine paysanne à la châtaigne et floc de Gascogne, bocal 90g
- Houmous à la Tomate, bocal 90g
- Gaillac Lagrave Rouge 37.5cl

PVC : 38.75

Coffret Gourmand



EPC20107

Coffret Gourmand :

Boîte cadeau imprimée noire composée de :

- Foie Gras de Canard entier, bocal 90g
- Terrine de canard citron confit, bocal 90g
- Terrine foie de volaille, bocal 90g
- Pain d'épice 6 tranches
- Confit figue 40g
- Gaillac Lagrave Rouge 37.5cl

PVC : 49.50

Découverte Surprenante

EPC20108

Découverte Surprenante :

Corbeille carton composée de :

- L'Ingénieuse (Poivron, tomates séchés, thym), Bio, bocal 90g
- La Surprenante (Potiron Roquefort, Noix), Bio, bocal 90g
- Terrine de canard au gingembre confit, Bio, bocal 90g
- Terrine de Campagne au Sel de Guérande, Bio, bocal 90g
- Gaillac Lagrave Blanc 75 cl

PVC : 39.50



Marché Artisanal

EPC20109

Marché Artisanal :

Panier rectangulaire en métal composé de :

- Pâté pur porc à l'ail de Garonne et gingembre, bocal 90g
- Terrine paysanne à la châtaigne et au Floc de Gascogne, bocal 90g
- Foie Gras de canard entier, bocal 90g
- Truffe chocolat 40g
- Carré Croustillant poivron et piment, 100g de Chez Ce Cher Serge
- Confit figue 40g
- Gaillac Lagrave Blanc 37.5cl
- Gaillac Lagrave Rouge 37.5cl

PVC : 55.00



La corbeille de Noël



EPC20110

Corbeille de Noël :

Corbeille osier rouge doublée tissu composée de :

- Terrine de caille aux raisins 180g
- Terrine paysanne à la châtaigne et Floc de Gascogne, bocal 90g
- Terrine de canard au citron confit, bocal 90g
- Foie gras de canard entier 130g
- Confit figue 40g
- Pain d'Épice 6 tranches
- Gaillac Lagrave Rouge 75cl

PVC : 55.00

Cageot Surprise



EPC20111

Cageot Surprise :

Cageot bois composé de :

- Houmous Tomate 90g
- Terrine canard sel de Guérande, bocal 90g
- Foie gras de canard entier 90g
- Carré croustillant poivron piment 100g de Chez Ce Cher Serge
- Mas Saint Pierre Rouge 75cl

PVC : 55.00

Sur un plateau



EPC20112

Sur un Plateau :

Coffret bois avec plateau de présentation composé de :

- Athos, foie gras de canard à l'ail noir 50g
- D'Artagnan, foie gras de canard entier 50g
- Terrine paysanne au fromage de chèvre, 100g
- Terrine de canard aux oignons confits, 100g
- Terrine campagnarde aux noix, 100g
- Terrine de canard cèpes et porto 100g
- Carré croustillant poivron piment 100g de Chez Ce Cher Serge
- Mas Saint Pierre Blanc doux 75cl

PVC : 69.00



Envie d'un colis sur mesure....

EDZ DIFFUSION, vous propose une solution adaptée en fonction de votre budget.

Spécialités Belges (bières, terrines, biscuits, ...), du Périgord, de Provence, de Bretagne, vins, champagnes,

Consultez-nous...

info@edzdiffusion.be

0478 56 57 15

Extraits des Conditions générales :

- Disponible uniquement sur commande en fonction de la disponibilité des stocks
- Paiement :
 - o Lors de la commande
 - o Sauf si acceptation financement par Koalafin : Paiement 30 jours
- Livraison 1 seule adresse.
- Possibilité de personnalisation et d'envoi séparé (nous consulter)
- Franco de port nous consulter
- Offre sous réserve de disponibilité
- Photos non contractuelles, le vendeur se réserve le droit de modifier à tous moments et sans information préalable la disposition, la forme, l'image ou tout autre renseignement porté sur les catalogues, prospectus et tarifs

