

Édition 2024-2025



FERME & MUSÉE
DU PRUNEAU



La boutique du Musée du Pruneau

FABRICATION
ARTISANALE
SANS CONSERVATEUR CHIMIQUE



LES PRODUITS SONT FABRIQUÉS EN FRANCE. LA PHOTOGRAPHIE A ÉTÉ RÉALISÉE PAR ANNE-SOPHIE LAFITTE. LE DÉSIGN GRAPHIQUE A ÉTÉ RÉALISÉ PAR ANNE-SOPHIE LAFITTE.



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)



Cette année notre récolte a été très maigre malheureusement. Par conséquent vous ne pourrez pas trouver de prunes d'Ente mi-cuites, ni de prébiotique.

Nous venons 2 fois en région parisienne cette année, toujours notre Péniche avec Les Gascons, mais également le salon des vins et gastronomie de Savigny sur Orge. Nous n'oublions pas les bretons avec le super salon de la gastronomie de Douarnenez.

Rendez-vous à la boutique, sur les salons et ou tout simplement par téléphone ou internet.

Tous nos vergers de pruniers ont été certifié bio en Avril.



Nos rendez-vous :

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



25, 26 et 27 octobre 2024

**SALON DE LA GASTRONOMIE
À DOUARNENEZ**

Salle omnisport Jules Vernes
29100 DOUARNENEZ TREBOUL

16 et 17 novembre 2024
(nocturne le samedi 22h)

**SALON DES VINS ET
DE LA GASTRONOMIE**

Gymnase Pierre de Coubertin
33 avenue de l'armée Leclerc
91600 SAVIGNY SUR ORGE

29, 30 et 1er décembre

LES GASCONS SONT LÀ

Péniche River Palace
Quai de Javel Haut
75015 PARIS

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%

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

100% PRUNEAUX SANS SUCRE AJOUTÉ
et sans conservateur chimique

3



Pruneaux d'Agen Moelleux

- 01 Pruneaux d'Agen - Sachet 1kg
Calibre 35/40.....
- 115 Pruneaux d'Agen - Sachet 500G
Calibre 35/40.....
- 05 Pruneaux d'Agen dénoyautés - Sachet 1kg
Calibre 35/40.....
- 06 Pruneaux d'Agen dénoyautés - Sachet 500g
Calibre 35/40.....
- 07 Pruneaux d'Agen boîte fer vintage 1kg
Calibre 35/40.....
- 111 Pruneaux d'Agen dénoyautés - boîte Vintage 1Kg
Calibre 35/40.....
- 116 Pruneaux d'Agen - boîte collector 1kg
Calibre 35/40.....
- 110 Pruneaux d'Agen dénoyautés - boîte collector 1kg
Calibre 35/40.....

Purée de pruneaux Nouveau conditionnement

- 10 100% pruneau - Bocal 335g



Jus de pruneau

- 12 100% pruneau - Bouteille 1L



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

DU PETIT DÉJEUNER

au dessert...

Pâtes à tartiner

- 14 Crème de pruneau 350g
Pruneaux, sucre.....



Thé

- 22 Rooibos - Thé à la Prune Sachet 75g



Miel

- 254 Miel de printemps - 500g
- 258 Nouveau Miel d'été - 500g



- 252 Miel de Châtaigner - 500g
- 251 Miel de Forêt - 500g

Pavés Agenais : Pâtes de fruits au pruneau enrobées de chocolat



Avec noisettes

- | | |
|-----|--|
| 24 | Chocolat noir - 25 pièces - 320g
<i>Etui cartonné</i> |
| 25 | Chocolat noir - 1kg
<i>Ballotin /env 78 pièces</i> |
| 26 | Chocolat lait - 25 pièces - 320g
<i>Etui cartonné</i> |
| 27 | Chocolat lait - 1kg
<i>Ballotin /env 78 pièces</i> |
| 245 | Chocolat caramel - 25 pièces - 320g
<i>Ballotin</i> |
| 399 | Chocolat caramel - 1kg
<i>Ballotin /env 78 pièces</i> |



Avec écorce d'orange confite

- | | |
|----|--|
| 30 | Chocolat noir - 320g
<i>Etui cartonné / 25 pièces</i> |
| 31 | Chocolat noir - 1kg
<i>Ballotin /env 78 pièces</i> |

Mélange pavés 4 chocolats

- | | |
|-----|---|
| 130 | Mélange pavés 4 Chocolats - 320g
<i>Noir, lait, caramel, noir orange - Etui cartonné</i> |
| 131 | Mélange pavés 4 Chocolats - 1kg
<i>Noir, lait, caramel, noir orange - Ballotin</i> |



Assortiment de confiseries aux pruneaux

- | | |
|-----|---|
| 118 | Assortiment de confiseries aux pruneaux - 400g
<i>Enrobés noir et lait, pavés 4 chocolats et prunedises avec et sans noisettes</i> |
| 119 | Assortiment de confiseries aux pruneaux - 600g
<i>Enrobés noir et lait, pavés 4 chocolats et prunedises avec et sans noisettes</i> |

Prunandises : Pâtes de fruits au pruneau



- | | |
|----|--|
| 32 | Sans noisette - 25 pièces - 320g
<i>Etui cartonné</i> |
| 33 | Sans noisette - 1kg
<i>Ballotin /env 86 pièces</i> |
| 34 | Avec éclats de noisette - 25 pièces - 320g
<i>Etui cartonné</i> |
| 35 | Avec éclats de noisette - 1kg
<i>Ballotin /env 86 pièces</i> |

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

- | | |
|----|--|
| 39 | Sachet - 220g
<i>Env 32 pièces en papillottes</i> |
| 40 | Sachet - 450g
<i>Env 65 pièces en papillottes</i> |



Les canelés aux pruneaux : Coque en chocolat en forme de Canelés Bordelais fourrés à la crème de pruneaux et Eau de Vie de pruneaux

- | | |
|-----|---|
| X80 | Canelés noir - Boîte de 9 |
| X81 | Canelés lait - Boîte de 9 |
| X82 | Mélange Canelés noir et lait - Boîte de 9 |



Les carrés gourmands : Pâte de chocolat/Pruneaux et Eau de Vie de Pruneaux enrobés de chocolat noir

- | | |
|-----|--------------------------------|
| X79 | Carrés gourmands - Boîte de 12 |
|-----|--------------------------------|



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

- 36 Boite - Chocolat noir - 350g
Env 32 pièces.....
- 37 Boite - Chocolat noir - 700g
Env 65 pièces.....
- 38 Ballotin - Chocolat noir - 1Kg
Env 90 pièces.....
- 510 Boite - Chocolat au lait - 350g
Env 32 pièces.....
- 450 Boite - Chocolat au lait - 700g
Env 65 pièces.....

- 134 Boite - 1kg - Lait
Env 90 pièces.....
- 500 Boite - Mélange Chocolat au lait et noir - 350g
Env 52 pièces.....
- 525 Boite - Mélange Chocolat au lait et noir - 700g
Env 65 pièces.....
- 526 Ballotin - Mélange Chocolat au lait et noir - 1Kg
Env 90 pièces.....

Les Pruneaux fourrés à la crème de pruneaux

- 42 Coffret fer imprimé - 500g
24 pièces.....
- 43 Ballotin - 300g
15-18 pièces.....
- 44 Ballotin - 450g
22-27 pièces.....
- 45 Ballotin - 600g
30-36 pièces.....



Les Pruneaux fourrés « à l'alcool »

- 260 Bocal : 10 pruneaux fourrés - 350g
Infusés dans de l'Armagnac : fourrés ivres.....
- 261 Bocal : 25 pruneaux fourrés - 85cl
Infusés dans de l'Armagnac : fourrés ivres.....
- 262 Bocal : 10 pruneaux fourrés - 350g
Infusés dans de l'Eau de vie de pruneau/vin blanc : fourrés girly.....
- 263 Bocal : 25 pruneaux fourrés - 85cl
Infusés dans de l'Eau de vie de pruneau/vin blanc : fourrés girly.....
- 264 Bocal : 10 pruneaux fourrés - 350g
Infusés dans du Whisky à l'orange : fourrés crazy.....
- 259 Bocal : 25 pruneaux fourrés - 85cl
Infusés dans du Whisky à l'orange : fourrés crazy.....



Chocolats Noirs fourrés à la Vieille Prune

- 47 Boite - 250g
Env. 40 pièces.....
- 48 Boite - 500g
Env. 80 pièces.....
- 49 Boite - 1Kg
Env. 160 pièces.....



DE L'APÉRITIF

au digestif...



Eau de Vie de Pruneaux 42°

- 62 Flûte 35cl
- 63 Flûte 70cl

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

- 50 Bouteille - 50cl
Env 35 doses.....
- 51 Bouteille - 70cl
Env 50 doses.....

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.....

66

Bocal - 1L
Env. 45 pièces.....

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

68

Bocal - 60cl
Env. 25 pièces.....

69

Bocal - 1L
Env. 45 pièces.....

SÉRIE «vintage»

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

56

Bocal - 85cl
Env. 38 pièces.....

57

Bocal - 1,5L
Env. 65 pièces.....

58

Bocal - 2L
Env. 90 pièces.....

Pruneaux d'Agen au Whisky et Orange 18°

59

Bocal - 85cl
Env. 38 pièces.....

60

Bocal - 1,5L
Env. 65 pièces.....

Pruneaux d'Agen à l'Armagnac 15°

54

Bocal - 85cl
Env. 38 pièces.....

55

Bocal - 1,5L
Env. 65 pièces.....

156

Bocal - 2L
Env. 90 pièces.....

ACCESSOIRES



94

Boite Collector / métal - 2L



171

Boite de conservation / mélaminée

Olivade

70

Pruneau olive type tapenade - 120g



Huile d'Amandons de Pruneaux

73

Bouteille 25cl

LE SALÉ

au pruneau

Coq au Vin de Bergerac

74

2/3 parts / bocal - 650g



Terrine au Pruneau

75

4/5 parts / bocal - 180g



POUR VOUS S'AGIR ÉCRIRE À CHAMBERY 17000 GRANDS MOULINS JOUTEY, THERMINE

Plus facile, plus rapide, moins cher...

Faites-vous livrer en Point Relais !

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

La Ferme Souleilles**Foie Gras de Canard Entier**

76

Bocal 5/6 parts - 280g

77

Bocal 3/4 parts - 180g

78

Bocal 2 parts - 90g

Bloc de Foie Gras de canard

79

Boîte 8 parts - 300g

80

Boîte 4/5 parts - 190g

81

Boîte 2 parts - 65g

**Confit de Canard**

83

Bocal 2 cuisses 2 parts - 730g

PLATS

cuisinés

Lentilles cuisinées au canard

86

2 parts - bocal - 780g



Cassoulet au confit de canard

85

3 parts - boîte - 1450g

Gésiers confits entiers de Canard

87

Bocal - 380g



TERRINES

Délice de Manon

88

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

Rillettes de canard

89

4/5 parts / bocal - 180g

Effilochées

122

Effilochée ail - 120g

123

Effilochée foie gras - 120g

124

Effilochée piment - 120g



MUFFINS AUX PRUNEAUX D'AGEN



12



15 min



15-20 min

- 175 g de farine
- 100 g de sucre en poudre
- 1 cuillère à café de levure
- 1 pincée de sel
- 50 g de beurre
- 1 œuf
- 10 cl de lait
- 150 g de pruneaux dénoyautés
- 40 g de noix concassées
- Zestes de citron

1. Verser dans une jatte : la farine, le sucre, la levure et le sel.

2. Pétrir du bout des doigts pour mêler le beurre et la farine afin d'obtenir un mélange semblable à des miettes de pain.

3. Couper les pruneaux en petits morceaux.

4. Dans un bol, battre l'œuf et le lait, verser ce mélange dans la jatte, pétrir avec la farine, incorporer les pruneaux, les zestes de citron et les noix.

5. Disposer sur une plaque pré beurrée de petits monticules de la préparation et faire cuire 15 à 20 min après avoir préchauffer le four à 180°.

BAGEL DE SAUMON ET CITRON VERT
AUX PRUNEAUX D'AGEN

4



15 min

- 4 bagels
- 8 pruneaux d'Agen
- 125 g de fromage frais à tartiner
- 1 filet d'huile d'olive
- le zeste d'1/2 citron vert
- 2 avocats
- 40 g de mâche
- 4 tranches de saumon fumé

1. Couper les tranches de saumon en lanières assez larges.

2. Mélanger le fromage frais avec le zeste du citron vert, le filet d'huile d'olive, le sel et le poivre.

3. Dresser dans l'ordre : bagel > mélange de fromage frais > mâche > saumon > avocat > pruneaux dénoyautés > bagel

Bon appétit !



Le Pass Gourmand

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

Foie Gras + Pruneau + Noisette



**9€
90**

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



HORAIRES

Janvier à Avril

9h30/12h30 et 14h/18h
Fermé le Dimanche

Mai à Décembre

9h30/12h30 et 14h/18h
Dimanche : 14h/18h

Juillet et Août

9h/19h tous les jours

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

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



FERME & MUSÉE DU PRUNEAU



FERME ET MUSÉE DU PRUNEAU
Le Gabach

1231 route de Granges
47320 Lafitte sur Lot

Tél : 05 53 84 00 69

contact@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.



www.musee-du-pruneau.com

