L'ARMOIRE A CONSERVES

CATALOGUE DES PRODUITS 2022

SOMMAIRE

Histoire de la marque
Notre démarche
Nos produits
Foie gras
Pâté et Rillettes
Confits
Plats cuisinés
Plats de chef
Légumes du Sud Ouest
Gamme de légumes BIO
Les produits de le mer
Les champignons
Contactez nous
Suivez nous

HISTOIRE DE LA MARQUE

À propos de la société

Je m’appelle Valeska Beguery, fondatrice et créatrice culinaire de l'Armoire à Conserves. D’origine Chilienne, Je suis en France depuis 2000, et amoureuse des produits du Sud-Ouest. Je suis accompagnée par mon mari, Pierre, un Landais de pure souche ! Ingénieur agronome, il a longtemps travaillé pour de grandes maisons de conserves de légumes, de champignons et de foie gras.
Nous nous sommes installés à la ferme du Cos, à Laurède en 2007. Depuis que nous avons réhabilité cette ancienne ferme, nous aimons cultiver notre potager, élever nos volailles, aller à la pêche, à la chasse, bref profiter de notre environnement. Naturellement, en période d’abondance, nous faisons nos conserves.
En 2009, lorsque ma seconde fille est entrée à l’école, j’avais envie de créer mon activité. Mon mari m’a alors proposée de lancer mon entreprise de conserves artisanales. C’est ainsi qu’à démarrer l’aventure de l’Armoire à Conserves. Pendant deux ans, nous avons loué une conserverie proche de chez nous, et nous passions notre temps libre à créer des recettes, à découvrir des produits, à concevoir nos packaging, et trouver nos premiers clients.
En 2011, tout s’est accéléré... Mon mari a était licencié de son travail et la conserverie qui nous accueillait a souhaité mettre fin à notre contrat. Nous avons dû franchir le pas. Nous avons alors trouvé notre conserverie actuelle à Castets, dans les Landes, que nous avons équipée selon les normes.
Notre engagement est simple:
"Fabriquer vos conserves comme si c'était les nôtres, dans la tradition culinaire du Sud-Ouest."

L'Armoire à Conserves 2022

Devise

PRODUIRE
RESPECTUEUSEMENT
ARTISANALEMENT
LOCALEMENT

Pierre et Valeska

FOIES GRAS

L'Armoire à Conserves vous présente son foie gras de canard entier du Sud Ouest. Un délicieux produit du terroir sans d'additifs, ni conservateurs (sauf sel et poivre, bien entendu!).

Notre foie gras de canard entier frais des Landes est sélectionné pour ne conserver que les meilleurs. Les animaux sont élevés en liberté et gavés au grain, selon la tradition du terroir Chalossais. Ils sont issus essentiellement de races lourdes pour donner des viandes charpentées et des foies de qualité.

REFERENCE	INGREDIENTS	EAN	POIDS EN G	CONTENANT	NB UNITES PAR CARTON
FOIE GRAS	Foie gras de canard, sel, poivre.	3760225930786	60	WECK	6
FOIE GRAS	Foie gras de canard, sel, poivre.	3760225930434	150	LE PARFAIT	6
FOIE GRAS	Foie gras de canard, sel, poivre.	3760225930441	200	LE PARFAIT	6
FOIE GRAS	Foie gras de canard, sel, poivre.	3760225930458	350	LE PARFAIT	6

PATES, RILLETTES ET CHARCUTERIE

Pâtés / Boudin

REFERENCE	INGREDIENTS	EAN	POIDS EN G	CONTENANT	NB UNITES PAR CARTON
PATE LANDAIS	Viande de canard, viande de porc, foie gras, foie de porc, armagnac, ail, sucre, piment d'Espelette, sel, poivre (porc et canard de Nouvelle Aquitaine).	3760225931035	150	WECK	12
PATE LANDAIS	Viande de canard, viande de porc, foie gras, foie de porc, armagnac, ail, sucre, piment d'Espelette, sel, poivre (porc et canard de Nouvelle Aquitaine).	3760225930779	60	WECK	24
PATE AU PIMENT D'ESPELETTE	Viande de canard, viande de porc, foie gras, foie de porc, armagnac, ail, sucre, piment d'Espelette, sel, poivre (porc et canard de Nouvelle Aquitaine).	3760225931042	150	WECK	12
PATE PUR PORC	Gorge, foie et épaule de porc du Sud-ouest, poivre,piment d'Espelette, oignon, ail	3760225931059	150	WECK	12
PATE DE FAISAN	Chair de faisan, poitrine de veau, lard et couenne deporc, oignon, œuf, ail, muscade, cognac, thym, laurier,biscotte, sel, poivre.	3760225930991	150	WECK	12
PATE DE CHEVREUIL	Chevreuil (origine Landes), gorge de porc, foie de porc, oignon, ail, armagnac, sel, poivre, 4 épices	3760225930984	150	WECK	12
BOUDIN LANDAIS	Tête, abats, sang et gorge de porc du Sud-ouest, piment d'Espelette, orégan, ail, sel, poivre, cumin, herbes de Provence	3760225931066	150	WECK	12

Rillettes et Cou de canard

La rillette, c'est la collecte de tous les petits bouts de viande que l'on récupère au fond de la marmite après l'opération de confisage (la cuisson du confit quoi !).

On assaisonne, on passe au hachoir, et on obtient une rillette fondante et très gouteuse.

REFERENCE	INGREDIENTS	EAN	POIDS EN G	CONTENANT	NB UNITES PAR CARTON
RILETTE NATURE	Viandes de canard gras (origine Nouvelle Aquitaine), sel, poivre.	3760225931011	150	WECK	12
RILETTE NATURE	Viandes de canard gras (origine Nouvelle Aquitaine), sel, poivre.	3760225930762	60	WECK	24
RILLETTE PIMENT	Gras et maigre de canard (Origine Nouvelle Aquitaine), piment d'Espelette, sel, poivre.	3760225931028	150	WECK	12
RILLETTE PIMENT	Gras et maigre de canard (Origine Nouvelle Aquitaine), piment d'Espelette, sel, poivre.	3760225930755	60	WECK	24
RILLETTE AU FOIE GRAS	Gras et maigre de canard, foie gras de canard (30%). sel, poivre. Canard origine Nouvelle Aquitaine	3760225930748	150	WECK	12
RILLETTE AU FOIE GRAS	Gras et maigre de canard, foie gras de canard (30%). sel, poivre. Canard origine Nouvelle Aquitaine	3760225930700	60	WECK	24
COU DE CANARD FARCI AU FOIE GRAS	Viande de canard, viande de porc, peau de cou de canard, foie gras de canard entier (30%), armagnac, sel, poivre. Viandes origine Nouvelle Aquitaine.	3760225930847	400	BOITE	10

NOS CONFITS

Le confit de canard est l'un des produits incontournables du Sud-ouest qui a fait la réputation de notre belle région !

Pour faire un bon confit de canard en conserve, il faut avant tout un bon canard !

Le canard que nous utilisons est issu de race lourde à croissance lente, ce qui veut dire que nous laissons le temps à l'animal d'arriver à maturité avant la mise en gavage. Bien entendu les conditions d'élevage sont celles du cahier des charges IGP du Sud-ouest, à savoir du maïs en grain de la ferme, un beau parcours extérieur et beaucoup de temps (environ quatre mois d'élevage).

Notre gamme de produits n'est pas seulement restreinte aux cuisses de canard : nous vous proposons aussi des manchons, des gésiers et même un demi canard confit en conserve, un conditionnement moins commun. Nous vous proposons aussi un rôti de porc confit à la graisse de canard.

REFERENCE	INGREDIENTS	EAN	POIDS EN G	CONTENANT	NB UNITES PAR CARTON
DEMI CANARD	viande de canard gras (aile, manchons, magret, origine Nouvelle Aquitaine), graisse, sel	3760225930472	1000	BOITE	6
4 CUISSES	4 cuisses de canard gras du Sud-Ouest, graisse, sel	3760225930496	1400	BOITE	6
2 CUISSES	2 cuisses de **canard gras du Sud-Ouest**, graisse, sel	3760225930519	750	BOITE	6
2 CUISSES	2 cuisses de **canard gras du Sud-Ouest**, graisse, sel	3760225930687	750	WECK	6
4 MANCHONS	4 manchons de canard gras du Sud Ouest, graisse, sel	3760225930502	480	BOITE	6
4 GESIERS	Gésiers de **canard gras du Sud-Ouest**, graisse sel	3760225930526	350	WECK	12

NOS PLATS CUISINES

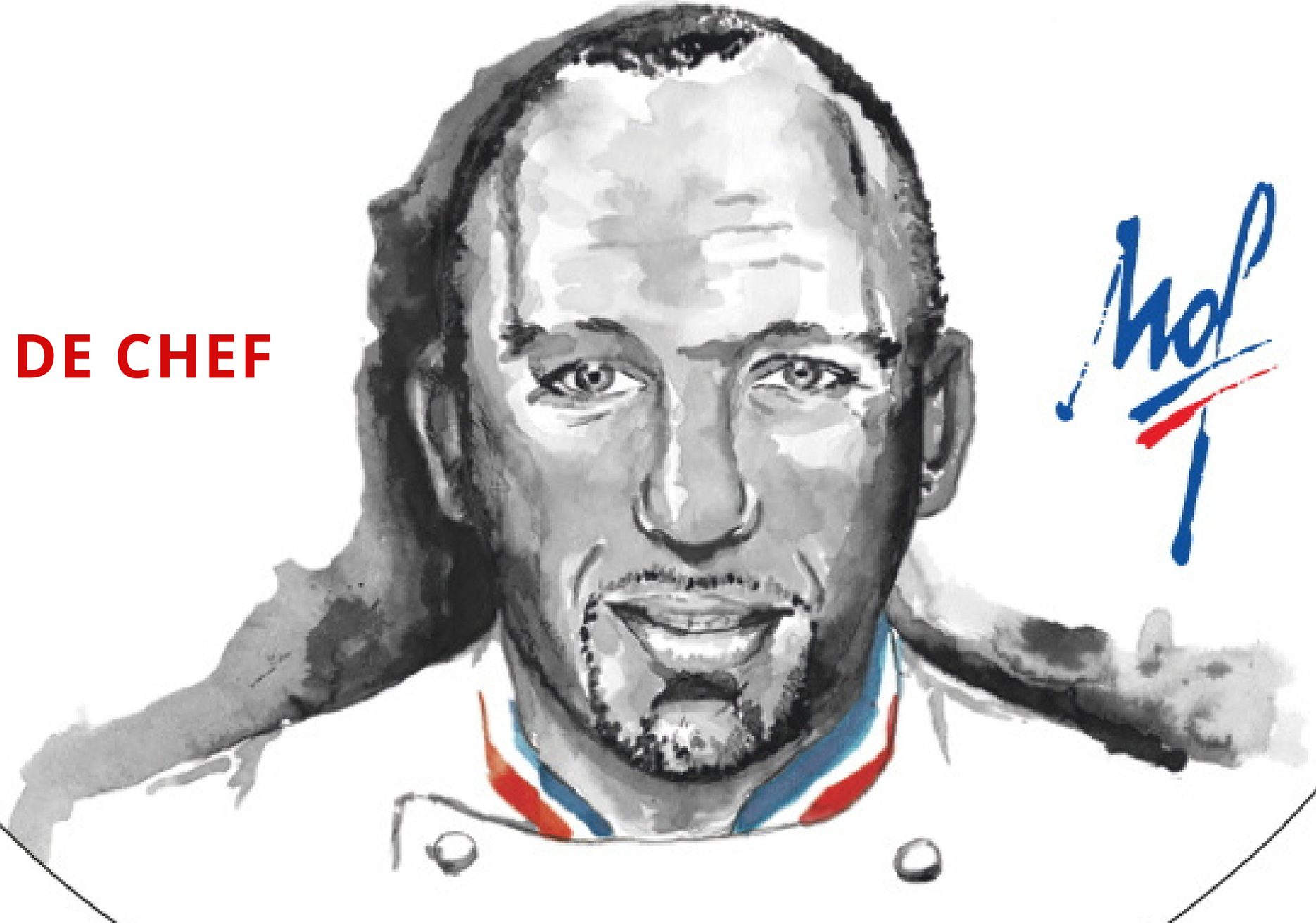
Nous sommes très imprégnés de notre terroir, nos recettes sont traditionnelles ou revisitées, inspirées du Pays Basque, des Landes, de la Gascogne. Comme par exemple :
- le Salmis de pigeon, recette traditionnelle avec des pigeons cuisinés frais, passés au four puis cuits de longues heures dans le vin de Tursan avec tous les ingrédients nécessaires.
- l'Axoa de canard plat emblématique du Pays Basque, réalisé traditionnellement avec un hachis de veau cuit dans une préparation d'oignons, de piments doux. Dans les Landes, nous avons moins de veau mais plus de canard alors nous réalisons un axoa de canard.

Pour ceux qui n'ont pas envie de cuisiner, l'Armoire à Conserves vous facilite la vie avec ses plats préparés.
Toutes nos préparations sont cuisinées avec des matières fraiches directement de nos producteurs locaux (des petits légumes, aux poissons ou à nos viandes) et conservés par nos soins.

REFERENCE	INGREDIENTS	EAN	POIDS EN G	CONTENANT	NB UNITES PAR CARTON
ROTI DE PORC	rôti de porc (origine Nouvelle Aquitaine), graisse de canard, ail, sel	3760225930601	800	BOITE	6
ROTI DE PORC	rôti de porc (origine Nouvelle Aquitaine), graisse de canard, ail, sel	3760225930298	400	WECK	6
SALMIS DE PIGEON	Pigeon frais (origine Sud Ouest), jambon de pays, lard fumé, vin de Tursan, échalote, carotte, armagnac,graisse de canard, ail, persil, thym, laurier, sel, poivre	3760225930267	400	WECK	6
AXOA DE CANARD	Viande de canard gras (magrets, aiguillettes), tomates, poivrons rouges, poivrons verts, oignons, piments d'Espelette, ail, huile d'olive, laurier, thym, persil, poivre, sel.	3760225930731	500	WECK	6

de Franck Putelat

PLATS DE CHEF



Plats Franck Putelat

Tous vos plats de l'Armoire à Conserves réalisés par nos MOF et Grands chefs. Trois de nos plats cuisinés ont été réalisés en partenariat avec Franck Putelat, Meilleur Ouvrier de France 2018, bocuse d'Argent en 2003 et doublement étoilés au guide Michelin depuis 2012, qui a accepté de co-signer ces plat avec notre petite conserverie artisanale. Une belle reconnaissance !

Nous sommes fiers de vous présenter le cassoulet, la garbure et la gardianne de taureau réalisés avec ce grand chef.
Nous lui avons même dédié un coffret : Un chef s'invite à la maison.

REFERENCE	INGREDIENTS	EAN	POIDS EN G	CONTENANT	NB UNITES PAR CARTON
CASSOULET	Jarret de porc, cuisse de canard confite, haricots tarbais, couenne de porc, saucisse de Toulouse, poireau, poitrine de porc fumée, poitrine fraiche, carottes, oignons, ail, sel, persil, céleri, poivre.	3760225930328	720	WECK	6
GARBURE	Viande de canard gras (manchons), pomme de terre, poireau, carotte, oignons, navet, choux, haricot tarbais, ail, sel, poivre.	3760225930342	720	WECK	6
GARDIANNE	Viande de taureau (40%), vin rouge, carottes, oignons, poitrine de porc fraîche, poitrine de porc fumée, échalotte, ail, thym, persil, laurier, sel, sucre, orange(zest),poivre, clou de girofle	3760225930311	500	WECK	6

LEGUMES DU SUD OUEST

Dans notre Armoire à Conserves, pas de surgelé cuisiné, pas de produits réhydratés ou saumurés: nous recevons nos légumes frais et nous les travaillons sans ajout de conservateur, de colorant ou d'exhausteur de goût.

Ces conserves de légumes de qualité, nous les fabriquons exclusivement avec des produits locaux pour favoriser les circuits courts et soutenir les agriculteurs du Sud-ouest. Et cette région offre de nombreux terroirs légumiers : les plaines sableuses des Landes ou l'asperge, la carotte, les petits pois et haricots verts poussent dès le retour du printemps, les terres argileuses du Gers ou du Lot-et-Garonne avec la tomate marmandaise, l'ail, l'oignon, le piment qui nous régalent tout l'été, le Pays Basque représenté par son piment d'Espelette qui se cueille dès les premiers jours de Septembre.

Nos conserves de légumes sont fabriquées à partir de légumes frais de saison. Nous travaillons donc des petites séries de bocaux pour suivre les récoltes et apporter tout le soin nécessaire à nos fabrications. C'est aussi une garantie de qualité qu'apportent nos conserves artisanales.

REFERENCE	INGREDIENTS	EAN	POIDS EN G	CONTENANT	NB UNITES PAR CARTON
ASPERGES	**Asperges de Gascogne,** eau, sel, citron, sucre	3760225930335	900	LE PARFAIT	6
ASPERGES	**Asperges de Gascogne,** eau, sel, citron, sucre	3760225930359	390	WECK	12
POINTES ASPERGES	**Asperges de Gascogne,** eau, sel, citron, sucre	3760225930014	115	TWIST OFF	20
PETITS POIS CAROTTES	Petits pois, carottes, oignons, eau, sel, bouillon de volaille (contient du céleri).	3760225930793	350	WECK	12
PIPERADE LANDAISE	Tomates, poivrons rouges, poivrons verts, oignons, ail, huile d'olive, laurier, thym, persil, sel, poivre.	3760225930816	560	WECK	12

LES VELOUTES

Le velouté est une soupe très onctueuse qui vous offrira un repas nourrissant ces soirs d'hiver ou l'envie de cuisiner n'est pas au rendez-vous !
Nos veloutés sont tous préparés à partir de légumes frais avec des produits locaux, triés, pelés et cuisinés à la main. A l'Armoire à Conserves, tout est fait maison !
Il suffit de plonger sa cuillère et l'on est déjà transporté.

REFERENCE	INGREDIENTS	EAN	POIDS ML	CONTENANT	NB UNITES PAR CARTON
VELOUTE ASPERGES	Asperges de Gascogne, pomme de terre Bintch, crème fraîche, échalote, huile de tournesol, farine fluide, beurre 1/2 sel, huile d'olive, sel, poivre, noix de muscade	3760225930175	500	TWIST OFF	12
VELOUTE CAROTTES	Carottes de sable des Landes, pomme de terre, oignon,crème fraîche, beurre, farine de blé, sel, cumin, curry, poivre	3760225930182	500	TWIST OFF	12
VELOUTE HIVER	Potimarron, butternut, pomme de terre, oignon, eau, gingembre (poudre), ail, huile d'olive, sel, beurre, farine, crème fraiche, curry, paprika.	3760225930281	500	TWIST OFF	12
VELOUTE PETITS POIS AU LARD FUME	Petits pois, eau, oignons, crème fraiche, poitrine fumée, huile d'olives, ailpelé, bouillon de volaille (contient du céleri),beurre, farine de blé, sel, thym, poivre	3760225930793	500	TWIST OFF	12
VELOUTE DE CEPES	Cèpes (boletus edulis), eau, échalote, crème, sel, bouillon de volaille (contient du céleri), huile d'olives, ail, beurre, farine.	3760225931073	500	TWIST OFF	12

GAMME BIO

REFERENCE	INGREDIENTS	EAN	POIDS EN G	CONTENANT	PAR CARTON
HARICOTS VERTS	Haricots verts extra fins du Sud-ouest*, eau, sel, poivre*, bouillon de légumes* (*produits issus de l'agriculturte biologique)	3760225930939	300	WECK	6
PETITS POIS CAROTTES	Petits pois et carottes* du Sud Ouest, oignons jaunes*, eau, sel, sucre*, bouillon de volaille* (*produits issus de l'agriculturte biologique)	3760225930915	350	WECK	12
HARICOTS LINGOTS	Haricots secs*,carottes*, oignons*, ail*, bouillon de volaille* , bouillon de légumes*, thym*,laurier*, poivre*, cumin*,eau, sel (*produits issus de l'agriculturte biologique)	3760225930953	500	WECK	6
LENTILLES CUISINEES	Lentilles vertes*, oignons*,carottes*, eau, ail*, bouillon de légumes*, sel, huile d'olive*, laurier*, clou de girofle*, cumin*, poivre* (*produits issus de l'agriculturte biologique)	3760225930946	500	WECK	6
PIPERADE BIO	Tomates*, poivrons verts*, poivrons rouges*, oignons jaunes*,ail*, sel, huile d'olive*, laurier, thym*, piment d'Espelette*, poivre* (*produits issus de l'agriculturte biologique)	3760225930885	560	WECK	12
RATATOUILLE	Tomates*, courgettes*, aubergines*, oignons jaunes*, huile*, ail*, thym*, sel, poivre* (produits issus de l'agriculture biologique)	3760225930892	560	WECK	12
ASPERGES	Asperges*, eau, sel, citron*, sucre* (*produits issus de l'agriculturte biologique)	3760225930908	390	WECK	12
FLAGEOLETS CHALOSSAIS	Flageolets*, oignons*, carottes*, bouillon de légumes*, ail*, bouillon de volaille*, sel, thym*, laurier*, romarin*, poivre*, piment d'Espelette*, eau (*produits issus de l'agriculturte biologique)	3760225930960	500	WECK	6
PETITS POIS DU SUD OUEST	Petits pois * du Sud Ouest, oignons jaunes*, eau, sucre*, sel, bouillon de volaille (*produits issus de l'agriculturte biologique)	3760225930953	500	WECK	6

PRODUITS DE LA MER

La fin de l'été est aussi l'occasion de mouiller son zodiac à Capbreton pour pêcher le chipiron à la turlute, ou jeter une ou deux lignes de fond au bord du Golfe de Hossegor et remonter une douzaine de poissons de Roche qui serviront à faire notre délicieux "Chaouche de Capbreton", cette soupe délicieuse qui mélange si bien légumes du Sud-ouest et poissons de l'océan.
Enfin, il y a l'Adour, ce petit fleuve par la taille mais qui recèle encore bien des trésors comme le Roi saumon, la grande alose ou la lamproie qui, cuisinée au vin rouge, servira de magnifiques soupers dès les premiers froids.
Nous travaillons tous ces poissons frais au naturel dans notre conserverie artisanale de poisson. Tout est 100% fait maison, sans ajout de conservateur, de colorant ou d'exhausteur de goût.

REFERENCE	INGREDIENTS	EAN	POIDS G	CONTENANT	NB UNITES PAR CARTON
LONGE DE THON	Thon Germon (Thunnus Alalunga), huile de tournesol,vinaigre de vin blanc, huile d'olive, ail, sel poivre.	3760225930649	300	LE PARFAIT	6
LONGE DE THON	Thon Germon (Thunnus Alalunga), huile de tournesol,vinaigre de vin blanc, huile d'olive, ail, sel poivre.	3760225930632	170	LE PARFAIT	6
VENTRECHE DE THON	Thon Germon (Thunnus Alalunga), huile de tournesol,vinaigre de vin blanc, huile d'olive, ail, sel poivre.	3760225930274	170	LE PARFAIT	6
MIETTES DE THON	Thon Germon (Thunnus Alalunga), huile de tournesol,vinaigre de vin blanc, huile d'olive, ail, sel poivre.	3760225930656	170	LE PARFAIT	6
THON A LA BASQUAISE	Longe de thon, tomates, poivrons rouges, poivrons verts,oignons, piment d'Espelette, ail, huile d'olive, laurier,thym, persil, sel, poivre.	3760225930533	500	VERRINE WECK	6
LAMPROIE A LA BORDELAISE	**Lamproie** (petromizon maritinus), poireaux, vin rouge, carotte, jambon de Bayonne, sel, poivre, armagnac, huile de tournesol, échalote, ail, laurier, persil, céleri.	3760225930830	450	VERRINE WECK	6
CHIPIRON A LA LUZIENNE	Chipirons ou calamars (Loligo vulgaris), tomates, poivrons rouges et verts, oignons, vin blanc,, piment d'Espelette, ail, huile d'olive, laurier, thym, persil, sel, poivre.	3760225931004	500	VERRINE WECK	6
CHIPIRON A L'ENCRE	Chipirons ou calamars (Loligo vulgaris), oignons, échalote, ail, vin blanc (contient sulfite), pulpe de tomate, armagnac, encre, piment d'Espelette, huile d'olive, sel, poivre.	3760225930304	250	VERRINE WECK	6
CHAOUCHE DE CAPBRETON	Poisson de roche (Océan atlantique 40%), pomme de terre, oignons, carottes, vin blanc, poireaux, fenouil, celeri branche, huile tournesol, ail, gingembre, tomate sèche, coriandre, persil, sel, piment d'Espelette, spigol	3760225930397	500 ML	TWIST OFF	6

CHAMPIGNONS

La forêt des Landes est le plus grand massif forestier d'Europe. L'automne est donc notre saison préférée car la forêt offre alors toutes ses richesses : cèpes de Bordeaux, girolles, pieds de mouton...
Nous appliquons les mêmes principes pour les champignons que pour toutes nos autres conserves : pas de surgelé recuisiné, pas de produits réhydratés ou saumurés. Nous recevons nos champignons frais et nous les cuisinons à l'ancienne, comme vous le feriez à la maison.
Nous favorisons les circuits courts le plus possible (car évidemment, nous devons aller chercher nos champignons plus loin quand ils ne se sont pas originaire de notre beau Sud-ouest!).n.
Enfin, il y a l'Adour, ce petit fleuve par la taille mais qui recèle encore bien des trésors comme le Roi saumon, la grande alose ou la lamproie qui, cuisinée au vin rouge, servira de magnifiques soupers dès les premiers froids.
Nous travaillons tous ces poissons frais au naturel dans notre conserverie artisanale de poisson. Tout est 100% fait maison, sans ajout de conservateur, de colorant ou d'exhausteur de goût.

REFERENCE	INGREDIENTS	EAN	POIDS G	CONTENANT	NB UNITES PAR CARTON
GIROLLES	Petites girolles fraîches (Cantharellus Cibarius) , eau, sel.	3760225930250	200	LE PARFAIT	6
		3760225930373	100		
CEPES	Cèpes de Bordeaux (boletus Edulis), huile de tournesol, sel, poivre.	3760225930243	300	LE PARFAIT	6
		3760225930366	150		
MORILLES	Morilles (Morschella conica), eau, sel.	3760225930663	180	LE PARFAIT	6
		3760225930380	90		
TROMPETTES DE LA MORT	Trompettes de la mort (Craterellus cornucopioides), eau, sel.	3760225930724	190	LE PARFAIT	6
CHANTERELLES	Chanterelles des Landes (cantharellus tubaeformis), eau, sel.	3760225930670	190	LE PARFAIT	6
PIED DE MOUTON	Pieds de mouton (hydnum repandum), eau, sel	3760225930854	190	LE PARFAIT	6
PLEUROTES	Pleurotes (pleurotus ostreatus), eau, sel, citron.	3760225930403	200	VERRINE WECK	6
SHIITAKE	Shiitake (lentiluna Edodes), eau, sel, citron	3760225930410	200	VERRINE WECK	6
PETIT PARIS AU VINAIGRE	Champignon de Paris (Agaricus Bisporus), huile d'olive, vinaigre, sel, poivre.	3760225930427	100	VERRINE WECK	12
FLAN DE CEPES	Cèpes, lait, crème, œuf, échalote, ciboulette, persil, vin rouge, fond de veau, sel, poivre, muscade.	3760225930823	110	VERRINE WECK	12

CONTACTEZ-NOUS

Adresse postale

2466 Route de Chanchon
40260 CASTETS

Adresse e-mail

contact@larmoireaconserves.com

Numéros de téléphone

Pierre 06 80 63 97 39
Marie 06 08 70 81 58
Fixe 05 58 55 31 49

SUIVEZ-NOUS

Facebook

https://www.facebook.com/larmoireaconserves/

Instagram

https://www.instagram.com/armoireaconserves/?hl=fr

You tube

https://www.youtube.com/channel/UCeVjFSewol6L_DEsMVMHC5g?app=desktop

Pinterest

https://www.pinterest.fr/larmoireaconserves/