CASTELNAUDARY

# Audary

Maison fondée en 1978

## CASSOULETS . CONFITS . GÉSIERS . FOIES GRAS






SAVEURS DU TERROIR

CASTELNAUDARY

Audary

Maison fondée en 1978

Depuis 1978, Audary, entreprise familiale de père en fils, élabore le meilleur de la cuisine traditionnelle du Sud-Ouest. Avec un éventail de recettes incontournables de la gastronomie française, notre entreprise est le reflet d'un savoir-faire de plus de 40 ans d'expérience. Située au cœur de la région Occitanie, à Castelnaudary, la société n'a cessé de se développer et d'acquérir des compétences tout en conservant ses valeurs d'engagement, de satisfaction client et de recherche de la qualité.
Savourez nos produits et laissez-vous transporter dans le souvenir de la cuisine traditionnelle et gourmande, partagez de véritables moments gourmands en famille ou entre amis, autour de plats savoureux : véritables cassoulets de Castelnaudary, confits de canard, gésiers confits, foies gras, plats cuisinés...
Dans la quête de proposer le meilleur, nous vous garantissons chaque jour des plats, pour la plupart, sans additif, ni colorant, ni conservateur et labellisés «Sud de France».

# Goûtez la différence





## *Nos atouts, notre savoir-faire !*

**Plus de 40 recettes** traditionnelles du Sud-Ouest : véritables cassoulets de Castelnaudary, jambonneaux, gésiers, confits, plats cuisinés…,

Des **conditionnements** pour toutes les cibles (GMS, revendeur, RHF),

**Une sélection rigoureuse** des matières premières,

Des produits (pour la majorité) garantis **sans colorant, ni additif, ni conservateur,**

**Contrôles réguliers** des produits en laboratoire,

Une partie des produits **labellisés Sud de France**.



## Notre engagement qualité

**La qualité de nos matières premières**
Nous sélectionnons rigoureusement nos matières premières en favorisant les viandes françaises, de préférence du Sud-Ouest, contractualisées par des cahiers des charges précis et nous surveillons nos fournisseurs grâce à des contrôles systématiques des matières premières à réception.

**Tradition et savoir-faire**
L'ensemble du personnel s'implique dans la qualité et le respect des recettes authentiques.
Nos plats cuisinés sont préparés et conditionnés manuellement selon un savoir-faire transmis de génération en génération.

**Contrôles qualité permanents**
Des contrôles quotidiens sont effectués en cours de fabrication ainsi que sur tous nos lots de produits finis (qualité sanitaire et gustative) dans notre laboratoire interne. Nos locaux, notre matériel et nos méthodes sont régulièrement contrôlés par des organismes externes indépendants.
L'ensemble de nos lignes de fabrication est certifié IFS.

IFS

Notre conserverie répond également aux normes CEE et HACCP.
Qu'il s'agisse de la maîtrise des process, du contrôle interne des produits, du contrôle externe en laboratoire ou encore du suivi organoleptique, tout au long des étapes de fabrication, notre politique qualité reste la seule règle.

**Une traçabilité maîtrisée**
Nous retrouvons rapidement la traçabilité amont et aval des matières premières et produits finis grâce à un système de gestion informatisé de la traçabilité.

**Respect de l'environnement**
Nous nous investissons dans la sauvegarde des ressources naturelles, notamment par le recyclage, afin de réduire la production de déchets et la consommation d'eau.

**Être à votre écoute**
Pour vous satisfaire en permanence, nous n'utilisons pas de matières premières issues d'OGM ou de matières ionisées conformément à la réglementation. De plus, considérant le nombre croissant de personnes concernées par les allergies alimentaires, nous nous efforçons de limiter la présence d'allergènes dans nos produits.

# Le véritable cassoulet de Castelnaudary

Cuisiné selon une recette familiale très ancienne, notre cassoulet est élaboré pour votre plus grand plaisir avec des ingrédients rigoureusement sélectionnés: haricots lingots onctueux, « véritables » saucisses de Toulouse « pur porc », viandes de canard, d'oie ou de porc, et un jus cuisiné dont nous gardons bien entendu le secret.

**Fleuron de Castelnaudary**
Le cassoulet est le meilleur représentant de l'ensemble de nos gammes. Retrouvez en famille ou entre amis le vrai goût d'un plat authentique et cuisiné dans le respect de la tradition de Castelnaudary.

Tous nos cassoulets sont labellisés Sud de France,la marque de l'Occitanie !

**La légende du cassoulet de Castelnaudary**
*Le cassoulet est né lors d'un siège dont les Chauriens (habitants de Castelnaudary) ont été les martyrs au Moyen-Age. Devant le manque de subsistances, ils ont réuni et mitonné les denrées qui leur restaient, donnant naissance au célèbre Cassoulet de Castelnaudary.*

## 3 RECETTES
## au canard, au porc et à l'oie !



Sud de France Occitanie

## Tous nos cassoulets sont labellisés Sud de France, la marque de l'Occitanie !







## Les incontournables !

L'offre cassoulet 1500g **+**
une belle cassole en terre cuite.




590g 2840g

## Encore plus de plaisir avec notre gamme gastronomique !

Des portions plus généreuses pour répondre aux attentes des grands gourmands.

# Les confits et graisses

**Des confits savoureux**

Dans le Sud-Ouest, le confit est issu d'une méthode traditionnelle de conservation du canard. Préparé selon une recette ancienne, notre confit est salé puis lentement cuit, préservant toute sa saveur et son moelleux.

**Un peu d'histoire...**

*Les romains, deux siècles avant Jésus-Christ ont commencé à conserver dans des jarres en terre cuite leurs viandes de canard recouvertes de graisse chaude. Depuis, ce mode de conservation subsiste.*

Au sel de Gruissan !



# Les gésiers confits

**Pour des repas gourmands**
Cuisinés selon une recette traditionnelle du Sud-Ouest, ces gésiers sont salés puis cuits lentement pour développer leur onctuosité et leur goût.




Au sel de Gruissan !

# Les plats cuisinés

**Des plats authentiques pour toutes les envies**

Découvrez notre gamme de légumes cuisinés et de plats savoureux, parfaits pour vos moments de partage ou repas du quotidien. Haricots lingots fondants, lentilles cuisinées, poivrons grillés… autant de recettes pensées pour sublimer vos tables. Laissez-vous tenter par des classiques comme les tripes, les saucisses lentilles, le coq au vin ou encore le civet de canard.

**NOUVEAUTÉS**



380g



420g



420g

## Nos nouveautés petits formats!

Nous proposons désormais une sélection de plats cuisinés en portions individuelles : saucisse lentilles, saucisse aux haricots lingots ou encore haricots lingots cuisinés, des formats pratiques et adaptés à toutes les envies.

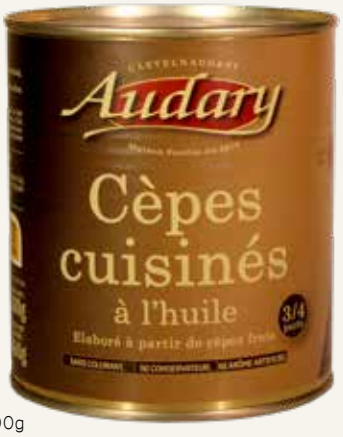
**NOUVEAUTÉ**



1065g



820g



500g



800g
400g



260g
200g

## De délicieuses spécialités

Cette gamme est le symbole de la haute gastronomie du Sud de la France. Des spécialités riches et chaleureuses issues de la cuisine de terroir, familiale et conviviale, transmise de générations en générations.




660g 660g 660g 660g




660g 650g 660g




390g 380g 390g

# Les foies gras

**Pour des instants gourmands tout en finessse**

Audary vous invite au régal de ses foies gras de canards goûteux et parfumés. La meilleure sélection, une cuisson «tout au naturel», une vigilance de tous les instants, nous permet de vous proposer des foies gras d'une grande finesse. Seuls les plus beaux seront utilisés pour élaborer des «foies gras de canards entiers». Comme le bon vin, les foies gras en bocaux, s'améliorent au fil du temps.



# Les pâtés et jambonneaux

**Des saveurs pour tous les goûts**

Découvrez notre sélection de pâtés et jambonneaux idéals pour vos apéritifs et vos entrées. Nous vous proposons ici un ensemble de pâtés de porc, de gibiers, de canard...

## Lot spécial canard !

Terrines vendues en lot uniquement.



180g



180g

## Notre sélection tradition !



180g



180g



120g



180g
180g
180g



180g



350g

## Notre sélection à base de gibiers !



180g
180g
180g



350g



380g



180g



180g

# Les cadeaux gourmands

**Préparez des fêtes gourmandes avec Audary !**

Nous vous proposons pour la fin d'année un éventail de cadeaux gourmands tout droit venus du Sud-Ouest ! Audary réalise des assortiments de produits régionaux : confits de canard, foies gras, cassoulets, gésiers, pâtés, jambonneaux... joliements présentés dans des corbeilles.

## Découvrez notre catalogue de cadeaux gourmands !







**Composition à la carte**

Pour des cadeaux gourmands qui vous ressemblent !
Nous avons dans ce catalogue, réalisé de nombreux assortiments gourmands, sachez cependant qu'il vous est également possible de composer votre propre corbeille ! Vous pourrez alors allier : gésiers, cassoulets, pâtés, terrines, civets, légumes cuisinés, confits, vins, plats cuisinés... Voir conditions sur le catalogue.




CASTELNAUDARY
# Audary BIO




Sud de France
Occitanie
bio

Une nouvelle aire est née, Audary arrive sur le marché du BIO pour poursuivre sa quête vers une consommation plus saine et plus respectueuse de l'environnement. Elle a la certitude que la façon de produire et de consommer de chacun peut avoir un impact positif sur l'avenir. Ensemble, nous pouvons tendre vers de meilleures perspectives, plus respectueuses des terres, des Hommes et de la biodiversité. Dès aujourd'hui, nous souhaitons favoriser des méthodes plus vertueuses, en adoptant une consommation responsable qui prône le local, le biologique et le 100% français.




660g 660g

**Origine 100% Occitanie**

**Issus de l'agriculture biologique**

**Sains et naturels**

**Sans convervateur, ni colorant, ni arôme artificiel**




4000g 4000g 4000g 4000g 4000g

# Les produits pour les professionnels RHF




4250g



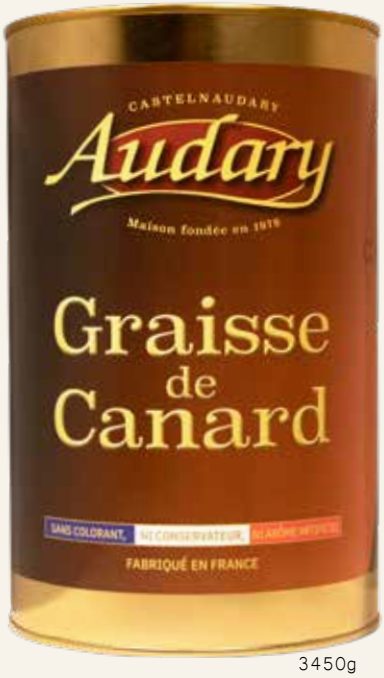

4000g



**La tradition au service des collectivités**

Découvrez notre sélection de recettes traditionnelles du Sud-Ouest : cassoulets de Castelnaudary, confits, gésiers...






3450g




3450g

Cuisinez des plats gourmands et apportez une touche gourmande à vos plats avec de la graisse de canard.

Produit labellisé Sud de France, la marque de l'Occitanie !




3825g



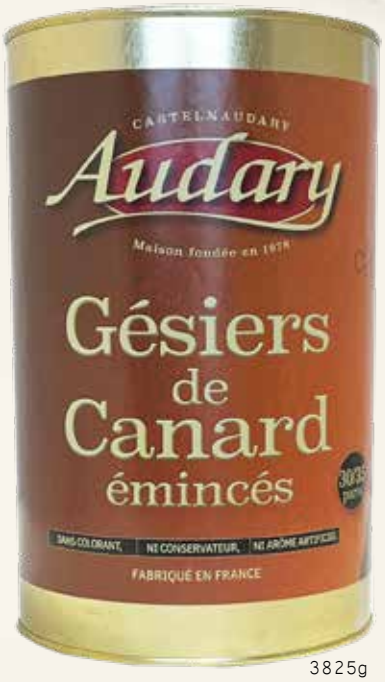

3825g



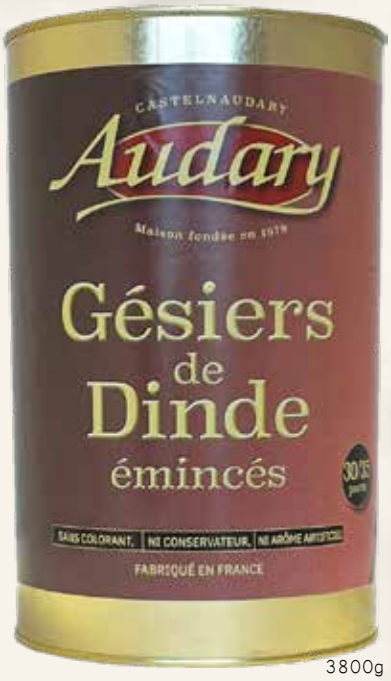

3900g



D'une qualité constante, tous nos produits RHF bénéficient des meilleurs ingrédients et d'un savoir-faire de plus de 40 ans. Cette gamme répond aux attentes des professionnels de la restauration et de la collectivité qui recherchent un bon rapport qualité/prix.




3825g




3800g






**Conserverie Sodicas - Audary**

ZI d'en Tourré . 1 rue Henri Becquerel

11400 Castelnaudary

Tel : 00 (33) 04 68 94 45 80 . Mail : secretariat@audary.com .

Site : www.audary.com


Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.


V06.2026

Photos non contractuelles . Sous réserve de modifications . Suggestion de présentation . Sous réserve d'erreurs typographiques . Imprimé par Exaprint . Ne pas jeter sur la voie publique . Crédit photo Unsplash . SAS Conserverie Sodicas . Castelnaudary . Siret 31248021300023 . RCS 78 B 5 Carcassonne