



LE SPECIALISTE DU FAISAN ET DE LA PERDRIX

# CATALOGUE PRODUITS




2026

PARTICULIERS

14 rue Marie Mayne  
85590 Saint-Malô-du-Bois

# Gamme SAVEURS DE GALLINACÉS

Des recettes élaborées à base de viande de faisan, perdrix, et pigeons  
100% française élevés par des producteurs locaux.

Une gamme de recettes aux saveurs traditionnelles ou plus originales pour mettre en valeur une viande fine au goût subtil.  
Les produits sont élaborés dans notre atelier vendéen  en privilégiant les produits locaux (Jambon de Vendée, chèvre frais).

## NOS TERRINES

Poids net : 130 grammes  
Bocal avec fermeture twist-off

Terrine de faisan  
au chou



Terrine de faisan  
au Kamok



Terrine de faisan  
Epices de Noël

Terrine de faisan  
Champignons



Terrine de faisan  
Câpres Jambon  
de Vendée



Terrine de faisan  
Nature



Terrine de perdrix  
Pommes Ananas



Terrine de perdrix  
Nature



Terrine de faisan  
Sarrasin



Terrine de perdrix  
Poivre Cranberries



Terrine de canard  
savour Préfou



Terrine de perdrix  
Chèvre-Basilic



Terrine de perdrix  
à la Brioche



## NOS RILLETES

*Composées de 50% minimum de viande de faisan, perdrix ou pigeons pour une texture onctueuse mais peu grasse*

Poids net : 130 grammes  
Bocal avec fermeture twist-off

Rillettes de faisan  
Nature



Rillettes de faisan  
Saveur chorizo



Rillettes de faisan  
Curry



Rillettes de pigeon  
Echalotes confites



Rillettes de perdrix  
Nature



Rillettes de perdrix  
Citron vert Gingembre



SAVEURS DE GALLINACÉS

## NOS CONFITS

Viande locale 100% Française



*entre 5 à 6 cuisses de perdrix confites dans de la graisse de canard*

*A déguster réchauffées au four au bain-marie ou dans une poêle*

Poids net : 300 g  
Poids égoutté: 180g

# Gamme TERRE DE GALLIE



Terrine de faisan  
au Cidre



Terrine de faisan  
Nature



Terrine de faisan  
Pesto & Romarin

Des recettes traditionnelles de qualité

Poids net : 100 grammes  
Bocal weck

• SAVEURS DE GALLINACÉS •

Terrine de perdrix  
Nature



Rillettes 100% faisan  
Nature



Terrine de perdrix  
Basquaise



Terrine de perdrix  
et son confit

# Gamme SAUCISSONS SECS



A la cacahuète



Aux herbes aromatiques



Aux notes épicées



Aux saveurs asiatiques



Des saveurs  
primées !

Le saucisson de faisan  
récompensé au Concours  
International de Lyon  
Médaille d'Or - Edition 2025  
Médaille d'Argent - Edition 2026

Des saucissons secs à base de viande de  
faisan et de viande de porc (origine FRANCE).  
Une déclinaison de recettes et un  
assortiment de saucissettes à partager



Pour hik'tu veu

# Gamme COFFRETS & PANIERS GARNIS



## LE TRIO

Terrine de faisan aux champignons  
Terrine de perdrix Nature  
Rillettes de faisan ChORIZO

Ref. COFFTRIO



## LE QUATUOR

Terrine de perdrix Nature  
Terrine de faisan CÂPRES JAMBON DE VENDÉE  
Rillettes de faisan au Curry  
Rillettes de perdrix Nature

Ref. COFFQUAT

## LE TRIO DES GALLINACÉS

Terrine de faisan Nature  
Terrine de perdrix Poivre Cranberries  
Terrine de faisan CÂPRES JAMBON DE VENDÉE

Ref. COFTRIGALLI



## LE QUATUOR DES GALLINACÉS

Terrine de perdrix Chèvre Basilic  
Terrine de faisan au Sarrasin  
Terrine de faisan aux Champignons  
Rillettes de faisan Nature

Ref. COFQUATGALLI



## LA CAGETTE DES GALLINETTES

Ref. COFGALLI

Découvrez dans ces coffrets les terrines et rillettes de nos gammes Terre de Gallie (100g) et Saveurs de Gallinacés (130g) ainsi que les saucissons à base de viande de faisan.

Sur devis uniquement



## LE COLLECTION

Terrine de faisan Nature 100g  
Rillettes de perdrix Citron vert Gingembre 130g  
Croûtons Nature

Ref. COFCOLL



## LES COFFRETS PETILLANT- GOURMAND- SELECTION

Ref. COFFPETI / COFFGOUR / COFFSELEC

Des coffrets composés de 3 conserves de notre gamme Saveurs de Gallinacés et au choix selon le modèle d'une bouteille de pétillant de fruits ou une bouteille de bière ou une bouteille de vin blanc ou rouge.



Calibrés variables

Faisans et perdrix rouges entiers  
Avec ou sans pattes ou têtes  
Carcasses pleines, effilées ou éviscérés

En frais ou congelés



Calibre moyen  
faisan PAC : 1.150 kg

Elaborés à partir de faisans et perdrix  
nés, élevés et abattus en France.  
Produits découpés et conditionnés  
dans notre atelier vendéen

Conditionnements possibles :  
Sous-vide  
Sous-atmosphère modifiée  
Vrac

## LES PRODUITS ENTIERS ET LES PIÈCES DE DECOUPE



Aiguillettes de faisán



Filets de faisán sans peau

Des pièces de découpe avec/ou  
sans peau +/- désossées

En frais ou congelés



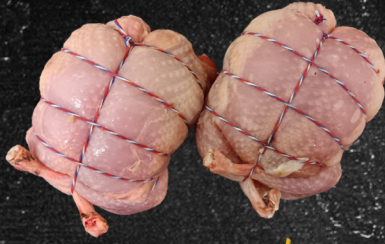
Suprêmes de faisán



Hauts de cuisse de faisán

Mais aussi le paletot désossé et/ou semi-désossé, pilons, filets avec peau, cuisses, sauté ou émincés

Perdreaux farcis  
pomme-raisin



Rôti de faisan gingembre orange

*Les produits farcis : rotis,  
faisans et perdreaux farcis,  
suprêmes farcis*



Suprêmes de faisan aux cèpes

des farces à base de viande de faisan et/ou porc en  
proportion variable  
aux assaisonnements variés : aux cèpes, gingembre orange...

## LES PRODUITS ELABORES

*Conditionnements possibles :*  
Sous-vide  
Sous-atmosphère modifiée  
Vrac

*Les saucisses et chipolatas*

Boyaux naturels et des farces à base de viande de  
faisan et/ou porc en proportion variable



Saucisses  
Calibre 400 gr

Chipolatas Nature  
Chipolatas aux Herbes  
Chipolatas Espelette  
Chipolatas Tex-Mex

Saucisse de faisan saveur andouillette



Chipolatas  
Calibre 90 gr

## Les produits marinés

Des pièces de découpe marinées émincés, filets, hauts de cuisse...



Haut de cuisse mariné Tandoori

Filet mariné ail des ours



Marinades aux choix :  
ail des ours, basquaise, curry-coco,  
provençale, tandoori, thym-citron

## Les brochettes

Une gamme variée de brochettes  
à base de viande de faisan



Plateau "tapas" de faisan



Duo d'aiguillettes de volaille marinées

## LES PRODUITS ELABORES



Duo de brochettes

Conditionnements possibles :  
Sous-vide  
Sous-atmosphère modifiée  
Vrac



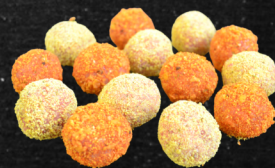
Farces  
nature / aux herbes / à la tomate



Façon haché de faisan  
100 g / unité  
Espelette / Saveur grill / Savoyard



Burgers  
estival - automnal



Boulettes façon milanaise  
Boulettes façon méridionale

Les burgers, boulettes, farces et façon haché



Pour nous contacter et passer vos commandes :  
[adv@terre-de-gallie.fr](mailto:adv@terre-de-gallie.fr)  
T. 02 51 92 28 20

14 rue Marie Mayne  
85590 Saint-Malô-du-Bois