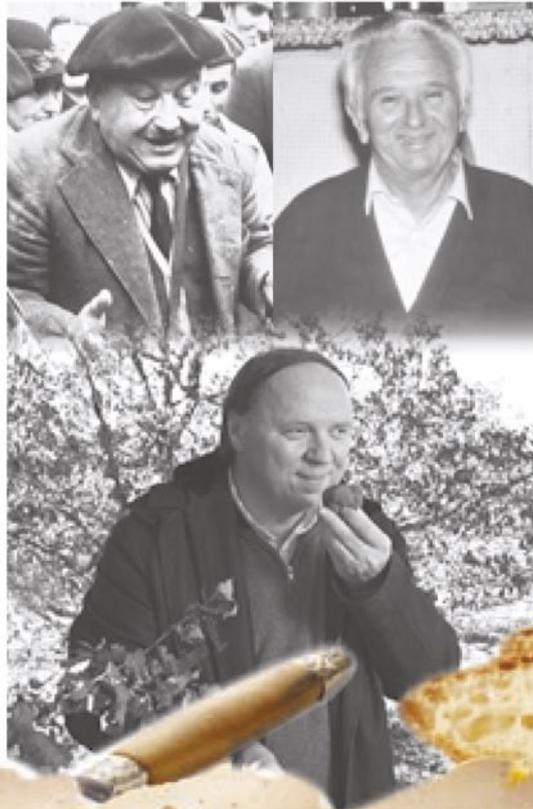


*Fleuron*  
du terroir  
Sarlat



# LA CHARTE QUALITÉ DE LA MAISON VALETTE

La Maison Valette s'engage pour la sécurité, la qualité des produits et la satisfaction de ses clients.

## ■ Agrément Sanitaire

Notre atelier de fabrication de Saint-Clair (46), notre centre de découpe des canards de Bergerac (24) ainsi que notre entrepôt de stockage de Gourdon (46) bénéficient de l'agrément sanitaire européen, qui fixe entre autres le respect des Bonnes Pratiques d'Hygiène, et l'application obligatoire de la méthode HACCP, par la mise en place d'un plan de maîtrise sanitaire.

## ■ Contrôles et certifications

La Maison Valette a mis en place des contrôles internes qui lui permettent de suivre la qualité des produits et d'identifier toute dérive pouvant entraîner un risque quant à leur sécurité : maîtrise des achats des matières premières par la mise en place de cahiers des charges avec ses fournisseurs et évaluation de ces derniers, inspections hygiène, prélèvements de surface, suivi de la stabilité des conserves, contrôles pondéraux, dégustations, analyses microbiologiques sur produits finis, maîtrise du risque allergène...

Afin de garantir la Qualité et la Sécurité des produits commercialisés, un Système de Management de la Qualité et de la Sécurité des Aliments a été mis en place.

Ce système ayant permis un engagement dans des démarches de certification qualité, tel que l'IFS FOOD (2007 - aujourd'hui). Depuis 1999 - 2000, l'ensemble des sites de production de la Maison Valette est certifié selon le référentiel « Canard à foie gras du Sud-Ouest », IG 06/95, une garantie officielle d'origine et de qualité des produits.

## ■ Développement durable

La Maison Valette s'engage quotidiennement à réduire l'impact environnemental de ses activités au travers d'une démarche citoyenne :

**Action environnementale :** optimisation des emballages pour limiter les déchets et volumes transportés, traitement des eaux usines, tri des déchets, suivi et optimisation des consommations d'eau et d'électricité...

**Action sociale et sociétale :** développement des compétences et formation, amélioration des conditions de travail, préparation de colis dans des ESAT (Etablissements et Services d'Aide par le Travail) de proximité, actions tout au long de l'année via dotations financières ou dons auprès de nombreuses associations caritatives, culturelles ou sportives, locales ou régionales...

**Action économique, Qualité, Marchés et Clients :** implantation d'une usine de fabrication en zone rurale, partenariats avec des fournisseurs locaux, écoute clients : enquêtes de satisfaction, analyse des réclamations et litiges.

## ■ Savoir-faire, tradition et innovation

■ Cuisiner un produit de tradition demande de la précision et du savoir-faire : tous nos foies gras sont triés un à un, seuls les plus beaux sont délicatement moulés après un éveinage et un assaisonnement précis et rigoureux.

■ La cuisson est minutieuse et suit un processus strict pour restituer le goût caractéristique des spécialités Valette.

■ Pour satisfaire votre gourmandise, nos chefs cuisiniers imaginent chaque année des recettes originales dans le respect du patrimoine gastronomique : 58 médailles en 32 ans de participation au Concours Général Agricole de Paris, ce n'est pas le fruit du hasard !



**Bergerac :** Atelier de découpe  
**Saint-Clair :** Les cuisines  
**Gourdon :** Préparation des commandes, expéditions et bureaux.



*La cuisine est à travers le temps, un échange de savoirs, une transmission, un morceau de patrimoine régional dont je suis fier et qui me passionne.*

*Depuis près d'un siècle, nous créons des recettes et c'est notre façon de vous faire découvrir notre belle gastronomie du Sud-Ouest.*

*Nos cuisiniers sont à Saint-Clair, village de mes grands-parents, là où tout a commencé en 1920.*

*Déjà à l'époque, ils avaient à cœur de sélectionner les meilleurs produits de notre terroir et d'en révéler les incomparables saveurs.*

*Toutes nos recettes traditionnelles y sont nées et s'y perpétuent encore aujourd'hui.*

*Nos chefs réussissent à conjuguer parfaitement les deux époques : les saveurs d'antan : classiques, authentiques, généreuses et toujours aussi délicieuses car nous suivons à la lettre les recettes de ma grand-mère ; puis les nouvelles tendances culinaires d'aujourd'hui : des alliances osées et inattendues qui étonneront vos papilles tout en restant dans un juste équilibre.*

*La belle renommée de notre maison, nous la devons aussi bien à notre héritage presque centenaire qu'à nos créations audacieuses ; c'est notre signature gastronomique.*

*Je vous invite à parcourir ce catalogue avec envie, comme si vous découvriez un livre de cuisine...*

*Laissez-vous emporter par vos sens : odeurs alléchantes, beauté des mets et assurance de faire frémir vos papilles à chaque bouchée...*

*Peut-être y retrouverez-vous des saveurs de votre enfance.*

*C'est un voyage gastronomique que nous vous proposons : goûtez, offrez, dégustez l'excellence du Périgord...*

*Jacques Valette*  
Jacques Valette et son équipe

## Un signe distinctif pour une origine garantie

**IGP Périgord** Ce signe est l'assurance de foies gras IGP Périgord (Indication Géographique Protégée) issus de canards gras élevés, gavés, abattus, découpés, cuisinés puis conditionnés en Périgord.

**IGP Sud-Ouest** Ce signe est l'assurance de confits et magrets de canard IGP Sud-Ouest issus de canard gras élevés, gavés, abattus, découpés, cuisinés puis conditionnés dans le Sud-Ouest de la France, dont le Périgord fait partie notamment.

**Oie du Périgord** La marque collective Oie du Périgord déposée le 08/12/2011 garantit un positionnement haut de gamme sur la base du cahier des charges de la filière IGP « Canard à Foie Gras du Sud-Ouest-Périgord ». Un véritable atout dans un contexte d'importations croissantes d'oies de qualité standard.

**DDM :** La Date de Durabilité Minimale remplace la Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO). Une fois la date passée, le produit peut avoir perdu tout ou partie de ses qualités gustatives ou nutritionnelles, sans pour autant constituer un danger pour celui qui le consommerait.

**DLC :** La Date Limite de Consommation s'applique à des denrées très périssables, qui, de ce fait, sont susceptibles, après une courte période, de présenter un danger immédiat pour la santé humaine.

## ■ Les garanties d'origine et de qualité

L'IGP (Indication Géographique Protégée) a été créée en 1992 dans le cadre de la politique européenne de qualité concernant les produits agricoles et alimentaires. C'est une garantie officielle d'origine et de qualité des produits. Un label européen qui repose sur un cahier des charges très strict, contrôlé par un organisme certificateur agréé par les pouvoirs publics.



**Origines certifiées** Qualisud, organisme certificateur indépendant valide chacune des étapes de l'élevage, de l'abattage, de la découpe et de la transformation afin de vous garantir l'origine et la traçabilité des canards.

**Sélection des meilleurs canards** La Maison Valette maîtrise l'approvisionnement en amont de la filière de ses palmipèdes gras grâce à la création de son propre centre de découpe à Bergerac, en Périgord. Elle a été l'une des premières entreprises à se tourner vers la certification « Indication Géographique Protégée » pour ses foies gras, magrets de canard crus et viandes de canard. Élevés en plein air dans un environnement naturel, les canards sont gavés au maïs sans farines animales et sans utilisation d'antibiotiques.



## SOMMAIRE

La Charte Qualité de la Maison Valette	2
Les Lobes de Foies Gras Entiers « Mi-Cuits »	4 - 5
Les Foies Gras Entiers « Mi-Cuits »	6
Les Foies Gras Créatifs « Mi-Cuits »	7
Les Foies Gras en Conserve « Recette à l'Ancienne »	8
Les Accompagnements de Foie Gras	8
Les Foies Gras en Dégustation	9
Les Foies Gras Truffés	10
Les Foies Gras d'Oie	11
Le Guide du Foie Gras	12 - 13
Les Truffes	14 - 15
Les Apéritifs	16 - 18
Les Terrines Traiteur	19
Les Entrées du Terroir	20
Les Spécialités d'Antan	21
Les Pâtés au Cœur de Foie Gras	22
Les Authentiques Pâtés au Foie Gras	23
Les Terrines Gourmandes	24 - 27
Les Terrines Rustiques	26
Les Collections de Terrines	27
Les Entrées Créatives	28 - 29
Les Confits et Plats Cuisinés	30 - 35
Les Champignons	32
Les Cassoulets	33
Les Plats « Tradition »	34 - 35
Les Accompagnements et Garnitures	35
Les Plats de Réception	36
Les Plats Savoureux	37
L'Épicerie Fine	38 - 41
Les Desserts et Gourmandises	42 - 43
Les Vins, Apéritifs et Digestifs	44 - 45
Les Coffrets Cadeaux	46 - 49
Où nous trouver, comment commander	50
Nos conditions générales de vente	51
Le Coffret Gastronomique « Menu Valette »	52

# Les Foies Gras

## LES LOBES DE FOIES GRAS ENTIERS « MI-CUITS »

Nos foies gras sont rigoureusement sélectionnés par nos experts, pour vous proposer le meilleur du Périgord. Ils sont éveinés à la main et délicatement assaisonnés puis cuits à faible température afin de mettre en valeur leur goût unique et de préserver leur texture onctueuse.

Produits mi-cuits : dès réception, à conserver entre 0° C et + 4° C.



### ◀ L'Absolu de Foie Gras d'Oie, Muscat de Beaumes de Venise et Poivre Sauvage de Voatsiperifery « Cuisson Douce »

Un foie gras d'oie mi-cuit, précisément assaisonné au poivre sauvage de Voatsiperifery aux notes boisées et fruitées et au Muscat de Beaumes de Venise aux arômes miellés et de fruits exotiques.

Produit mi-cuit, 5 mois de conservation.

Réf. 25071VA Le lobe de 200 g (4/5 parts) 17,85 €/100 g **35,70 €**



### ▶ Le Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest au Piment d'Espelette « Cuisson Douce »

Un foie gras d'une grande finesse, relevé juste comme il faut de piment d'Espelette pour une saveur typée du Sud-Ouest. Un bonheur à savourer tel quel.

Produit mi-cuit, 5 mois de conservation.

Réf. SO11511VA Le lobe de 200 g (4/5 parts) 15,90 €/100 g **31,80 €**



Nouvel emballage  
+ Facile à démouler

4



### ▶ « Le Juste Poché » Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest

Un foie gras de canard entier juste poché pour un moelleux et une saveur incomparables, proche du foie gras fait « maison ».

Produit mi-cuit, 3 mois de conservation.

Réf. SO1152VA Le lobe de 450 g (8/10 parts) 12,90 €/100 g **58,05 €**



### ◀ Le Lobe de Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest au Poivre Noir

Un lobe de foie gras de canard très aromatique. Il est délicatement assaisonné avec du sel et sublimé par les notes exotiques et boisées de baies de poivre noir concassées. Sa cuisson à basse température lui confère un moelleux et une saveur remarquables.

Produit mi-cuit, 5 mois de conservation.

Réf. SO115511VA Le lobe de 320 g (7/8 parts) 14,83 €/100 g **47,45 €**



### ◀ « Le Foie Gras du Chef » Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest

Fondant à souhait, ce lobe de foie gras de canard est assaisonné comme il se doit afin qu'il préserve son goût authentique et sa finesse.

Produit mi-cuit, 5 mois de conservation.

Réf. SO11551VA Le lobe de 320 g (7/8 parts) 14,83 €/100 g **47,45 €**

5

## LES FOIES GRAS ENTIERS « MI-CUITS »

Nos foies gras sont cuisinés en Périgord et sont rigoureusement sélectionnés par des experts. Ils sont éveinés à la main et délicatement assaisonnés puis cuits à faible température afin de mettre en valeur leur goût unique et de préserver leur texture onctueuse.

Produits mi-cuits : dès réception, à conserver entre 0° C et + 4° C.



### LES FOIES GRAS ENTIERS « CUITS AU TORCHON »

Nos lobes de foie gras sont délicatement roulés à la main dans un torchon très serré, puis mijotent lentement dans un bouillon à base d'aromates choisis dont nous avons le secret. Ils conservent ainsi une onctuosité rare et un goût inimitable.

Produits mi-cuits, 45 jours de conservation.



#### ◀ Le Foie Gras de Canard Entier du Périgord « Cuit au Torchon »

Réf. P1814VA Le lobe de 200 g (4/5 parts) 13,00 €/100 g **26,00 €**

Réf. P1816VA Le lobe de 400 g (8/10 parts) 11,60 €/100 g **46,40 €**



#### Le Foie Gras d'Oie Entier du Périgord « Cuit au Torchon »

Réf. 29018VA Le lobe de 200 g (4/5 parts) 20,85 €/100 g **41,70 €**



#### Le Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest « Recette à l'Ancienne » « Mi-Cuit »

Produit mi-cuit, 9 mois de conservation.  
A conserver au réfrigérateur dès réception entre 0°C et + 4° C.

Réf. SO17121VA Le bocal de 125 g (3/4 parts) 17,52 €/100 g **21,90 €**

Réf. SO17051VA Le bocal de 180 g (4/5 parts) 16,22 €/100 g **29,20 €**

Réf. SO17063VA Le bocal de 300 g (7/8 parts) 14,97 €/100 g **44,90 €**

**Nouvelle Recette**



#### « La Tranche » Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest « Mi-Cuit »

Produit mi-cuit, 5 mois de conservation.  
A conserver au réfrigérateur dès réception entre 0°C et + 4° C.

Réf. SO11352VA La tranche de 40 g 26,25 €/100 g **10,50 €**

**Nouveauté**



#### « Le Tête à Tête » Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest « Mi-Cuit »

Produit mi-cuit, 5 mois de conservation.  
A conserver au réfrigérateur dès réception entre 0°C et + 4° C.

Réf. SO11353VA Les 2 tranches de 40 g 21,25 €/100 g **17,00 €**



## LES FOIES GRAS CRÉATIFS « MI-CUITS »

Nos foies gras de canard sont sublimes par des associations audacieuses et délicates avec de savoureux ingrédients : la truffe noire du Périgord, le jus de truffe, le poivre de Sarawak, le Ratafia, la figue...

Des recettes aussi exaltantes à la vue qu'au palais, présentées en barquette pour réaliser de belles tranches de foie gras.

Produits mi-cuits : dès réception, à conserver entre 0° C et + 4° C.



#### ◀ Signature de Foie Gras de Canard et de Truffes Noires du Périgord (10% de Truffes Noires)

Une association élégante et raffinée qui ravira tous les palais. De belles brisures de truffes noires du Périgord sont délicatement déposées à la main sur un foie gras d'exception.

Produit mi-cuit, 5 mois de conservation.

Réf. 17271VA La barquette de 180 g (4/5 parts) 28,22 €/100 g **50,80 €**



#### « Le Marbré » Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest

A la coupe, l'harmonie des formes et des couleurs rappelle le marbre rose. Produit mi-cuit, 5 mois de conservation.

Réf. SO11220VA La barquette de 180 g (4/5 parts) 16,17 €/100 g **29,10 €**

Réf. SO11223VA La barquette de 420 g (8/10 parts) 12,58 €/100 g **52,85 €**  
Format idéal pour vos réceptions

**Nouveauté**

#### « Le Tête à Tête » Spécialité de Foie Gras de Canard et Jus de Truffes Noires du Périgord

Un foie gras de canard subtilement relevé et mis en valeur par les arômes puissants du jus de truffes. Idéal pour tous les gourmands à la recherche d'un moment gastronomique simple et savoureux.

Réf. 11350VA Les 2 tranches de 40 g 22,44 €/100 g **17,95 €**  
Produit mi-cuit, 5 mois de conservation.



#### Le Foie Gras de Canard Entier du Périgord Mariné au Ratafia et au Poivre de Sarawak

Réveillez vos papilles avec cette sublime recette. Un foie gras de canard mariné dans une liqueur au vin de Ratafia et assaisonné avec le célèbre poivre de Sarawak, aux notes fraîches et fruitées et à l'arôme extrêmement raffiné.

Produit mi-cuit, 5 mois de conservation.

Réf. P1704VA La barquette de 180 g (4/5 parts) 18,58 €/100 g **33,45 €**

Réf. P17081VA La barquette de 420 g (8/10 parts) 13,60 €/100 g **57,10 €**  
Format idéal pour vos réceptions

#### ▶ « Le Sublime » Foie Gras de Canard en Habit de Coing et son Cœur de Figue

Un foie gras de canard riche en goût enrichi d'un savant dosage de coing et d'un cœur de figues pour éveiller les sens des gourmets.

Produit mi-cuit, 5 mois de conservation.

Réf. 1726VA La barquette de 180 g (4/5 parts) 18,58 €/100 g **33,45 €**



## LES FOIES GRAS EN CONSERVE « Recette à l'Ancienne »

La préparation du foie gras de canard est une belle tradition dans notre région. Cette recette, je la tiens de ma grand-mère qui elle-même la tenait de sa grand-mère. C'est ainsi que nos traditions demeurent ; la transmission du savoir-faire se fait en cuisine de génération en génération. Nos foies gras « Recette à l'Ancienne » sont soigneusement éveinés à la main et assaisonnés simplement de sel et de poivre. La simplicité traditionnelle de notre région.

Nouvelle Recette



### ► Le Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest « Recette à l'Ancienne » « Conserve »

Réf. SO15031VA	Le bocal de 90 g (2 parts)	18,89 €/100 g	<b>17,00 €</b>
Réf. SO15164VA	Le bocal de 125 g (3/4 parts)	17,52 €/100 g	<b>21,90 €</b>
Réf. SO15028VA	Le bocal de 180 g (4/5 parts)	16,22 €/100 g	<b>29,20 €</b>
Réf. SO15023VA	Le bocal de 300 g (7/8 parts)	14,97 €/100 g	<b>44,90 €</b>



## LES ACCOMPAGNEMENTS DE FOIES GRAS

Accompagnez vos foies gras, viandes froides, grillades et poissons avec nos sublimes compotées et chutneys. Des spécialités aux fruits et légumes mijotés, agrémentés d'épices qui relèveront vos foies gras et viandes froides.



### L'Assortiment de 3 Accompagnements

- 1 Confit d'émincés d'oignons au Monbazillac
- + 1 Compotée d'échalotes confites aux framboises
- + 1 Chutney de figues au Ratafia

Réf. L130061VAL Les 3 bocaux de 90 g **8,90 €** ~~11,55 €~~

### Le Confit d'Émincés d'Oignons au Monbazillac

Un grand classique relevé d'une pointe d'épices et lentement confit dans du vin blanc liquoreux de Monbazillac. L'accompagnement idéal pour vos foies gras, pâtés, terrines ou entrées froides.

Réf. 43000VA Le bocal de 90 g 4,22 €/100 g **3,80 €**



### La Compotée d'Échalotes Confites aux Framboises

Une recette aux notes fruitées, où les échalotes lentement confites se mêlent avec talent à des pépites de framboises. Cette compotée s'accorde à merveille avec du foie gras, des viandes et volailles rôties. Elle peut également être utilisée pour personnaliser vos vinaigrettes.

Réf. 43017VA Le bocal de 90 g 4,22 €/100 g **3,80 €**

### Le Chutney de Figs au Ratafia

Préparé avec des oignons confits et des figues, ce chutney est cuisiné à basse température et agrémenté de Ratafia, l'apéritif de la région. Des saveurs fruitées et épicées qui se marient à merveille avec le foie gras et les viandes de canard grillées.

Réf. 43037VA Le bocal de 90 g 4,39 €/100 g **3,95 €**

### La Compotée d'Oignons à la Truffe d'Hiver 1% (Tuber Brumale et Tuber Melanosporum (30% minimum))

Réf. 43030VA Le bocal de 90 g 4,39 €/100 g **3,95 €**

Réalisez un plateau raffiné de toasts de foie gras avec ces deux recettes de pain d'épices prétranchés.

### Pain d'Épices à La Fleur de Sel « Spécial Toasts »\*

Réf. 67378 L'étui de 120 g (12 tranches) 3,00 €/100 g **3,60 €**

### Pain d'Épices aux Figs « Spécial Toasts »\*

Réf. 67897 L'étui de 120 g (12 tranches) 3,00 €/100 g **3,60 €**

\* DDM : 2,5 mois.

## LES FOIES GRAS EN DÉGUSTATION

Les classiques Valette dans un conditionnement spécial dégustation : 50 g de bonheur pour les papilles ! A savourer lors d'un dîner en tête-à-tête, d'un apéritif gourmet, ou tout simplement pour offrir.

### Le Foie Gras de Canard Entier

Un foie gras de caractère justement assaisonné pour préparer en toute facilité de savoureux toasts.

Réf. 15151VA Le bocal de 50 g 22,80 €/100 g **11,40 €**

### « Grains de Folie » Le Foie Gras de Canard et son Cœur de Caviar

Offrez-vous un moment unique de dégustation avec cette recette audacieuse. Découvrez l'harmonie parfaite entre les notes iodées du caviar et le goût affirmé du foie gras de canard.

Réf. 15154VA Le bocal de 50 g 37,40 €/100 g **18,70 €**

### Le Foie Gras de Canard Entier et son Cœur de Truffles Noires du Périgord (5% de Truffles Noires du Périgord)

Un petit bocal qui renferme un délicieux foie gras de canard sublimé par les arômes délicats de la truffe noire du Périgord.

Réf. 15160VA Le bocal de 50 g 35,70 €/100 g **17,85 €**



### ▲ L'Écrin Dégustation Privilège Assortiment de Foies Gras de Canard

- 1 Foie Gras de Canard Entier
- + 1 « Grains de Folie » Foie Gras de Canard et son Cœur de Caviar
- + 1 Foie Gras de Canard Entier et son Cœur de Truffles Noires du Périgord (5% de Truffles Noires du Périgord)

Réf. L150137VA Les 3 bocaux de 50 g **39,30 €** ~~47,95 €~~



### ▼ Le Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest au Sel Rose de l'Himalaya et au Poivre Rouge de Pondichéry

Une recette qui va réveiller vos papilles. La saveur délicate du sel rose de l'Himalaya aux notes de fruits confits et le goût légèrement sucré et puissant du poivre rouge de Pondichéry viennent embellir et relever les saveurs de ce foie gras de canard entier certifié IGP Canard à Foie Gras du Sud-Ouest.

Réf. SO15156VA Le bocal de 180 g (4/5 parts) 18,89 €/100 g **34,00 €**



### ▲ Le Bloc de Foie Gras de Canard du Sud-Ouest

Réf. SO1410VA La boîte de 65 g (1/2 parts) 12,15 €/100 g **7,90 €**

Réf. SO14032VA La boîte de 100 g (2 parts) 10,80 €/100 g **10,80 €**

Réf. SO1414VA La boîte de 130 g (3/4 parts) 10,69 €/100 g **13,90 €**

Réf. SO1419VA La boîte de 200 g (4/5 parts) 9,63 €/100 g **19,25 €**

Réf. L160038VAL Le lot de 3 boîtes de 65 g 10,15 €/100 g **19,80 €** ~~23,70 €~~



### Le Bloc de Foie Gras de Canard du Périgord avec 30% de Morceaux

Réf. P1211VA La boîte de 200 g (4/5 parts) 11,08 €/100 g **22,15 €**



## LES FOIES GRAS TRUFFÉS

Un produit prestigieux qui vous charmera dès la première bouchée. Le goût affirmé du foie gras s'associe au parfum envoûtant de la truffe noire du Périgord, minutieusement travaillée par nos chefs cuisiniers pour préserver ses arômes puissants.



Nouvelle Recette



◀ **Le Foie Gras de Canard Entier du Périgord Truffé 5% « Recette à l'Ancienne »**

Réf. P15029VA Le bocal de 90 g (2 parts) 33,11 €/100 g **29,80 €**  
 Réf. P15041VA Le bocal de 180 g (4/5 parts) 27,72 €/100 g **49,90 €**



**Le Bloc de Foie Gras de Canard du Périgord Truffé 3%**

Réf. P1415VA La boîte de 130 g (3/4 parts) 17,85 €/100 g **23,20 €**  
 Réf. P1416VA La boîte de 200 g (4/5 parts) 17,40 €/100 g **34,80 €**



Nouvelle Recette



**Le Foie Gras d'Oie Entier du Périgord à la Truffe Noire du Périgord 5% « Recette à l'Ancienne »**

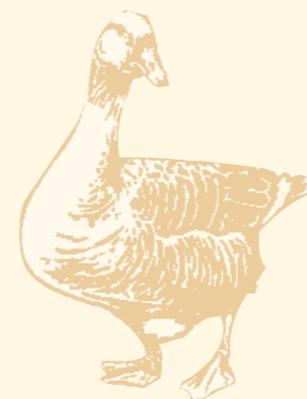
Découvrez l'alliance subtile entre le plus noble des foies gras et le « diamant noir de la gastronomie ».

Réf. 2518VA Le bocal de 180 g (4/5 parts) 32,19 €/100 g **57,95 €**

## LES FOIES GRAS D'OIE

Le foie gras d'oie est l'un des produits emblématiques de notre terroir, le Périgord. Il fait partie de notre patrimoine gastronomique et est profondément ancré dans nos traditions. C'est pourquoi depuis 2012, la Maison Valette utilise la marque collective « Oie du Périgord » pour une grande partie de ses foies gras d'oie entiers. Une marque garantissant un foie gras issu d'oies élevées de manière traditionnelle et transformées en Périgord. D'une belle couleur ivoire, le foie gras d'oie du Périgord est un produit noble, rare, d'une grande finesse, reconnu pour sa saveur douce et son onctuosité. A réserver pour de grandes occasions.

L'OIE DU PÉRIGORD,  
L'ÉLÉGANCE D'UN TERROIR



Le 08/12/2011, l'Association Foie Gras du Périgord lance sa marque collective « Oie du Périgord ».

Une démarche visant à promouvoir les produits de l'Oie du Périgord et un savoir-faire régional. Les atouts de la marque collective sont multiples : des modes de production traditionnels (parcours herbagés, parcs collectifs de gavage, durées d'élevage longues, exploitations agricoles familiales), un savoir-faire de découpe et de transformation, des produits frais (foies gras, magrets, cuisses) au goût, à la couleur et à la texture uniques.



Nouvelle Recette



**Le Foie Gras d'Oie Entier du Périgord « Recette à l'Ancienne »**

Réf. 25101VA Le bocal de 90 g (2 parts) 23,89 €/100 g **21,50 €**  
 Réf. 2601VA La boîte de 200 g (4/5 parts) 18,95 €/100 g **37,90 €**

**Le Foie Gras d'Oie Entier du Sud-Ouest**

Réf. 25111VA Le bocal de 180 g (4/5 parts) 20,39 €/100 g **36,70 €**

**Le Bloc de Foie Gras d'Oie**

Réf. 2401VA La boîte de 65 g (1/2 parts) 13,62 €/100 g **8,85 €**  
 Réf. 24012VA La boîte de 100 g (2 parts) 13,30 €/100 g **13,30 €**  
 Réf. 24062VA La boîte de 130 g (3/4 parts) 13,07 €/100 g **17,00 €**  
 Réf. 24073VA La boîte de 200 g (4/5 parts) 12,25 €/100 g **24,50 €**

# TOUT SAVOIR SUR LE FOIE GRAS

Découvert sur les bords du Nil du temps de l'Égypte ancienne, le foie gras est aujourd'hui considéré comme l'un des fleurons de la gastronomie française. Afin d'apprécier pleinement la richesse de ses arômes, découvrez nos astuces et conseils d'experts.

**Avec ce guide, le foie gras n'aura plus de secret pour vous !**

## COMMENT CHOISIR SON FOIE GRAS ?

### Les différentes appellations

- **Le « Foie Gras Entier »** : réalisé à partir des plus beaux lobes de foies sélectionnés, il est assaisonné et moulu dans son bocal ou dans sa barquette.
- **Le « Bloc de Foie Gras avec Morceaux »** : des morceaux de lobes sont incorporés à la recette, ce qui permet d'obtenir de belles tranches présentant un aspect marbré esthétique. Il est parfait pour réaliser une salade royale ou à déguster tout simplement en entrée.
- **Le « Bloc de Foie Gras »** : un foie gras finement émulsionné et assaisonné. Il est idéal sur une salade périgourdine ou pour préparer des toasts à l'apéritif.

### Oie ou canard ?

- **Foie Gras d'Oie** : de couleur ivoire, le foie gras d'oie est reconnu pour sa saveur douce et son onctuosité. C'est un foie gras délicat, fin, apprécié des amateurs.
- **Foie Gras de Canard** : moelleux avec un goût affirmé, il séduit par son caractère typé et sa saveur du terroir.



### Mi-cuit, conserve ou cru

- **La cuisson à basse température** du foie gras « mi-cuit » lui confère une texture fondante et préserve toutes ses saveurs. Il se conserve entre 0° C et + 4° C, de 45 jours à 9 mois selon les recettes et le conditionnement.
- **La cuisson en conserve traditionnelle** (à haute température) garantit une durée de vie longue. Il peut se conserver à température ambiante, de préférence dans un lieu frais et à l'abri de la lumière lorsqu'il est en bocal. Il se bonifie et s'affine avec le temps comme un grand vin.
- **Cru**, le foie gras se cuisine selon vos goûts et vos envies.

## COMMENT DÉGUSTER SON FOIE GRAS ?

### Idées d'accompagnement

**Avec du pain** : déposez votre tranche de foie gras sur du pain de campagne ou du pain de mie légèrement toasté, sans la tartiner. Pour les amateurs de sucré-salé, optez pour notre pain d'épices aux figues (voir page 39). Un vrai régal !

**Avec du vin** : le vin blanc moelleux ou liquoreux s'accorde à merveille avec tous les foies gras (Sauternes, Monbazillac, Jurançon, etc). Le vin rouge n'est pas à proscrire, bien au contraire. Préférez-le plutôt jeune comme un Bergerac ou rond et souple comme un Cahors.

**Avec une compotée de fruits ou un chutney** : retrouvez nos délicieuses recettes page 8. Elles accompagneront avec originalité et élégance vos plus beaux foies gras.

### Le foie gras, les bonnes proportions :

- 30 g à 40 g par personne pour une assiette composée.
- 50 g à 60 g en entrée principale.



### Les conseils du chef pour servir son foie gras :

Le foie gras en conserve doit être placé au réfrigérateur 24 heures avant d'être servi, puis sorti 15 à 20 minutes avant dégustation. Il conservera ainsi son parfum exaltant et ses saveurs délicates. Tranchez-le au dernier moment avec un couteau sans dents dont la lame aura été préalablement trempée dans de l'eau chaude (reconduire cette opération pour chaque tranche). Pour des tranches plus fines et parfaites, préférez un tranchoir ou une lyre à foie gras.

Le foie gras se sert traditionnellement en début de repas, lorsque vos papilles sont les plus disposées à apprécier ses arômes. Il est d'ailleurs conseillé d'éviter les boissons ou aliments au goût trop prononcé avant de déguster un foie gras.

En apéritif, le foie gras est apprécié des fins gourmets simplement déposé sur un toast de pain de campagne ou d'un pain aux figues ou aux raisins secs pour un accord sucré-salé.

En plat principal, il peut se déguster accompagné de raisins poêlés, de figues rôties ou de pommes caramélisées.

## Idee Recette

### LE FOIE GRAS DE CANARD « FAIT MAISON »

### VOTRE MARCHÉ

#### Ingrédients pour 10/12 pers :

- 1 foie gras de canard extra du Périgord cru de 450 à 550 g
- 4 cuillères à soupe de Sauternes « Château Simon »
- 8 g de sel
- 3 g de poivre blanc
- 1 g de sucre en poudre

Préparation : 15 minutes

Cuisson au bain-marie : 45 min. - 180° C ou th 6.

Repos : 48 heures



**1** - Séparez les 2 lobes. Incisez chaque lobe à l'aide d'un petit couteau puis l'écartez avec le pouce pour libérer et enlever la veine centrale en partant du haut vers le bas.

**2** - Bien assaisonner sur toutes les faces du lobe et l'imbibber de Sauternes (ou alcool de votre choix) en appuyant légèrement.

**3** - Moulez votre foie gras en laissant le côté lisse à l'extérieur. Puis couvrez-le. Une fois votre four préchauffé à 180° C ou th 6, cuire au bain-marie pendant 45 minutes à partir du frémissement de l'eau. Ensuite laissez reposer au moins 48 h au réfrigérateur, couvert d'un film étirable, avant de le déguster.

# Les Truffes

La Maison Valette a sélectionné pour vous des truffes noires du Périgord « Tuber Melanosporum » d'une qualité exceptionnelle.

Leur robe noire qui dissimule une chair sublimement marbrée de blanc et des arômes et saveurs ensorcelants en font des truffes particulièrement recherchées.

Nos chefs manient avec la plus grande délicatesse cette merveille de la nature, en restant fidèles aux gestes transmis par Adrien et Louise Valette, fondateurs de la Maison et grands passionnés de truffes.

Avant leur mise en bocal, les truffes sont délicatement canifées, triées, calibrées, brossées, puis stérilisées dans nos cuisines de Saint-Clair.

Leur puissance aromatique reste ainsi intacte, pour le plus grand bonheur des gastronomes.



## LES TRUFFES NOIRES DU PÉRIGORD



### Les Truffes Noires du Périgord Entières Brossées Extra « 1<sup>ère</sup> Cuisson »

Des truffes généralement réservées aux professionnels de la gastronomie qui sont rigoureusement sélectionnées par un expert pour leur forme parfaite et leur aspect régulier.

Réf. 6556VA	Le bocal de 30 g **	199,33 €/100 g	<b>58,00 €</b>
Réf. 6557VA	Le bocal de 70 g **	177,14 €/100 g	<b>124,00 €</b>
Réf. 6558VA	Le bocal de 100 g **	169,00 €/100 g	<b>169,00 €</b>

### Les Truffes Noires du Périgord Entières Brossées 1<sup>er</sup> Choix

D'une qualité supérieure, au parfum et à la saveur intenses, ces truffes noires donneront du caractère à tous vos plats.

Réf. 65081VA	La verrine de 15 g *	150,67 €/100 g	<b>22,60 €</b>
Réf. 650813VA	La verrine de 25 g *	131,60 €/100 g	<b>32,90 €</b>

### Les Morceaux de Truffes Noires du Périgord

Ces généreux morceaux de truffes noires sont parfaits pour parfumer vos salades, omelettes ou clouter un rôti.

Réf. 65161VA	La verrine de 15 g *	138,67 €/100 g	<b>20,80 €</b>
Réf. 651611VA	La verrine de 25 g *	118,00 €/100 g	<b>29,50 €</b>

### Les Pelures de Truffes Noires du Périgord

Parfumez vos omelettes, brouillades, risottos et farces avec ces sublimes pelures de truffes, issues des meilleures truffes noires du Périgord.

Réf. 6545VA	La verrine de 15 g *	110,00 €/100 g	<b>16,50 €</b>
Réf. 6543VA	La verrine de 30 g *	93,33 €/100 g	<b>28,00 €</b>

### Les Brisures de Truffes Noires du Périgord

Réalisez des sauces parfumées et agrémentez en un tour de main vos plats cuisinés avec ces brisures prêtes à l'emploi.

Réf. 65235VA	La verrine de 15 g *	86,00 €/100 g	<b>12,90 €</b>
--------------	----------------------	---------------	----------------

### Le Jus de Truffes Noires du Périgord

Un jus issu de la première cuisson des truffes noires du Périgord fraîches, qui conserve ainsi tous ses arômes. Très parfumé, il est idéal pour aromatiser vos sauces, farces, veloutés ou déglacer vos viandes.

Réf. 65269VA	Le bocal de 50 g	29,00 €/100 g	<b>14,50 €</b>
--------------	------------------	---------------	----------------

\* Poids net (avec jus de cuisson) \*\* Poids net à l'emboitage avec le jus extrait lors de la 1<sup>ère</sup> cuisson.

**De Décembre à Février, profitez de la truffe noire fraîche du Périgord, en livraison expresse.**

## LES TRUFFES D'ÉTÉ « TUBER AESTIVUM »

Aussi appelée « Truffe de la Saint-Jean », la truffe d'été se distingue de la truffe noire du Périgord par sa chair blanche ou beige et son léger parfum de sous-bois. Elle se déguste sur une salade gourmande, des pâtes ou sur des toasts à l'apéritif avec un filet d'huile d'olive et de la fleur de sel. Un pur régal !

### Les Truffes d'Été Entières Brossées « Tuber Aestivum »

Réf. 65014VA	La verrine de 16 g *	55,00 €/100 g	<b>8,80 €</b>
--------------	----------------------	---------------	---------------



## NOS BELLES RECETTES TRUFFÉES

### Le Beurre aux Truffes Noires (3% de Truffes Noires du Périgord)

Idéal sur des toasts à l'apéritif et parfait pour parfumer vos viandes en fin de cuisson.

Réf. 670833VA	Le bocal de 70 g	14,14 €/100 g	<b>9,90 €</b>
---------------	------------------	---------------	---------------

Produit pasteurisé, 3 semaines de conservation.  
A conserver au réfrigérateur dès réception entre 0°C et +4°C.

### Le Consommé Royal à la Truffe Noire du Périgord (Jus de Truffes Noires 10% et Truffes Noires 3%)

Réf. 4276VA	La bouteille de 290 g	5,14 €/100 g	<b>14,90 €</b>
-------------	-----------------------	--------------	----------------

(5/6 verrines)



### « Le Rustignac » Véritable Pâté à l'Ancienne (30% de Foie Gras de Canard Entier) et ses Lamelles de Truffes Noires du Périgord (2%)

Réf. 3107VA	La boîte de 160 g	8,81 €/100 g	<b>14,10 €</b>
-------------	-------------------	--------------	----------------

Réf. L110292VAL	Les 2 boîtes de 160 g	8,09 €/100 g	<b>25,90 €</b> <del>28,20 €</del>
-----------------	-----------------------	--------------	-----------------------------------

### Astuce du chef :

le jus de cuisson de vos truffes contient tous les arômes de la truffe. Il agrémentera parfaitement vos sauces et réductions et peut aussi s'utiliser pour la cuisson de vos légumes.

# Les Apéritifs

A tartiner ou à toaster, nos spécialités apéritives feront sensation lors de vos soirées entre amis.

## « 30 » Valette

Découvrez une sélection de recettes gourmandes et généreuses autour du foie gras de canard pour un apéritif raffiné.

### LES APÉRITIFS GÉNÉREUX

Trois recettes savoureuses et faciles à tartiner qui mêlent avec talent les bons produits de notre terroir, tout en fraîcheur. Leurs barquettes refermables faciliteront leur conservation entre deux dégustations. **Produit mi-cuit, 5 mois de conservation. A conserver dès réception entre 0°C et +4°C.**



#### Ma Tentation de Bloc de Foie Gras de Canard et de Figues

Réf. 1623VA La barquette de 170 g 8,21 €/100 g **13,95 €**

#### Mon Bloc de Foie Gras de Canard au Sel Rose de l'Himalaya et Poivre Rouge de Pondichéry

Réf. 1622VA La barquette de 170 g 8,21 €/100 g **13,95 €**

#### ▼ Mon Effiloché de Canard à l'Echalote Douce Confité

Réf. 1624VA La barquette de 170 g 6,44 €/100 g **10,95 €**

#### L'assortiment des 3 Apéritifs Généreux

(1 Bloc/Figues + 1 Bloc/Sel Rose et Poivre rouge + 1 Effiloché)

Réf. L180098VAL Les 3 barquettes de 170 g **29,95 €** ~~38,85 €~~



### LES ENVIES APÉRITIVES

Deux recettes savoureuses pour un apéritif audacieux. Découvrez les meilleurs produits de notre région associés à l'onctuosité du bloc de foie gras de canard.

#### La Fantaisie de Bloc de Foie Gras de Canard et de Pépites de Figues

Réf. 140751VA Le bocal de 90 g 8,78 €/100 g **7,90 €**

#### Le Délice de Bloc de Foie Gras de Canard et de Morilles

Réf. 140754VA Le bocal de 90 g 9,72 €/100 g **8,75 €**

### Nouveautés

### LES CAPRICES APÉRITIFS

Retrouvez nos deux nouvelles recettes à base de foie gras, idéales pour un apéritif improvisé chic et délicieux.

#### Le Caprice au Foie de Canard au Champagne et Poivre de Selim (20% de Foie Gras)

Réf. 36118VA La flûte de 130 g 3,81 €/100 g **4,95 €**

#### Le Caprice au Foie d'Oie à la Figue et Vin Blanc Doux du Périgord (20% de Foie Gras)

Réf. 36116VA La flûte de 130 g 4,04 €/100 g **5,25 €**

### LES PETITS EN-CAS

Des spécialités originales et savoureuses pour des amuse-bouches inédits et simples à réaliser. A déguster sur des toasts ou des petits blinis légèrement tiédés.

### Nouveauté

#### L'En-Cas d'Esturgeon et Chorizo

Une alliance détonnante pour surprendre tous vos convives. Les notes iodées de l'esturgeon s'associent à merveille avec le goût typé du chorizo. Explosion de sens garantie !

Réf. 35991VA Le bocal de 90 g 5,00 €/100 g **4,50 €**

#### ▼ L'En-Cas de Homard aux Zestes de Citron et Coriandre

Une recette fondante qui mêle avec talent la chair de homard, crustacé fin et recherché, à la fraîcheur du citron et de la coriandre.

Réf. 35995VA Le bocal de 90 g 5,00 €/100 g **4,50 €**



#### ▲ L'En-Cas de Saumon et sa Délicate Aneth

Une spécialité tout en légèreté qui allie la fraîcheur de l'aneth au fondant de la chair de saumon.

Réf. 35994VA Le bocal de 90 g 4,89 €/100 g **4,40 €**

#### L'En-Cas de Canard aux Queues d'Écrevisses Marinées à l'Armagnac

Eveillez vos papilles avec cette délicieuse recette qui mêle les saveurs de la viande de canard et des écrevisses marinées à l'Armagnac. Une alliance inédite et savoureuse.

Réf. 61583VA Le bocal de 90 g 4,89 €/100 g **4,40 €**

#### L'En-Cas de Truite au Magret de Canard Fumé

Une recette onctueuse qui allie la saveur de la chair de truite aux notes rustiques du magret de canard fumé et de l'échalote.

Réf. 35993VA Le bocal de 90 g 4,89 €/100 g **4,40 €**

#### L'En-Cas de Sardinade au Vin Blanc et Jus de Citron

Une recette toute en simplicité qui réveille les saveurs authentiques de la sardine fraîchement cuisinée. A tartiner à l'apéritif ou pour un plateau repas en accompagnement d'une salade verte.

Réf. 35992VA Le bocal de 90 g 4,89 €/100 g **4,40 €**



#### ▲ L'En-Cas de Cochonailles à la Moutarde à l'Ancienne

Une recette rustique de viande de porc, relevée par de la moutarde à l'ancienne et une pointe d'Armagnac.

Réf. 61580VA Le bocal de 90 g 4,67 €/100 g **4,20 €**

#### L'Effiloché de Lapin au Thym et à l'Échalote

Toute la finesse de la viande de lapin associée aux douces saveurs de la fleur de thym pour des toasts raffinés et authentiques.

Réf. 360041VA Le bocal de 90 g 4,67 €/100 g **4,20 €**

#### Les Rillettes de Canard aux Poivrons Rouges et Piment d'Espelette

D'authentiques rillettes délicieusement agrémentées de poivrons rouges et de piment d'Espelette.

Réf. 6321VA Le bocal de 90 g 4,56 €/100 g **4,10 €**

#### Les Rillettes Royales de Confit de Canard au Foie de Canard (23% de Bloc de Foie Gras)

Des rillettes de canard fondantes délicatement mélangées au bloc de foie gras de canard pour une dégustation des plus gourmandes.

Réf. 34531VA Le bocal de 90 g 5,22 €/100 g **4,70 €**

#### ► Écrin Terre et Mer

L'étui de 3 délicieuses spécialités de 90 g

■ 1 En-Cas de Canard aux Queues d'Écrevisses Marinées à l'Armagnac

■ 1 En-Cas de Saumon et sa Délicate Aneth

■ 1 En-Cas de Truite au Magret de Canard Fumé

Réf. L150132VA **11,90 €** ~~14,40 €~~



## LES PETITES SAUCISSES

La collection de petites saucisses et boudins apéritifs délicatement cuisinés et aromatisés vous garantit des apéritifs surprenants de gourmandises !  
A réchauffer quelques minutes à la poêle ou au micro-ondes.



### ▲ Les Petites Saucisses Confites au Magret de Canard

Délicieuses petites saucisses au magret de canard, subtilement relevées par un mélange d'herbes aromatiques. A déguster à l'apéritif ou en entrée pour agrémenter une salade gourmande.

Réf. 40041VA La boîte de 200 g \* 4,85 €/100 g **9,70 €**

Réf. 06040VAL Les 2 boîtes de 200 g 4,34 €/100 g **17,35 €** ~~19,40 €~~

### Les Petites Saucisses de Toulouse Confites et leur Truffe Noire du Périgord 2%

Surprenantes petites saucisses cloutées de pépites de truffes, idéales pour un apéritif gourmet.

Réf. 40028VA La boîte de 200 g \* 6,03 €/100 g **12,05 €**

### Les Petites Saucisses de Toulouse au Coulis de Tomates, Basilic et Piment d'Espelette

Des petites gourmandises mijotées dans un coulis de tomates et basilic et délicatement relevées de piment d'Espelette. Pour un apéritif savoureux aux notes méditerranéennes.

Réf. 4002VA La boîte de 200 g \* 4,18 €/100 g **8,35 €**

Réf. 06062VAL Les 2 boîtes de 200 g 3,93 €/100 g **15,70 €** ~~16,70 €~~

\* 20/22 (boudins ou saucisses)



### ▲ Les Petits Boudins Blancs au Foie de Canard Sauce Royale au Foie Gras (23% de Bloc de Foie Gras)

Petits boudins blancs enrobés d'une délicieuse sauce au foie gras pour un apéritif gourmand et convivial entre amis.

Réf. 40015VA La boîte de 200 g \* 5,45 €/100 g **10,90 €**

Réf. 06041VAL Les 2 boîtes de 200 g 4,98 €/100 g **19,90 €** ~~21,80 €~~

### ▼ Le Boudin de Canard au Piment d'Espelette

Un boudin préparé à la mode périgourdine avec du canard mijoté et une fondue d'oignons, parfumée au piment d'Espelette.

Réf. 40013VA La boîte de 130 g 3,08 €/100 g **4,00 €**

Réf. L150196VAL Les 2 boîtes de 130 g 2,42 €/100 g **6,30 €** ~~8,00 €~~



**Idéales pour recevoir**

## LES TERRINES TRAITEUR

Avec leur format généreux, elles seront idéales en entrée pour vos repas de famille ou vos réceptions.  
**Produits mi-cuits : 5 mois de conservation, dès réception, à conserver entre 0° C et + 4° C.**



### ▲ La Terrine au Foie de Canard et Ris de Veau à la Truffe Noire du Périgord 1,5% (20% de Foie Gras)

Terrine alliant les saveurs intenses de trois beaux produits de la gastronomie française. Vos yeux et vos papilles seront à leur comble !

Réf. 3575VA La barquette de 300 g 6,78 €/100 g **20,35 €**

### ▼ Le Marbré de Volaille au Foie de Canard (23% de Bloc de Foie Gras)

La viande de poulet parfumée au rhum et au poivre de Sarawak est associée à la délicatesse d'une couche de bloc de foie gras.

Réf. 3569VA La barquette de 420 g 4,74 €/100 g **19,90 €**



### Le Papiton au Foie de Canard (25% de Bloc de Foie Gras)

Réf. 115584VA La barquette de 420 g 4,62 €/100 g **19,40 €**

### Les Grattons de Canard Frais

Réf. 63114VA La barquette de 420 g 4,20 €/100 g **17,65 €**

### ▼ La Terrine Rustique au Foie de Canard (20% de Foie Gras)

Réf. 3572VA La barquette de 420 g 4,18 €/100 g **17,55 €**





Toutes nos entrées  
au foie gras sont cuisinées  
à partir de viande de porc  
« ORIGINE FRANCE »

# Les Entrées du Terroir

Partagez des moments de convivialité  
et de générosité avec de délicieuses entrées  
aux accents du Sud-Ouest.

## LES ENTRÉES AU FOIE GRAS

Inspirées des recettes traditionnelles du Sud-Ouest,  
nos savoureuses entrées au foie gras sont pleines de  
caractère et préparées avec de bons produits du terroir.

### ► Le Magret de Canard Entier Fourré au Foie de Canard (20%) en Gelée

**Nouvelle Recette**

Un magret délicatement fourré à la main avec du foie gras de canard entier,  
selon un savoir-faire transmis depuis plusieurs générations. A déguster froid  
en entrée ou en tranches fines pour des apéritifs gourmands. Sa couleur moins  
rosée qu'à son habitude vous garantit un produit sans conservateur.

Réf. 36062VA La boîte de 500 g 5,79 €/100 g **28,95 €**

### La Gigolette de Volaille au Foie de Canard (23% de Bloc de Foie Gras)

De savoureuses cuisses de poulet marinées désossées à la main puis  
associées à la délicatesse du foie gras de canard. Ce marbré de volaille  
est enrobé d'une fine gelée parfumée au rhum et relevée avec le célèbre  
poivre de Sarawak. Un pur régal !

Réf. 3465VA La boîte de 130 g 8,08 €/100 g **10,50 €**

### ▼ Les Rondos de Jambon au Foie de Canard et à la Gelée au Monbazillac (30% de Bloc de Foie Gras)

Entrée symbolique de la générosité de notre terroir, les Rondos sont  
revisités par nos chefs pour vous offrir une expérience gourmande  
unique : un cœur au foie gras de canard roulé dans une fine tranche  
de jambon délicatement enrobée d'une gelée parfumée au Monbazillac.

Réf. 3210VA La boîte de 200 g (2 rondos) 6,48 €/100 g **12,95 €**

Réf. L180097VAL Les 2 boîtes de 200 g 5,98 €/100 g **23,90 €** ~~25,90 €~~



**SANS  
conservateur**

### Le Cou de Canard Farci au Foie de Canard (20% de Foie Gras)

Cette recette traditionnelle du Sud-Ouest se déguste aussi bien chaude,  
accompagnée de notre sauce Périgueux, que froide avec une salade  
verte légèrement assaisonnée.

Réf. 38021VA La boîte de 300 g 4,73 €/100 g **14,20 €**

### Le Cou d'Oie Farci au Foie d'Oie à la Truffe Noire du Périgord 1% (30% de Foie Gras)

Délicieuse spécialité du terroir, sublimée par les arômes puissants de la truffe  
noire du Périgord.

Réf. 38012VA La boîte de 390 g 5,36 €/100 g **20,90 €**

### La Ballottine au Magret de Canard au Foie de Canard (25% de Bloc de Foie Gras)

Un cœur de foie gras de canard chemisé d'une farce à l'ancienne composée  
de beaux morceaux de magret de canard.

Réf. 36192VA La boîte de 200 g 6,10 €/100 g **12,20 €**

### La Caille Fourrée au Foie Gras de Canard Entier (20% de Foie Gras)

Délicatement désossée à la main, la caille est ensuite farcie au foie gras  
de canard entier. Une somptueuse entrée à déguster froide sur un lit  
de salade avec des toasts de pain de campagne.

Réf. 3905VA La boîte de 130 g 8,96 €/100 g **11,65 €**

## LES SPÉCIALITÉS D'ANTAN

Des recettes gourmandes fidèlement transmises depuis  
plusieurs générations. Faciles et rapides à préparer pour  
des entrées ou repas aux saveurs rustiques et authentiques.

### ► Véritable Anchaud Périgourdin

Spécialité périgourdine longuement confite et parfumée d'ail, ce confit  
de porc constitue un excellent repas improvisé, accompagné de frites maison  
ou d'une salade et de petits cornichons.

Réf. 5801VA Le bocal de 400 g 3,23 €/100 g **12,90 €**



### ▼ Le Magret de Canard du Sud-Ouest Fumé Prétranché

Un magret au caractère prononcé, préparé selon un savoir-faire ancestral  
et délicatement fumé pour des tranches fondantes aux notes boisées.

Produit fumé, 3/4 semaines de conservation. A conserver dès réception entre 0° C et + 4° C.

Réf. S05902VA Plaquette de 90 g (19/22 tranches) 6,61 €/100 g **5,95 €**

Réf. L180115VAL Les 2 plaquettes de 90 g 5,83 €/100 g **10,50 €** ~~11,90 €~~

### Le Magret de Canard Fumé Entier

Produit fumé, 3/4 semaines de conservation. A conserver dès réception entre 0° C et + 4° C.

Réf. 59011VA Magret entier de 290 g (± 20 g) 3,28 €/100 g **9,50 €**



Crédit photo : Cuisine Addict



### ▲ Confit de Gésiers de Canard du Périgord Émincés

De délicieux gésiers de canard émincés prêts à l'emploi. A déguster  
tièdes en garniture d'une salade ou bien chauds en accompagnement  
de lentilles ou de pommes de terre sautées persillées.

Réf. P5309VA La boîte de 200 g 2,78 €/100 g **5,55 €**

Réf. P53081VA La boîte de 400 g 2,15 €/100 g **8,60 €**

### Confit de Gésiers d'Oie Émincés

Plus gros que les gésiers de canard, les gésiers d'oie finement émincés  
présentent de belles lamelles. Savoureux chauds, ils parfumeront vos  
lentilles, omelettes ou tartes paysannes. Bien dorés et croustillants,  
ils se laisseront croquer à l'apéritif.

Réf. 55011VA La boîte de 400 g 2,28 €/100 g **9,10 €**

### Cœurs de Canard Confits à la Graisse de Canard

**Nouveauté**

Réf. 51549VA La boîte de 385 g 1,97 €/100 g **7,60 €**



### Le Jambonneau « Façon Grand-Mère » avec sa Farce à la Truffe Noire du Périgord 8%

Ce jambonneau d'exception est accompagné d'une farce délicate avec de  
véritables éclats de truffes noires du Périgord. Dégustez-le froid avec notre  
compotée d'émincés d'oignons au Monbazillac et une salade croquante.

Réf. 5804VA Le bocal de 400 g 3,48 €/100 g **13,90 €**

### ▼ Le Jambonneau à la Moutarde à l'Ancienne

Jambonneau au moelleux exceptionnel, rehaussé d'une fine moutarde à  
l'ancienne. Il s'apprécie accompagné de cornichons et de pain de campagne.

Réf. 5806VA La boîte de 200 g 3,38 €/100 g **6,75 €**

Réf. L100135VAL Les 2 boîtes de 200 g 2,99 €/100 g **11,95 €** ~~13,50 €~~



### Moutarde à l'Ancienne aux Cèpes

**Nouveautés**

Réf. 670864JG Le bocal de 90 g 4,39 €/100 g **3,95 €**

### Moutarde à l'Ancienne Aromatisée à la Truffe

Réf. 670863JG Le bocal de 90 g 4,39 €/100 g **3,95 €**



Toutes nos entrées  
au foie gras sont cuisinées  
à partir de viande de porc  
« **ORIGINE FRANCE** »

## LES PÂTÉS AU CŒUR DE FOIE GRAS

Sous leur tendre farce finement cuisinée, ces magnifiques pâtés cachent un cœur de foie gras, fondant et savoureux. Généralement dégustés le dimanche en famille ou lors de repas festifs, ils sont également délicieux en apéritif sur des toasts.



30%  
de Foie  
Gras

### ▲ « Le Rustignac » Véritable Pâté à l'Ancienne (30% de Foie Gras de Canard Entier) et ses Lamelles de Truffes Noires du Périgord (2%)

Du foie gras de canard entier lové au cœur d'une fine farce rehaussée de lamelles de truffes. Une recette aux arômes voluptueux à réserver pour de grands moments de dégustation.

Réf. 3107VA La boîte de 160 g 8,81 €/100 g **14,10 €**

Réf. L110292VAL Les 2 boîtes de 160 g 8,09 €/100 g **25,90 €** ~~28,20 €~~

30%  
de Bloc de  
Foie Gras

### ▲ « Le Fameux Papitou » Pâté au Foie de Canard (Noyau 30% de Bloc de Foie Gras)

Véritable pâté de nos campagnes, riche en goût et d'une très belle présentation à la coupe.

Réf. 3302VA La boîte de 130 g 4,96 €/100 g **6,45 €**

Réf. 3304VA La boîte festive de 400 g 4,08 €/100 g **16,30 €**

Réf. L100033VAL Les 2 boîtes de 130 g 4,31 €/100 g **11,20 €** ~~12,90 €~~

20%  
de Foie  
Gras

### ▲ « Le Petit Patisson » Pâté Rustique au Foie et Magret de Canard, Jus de Truffes Noires du Périgord (20% de Foie Gras)

Un pâté authentique et rustique préparé avec les meilleurs produits de notre terroir : le foie gras, le magret et la truffe.

Réf. 35307VA La boîte de 65 g 5,69 €/100 g **3,70 €**

Réf. 35308VA Le bocal de 90 g 5,55 €/100 g **5,00 €**



## LES AUTHENTIQUES PÂTÉS AU FOIE GRAS

De délicieuses recettes de pâtés traditionnels élaborées avec les plus prestigieux produits de notre terroir.

50%  
de Foie  
Gras

### ▶ « Le Passignac » Pâté au Foie de Canard à la Truffe Noire du Périgord 3% (50% de Foie Gras) Recette inchangée depuis plus de 60 ans

L'onctuosité du foie gras de canard entier mélangé au parfum envoûtant de la truffe pour un pâté à l'ancienne d'exception. Délicieux en entrée principale accompagné de pain de campagne. Vous l'apprécierez également sur une assiette royale composée de nos spécialités au foie gras.

Réf. 3102VA La boîte de 130 g 9,12 €/100 g **11,85 €**

Réf. L120154VAL Les 2 boîtes de 130 g 8,42 €/100 g **21,90 €** ~~23,70 €~~

25%  
de Foie  
Gras

### ▲ « Le Valentré » Pâté au Foie d'Oie (25% de Foie Gras)

Délicieuse recette au foie gras d'oie finement mêlé à une farce, que vous apprécierez pour son goût raffiné et délicat.

Réf. 3501VA La boîte de 65 g 5,69 €/100 g **3,70 €**

Réf. 3502VA La boîte de 130 g 4,58 €/100 g **5,95 €**



10%  
de Foie  
Gras

### ▲ La Terrine Rustique de Canard au Foie de Canard (10% de Foie Gras)

Une belle terrine préparée à partir de viande de canard longuement mijotée dans la graisse de canard. Une entrée raffinée alliant une farce délicatement parfumée d'épices et de foie gras de canard.

Réf. 3462VA Le bocal de 90 g 5,11 €/100 g **4,60 €**

Réf. 3463VA Le bocal de 180 g 3,92 €/100 g **7,05 €**

20%  
de Foie  
Gras

### Le Médaillon de Chevreuil au Foie de Canard (20% de Foie Gras)

Une entrée noble et terroir à réserver aux connaisseurs : l'association gourmande d'une farce cuisinée à la viande de chevreuil et d'un délicat cœur de foie gras.

Réf. 35312VA La boîte de 100 g 5,00 €/100 g **5,00 €**



50%  
de Bloc de  
Foie Gras

### ▲ Le Médaillon de Foie de Canard (Noyau 50% de Bloc de Foie Gras)

Une entrée fine au généreux cœur de foie gras pour régaler vos convives.

Réf. 3202VA La boîte de 130 g 6,19 €/100 g **8,05 €**

Réf. L140133VAL Les 2 boîtes de 130 g 5,73 €/100 g **14,90 €** ~~16,10 €~~

23%  
de Bloc de  
Foie Gras

### Les Rillettes Royales de Confit de Canard au Foie de Canard (23% de Bloc de Foie Gras)

Réf. 3452VA La boîte de 130 g 4,46 €/100 g **5,80 €**

Réf. 3456VA Le bocal de 180 g 4,14 €/100 g **7,45 €**

Réf. L140080VAL Les 2 bocaux de 180 g 3,47 €/100 g **12,50 €** ~~14,90 €~~

# Les Terrines Gourmandes

D'authentiques terrines cuisinées. Un savoir-faire ancestral auquel nos chefs ont apporté une touche d'originalité. Savoureuses et colorées, ces spécialités sont idéales pour un pique-nique ou un apéritif gourmand. Faciles à sortir pour régaler vos invités !



## ► La Terrine Campagnarde au Jus de Truffes Noires du Périgord 3%

Réf. 6156VA	La boîte de 130 g	3,23 €/100 g	<b>4,20 €</b>
Réf. 6158VA	Le bocal de 180 g	2,81 €/100 g	<b>5,05 €</b>

## La Terrine de Canard au Magret de Canard Fumé

Réf. 616031VA	Le bocal de 90 g	3,17 €/100 g	<b>2,85 €</b>
Réf. 61603VA	Le bocal de 180 g	2,67 €/100 g	<b>4,80 €</b>



## ◀ Les Grattons de Canard à l'Echalote Douce Confitée

Authentiques grattons de canard préparés à partir de viande de canard, longuement mijotés dans la graisse de canard et parfumés à l'échalote douce. Pour un plaisir simple et gourmand.

Réf. 63081VA	Le bocal de 90 g	2,83 €/100 g	<b>2,55 €</b>
Réf. 6315VA	Le bocal de 180 g	2,72 €/100 g	<b>4,90 €</b>
Réf. L150005VAL	Les 3 bocaux de 90 g	2,57 €/100 g	<b>6,95 €</b> <del>7,65 €</del>



## ◀ Le Trésor de Volaille et Basilic

Délicieuse terrine élaborée avec des morceaux de poulet de choix et assaisonnée d'une pointe de basilic qui en relève le goût, tout en subtilité.

Réf. 61573VA	Le bocal de 90 g	3,17 €/100 g	<b>2,85 €</b>
Réf. 61574VA	Le bocal de 180 g	2,61 €/100 g	<b>4,70 €</b>

## Le Pâté Campagnard au Piment d'Espelette

Réf. 61620VA	Le bocal de 180 g	2,67 €/100 g	<b>4,80 €</b>
--------------	-------------------	--------------	---------------

## Le Pâté de Caille au Muscat de Beaumes de Venise

Réf. 615881VA	Le bocal de 180 g	2,75 €/100 g	<b>4,95 €</b>
---------------	-------------------	--------------	---------------

## La Terrine de Canard aux Figues Parfumée au Loupiac

Réf. 61821VA	La boîte de 130 g	2,85 €/100 g	<b>3,70 €</b>
Réf. 61822VA	Le bocal de 180 g	2,64 €/100 g	<b>4,75 €</b>



## ▲ Véritables Grillons du Périgord

Réf. 6317VA	La boîte de 130 g	2,88 €/100 g	<b>3,75 €</b>
Réf. 6319VA	Le bocal de 180 g	2,83 €/100 g	<b>5,10 €</b>

## La Terrine Campagnarde « Casse-Croûte du Paysan »

Réf. 6151VA	La boîte de 130 g	2,54 €/100 g	<b>3,30 €</b>
Réf. 6154VA	Le bocal de 180 g	2,42 €/100 g	<b>4,35 €</b>

## La Terrine de Sanglier aux Fruits Rouges et son Trait de Malbec

Réf. 6025VA	Le bocal de 90 g	3,28 €/100 g	<b>2,95 €</b>
Réf. 6026VA	Le bocal de 180 g	2,61 €/100 g	<b>4,70 €</b>



## LES RILLETTES

Trois recettes minutieusement préparées dans nos cuisines et sublimées par nos chefs. Laissez vous tenter par ces recettes d'antan si réconfortantes.

### ▼ Les Rillettes Pur Canard

Réf. 62112VA	La boîte de 130 g	2,85 €/100 g	<b>3,70 €</b>
Réf. 62114VA	Le bocal de 180 g	2,72 €/100 g	<b>4,90 €</b>



### L'Effiloché de Lapin au Thym et à l'Echalote Ciselée

Toute la finesse de la chair fondante du lapin lentement confite associée à la fleur de thym et l'échalote pour une touche authentique et raffinée.

Réf. 360041VA	Le bocal de 90 g	4,67 €/100 g	<b>4,20 €</b>
---------------	------------------	--------------	---------------

### Les Rillettes Pur Oie

Réf. 6208VA	Le bocal de 90 g	3,28 €/100 g	<b>2,95 €</b>
Réf. 6207VA	Le bocal de 180 g	2,83 €/100 g	<b>5,10 €</b>

## NOS TERRINES RUSTIQUES

Découvrez des recettes aux saveurs authentiques préparées dans le respect des recettes d'antan. Ici, nos chefs ont réuni tous les ingrédients qui font la renommée de notre belle région dans 7 recettes gourmandes et joyeuses.



◀ « T'es Bon mon Cochon »  
**La Terrine de Porc Fermier à l'Ancienne**  
Une terrine préparée à l'ancienne : du porc fermier haché grossièrement et un assaisonnement précis.

Réf. 6027VA Le bocal familial de 320 g 3,38 €/100 g **10,80 €**



◀ « T'es Beau mon Canard » **La Terrine Rustique de Canard**  
Une terrine préparée selon la tradition périgourdine : de la viande de canard et du porc hachés grossièrement et un assaisonnement précis.

Réf. 6028VA Le bocal familial de 320 g 3,44 €/100 g **11,00 €**



◀ « Un Dimanche à la Campagne » **Terrine au Magret de Canard du Périgord et aux Cèpes (Magret de Canard 30%, Cèpes 3%)**  
Une recette de nos campagnes avec des magrets de canard du Périgord, un assaisonnement précis et le parfum subtil des cèpes, un hachage grossier pour une texture comme autrefois.

Réf. 6148VA Le bocal familial de 320 g 3,47 €/100 g **11,10 €**

▼ **La Terrine des 3 Larrons dans le Potager : Poulet, Canard et Oie**

Une belle terrine préparée à partir de viande de poulet, de canard et d'oie. Retrouvez le parfum du potager dans cette belle recette cuisinée avec des légumes et plantes aromatiques.

Réf. 61518VA Le bocal de 90 g 3,72 €/100 g **3,35 €**

Réf. 61519VA Le bocal de 180 g 2,78 €/100 g **5,00 €**



## NOTRE COLLECTION DE TERRINES GOURMANDES

Nos assortiments de terrines gourmandes sont parfaits pour égayer vos apéritifs. Surprenez vos amis avec ces farandoles de recettes toutes plus gourmandes les unes que les autres.



◀ « L'Écrin Sarladais » **8,90 €** ~~12,75 €~~

Réf. L150023VA - Létui de 5 terrines 65 g

- 1 Rillettes Pur Canard
- + 1 Véritables Grillons du Périgord
- + 1 Terrine Campagnarde au Jus de Truffles Noires du Périgord 3%
- + 1 Terrine Campagnarde « Casse-Croûte du Paysan »
- + 1 Pâté Campagnard au Piment d'Espelette

▶ « L'Écrin Terre Mer » **11,90 €** ~~14,40 €~~

Réf. L150132VA - Létui de 3 bocaux de 90 g

- 1 En-Cas de Canard aux Queues d'Écrevisses Marinées à l'Armagnac
- + 1 En-Cas de Saumon et sa Délicate Aneth
- + 1 En-Cas de Truite au Magret de Canard Fumé



▼ « La Ronde des Petits Pâtés » **19,50 €** ~~24,90 €~~

Réf. C180035VA - Le coffret illustré de 9 terrines 65 g

- 1 Terrine Campagnarde « Casse-Croûte du Paysan »
- + 1 Rillettes Pur Canard
- + 1 Véritables Grillons du Périgord
- + 1 Terrine Campagnarde au Jus de Truffles Noires du Périgord 3%
- + 1 Pâté de Caille au Muscat de Beaumes de Venise
- + 1 Pâté Campagnard au Piment d'Espelette
- + 1 Terrine Campagnarde aux Noix du Périgord
- + 1 Terrine de Lapin au Vin Blanc et Serpolet
- + 1 Terrine d'Oie aux Pruneaux et à la Figue



▼ « Le Coffret Découverte » **19,90 €** ~~31,40 €~~

Profitez de ce coffret à prix d'ami pour découvrir nos célèbres pâtés au foie gras. Des recettes authentiques et généreuses qui feront sensation auprès de vos invités.

Réf. C180034VA - Le coffret carton beige et vert de 5 spécialités

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard du Sud-Ouest - boîte 150 g
- + 1 « Valentré » Pâté au Foie d'Oie (25% de Foie Gras) - boîte 65 g
- + 1 Rillettes Royales de Confit de Canard au Foie de Canard (23% de Bloc de Foie Gras) - boîte 65 g
- + 1 Le Caprice au Foie de Canard au Champagne et Poivre de Selim - flûte 130 g
- + 1 Le Caprice au Foie d'Oie à la Figue et Vin Blanc Doux du Périgord - flûte 130 g



▶ « Les Terrines en Folie » **9,90 €** ~~14,25 €~~

Réf. C180019VA - La planche à découper en bambou

- 1 « Terrine du Bistrot du Coin » - bocal de 90 g
- Terrine au Jambon du Périgord et Tomme du Sarladais
- + 1 « Copains comme Cochons » - bocal de 90 g
- Terrine de Campagne aux Herbes de Provence
- + 1 « Et Roule ma Poule » - bocal de 90 g
- Terrine de Volaille à l'Ail des Ours



« La Randonnée Gourmande » **24,90 €** ~~37,45 €~~

Réf. C180036VA - Le coffret illustré de 9 terrines 130 g

- 1 Rillettes Pur Canard
- + 2 Terrines Campagnardes « Casse-Croûte du Paysan »
- + 1 Véritables Grillons du Périgord
- + 2 Terrines de Canard aux Figues Parfumées au Loupiac
- + 2 Terrines Campagnardes au Jus de Truffles Noires du Périgord 3%
- + 1 Terrine de Canard à l'Ancienne

# Les Entrées Créatives

Improviser une entrée digne d'une bonne table avec nos entrées chaudes délicates et savoureuses, prêtes en quelques minutes !

## LES SOUFLÉS GOURMANDS

Envie d'un repas gourmand en toute légèreté ?

Découvrez nos savoureux soufflés préparés avec des produits fins : cèpes, magrets de canard, foie gras, truffe noire du Périgord ou homard.

### Les Soufflés aux Cèpes et au Magret de Canard Fumé

Une recette originale, légère, et onctueuse à laquelle nos cuisiniers ont associé deux symboles de nos tables festives : les cèpes et le magret fumé. Accompagné d'une salade, ce soufflé vous permettra de composer un plat complet des plus savoureux.

Réf. L160036VA Les 2 bocal de 85 g 5,82 €/100 g **9,90 €**

### Les Soufflés au Foie Gras de Canard (27% de Foie Gras)

Un soufflé délicatement parfumé idéal pour recevoir. Vos convives apprécieront le fondant d'un foie gras de canard intense sublimé dans une recette légère et onctueuse.

Réf. 03047VA Les 2 bocal de 85 g 7,00 €/100 g **11,90 €**



### Les Soufflés Gourmands aux Éclats de Truffes Noires du Périgord (3% de Truffes)

Voyagez au cœur du Périgord et laissez-vous porter par le parfum puissant et envoûtant des pelures de truffes noires du Périgord qui apportent saveur et caractère à ces délicieux soufflés.

Réf. L140179VA Les 2 bocal de 85 g 8,18 €/100 g **13,90 €**

### Les Soufflés de Homard au Champagne

Donnez un air de fête à votre table. Surprenez vos invités avec une entrée raffinée préparée avec deux produits nobles : le homard et le Champagne. Un moment gastronomique garanti !

Réf. L110272VA Les 2 bocal de 85 g 7,00 €/100 g **11,90 €**

*Présentés en bocal verre, nos soufflés vous permettent de réaliser une entrée fine en moins de 15 minutes ! Il vous suffit de les enfourner 10 à 15 minutes à 160°C. avant de les servir.*



## LES ENTRÉES RAFFINÉES

Laissez-vous tenter par ces entrées chaudes gourmandes créées par nos maîtres cuisiniers : des recettes emblématiques de notre gastronomie revisitées avec audace.



### ▲ La Cassolette de Saint-Jacques, Brunoise de Légumes, Sauce au Jus de Truffe Noire 3% et Truffe Noire 1%

Une entrée raffinée, savoureuse et légère : des noix de Saint-Jacques, des petits légumes rissolés et une sauce parfumée au jus de truffes et aux éclats de truffes noires du Périgord. Une cassolette cuisinée idéale pour vos réceptions.

Réf. L110032VA Les 2 bocal de 90 g 7,17 €/100 g **12,90 €**

## ENTRÉE FROIDE



### ▲ La Crème Brûlée au Foie Gras de Canard Parfumée au Caramel de Balsamique de Figs (20% de Foie Gras)

La crème brûlée au foie gras relevée d'une pointe de balsamique est idéale à l'apéritif ou en entrée servie bien fraîche avec un verre de blanc ou une coupe de Champagne. A réserver au réfrigérateur avant de déguster.

Réf. 07047VA Les 3 bocal de 40 g 6,13 €/100 g **7,35 €**

Réf. L110282VAL Les 2 x 3 bocal de 40 g 5,10 €/100 g **12,25 €** ~~14,70 €~~



## LES VELOUTÉS

Découvrez des veloutés élaborés avec des produits gastronomiques aux saveurs intenses. Ils satisfont toutes les envies et tous les imprévus : une mise en bouche pour l'apéritif, une entrée raffinée pour les amis ou un repas complet seul ou à deux.

### Le Consommé Royal à la Truffe Noire du Périgord (Jus de Truffes Noires 10% et Truffes Noires 3%)

Un consommé revisité à la mode périgourdine ; réalisé à partir d'un bouillon de légumes du potager et relevé des saveurs uniques des brisures et de jus de truffes noires du Périgord. A déguster tiède en verrine apéritive pour une expérience culinaire exceptionnelle entre amateurs de truffes !

Réf. 4276VA La bouteille de 290 g (5/6 verrines) 5,14 €/100 g **14,90 €**

### ▲ Le Velouté de Petits Cèpes Rissolés et son Lard Grillé

Authentique et onctueuse, l'association des cèpes rissolés relevés d'une pointe de lard grillé offre un véritable retour en enfance !

Réf. 4272VA La bouteille de 480 g 1,75 €/100 g **8,40 €**

### La Crème d'Asperges Vertes aux Truffes de la Saint-Jean (1,5% de Truffes\*)

Envie de réconfort ? Ce velouté crémeux est riche des notes délicates de l'asperge verte et de la truffe de la Saint-Jean.

Réf. 4262VA La bouteille de 480 g 1,79 €/100 g **8,60 €**

\* Tuber Aestivum

### Le Velouté d'Écrevisses au Jambon Serrano

Le mariage de la chair délicate d'écrevisses et du goût intense du jambon Serrano offre un velouté à la texture et à la saveur harmonieuses. Une entrée très raffinée pour épater les gourmets !

Réf. 4259VA La bouteille de 480 g 1,75 €/100 g **8,40 €**

**Astuce du Chef :** versez votre velouté dans une casserole et réchauffez à feu doux. Pour plus de gourmandise, servez avec des dés de pain grillé et copeaux de parmesan !

# Les Confits et Plats Mijotés

Découvrez les plats cuisinés mitonnés par les chefs de la Maison en suivant les recettes traditionnelles du terroir et le savoir-faire familial Valette.



## CONFITS DE CANARD

Le secret pour d'excellents confits de canard :

- Des canards rigoureusement sélectionnés auprès d'éleveurs régionaux pour la qualité de leur viande de canard IGP Sud-Ouest
- Des cuisses délicatement parées et assaisonnées
- Une cuisson traditionnelle dans nos marmites où les cuisses mijotent à feu doux pour vous garantir une chair savoureuse et fondante !



### ► Confit de Canard du Sud-Ouest

Rissolés à la poêle, les morceaux de confit dorés se servent bien croustillants.

Réf. S051502VA La boîte de 380 g (1 cuisse) 2,18 €/100 g **8,30 €**

Réf. S05152VA La boîte de 765 g (2 cuisses) 1,82 €/100 g **13,95 €**

Réf. S051563VA La boîte de 1,250 kg (4 cuisses) 1,51 €/100 g **18,90 €**

Réf. S05156VA La boîte festive de 1,6 kg (5 cuisses) 1,41 €/100 g **22,50 €**



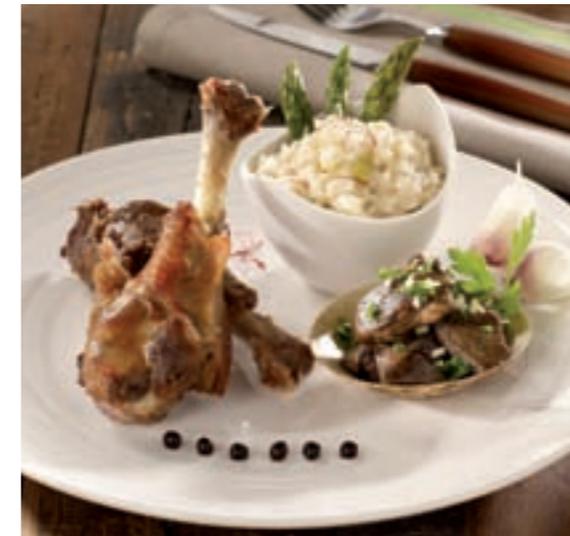
### Confit de Cuisses de Canard du Sud-Ouest Pochées Sous-Vide

Produit pasteurisé, 5 mois de conservation.

Réf. S051815VA Poche indiv. de 240 g (1 cuisse) 2,29 €/100 g **5,50 €**

Réf. S051827VA La poche de 1 kg (4 cuisses) 1,89 €/100 g **18,90 €**

## LES MANCHONS DE CANARD ET LA GRAISSE



### ▲ Confit de Manchons de Canard du Sud-Ouest

Réf. S05201VA La boîte de 765 g (5/6 pièces) 1,09 €/100 g **8,35 €**

### La Graisse de Canard

Réf. 6609VA Le bocal de 300 g 1,67 €/100 g **5,00 €**

### La Graisse d'Oie

Réf. 66009VA Le bocal de 300 g 1,80 €/100 g **5,40 €**

## LES SAUCISSES

La viande de canard offre une excellente tenue à la cuisson et un goût des plus rustiques. Changez du traditionnel magret et accompagnez les saucisses d'une purée fine de pommes de terre au jus de truffe.

### ► Les Saucisses Confitées au Magret de Canard

Les saucisses confitées constituent un plat de résistance savoureux. A déguster chaudes ou froides après les avoir dorées à la poêle, et servir avec une salade verte ou des lentilles cuisinées.

Produit mi-cuit, 3 mois de conservation.

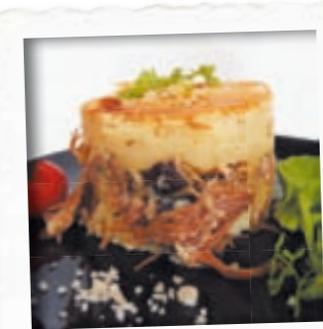
Réf. 40045VA Les 2 saucisses sous vide de 200 g 3,53 €/100 g **7,05 €**

## Le Parmentier de Canard aux Cèpes et Crème de Parmesan

### Votre Marché

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 boîte de 4 cuisses de canard confites
- 1,5 kg de pommes de terre à purée
- 20 cl de lait
- 50 g de beurre
- 1 boîte de 380 g de fricassée de cèpes à l'ancienne
- 3 oignons
- 2 gousses d'ail
- 1 ½ bouquet persil plat
- 20 cl de fond de volaille
- 20 cl de crème liquide
- 120 g de parmesan
- Sel et poivre



Préparation : 30 min.

Cuisson : 30 min. - Facile 🍴👍

Faites cuire les pommes de terre dans un grand volume d'eau salée. Effilochez les confits grossièrement, ôtez la peau et les os (pour bien dégraisser les confits, faites chauffer la boîte ouverte dans un bain-marie). Émincez les oignons et les faire fondre doucement avec un peu de graisse de canard. Égouttez et faites dorer les cèpes avec les morceaux de confit. Ajoutez les oignons, l'ail et le persil à la préparation, puis 20 cl de fond de volaille. Laissez réduire 5 minutes, salez, poivrez. Écrasez les pommes de terre à la fourchette, ajoutez le beurre et le lait chaud. Dans un plat à gratin assez profond ; étalez la moitié de la purée, puis la préparation et recouvrez de purée. Faites fondre le parmesan dans la crème liquide et laissez réduire jusqu'à obtention d'une texture onctueuse. Recouvrez votre parmentier de cette crème de parmesan. Faites gratiner environ 30 minutes à 180°C. Servez avec un Pécharmant.

**Conseil :** les confits, les cèpes et le parmesan sont des ingrédients déjà salés : bien goûter la préparation avant de rajouter du sel.



## LES SPÉCIALITÉS CONFITES

Vos meilleurs alliés pour des recettes traditionnelles pleines de saveurs.



Crédit photo : Cuisine Addict



### ▲ Confit de Gésiers de Canard du Périgord Émincés

De délicieux gésiers de canard émincés prêts à l'emploi. A déguster tièdes en garniture d'une salade ou bien chauds en accompagnement de lentilles ou de pommes de terre sautées persillées.

Réf. P5309VA	La boîte de 200 g	2,78 €/100 g	<b>5,55 €</b>
Réf. P53081VA	La boîte de 400 g	2,15 €/100 g	<b>8,60 €</b>

### Confit de Gésiers d'Oie Émincés

Réf. 55011VA	La boîte de 400 g	2,28 €/100 g	<b>9,10 €</b>
--------------	-------------------	--------------	---------------



### Cœurs de Canard Confités à la Graisse de Canard

**Nouveauté**

Réf. 51549VA	La boîte de 385 g	1,97 €/100 g	<b>7,60 €</b>
--------------	-------------------	--------------	---------------



## LES CHAMPIGNONS

### ▲ La Fricassée de Cèpes Cuisinés à l'Ancienne

Des morceaux de têtes et de jambes de cèpes délicatement cuisinés prêts à réchauffer, à déguster avec une petite persillade, tout simplement.

Réf. 64520VA	La boîte de 190 g	3,42 €/100 g	<b>6,50 €</b>
Réf. 64550VA	La boîte de 380 g	2,89 €/100 g	<b>11,00 €</b>
Réf. 64551SG	La boîte de 540 g	2,87 €/100 g	<b>15,50 €</b>

### ▼ Les Têtes de Cèpes Cuisinées à l'Ancienne

Les cèpes mélangés à une poêlée de pommes de terre sautées avec ail et persil accompagnent parfaitement les confits de canard.

Réf. 64556JG	Le bocal de 330 g	4,79 €/100 g	<b>15,80 €</b>
--------------	-------------------	--------------	----------------



### Les Cèpes Secs Extra

Aromatiques et pratiques, les cèpes secs conservent leurs saveurs intactes et s'utilisent toute l'année. Réhydratés, ils accompagneront vos viandes, omelettes et serviront à la préparation de risottos.

Réf. 64702JG	Le pot de 25 g	23,00 €/100 g	<b>5,75 €</b>
--------------	----------------	---------------	---------------

## LES CASSOULETS

Le cassoulet, spécialité renommée du Languedoc, est un plat convivial à base de viande et de haricots blancs secs. Il tient son nom de la cassole en terre cuite dans laquelle il est servi.

Découvrez quatre généreuses interprétations créées par nos chefs dans le respect de la tradition culinaire du Sud-Ouest : de beaux morceaux de viande de canard ou d'oie délicatement préparés et mijotés, associés à d'onctueux haricots blancs lingots cuisinés.

### ► Le Cassoulet au Confit de Canard et à la Saucisse de Toulouse

Une recette authentique enrichie de manchons de canard confits. A savourer entre gourmets !

Réf. 4203VA	La boîte de 420 g (1 part)	1,46 €/100 g	<b>6,15 €</b>
Réf. 4205VA	La boîte de 840 g (2 parts)	1,29 €/100 g	<b>10,80 €</b>

### Le Cassoulet du Chef à l'Oie

Un cassoulet original et savoureux enrichi de beaux morceaux de confit d'oie et de saucisses de Toulouse rissolées. Pour régaler vos convives en toutes occasions !

Réf. 42063VA	Le bocal de 1,520 kg (3/4 parts)	1,43 €/100 g	<b>21,80 €</b>
--------------	----------------------------------	--------------	----------------



### Le Cassoulet Royal au Confit d'Oie

Savourez un cassoulet préparé avec des manchons d'oie confits, de la saucisse de Toulouse grillée et des haricots blancs lingots onctueux, le tout lentement mijoté.

Réf. 42065VA	Le bocal de 960 g (2/3 parts)	1,34 €/100 g	<b>12,90 €</b>
--------------	-------------------------------	--------------	----------------

### ◀ Le Cassoulet Gourmand du Chef Le « Tout Canard du Périgord »



Somptueux cassoulet cuisiné avec des ingrédients de choix : de généreux morceaux de magrets de canard du Périgord, de tendres saucisses de canard du Périgord rissolées et d'onctueux gésiers de canard du Périgord émincés. Ce cassoulet « tout canard » est cuisiné avec de fondants haricots lingots français préparés dans une sauce mijotée aux aromates.

Réf. 42093VA	Le bocal de 960 g (2/3 parts)	2,24 €/100 g	<b>21,50 €</b>
--------------	-------------------------------	--------------	----------------

### Les Haricots Blancs Lingots Cuisinés à La Graisse de Canard

Pour un cassoulet plus copieux, ajoutez un bocal de haricots blancs.

Réf. 4222VA	Le bocal de 780 g	0,81 €/100 g	<b>6,35 €</b>
-------------	-------------------	--------------	---------------



## Le Mot du Chef

Serge Boussarie, cuisinier pour la Maison Valette depuis plus de 25 ans, n'a qu'un seul crédo ; faire de chaque instant de dégustation une expérience unique et inoubliable. Il apporte chaque année une pointe d'originalité et de modernité pour réveiller les recettes les plus traditionnelles.

## LES PLAISIRS DE LA CUISINE PÉRIGOURDINE

Savoureuse et riche en goût, elle met les produits de son terroir à l'honneur : le foie gras, les truffes, les cèpes ou encore les vins régionaux.

C'est dans nos cuisines de Saint-Clair que nos chefs mettent leur savoir-faire et leur passion au service de la cuisine traditionnelle de leur région.

Désireux de vous faire partager les plaisirs d'une cuisine haute en saveurs, nos chefs concoctent chaque jour des plats mijotés au plus près des recettes authentiques.

Un travail minutieux qui exige parfois de nombreux essais avant d'obtenir la recette parfaite sublimant le meilleur du terroir avec une pointe de créativité.

## LES PLATS « TRADITION »

La gastronomie française regorge d'excellentes recettes cuisinées qui au fil du temps ne cessent de faire le bonheur des gourmets : coq au vin, sauté de canard.

### ▼ Le Coq au Vin de Cahors Mijoté aux Cèpes

Un grand classique interprété à la mode lotoise : de beaux morceaux de volaille pochés au vin de Cahors et mijotés dans une sauce aux cèpes.

Réf. 42109VA Le bocal de 350 g (1/2 parts) 1,94 €/100 g **6,80 €**

Réf. 42112VA Le bocal de 560 g (2 parts) 1,88 €/100 g **10,50 €**



### ▼ Le Sauté de Canard et sa Tombée de Cèpes à la Périgourdine

Une recette traditionnelle et familiale, celle de Louise Valette. De beaux morceaux de cuisses de canard dorés à la graisse de canard, des cèpes rissolés en persillade, des petits oignons grelots cuisinés dans une sauce aux échalotes confites et aux deux Portos.

Réf. 42970VA Le bocal de 560 g (2 parts) 2,48 €/100 g **13,90 €**



### ◀ « Lou Pastis » La Préparation pour Tourtière de Cuisses de Canard aux Salsifis et aux Cèpes

Découvrez le « Pastis », un plat traditionnel préparé avec les produits qui font la renommée du terroir : des morceaux de cuisses de canard et des cèpes cuisinés avec des salsifis et des aromates dans nos marmites. Une recette riche en goût et facile à mettre en œuvre. Recouvrez d'une pâte feuilletée, enfournez 20-25 minutes, votre tourte est prête !

Réf. 4240VA La boîte de 800 g (2/4 parts) 1,86 €/100 g **14,90 €**

### Les Tripous d'Auvergne

Les authentiques tripous aveyronnais tant primés et appréciés des grandes tables. Savourez la recette unique de la Maison Charles Savy, élaborée dans le respect de la tradition des tripous.

Réf. 42561 Le bocal de 400 g (4 tripous) 2,45 €/100 g **9,80 €**

## LES ACCOMPAGNEMENTS ET GARNITURES

Pour accompagner vos viandes de canard et viandes mijotées, savourez de délicieuses garnitures de légumes préparées avec des produits du terroir : cèpes, foie gras, truffe.

### ► Les Timbales de Cèpes au Bloc de Foie Gras de Canard (11%)

Des cèpes cuisinés et assaisonnés agrémentés d'onctueux morceaux de bloc de foie gras de canard, le tout présenté en une délicate garniture qui séduira tous les gourmands par ses saveurs intenses !

Réf. 07133VA Les 2 bocaux de 85 g 4,71 €/100 g **8,00 €**

### Les Haricots Blancs Lingots Cuisinés à La Graisse de Canard

Un accompagnement qui se marie à merveille avec nos spécialités du Sud-Ouest !

Réf. 42201VA La boîte de 420 g 0,77 €/100 g **3,25 €**

Réf. 4222VA Le bocal de 780 g 0,81 €/100 g **6,35 €**



### ◀ La Fondue de Poireaux au Foie Gras de Canard et ses Éclats de Truffes de la Saint-Jean (20% de Foie Gras) 1% de Truffes (Tuber Aestivum)

Des poireaux finement émincés étuvés à l'échalote, un foie gras de canard fondant et de savoureuses pépites de truffes d'été réunis en une timbale fine et onctueuse.

Réf. 08086VA Les 2 bocaux de 85 g 4,47 €/100 g **7,60 €**



## SUGGESTION D'ACCOMPAGNEMENT

Les Pâtes aux Cèpes - Fabrication artisanale

Réf. 64547 Le sachet de 150 g 2,33 €/100 g **3,50 €**

## LES PLATS DE RÉCEPTION

Un repas d'exception pour fins gourmets ?  
Voici trois délicates recettes élaborées à partir de produits sélectionnés pour leur finesse et leur caractère noble.  
Des plats aux saveurs intenses pour toutes vos réceptions.

### ► Les Ris de Veau Braisés en Cocotte Mijotés aux Morilles, Sauce au Jus de Truffes Noires du Périgord

Des ris de veau braisés mijotés en cocotte, des morilles parfumées et une sauce au jus de truffes noires du Périgord pour un plat d'exception à partager entre amateurs !

Réf. 42524VA Le bocal de 380 g (2 parts) 6,63 €/100 g **25,20 €**



### ◄ Le Poulet aux Queues d'Écrevisses

Une recette traditionnelle d'exception. De généreux morceaux de cuisses de poulet et des queues d'écrevisses rissolées associés à une sauce fine crémeuse.

Réf. 42959VA Le bocal de 560 g (2 parts) 2,04 €/100 g **11,40 €**



### ► Morceaux Choisis de Pintade en Sauce Crémée au Vin du Périgord et à la Truffe Noire du Périgord 2%

Succombez aux saveurs délicates de tendres et généreux suprêmes de pintade lentement mijotés dans une sauce onctueuse délicatement parfumée aux éclats de truffes noires du Périgord.

Réf. 42892VA La boîte de 800 g (2 parts) 3,99 €/100 g **31,90 €**



## LES PLATS SAVOUREUX

Envie d'épater amis et famille ? Découvrez des recettes cuisinées et élaborées à partir des meilleurs produits du terroir. Inspirés des tendances culinaires et dotés d'un véritable savoir-faire dans l'art d'associer et de sublimer les produits de notre région, nos chefs vous proposent des plats cuisinés audacieux aux saveurs intenses et équilibrées.

### Marmiton de Canard, Sauce Foie Gras et ses Éclats de Morilles

**Nouveauté**

Une création originale de nos chefs cuisiniers qui réunit deux produits aux saveurs affirmées : le canard et le foie gras de canard cuisiné en une sauce onctueuse, le tout agrémenté d'éclats de morilles.

Réf. 42869VA Le bocal de 350 g (1/2 parts) 1,83 €/100 g **6,40 €**

Réf. 42870VA Le bocal de 600 g (2/3 parts) 1,55 €/100 g **9,30 €**



### ◄ L'Axoa de Canard au Piment d'Espelette

Le traditionnel Axoa du Pays-Basque réinterprété à la mode Périgourdine avec de beaux morceaux de canard doucement mijotés dans une fondue d'oignons et de poivrons, relevés d'une pointe de piment d'Espelette.

Réf. 42961VA Le bocal de 560 g (2 parts) 1,77 €/100 g **9,90 €**



### ► Petite Volaille et sa Concassée de Tomates aux Olives Noires

**Nouveauté**

De délicieux morceaux de poulet lentement rissolés, agrémentés d'une onctueuse fondue de tomates aux olives noires.

Réf. 42867VA Le bocal de 350 g (1/2 parts) 1,74 €/100 g **6,10 €**

Réf. 42868VA Le bocal de 600 g (2/3 parts) 1,49 €/100 g **8,95 €**



# L'Épicerie Fine

Une sélection de produits gourmands aux accents du Sud pour faire de chaque instant un moment unique. De l'aide culinaire pour sublimer vos recettes aux douceurs pour les petits plaisirs, régaliez-vous avec les délicates recettes de notre épicerie fine.

## LES SALAISONS

Fabriquées dans le Sud-Ouest de la France, au cœur d'un terroir renommé pour sa gastronomie, ces salaisons sont riches en goût et régaleront petits et grands gourmands.

### Le Béret Basque au Piment d'Espelette

Réf. 59070    Etui de 250 g    4,38 €/100 g    **10,95 €**    DDM : 1 mois.

### ◀ Le Quart de Jambon du Périgord

Réf. 59060    Environ 900 g    1,77 €/100 g    **15,90 €**    DDM : 1,5 mois.

### ◀ Le Chorizo Fort

Réf. 993516    Sachet de 220 g    3,91 €/100 g    **8,60 €**    DDM : 1,5 mois.

DDM : Date de Durabilité Minimale

## LE PLATEAU APÉRO

Pour des apéritifs entre amis ou en famille pleins de saveurs. Découvrez notre sélection de spécialités à tartiner aux saveurs douces pour réaliser des amuse-bouches généreux et originaux, ainsi que nos biscuits croquants.

### ◀ Toastinades Bio Tomates Séchées

Réf. 993517    Le bocal de 90 g    3,67 €/100 g    **3,30 €**

### Toastinade Bio Rouget aux Tomates Séchées au Basilic

Réf. 993518    Le bocal de 90 g    4,67 €/100 g    **4,20 €**

### Poivrons Confits au Miel et Piment Chipotle

Réf. 993519    Le bocal de 100 g    3,00 €/100 g    **3,00 €**

### Olivade Verte aux Citrons Confits

Réf. 993520    Le bocal de 100 g    3,15 €/100 g    **3,15 €**

### Thon à Tartiner aux Épices Orientales

Réf. 672548    La boîte de 115 g    2,52 €/100 g    **2,90 €**

### « Margottes » Fourme et Noix

Réf. 993525    Sachet de 100 g    3,80 €/100 g    **3,80 €**

### « Margottes » Bleu d'Auvergne, Bacon et Oignons

Réf. 993527    Sachet de 100 g    3,95 €/100 g    **3,95 €**



## LES BOUCHÉES APÉRITIVES

Des amuse-bouches raffinées pour des instants savoureux.

### ◀ Les Figs Fourrées au Foie Gras de Canard (50% de Foie Gras)

Des figes farcies au foie gras. Une harmonie parfaite pour un apéritif élégant.

Réf. 38010VA    La poche de 90 g (2 figes)    14,33 €/100 g    **12,90 €**

Produit frais, 5 semaines de conservation  
A conserver au réfrigérateur dès réception entre 0°C et +4°C.

### ◀ Le Beurre aux Truffes Noires (3% de Truffes Noires du Périgord)

Idéal sur des toasts à l'apéritif et parfait pour parfumer vos viandes en fin de cuisson.

Réf. 670833VA    Le bocal de 70 g    14,14 €/100 g    **9,90 €**

Produit pasteurisé, 3 semaines de conservation  
A conserver au réfrigérateur dès réception entre 0°C et +4°C.

Réalisez un plateau raffiné de toasts de foie gras avec ces 2 variétés de pain d'épices prétranchés.

### ◀ Pain d'Épices à La Fleur de Sel « Spécial Toasts » 12 tranches

Réf. 67378    L'étui de 120 g    3,00 €/100 g    **3,60 €**    DDM : 2,5 mois.

### Pain d'Épices aux Figs « Spécial Toasts » 12 tranches

Réf. 67897    L'étui de 120 g    3,00 €/100 g    **3,60 €**    DDM : 2,5 mois.

### Ma Tentation de Bloc de Foie Gras de Canard et de Figs

Produit mi-cuit, 5 mois de conservation.  
A conserver au réfrigérateur dès réception entre 0°C et +4°C.

Réf. 1623VA    La barquette de 170 g    8,21 €/100 g    **13,95 €**

### Mon Bloc de Foie Gras de Canard au Sel Rose de l'Himalaya et Poivre Rouge de Pondichéry

Produit mi-cuit, 5 mois de conservation.  
A conserver au réfrigérateur dès réception entre 0°C et +4°C.

Réf. 1622VA    La barquette de 170 g    8,21 €/100 g    **13,95 €**

Format  
généreux

## Le Guide des Sauces

Difficile de choisir celle qui sublimer votre plat, alors voici un petit mémo conçu par nos Chefs.

**Pour les rôtis :** la sauce Périgieux truffée 1,5%, la sauce au foie gras.

**Pour les viandes blanches :** la sauce aux morilles, la sauce Périgieux truffée 1,5%, la sauce aux cèpes.

**Pour le canard :** la sauce au foie gras.

**Pour le poisson :** la sauce aux morilles, la sauce aux cèpes.



## LES SAUCES PRÉCIEUSES

Une sélection de 4 sauces cuisinées par nos chefs à partir des meilleurs produits de notre patrimoine gastronomique pour apporter richesse, saveur et fondant à tous vos plats.

### La Sauce Périgieux Truffée 1,5% et 2% de Jus de Truffes de Noires du Périgord

La sauce Périgieux est un grand classique de la haute gastronomie française caractérisée par sa finesse et son subtil goût de truffes. Un accompagnement qui vient sublimer les rôtis et les viandes blanches.

Réf. 43014VA La boîte de 200 g 3,40 €/100 g **6,80 €**

### La Sauce au Foie Gras (15% de Foie Gras)

Cette sauce, que le foie gras rend si onctueuse et goûteuse, accompagne brillamment la viande de canard mais aussi les viandes rôties ou poêlées.

Réf. 43082VA La boîte de 200 g 2,70 €/100 g **5,40 €**

### La Sauce aux Morilles Cuisinée au Jus de Truffes Noires du Périgord (6% de Morilles)

Parfumée de dés de morilles, cette sauce raffinée accompagne aussi bien les viandes rouges que les viandes blanches, de même que certains poissons.

Réf. 4312VA La boîte de 200 g 3,28 €/100 g **6,55 €**

### La Sauce aux Cèpes

Cette sauce brune révèle les senteurs des sous-bois de notre terroir et apporte un parfum délicat à toutes vos viandes blanches. Elle accompagne aussi bien certains poissons.

Réf. 43052VA La boîte de 200 g 2,20 €/100 g **4,40 €**

## LES MOUTARDES À L'ANCIENNE

Des moutardes obtenues à partir de graines légèrement broyées et délicatement parfumées.

### La Moutarde à l'Ancienne aux Cèpes

Réf. 670864JG Le bocal de 90 g 4,39 €/100 g **3,95 €**

**Nouveau Format**

### La Moutarde à l'Ancienne aromatisée à la Truffe

Réf. 670863JG Le bocal de 90 g 4,39 €/100 g **3,95 €**

### L'Assortiment de Moutardes à l'Ancienne

+ 1 Moutarde à l'Ancienne aux Cèpes

+ 1 Moutarde à l'Ancienne Aromatisée à la Truffe

Réf. L180106VAL Les bocaux de 90 g **6,90 €** ~~7,90 €~~



## LES HUILES ET CONDIMENTS

Huiles, vinaigres, sel... une sélection de condiments de qualité pour des assaisonnements aux généreux parfums du Périgord ou pour accompagner vos spécialités lors de repas froids.

### ◀ L'Huile de Noix Vierge d'Aiguevive

Une huile de noix vierge produite traditionnellement dans les moulins d'Aiguevive à partir de noix de premier choix pressées en une seule pression. [A conserver au réfrigérateur après ouverture.](#)

Réf. 67041 La bouteille verre de 25 cl **14,90 €** DDM : 10 mois.

### Le Vinaigre de Noix

Le vinaigre de noix apporte une saveur authentique à vos salades composées, terrines et farces.

Réf. 67037 La bouteille verre de 25 cl **4,95 €** DDM : 10 mois.

### Le Sel de Camargue à la Truffe d'Été et Poivre Noir (1,05% de Truffes d'Été\* - 2,85% de Poivre Noir)

Parsemez une pincée de ce sel sur vos foies gras et viandes poêlées pour apporter du relief et une saveur délicate qui viendra sublimer le goût de votre cuisine. \*Tuber Aestivum

Réf. 670356 Le bocal de 90 g 5,06 €/100 g **4,55 €** DDM : 10 mois.

### Sel de Guérande Aromatisé à la Framboise du Périgord

Réf. 670304 Le tube de 40 g 7,13 €/100 g **2,85 €** DDM : 8 mois.

### Sel de Guérande Aromatisé aux Cèpes

Réf. 670307 Le tube de 40 g 7,38 €/100 g **2,95 €** DDM : 8 mois.

### ◀ Piment d'Espelette AOC

Le piment d'Espelette, très parfumé, est excellent en fin de cuisson sur toutes les viandes ou incorporé dans la préparation de vos légumes cuisinés.

Réf. 670856 Le bocal de 50 g 13,80 €/100 g **6,90 €**

### ◀ Safran du Quercy Biologique

Du safran pur présenté en stigmates. Il a une saveur puissante : seuls quelques stigmates suffisent à parfumer une recette.

Réf. 67024 La verrine de 0,3 g 40,67 €/1 g **12,20 €**

### Moutarde Violette de Brive

Moutarde traditionnelle au moût de raisin, sans colorants, à la saveur douce et épicée. Idéale pour accompagner viandes froides et pour préparer déglacés et marinades.

Réf. 670851 Le bocal de 200 g 2,25 €/100 g **4,50 €**

# Les Desserts et Gourmandises

Succombez à la tentation de desserts très gourmands imaginés par nos chefs : canelés, babas au rhum... et autres douceurs préparées par la Maison Valette.



## ① Le Soufflé à l'Orange

Un voyage des sens bercé par les effluves de beurre caramélisé et d'oranges confites... avec un petit air de crêpes Suzette !

Réf. L170176DB Les 2 bocaux de 85 g 3,18 €/100 g **5,40 €**

## Le Craquant de Figs et Chocolat Noir

Une onctueuse crème de chocolat noir intense parfumée de figues présentées en de fins éclats croustillants et d'une pointe de citron.

Réf. L160022DB Les 2 bocaux de 85 g 3,18 €/100 g **5,40 €**

## ② Les Babas au Sirop de Rhum Ambré

Petites douceurs pour un café gourmand irrésistible.

Réf. 67409DB Le bocal de 240 g (12 babas) 2,04 €/100 g **4,90 €**

## ③ Les Petits Canelés de Bordeaux au Sirop de Rhum

Petites douceurs enrobées d'une fine couche caramélisée et lentement imprégnées d'un sirop de rhum.

Réf. 67412DB Le bocal de 140 g (4 canelés) 2,79 €/100 g **3,90 €**



## LES DOUCEURS ARTISANALES

La Maison Valette vous propose une ligne de biscuits et gâteaux fabriqués artisanalement en Périgord.

### ④ Les Croquants aux Noix du Périgord

L'authentique croquant aux noix du Périgord, croustillant, fondant en bouche et aux délicieuses notes caramélisées.

Réf. 67154DB Le sachet de 110 g 4,45 €/100 g **4,90 €** DDM : 3 mois.

### ⑤ Le Gâteau Traditionnel aux Noix du Périgord

Un gâteau aux noix proche du fait « maison », moelleux et gourmand avec ses savoureux éclats de noix du Périgord.

Réf. 67152DB Le gâteau de 300 g 2,30 €/100 g **6,90 €** DDM : 6 semaines.

### Les Louisettes à la Vieille Prune

Des biscuits fins, légers et parfumés à l'alcool de Vieille Prune.

Réf. 67156DB Le sachet de 90 g 5,00 €/100 g **4,50 €** DDM : 3 mois.

### ⑥ Les Louisettes aux Fraises

Des biscuits fins et légers aux pépites de fraises.

Réf. 67155DB Le sachet de 90 g 5,00 €/100 g **4,50 €** DDM : 3 mois.

### ⑦ Le Pain d'Épices aux Figs et Noix du Périgord

Réf. 67157DB La barquette de 200 g 2,95 €/100 g **5,90 €** DDM : 2 mois.

### ⑧ Le Financier à la Crème Brûlée

Réf. 67158DB La barquette de 200 g 2,95 €/100 g **5,90 €** DDM : 3 mois.

## LES CONFITURES ET MIEL

Des confitures préparées avec du sucre de canne puis cuites au chaudron de cuivre et présentées dans leur bocal traditionnel.

### ⑨ Confiture Extra de Figs

Réf. 67076 Le bocal de 370 g 1,32 €/100 g **4,90 €**

### Confiture Extra de Myrtilles Sauvages

Réf. 67078 Le bocal de 370 g 1,46 €/100 g **5,40 €**

### ⑩ Confiture Extra de Fraises

Réf. 67077 Le bocal de 370 g 1,32 €/100 g **4,90 €**

### ⑪ Confiture Extra d'Abricot

Réf. 67098 Le bocal de 370 g 1,32 €/100 g **4,90 €**

### Miel Toutes Fleurs

Un miel onctueux et savoureux pour sucrer et parfumer fromage blanc et desserts ou à déguster tout simplement avec une tasse de thé.

Réf. 67621 Le bocal de 250 g 2,56 €/100 g **6,40 €**

# La Cave à Vins

Découvrez les vins qui font la renommée du Sud-Ouest et ma sélection de grands vins pour sublimer l'intensité de vos foies gras et de vos spécialités périgourdines.

## LES VINS BLANCS DU SUD-OUEST

### Tariquet Doux « Les Premières Grives » 2016/2017

A l'arrivée des premières grives, débute la récolte des cépages tardifs. Des grappes à la maturité avancée gorgées de sucre donnent naissance à un vin fin, élégant et typé. Le caractère est exotique, gourmand et plein de fraîcheur. Idéal en apéritif, notamment avec le foie gras.

92441 La bouteille de 75 cl **8,50 €**

### Pacherenc Vic-Bilh Doux Tradition 2016/2017

Un vin équilibré séduisant, le Pacherenc est apprécié pour son gras et sa longueur en bouche si caractéristiques des grands moelleux. Idéal à l'apéritif en accompagnement de foies gras et fromages.

92673 La bouteille de 75 cl **11,00 €**

### Bergerac Blanc Sec « Château Lauerie » 2016/2017

Un vin blanc sec vif, fruité et rond à servir entre 10 et 12 °C de façon à révéler sa fraîcheur et son bouquet aromatique. Idéal en apéritif avec toasts et amuse-bouches.

92490 La bouteille de 75 cl **6,90 €**

### Saussignac Courts-les-Muts 2009

Un Saussignac gourmand avec des notes de pâte de coing, d'amande et d'abricot confit, frais, puissant et onctueux. A servir frais à l'apéritif ou en accompagnement de foies gras.

95131 La bouteille de 75 cl **16,50 €**



### Sauternes « Château Simon » 2014

Une belle couleur dorée, un nez délicat et exotique, des notes de fruits confits pour un vin élégant et fruité idéal en entrée accompagné d'un foie gras.

91055 La bouteille de 75 cl **19,80 €**

### Monbazillac « Château Combe des Bois » 2014

Une couleur brillante et dorée, des arômes délicats de fleurs blanches et un potentiel de vieillissement important. Idéal frais à l'apéritif ou en accompagnement de foies gras et viandes blanches.

92701 La bouteille de 75 cl **7,20 €**

### Champagne Brut « Blin » Tradition

Un cépage surprenant de fraîcheur au goût unique et fruité tout en nuance pour un champagne délicat.

94102 La bouteille de 37,5 cl **15,50 €**

94101 La bouteille de 75 cl **24,70 €**

Dans le cas d'une rupture de stock sur un millésime donné, la Maison Valette se réserve le droit de remplacer le vin sélectionné par un millésime différent - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

## LES GRANDS VINS ROUGES DU SUD-OUEST

### Saint-Émilion Grand Cru « Clos des Menuts » 2014

Un beau nez de raisins mûrs, des notes boisées grillées et vanillées, une élégance et un équilibre en bouche. Idéal en accompagnement de viandes et fromages.

92521 La bouteille de 75 cl **19,50 €**

### Cahors « Château Bovila » 2015

Tannique, ample et expressif, il sera idéal en accompagnement de viandes d'oise ou de canard.

92033 La bouteille de 75 cl **6,90 €**

L180107VA Le carton de 6 bouteilles **34,50 €** ~~41,40 €~~

### Cahors « Château Clos de Gamot » 2014

Une robe rouge sombre et des reflets violets, un nez floral et de fruits noirs mûrs. En bouche, ce Cahors riche offre des arômes persistants tout en finesse. Idéal en accompagnement de foies gras mi-cuits, confits, magrets, viandes rouges et fromages.

92370 La bouteille de 75 cl **12,90 €**

### Cahors « Château Eugénie » 2016

Un Cahors généreux plein d'étoffe et aux arômes de fruits rouges et noirs, à servir sur une cuisine gourmande, magret, confit de canard ou charcuterie.

924725 La bouteille de 75 cl **6,70 €**

C170024VA Le carton de 6 bouteilles **36,15 €** ~~40,20 €~~

### Pécharmant Rouge « Château de La Curguetie » « Cuvée Géramie » 2012

Mélange de fruits noirs confiturés et d'épices. Vin de garde riche et structuré.

92027 La bouteille de 75 cl **13,50 €**

### Bergerac rouge « Château des Eyssards » Cuvée Prestige 2015/2016

D'une couleur rouge intense, cette cuvée est très soignée et gourmande. Un Bergerac aux arômes de fruits noirs relevé en subtilité d'une pointe poivrée. Idéal en accompagnement de vos viandes rouges et plats mijotés en sauce.

923553 La bouteille de 75 cl **8,90 €**

### Bergerac Rouge « Château Tirepial »

Un Bergerac qui accompagnera à merveille viandes et fromages.

92705 La bouteille de 75 cl **4,50 €**

L180113VA Le carton de 6 bouteilles **25,50 €** ~~27,00 €~~

## LES VINS ROSÉS

### Pays d'Oc, Le Petit Pont

92025 La bouteille de 75 cl **5,75 €**

### Côtes de Provence Rosé M de Minuty « Château Minuty » 2017

Un rosé d'exception aux notes de pêche et d'orange confite caractérisé par sa fraîcheur et sa rondeur.

925972 La bouteille de 75 cl **12,75 €**



## LES APÉRITIFS ET DIGESTIFS DE CHEZ NOUS

### Apéritif « Sarlanoix »

Apéritif à la noix emblématique en Périgord. Communément appelé Vin de Noix, le Sarlanoix est fabriqué à Sarlat depuis plus d'un siècle par macération du jus de noix vertes pressées, de vin blanc moelleux et d'eau-de-vie. Idéal à l'apéritif en accompagnement de toasts de rillettes et pâtés.

995074 La bouteille de 70 cl **12,40 €**

### « Le Secret de Louise »

Un apéritif aux notes de vanille caramélisée et pommes cuites, idéal avec des toasts de foie gras.

99377 La bouteille satinée de 50 cl **8,40 €**

### « La Vieille Prune » Eau-de-vie de Prune Louis Roque 42°

Fabriquée artisanalement depuis près de 100 ans par la distillerie Louis Roque à Souillac, la Vieille Prune est une eau-de-vie vieillie en fûts de chêne, confectionnée à partir de différentes variétés de prunes. D'une bouche ronde et parfumée, ce digestif est présenté aux tables des plus hauts lieux de la gastronomie française.

99171 La bouteille de 35 cl **23,50 €**

99172 La bouteille de 70 cl **39,00 €**



# Les Cadeaux Gourmands

## ▼ PLAISIRS GOURMANDS 34,90 € au lieu de 46,75 €



La boîte fer arlequin et canards (dim. 32 x 22 x 10,5 cm) contient :

- 1 Foie gras de canard entier du Sud-Ouest, recette à l'ancienne - bocal 90 g
- 1 Compotée d'oignons à la truffe d'hiver 1% (tuber brumale et tuber melanosporum 30% minimum) - bocal 50 g
- 1 Terrine campagnarde aux noix du Périgord - boîte 65 g
- 1 Terrine d'oie aux pruneaux et à la figue - boîte 65 g
- 1 Rillettes pur oie - bocal 90 g
- 1 Rillettes pur canard - bocal 90 g
- 1 En-cas de canard aux queues d'écrevisses marinées à l'Armagnac - bocal 90 g
- 1 Côtes de Gascogne blanc « Prémices d'hiver » Domaine de Perreou - bouteille 75 cl
- 1 Livret de présentation de la Maison Valette C180025VA



## ◀ LE BERGERACOIS 25,90 € au lieu de 49,95 €



Le coffret beige et vert avec couvercle (dim. 32 x 22 x 10 cm) contient :

- 1 Bloc de foie gras de canard du Sud-Ouest - boîte 130 g
- 1 Chutney de figues au Ratafia - bocal 90 g
- 1 « Le Petit Pastisson » pâté rustique au foie et magret de canard, jus de truffes noires du Périgord (20% de foie gras) - bocal 90 g
- 1 Terrine rustique de canard au foie de canard (10% de foie gras) - bocal 90 g
- 1 Terrine campagnarde au jus de truffes noires du Périgord 3% bocal 90 g
- 1 Pâté de caille au Muscat de Beaumes de Venise - bocal 90 g
- 1 Côtes de Bergerac blanc moelleux Château de Tirepijal bouteille 37,5 cl
- 1 Livret de présentation de la Maison Valette C180024VA



## ▶ LA BOÎTE À DÉLICES 19,95 € au lieu de 32,75 €



Le coffret gris et jaune couvercle rabattable (dim. 21 x 21 x 9 cm) contient :

- 1 Bloc de foie gras de canard du Sud-Ouest - boîte 130 g
- 1 Compotée d'oignons à la truffe d'hiver 1% (tuber brumale et tuber melanosporum 30% minimum) - bocal de 50 g
- 1 Rillettes royales de confit de canard au foie de canard (23% de bloc de foie gras) - boîte 65 g
- 1 Terrine campagnarde « casse-croûte du paysan » - boîte 65 g
- 1 Terrine campagnarde au jus de truffes noires du Périgord 3% - boîte 65 g
- 1 Babas au sirop de rhum ambré - bocal 90 g
- 1 Livret de présentation de la Maison Valette C180023VA



# Les Cadeaux Gourmands

## ▼ TERROIR INTENSE 59,95 € au lieu de 81,75 €

Le panier fer rectangulaire gris et rouge (dim. 38 x 28 x 16/35 cm) contient :

- 1 Foie gras de canard entier du Sud-Ouest, recette à l'ancienne - bocal 125 g
- 1 Chutney de figues au Ratafia - bocal 90 g
- 1 Véritables grillons du Périgord - boîte 130 g
- 1 Terrine campagnarde « casse-croûte du paysan » - boîte 130 g
- 1 Terrine campagnarde au jus de truffes noires du Périgord 3% - boîte 130 g
- 1 Confit de manchons de canard du Sud-Ouest - boîte 765 g
- 1 Petits canelés de Bordeaux au sirop de rhum - bocal 140 g
- 1 Sauternes Château Simon - bouteille 75 cl
- 1 Livret de présentation de la Maison Valette

C180026VA



## ▲ SAVEURS & PRESTIGE 99,95 € au lieu de 145,50 €

Le coffre bois latte (dim. 40 x 25 x 16 cm) contient :

- 1 Foie gras de canard entier du Sud-Ouest, recette à l'ancienne - bocal 125 g
- 1 Chutney de mangue oignon - bocal 40 g
- 1 Foie gras d'oie entier du Sud-Ouest - bocal 180 g
- 1 Chutney de fruits rouges au Champagne - bocal 40 g
- 1 « Rustignac » véritable pâté à l'ancienne (30% de foie gras de canard entier - 2% de lamelles de truffe noire entière) - boîte 160 g
- 1 « Fameux Papitou » - pâté au foie de canard (noyau 30% de bloc de foie gras) - boîte 130 g
- 1 Confit de canard du Sud-Ouest 2 cuisses - boîte 765 g
- 1 Fricassée de cèpes cuisinés à l'ancienne - boîte 190 g
- 1 Graves Château La Rocaille - bouteille 75 cl
- 1 Livret de présentation de la Maison Valette

C180028VA

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Dans le cas d'une rupture de stock sur un des articles ou un des contenants de ces compositions, nous serions amenés à le remplacer par un article similaire de valeur équivalente ou supérieure.



## ▲ MENU VALETTE

**29,90 €**  
au lieu de 48,35 €



Le coffret carton gris et vert anis, couvercle aimanté (dim. 32 x 22 x 10,5 cm) contient :

- 1** Bloc de foie gras de canard du Sud-Ouest - boîte de 100 g
- 1** « Terrine du Bistrot du Coin » Terrine au jambon du Périgord et tomme du sarladais - bocal 90 g
- 1** Marmite de canard sauce foie gras et ses éclats de morilles - bocal 600 g
- 2** Soufflés aux zestes d'oranges confits relevés de leur petite liqueur d'orange - 2 bocaux 85 g
- 1** Côtes de Bergerac moelleux Château de Tirepial - bouteille 37,5 cl
- 1** Bergerac rouge Château de Tirepial - bouteille 37,5 cl
- 1** Livret de présentation de la Maison Valette

C180027VA

**Fleur du Terroir - 60 rue de la République - BP39 - 24201 SARLAT CEDEX**  
**www.foiegrasavenue.fr**

RCS Cahors Siret 327 843 603 000 17 - Code APE 1013A - Photos non contractuelles - Suggestions de présentation - Reproduction même partielle interdite  
Crédits Photos : Studio 8 (Cahors) - Fotolia - Sous réserve d'erreurs typographiques - Dans la limite des stocks disponibles - Ne pas jeter sur la voie publique.

**Catalogue 2018/2019 (tarif en vigueur jusqu'à la parution du prochain catalogue)**