

Édition 2019-2020



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 !

LES MIEUX DU COCOLE ET DU MIEL POUR LA SANTÉ COMBINÉS AVEC LA COGNACATION POUR FORMER UN TARTIFRUIN MANGÉRIER D'AGNES PRODUCE THIS WAY

# Du nouveau à la Ferme et Musée du Pruneau !

La ferme est aujourd'hui labellisée  
**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)



Plus d'infos sur  
[www.musee-du-pruneau.com](http://www.musee-du-pruneau.com)

Une partie de notre verger a été certifié agriculture biologique. Vous pouvez trouver nos premiers sachets de pruneaux bio dans notre catalogue. Nous pouvons vous conseiller sur les produits en fonction de vos besoins. N'hésitez pas à commander par téléphone ou sur notre site internet.



Venez ou revenez aussi chez nous pour passer un bon moment : visitez le **Nouveau** musée du pruneau, faites un tour dans le labyrinthe végétal de maïs (juillet et août) ou jouer au quizz pruno (jeu de balisage dans les vergers).



## Nos rendez-vous :

25, 26 et 27 Octobre 2019

**SALON DE LA GASTRONOMIE  
À DOUARNENEZ**

Halle de Douarnenez  
29100 DOUARNENEZ

16 et 17 Novembre 2019

**SALON DU CHOCOLAT  
À MARMANDE**

Espace Expo Route de Bordeaux  
47200 MARMANDE

29, 30 Novembre, et 1<sup>er</sup> Décembre 2019

**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*

**Menu du jour  
dessert au pruneau  
café et thé  
gourmand**



Tous les jours en juillet/août  
et sur réservation en hors saison.  
Repas de groupe possible.

# 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.....	8,50€
06	Pruneaux dénoyautés - Sachet 500g Calibre 35/40.....	6,00€
07	Pruneaux boîte fer vintage 1kg Calibre 30/35.....	10,50€
110	Pruneaux dénoyautés - boîte collector 1kg Calibre 35/40.....	14,20€

## Purée de pruneaux



10	100% pruneau - Bocal 235g	4,80€
11	100% pruneau - Bocal 475g	8,00€

## Jus de pruneau



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

**DU PETIT DÉJEUNER**

*au dessert...*



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€

## Pâtes à tartiner



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

## Thé



22	Rooibos - Thé à la Prune 75g	6,00€
255	Nouveau Thé vert Amende Prune - 75g	6,00€

## Miel

254	Miel de printemps crémeux - 500g	8,00€
250	Miel d'Acacia - 500g	8,00€



252	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 - 320g Etui cartonné / 25 pièces.....	15,20€
25	Chocolat noir - 1kg Carton /env 78 pièces.....	39,50€
26	Chocolat lait - 320g Etui cartonné / 25 pièces.....	15,20€
27	Chocolat lait - 1kg Carton /env 78 pièces.....	39,50€



### Avec écorce d'orange confite

30	Chocolat noir - 320g Etui cartonné / 25 pièces.....	15,20€
31	Chocolat noir - 1kg Carton /env 78 pièces.....	39,50€



## Prunandises : Pâtes de fruits au pruneau

32	Sans noisette - 320g Etui cartonné / 25 pièces.....	13,30€
33	Sans noisette - 1kg Carton /env 86 pièces.....	35,50€
34	Avec éclats de noisette - 320g Etui cartonné / 25 pièces.....	13,60€
35	Avec éclats de noisette - 1kg Carton /env 86 pièces.....	36,00€

## 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

36	Coffret - 350g Env 32 pièces.....	14,00€
37	Coffret - 700g Env 65 pièces.....	26,00€
38	Coffret - 1Kg Env 90 pièces.....	33,50€

**NOUVEAU**



## Bonbons à la crème de pruneau

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

## Les Pruneaux fourrés à la crème de pruneaux



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€



## Les fourrés « à l'alcool »

260	Bocal : 10 pruneaux fourrés - 350g 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 - 350g 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 - 350g 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€

**NOUVEAU**



## Chocolats Noirs fourrés à la Vieille Prune

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



**DE L'APÉRITIF**

*au digestif...*

## Cocktail Agenais A base d'Eau de Vie de Pruneaux, sucre, 25°

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



## Eau de Vie de Pruneaux 42°

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.....	25,50€



## 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 au Whisky et Orange 18°

## 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€

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€
171	Boite de conservation / mélaminée	9,00€
172	Peluche « Prunette » - 12cm	5,00€
170	Gobelet doseur - 25cl	2,00€
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 25cl

15,00€

**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



## 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€
----	---------------------	--------



## 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€
----	---------------------	--------



## Confit de Canard

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





## 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

13,00€



## 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€





## Glace aux pruneaux

(pour 12 pots de 90g)

Ingrédients :

- \* 500g de crème de pruneaux
- \* 500g de purée de pruneaux
- \* 500g de crème anglaise
- \* 500g de lait entier

Mélanger le tout  
Passer en sorbetière  
Mettez en pot et attendez 10h,  
et voilà c'est prêt !



## Tartare de canard aux pruneaux d'Agen

Ingrédients :

- \* 2 gros magrets de canard du Sud-Ouest
- \* 8 Pruneaux d'Agen dénoyautés
- \* Persil frais, câpres fraîches, ciboulette
- \* 2 échalottes
- \* 4 cornichons
- \* 4 jaunes d'œufs
- \* Moutarde douce
- \* Sel, poivre
- \* Huile d'Olive et vinaigre Balsamique



Difficulté



Quantité  
4 Pers.



Temps  
15 min.

### Préparation

- 1/ Dégraissez les magrets à l'aide d'un couteau à pointe longue.
- 2/ Taillez les magrets en brunoise au couteau, cubes de moins d'un centimètre.
- 3/ Taillez en brunoise fine les échalottes, les câpres fraîches et les cornichons et hachez le persil, la ciboulette et les Pruneux d'Agen
- 4/ Dans un grand saladier, ajoutez les ingrédients taillés et l'assaisonnement à votre convenance et mélangez le tout avec délicatesse.
- 5/ Clarifiez les œufs (séparez le blanc du jaune) et incorporez à la préparation.

### Dressage

Dans une assiette, faites un dôme à l'aide d'un cercle ou d'une timbale avec la préparation et décorez avec un pruneau sur le dessus.





# 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€





FERME & MUSÉE  
DU PRUNEAU

ENTRÉE MUSÉE  
**5€**  
POUR 2019

**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

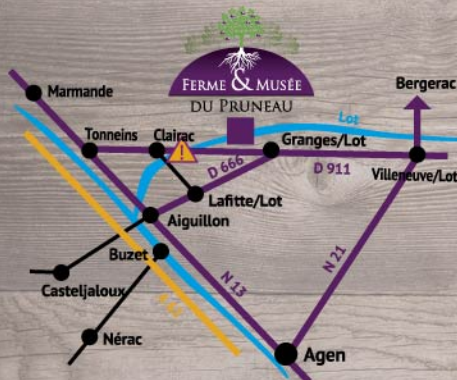
Lundi au samedi : 9h à 12h et 14h à 18h  
Dimanche : 14h à 18h

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 Pass'Gourmand*

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

Foie Gras + Pruneau + Noisette



47140 Frespech



47320 Lafitte/Lot



47360 Lacépède

**9€<sub>90</sub>** Valable toute l'année  
au lieu de 15,00€

Le Gabach - 47320 Lafitte/Lot

accès par granges sur Lot

Tél : 05 53 84 00 69

Mail : [contact@musee-du-pruneau.com](mailto:contact@musee-du-pruneau.com)

[www.musee-du-pruneau.com](http://www.musee-du-pruneau.com)



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  
*Labellette*  
labellettc@gmail.com

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