

Édition 2020-2021



FERME & MUSÉE
DU PRUNEAU

La boutique
**du Musée
du Pruneau**

**FABRICATION
ARTISANALE**
SANS CONSERVATEUR CHIMIQUE



*Plus facile, plus rapide, moins cher... Faites-vous livrer
en Point Relais !*



La Ferme et Musée du Pruneau !

C'est une ferme certifiée
Haute Valeur Environnementale
ce qui signifie :

- Préservation de la biodiversité
- Gestion de la fertilisation
- Gestion de la ressource en eau
- Stratégie phytosanitaire
(utilisation de méthode alternative à la lutte chimique)



Mais c'est aussi sur une partie du
verger une certification agriculture
biologique.



Plus d'infos sur
www.musee-du-pruneau.com

Du nouveau



La ferme a ouvert son salon de thé pour se régaler toute l'année de
desserts aux pruneaux ou en fonction de nos envies.



Nos rendez-vous :

9, 10 et 11 Octobre 2020

**SUR LE PARVIS DE
O'TERA DU SART**

1 rue Louis Constant
59650 VILLENEUVE D'ASCQ

23, 24 et 25 Octobre 2020

**SALON DE LA GASTRONOMIE
À DOUARNENEZ**

Halle de Douarnenez
29100 DOUARNENEZ

4, 5 et 6 Décembre 2020

LES GASCONS SONT LÀ

Barge Les Calanques
52 Quai du point du jour
92100 BOULOGNE BILLANCOURT

N'hésitez pas à faire vos commandes nous vous les porterons sur les différents salons.

*Manger
sur la
Ferme*



100% PRUNEAUX SANS SUCRE AJOUTÉ et sans conservateur chimique

3



Prunes d'Ente mi-cuites

08	Mi-cuites très grosses 1kg Calibre 30/35.....	8,50€
09	Mi-cuites très grosses 500g Calibre 30/35.....	4,80€

Pruneaux d'Agen Moelleux

114	Pruneaux gros - Sachet 1kg Calibre 30/35.....	8,30€
113	Pruneaux très gros - Sachet 1kg Calibre 25/30.....	9,60€
01	Pruneaux moyens - Sachet 1kg Calibre 35/40.....	7,50€
115	Pruneaux moyens - Sachet 500G Calibre 35/40.....	4,80€
03	Pruneaux petits - Sachet 1kg Calibre 33/44.....	7,20€
04	Pruneaux petits - Sachet 500g Calibre 33/44.....	4,50€
300	Nouveaux Pruneaux BIO petits - Sachet 500g Calibre 33/44.....	7,00€
05	Pruneaux dénoyautés - Sachet 1kg Calibre 35/40.....	9,00€
06	Pruneaux dénoyautés - Sachet 500g Calibre 35/40.....	6,00€
07	Pruneaux boîte fer vintage 1kg Calibre 35/40.....	10,50€
110	Pruneaux dénoyautés - boîte collector 1kg Calibre 35/40.....	15,50€

Purée de pruneaux



10	100% pruneau - Bocal 235g	4,80€
----	---------------------------	-------

Jus de pruneau

12	100% pruneau - Bouteille 1L	4,70€
----	-----------------------------	-------



DU PETIT DÉJEUNER

au dessert...



Pâtes à tartiner

14	Crème de pruneau 350g Pruneaux, sucre.....	4,70€
121	Crème de pruneau 475g Pruneaux, sucre.....	6,50€



15	Tartiprun' Choco Noisette Orange 220g Crème de pruneau, chocolat, noisette, orange	6,00€
16	Tartiprun' Choco Noisette Passion 220g Crème de pruneau, chocolat, noisette, fruit de la passion	6,00€
19	Tartiprun' Choco Noisette Citron 220g Crème de pruneau, chocolat, noisette, citron	6,00€
199	Tartiprun' Choco Noisette Framboise 220g Crème de pruneau, chocolat, noisette, framboise	6,00€
17	Tartiprun' Choco Noisette 220g Crème de pruneau, chocolat, noisette	6,00€

Thé

22	Rooibos - Thé à la Prune 75g	6,00€
----	------------------------------	-------



Miel

254	Miel de printemps - 500g	8,00€
258	Nouveau - Miel d'été	8,00€



520	Miel de Fleurs - 500g	8,00€
552	Miel de Châtaigner - 500g	8,00€
251	Miel de Forêt - 500g	8,00€

Pavés Agenais : Pâtes de fruits au pruneau enrobées de chocolat

Avec noisettes



24	Chocolat noir - 25 pièces <i>Etui cartonné</i>	16,00€
25	Chocolat noir - 1kg <i>Ballotin / env 78 pièces.....</i>	40,00€
26	Chocolat lait - 25 pièces <i>Etui cartonné</i>	16,00€
27	Chocolat lait - 1kg <i>Ballotin / env 78 pièces.....</i>	40,00€
245	Chocolat caramél - 25 pièces <i>Ballotin</i>	16,00€
399	Chocolat caramél - 1kg <i>Ballotin / env 78 pièces.....</i>	40,00€



Mélange 4 chocolats

130	Mélange 4 Chocolats - 25 pièces <i>Noir, lait, caramel, noir orange - Etui cartonné</i>	16,00€
131	Mélange 4 Chocolats - 1kg <i>Noir, lait, caramel, noir orange - Ballotin</i>	40,00€

Avec écorce d'orange confite



30	Chocolat noir - 25 pièces Etui cartonné / 25 pièces.....	16,00€
31	Chocolat noir - 1kg Ballotin / env 78 pièces.....	40,00€

Prunandises : Pâtes de fruits au pruneau



32	Sans noisette - 25 pièces Etui cartonné.....	14,00€
33	Sans noisette - 1kg Ballotin /env 86 pièces.....	36,00€
34	Avec éclats de noisette - 25 pièces Etui cartonné.....	14,50€
35	Avec éclats de noisette - 1kg Ballotin /env 86 pièces.....	36,50€

Amandins de pruneaux :
crème de pruneaux,
pâte d'amande,
Armagnac



39	Sachet - 220g Env 32 pièces en papillottes.....	11,70€
40	Sachet - 450g Env 65 pièces en papillottes.....	22,40€

Pruneaux d'Agen dénoyautés, enrobés de chocolat noir ou lait

36	Boîte - Chocolat noir - 350g Env 32 pièces.....	14,00€
37	Boîte - Chocolat noir - 700g Env 65 pièces.....	26,00€
38	Ballotin - Chocolat noir - 1Kg Env 90 pièces.....	33,50€
510	Boîte - Chocolat au lait - 350g Env 32 pièces.....	14,00€
450	Boîte - Chocolat au lait - 700g Env 65 pièces.....	26,00€



134	Boîte - 1kg - Lait Env 90 pièces.....	33,50€
500	Boîte - Mélange Chocolat au lait et noir - 350g Env 32 pièces.....	14,00€
525	Boîte - Mélange Chocolat au lait et noir - 700g Env 65 pièces.....	26,00€
526	Ballotin - Mélange Chocolat au lait et noir - 1Kg Env 90 pièces.....	33,50€



Bonbons à la crème de pruneau

265	Bonbons chocolat noir à la crème de pruneaux - 140g <i>Env 16 pièces.</i>	10,00€
266	Bonbons chocolat au lait à la crème de pruneaux - 140g <i>Env 16 pièces.</i>	10,00€
267	Bonbons mélange chocolat noir et lait à la crème de pruneaux - 140g <i>Env 16 pièces.</i>	10,00€

41	Coffret fer imprimé - 300g 15 pièces.....	15,00€
42	Coffret fer imprimé - 500g 24 pièces.....	24,00€
43	Ballotin - 300g 15-18 pièces.....	13,30€
44	Ballotin - 450g 22-27 pièces.....	19,20€
45	Ballotin - 600g 30-36 pièces.....	23,00€



260	Bocal : 10 pruneaux fourrés - 35 cl Infusés dans de l'Armagnac : fourrés ivres.....	15,00€
261	Bocal : 25 pruneaux fourrés - 85cl Infusés dans de l'Armagnac : fourrés ivres.....	30,00€
262	Bocal : 10 pruneaux fourrés - 35 cl Infusés dans de l'Eau de vie de pruneau/vin blanc : fourrés girly.....	12,00€
263	Bocal : 25 pruneaux fourrés - 85cl Infusés dans de l'Eau de vie de pruneau/vin blanc : fourrés girly.....	28,00€
264	Bocal : 10 pruneaux fourrés - 35 cl Infusés dans du Whisky à l'orange : fourrés crazy.....	15,00€
259	Bocal : 25 pruneaux fourrés - 85cl Infusés dans du Whisky à l'orange : fourrés crazy.....	30,00€



47	Boîte - 250g Env. 40 pièces.....	16,50€
48	Boîte - 500g Env. 80 pièces.....	31,00€
49	Boîte - 1Kg Env. 160 pièces.....	52,50€



au digestif...

50	Bouteille - 50cl Env 35 doses.....	19,00€
51	Bouteille - 70cl Env 50 doses.....	24,00€



62	Flûte 35cl	17,00€
63	Flûte 70cl	31,00€



*Mettre dans le fond d'une coupe
de Champagne un pruneau
moelleux, une cuillerée à soupe de
Cocktail Agenais et compléter avec
une méthode Champenoise bien
frappée. Très Festif*

LES PRUNEAUX à l'alcool



Pruneaux d'Agen à l'Armagnac 15°

65	Bocal - 60cl Env. 25 pièces.....	18,60€
66	Bocal - 1L Env. 45 pièces.....	29,00€

Pruneaux d'Agen à l'Eau de Vie et au Vin Blanc 12°

68	Bocal - 60cl Env. 25 pièces.....	15,00€
69	Bocal - 1L Env. 45 pièces.....	18,60€



Pruneaux d'Agen à l'Eau de Vie et au Vin Blanc 12°

56	Bocal - 85cl Env. 38 pièces.....	19,20€
57	Bocal - 1,5L Env. 65 pièces.....	30,20€
58	Bocal - 2L Env. 90 pièces.....	35,50€

Pruneaux d'Agen à l'Armagnac 15°

54	Bocal - 85cl Env. 38 pièces.....	23,00€
55	Bocal - 1,5L Env. 65 pièces.....	37,50€
156	Bocal - 2L Env. 90 pièces.....	50,00€



SÉRIE «vintage»



Pruneaux d'Agen au Whisky et Orange 18°

59	Bocal - 85cl Env. 38 pièces.....	23,50€
60	Bocal - 1,5L Env. 65 pièces.....	38,50€

ACCESSOIRES



94	Boite Collector / métal - 2L	6,00€
----	------------------------------	-------



172	Peluche « Prunette » - 12cm	5,00€
-----	-----------------------------	-------



171	Boite de conservation / mélaminée	6,00€
-----	-----------------------------------	-------

97	Claie : Peut servir de plateau à fromage 25cm	10,00€
181	Claie : Peut servir de plateau à fromage 52cm	18,00€
182	Claie : Peut servir de plateau à fromage 60cm	22,00€

Olivade

70

Pruneau olive type tapenade - 120g

5,00€



Prun'Oignon

72

Pruneau - oignon... bocal - 100g

4,80€



Huile d'Amandons de Pruneaux

73

Bouteille 10cl

9,50€



LE SALÉ

au pruneau

Coq au Vin de Bergerac

74

2/3 parts / bocal - 650g

12,00€



Terrine au Pruneau

75

4/5 parts / bocal - 180g

5,50€



REMISES &

remises exceptionnelles

Si votre commande nous parvient entre	du 15/10 au 15/11 du 01/03 au 31/03	Reste de l'année
Inférieure à 150€	0%	0%
De 150,01€ à 300€	6%	3%
De 300,01€ à 450€	7%	4%
De 450,01€ à 600€	8%	5%
De 600,01€ à 750€	9%	6%
Supérieure à 750€	10%	7%

*Plus facile, plus rapide, moins cher...
Faites-vous livrer en Point Relais !*

- Livraison proche de chez vous
- Flexibilité des horaires
- Rapidité : disponible sous 3 ou 4 jours
- Simplicité : avisé par email ou SMS dès l'arrivée du colis

Ferme Mella



Bloc de Foie Gras d'oie

512	Bocal Foie gras entier d'oie 2/3 parts - 110g	30,00€
214	Bocal Foie gras entier d'oie 3/4 parts - 200g	46,00€
513	Bocal Foie gras entier d'oie 5/6 parts - 300g	60,00€
515	Bocal Foie gras entier d'oie 6/7 parts - 400g	72,00€



Rillettes d'oie

516	Rillettes d'oie - 200g	8,00€
-----	------------------------	-------

La Ferme Souleilles



Foie Gras de Canard Entier

76	Bocal 5/6 parts - 280g	52,00€
77	Bocal 3/4 parts - 180g	34,60€
78	Bocal 2 parts - 90g	20,80€



Confit de Canard

83	Bocal 2 cuisses 2 parts - 400g	18,80€
----	--------------------------------	--------



Bloc de Foie Gras de canard

79	Boîte 8 parts - 300g	41,00€
80	Boîte 4/5 parts - 190g	26,60€
81	Boîte 2 parts - 65g	10,80€

PLATS

cuisinés

Cassoulet

85

3 parts - bocal - 1450g

25,00€



Lentilles cuisinées au canard

86

2 parts - bocal - 1200g

14,80€



Gésiers confits entiers de Canard

87

Bocal - 380g

14,80€



TERRINES



Délice de Manon

88

20% Foie Gras 4/5 parts / bocal - 180g

10,50€

Rillettes de canard

89

4/5 parts / bocal - 180g

9,70€

Effilochées

122

Effilochée ail - 120g

9,00€

123

Effilochée foie gras - 120g

9,00€

124

Effilochée piment - 120g

9,00€



Suprêmes de volaille aux pruneaux

Ingrédients :

- Pour les suprêmes de volaille :

- * 4 suprêmes de volaille
- * 180 g de Pruneaux d'Agen IGP dénoyautés
- * 200 g de pousses d'épinard
- * 100 g de ricotta
- * 100 g de lardons fumés
- * 2 càs d'huile d'olive

- Pour la garniture :

- * 320 g de spaghettis
- * 60 g de Pruneaux d'Agen IGP dénoyautés
- * 3 L d'eau
- * 15 g de gros sel

Préparation :

Pour les suprêmes de volaille :

Préchauffez le four à 180°C.

Faites dorer les lardons dans une poêle chaude avec un petit filet d'huile d'olive.

Débarrassez-les sur du papier absorbant. Faites sauter les pousses d'épinard 2 minutes dans cette même poêle dans la matière grasse des lardons. Salez, poivrez et débarrassez dans un saladier. Taillez les Pruneaux d'Agen en petits cubes. Ajoutez-les dans le saladier avec les pousses d'épinard. Ajoutez la ricotta et les lardons, poivrez et mélangez le tout.

Couvrez les suprêmes de volaille en portefeuille. Salez l'intérieur et garnissez ensuite avec la farce, refermez le suprême.

Pour la cuisson des suprêmes de volaille :

Faites chauffer de l'huile d'olive dans une poêle et saisissez les suprêmes 2 minutes côté peau, retournez-les et saisissez de l'autre côté encore 2 minutes. Mettez la poêle de côté en conservant le jus de cuisson. Transférez les suprêmes dans un plat allant au four et poursuivez la cuisson pendant 20 minutes au four à 180°C.

Pour les spaghettis :

Faites cuire les spaghettis en retirant 2 minutes au temps indiqué sur le paquet pour qu'elles soient « al dente » et taillez les 45 g de Pruneaux d'Agen en lamelles.

Faites chauffer la poêle ayant servi à la cuisson des suprêmes et ensuite, déglacez les sucs de cuisson avec un peu d'eau de cuisson des spaghettis.

Égouttez les spaghettis et versez-les dans la poêle, mélangez bien pour les enrober de jus de cuisson et ajoutez les lamelles de Pruneaux d'Agen. Réservez au chaud.

Dressage :

Dressez un beau nid de spaghettis dans une assiette. Posez le suprême de volaille à côté et décorez d'un demi-Pruneau d'Agen sur le dessus.

Le Mojito Pruné

Ingrédients :

- 4 cl de Rhum Blanc
- 2 cl d'Apéritif aux Pruneaux
- 8 à 10 feuilles de Menthe Fraîche
- 2 Pruneaux Dénoyautés
- 1 c à s de Sucre Cassonade
- 2 cl de jus de Citron Vert pressé
- 6 cl d'Eau Gazeuse
- Glace pilée

Préparation

- Placez les feuilles de menthe et les pruneaux dénoyautés dans le verre.
 - Ecrasez-les à l'aide d'un pilon, puis ajoutez le sucre cassonade et le jus de citron vert.
 - Versez le Rhum et la Liqueur de Pruneaux directement dans le verre.
 - Ajoutez la glace pilée et l'eau gazeuse.
- Servez aussitôt !





LES IDÉES Cadeaux

11



186	Accroche tout 14x14 - L'unité	11,00€
184	Dessous de plat - L'unité	12,50€
192	Magnet - L'unité	4,50€
185	Plaque aluminium 19x19 - L'unité	11,00€
189	Toile - L'unité	20,00€

210	Tapis de souris - L'unité	6,50€
188	Dessous de verre - L'unité	3,50€
209	Gant + Manique - L'unité	13,00€
187	Mug - L'unité	7,00€
191	Set de table - L'unité	5,00€
211	Tasse expresso + sous tasse - L'unité	7,50€





Le Pass'Gourmand

3 tickets d'entrée pour
les 3 délices du Lot-et-Garonne

Foie Gras + Pruneau + Noisette



47340 Frespech

47320 Lafitte/Lot

47360 Lacépède

**9€
90**

Valable toute l'année
au lieu de 15,00€

HORAIRES MUSÉE

et boutique à la ferme

Avril à Septembre

Lundi au Samedi de 9h à 12h et 14h à 19h
Dimanche : 14h à 18h

Octobre à Décembre

Lundi au samedi : 9h à 12h et 14h à 18h
Dimanche : 14h à 18h

Juillet et Août

7 jours/7 de 9h à 19h

Janvier à Mars

Lundi à Samedi : 9h à 12h et 14h à 18h
Fermé le Dimanche

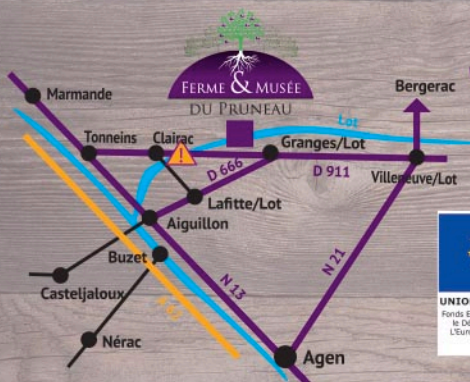
GROUPES SUR RENDEZ-VOUS

Animation 1h30 - Capacité 50 personnes
Salle vidéo - Parking gratuit plusieurs
autocars - Toilettes

Possibilité de circuit pour groupes :
La Maison de la Noisette, Le Jardin
des Nénuphars, Le Musée du Foie Gras

Restaurants,... nous contacter

Pour les groupes disposant de peu de temps,
nous proposons une simple dégustation-vente.
Nous vous conseillons de nous avertir
de votre passage.



Le Gabach - 1231 route de granges

47320 Lafitte sur Lot

Tél : 05 53 84 00 69

Mail : contact@musee-du-pruneau.com

www.musee-du-pruneau.com



Le Musée du Pruneau se réserve le droit de modifier le conditionnement et l'emballage de ses produits.
Sous réserve d'encreur typographique. Photographies non contractuelles.



Entre Clairac et Granges/Lot, pont limité à 3,5 tonnes,
interdit aux autobus et camping-cars. Passez impérativement
par Granges/Lot et suivre le fléchage.



CRÉATION ET IMPRESSION

La Belle
Labelent@gmail.com