

100 ans de Passion en Périgord

| | |
|--|------------------------|
| SOMMAIRE | Page |
| La Charte Qualité de la Maison Valette | 2 |
| L'édito de Jacques Valette | 3 |
| Les Lobes de Foies Gras Entiers « Mi-Cuits » | 4 - 5 |
| Les Foies Gras Entiers « Mi-Cuits » | 6 - 7 |
| Les Foies Gras en Conserve | 8 - 9 |
| Les Accompagnements de Foie Gras | 9 |
| Les Foies Gras Truffés | 10 |
| Les Foies Gras d'Oie | 11 |
| Le Guide du Foie Gras | 12 |
| L'Apéro de Gourdon | 13 |
| Les Truffes | 14 - 15 |
| Les Pâtés au Cœur de Foie Gras | 16 |
| Les Authentiques Pâtés au Foie Gras | 17 |
| Les Apéritifs - Les En-Cas - Les Veloutés | 18 - 19 |
| Les Apéritifs Dinatoires | 20 - 21 |
| Les Terrines Traiteur | 21 |
| Les Entrées du Terroir | 22 |
| Les Spécialités d'Antan | 23 |
| Les Terrines Gourmandes | 24 - 25 - 26 |
| Délicieusement « Bio » | 27 |
| Les Entrées Créatives | 28 - 29 |
| Les Traditionnels Confits | 30 - 31 |
| Les Cassoulets | 32 |
| Les Prestigieux | 33 |
| Les Plats Mijotés - les Sauces Précieuses | 34 - 35 |
| Les Recettes du Chef | 36 |
| Les Garnitures et Champignons | 37 |
| L'Épicerie Fine | 38 - 39 - 40 - 41 |
| Les Desserts et Gourmandises | 42 - 43 |
| Les Vins, Apéritifs et Digestifs | 44 - 45 |
| Les Coffrets Cadeaux | 46 - 47 - 48 - 49 - 50 |
| Nos Conditions Générales de Vente | 51 |
| Où nous trouver, comment commander... | 52 |

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.

■ 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 : 61 médailles en 33 ans de participation au Concours Général Agricole de Paris, ce n'est pas le fruit du hasard !



■ Des signes distinctifs pour une origine et une qualité 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 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.

■ Contrôles et certifications et agréments sanitaires

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 autre le respect des Bonne Pratiques d'Hygiène, et l'application obligatoire de la méthode HACCP, par la mise en place d'un plan de maîtrise sanitaire.

Nous avons mis en place des contrôles internes afin de suivre la qualité de nos produits : comme la maîtrise des achats des matières premières par la mise en place de cahier des charges avec nos fournisseurs. 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. Depuis 1999 – 2000, l'ensemble des sites de production de note Maison 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



100

100 ans de Passion en Périgord

Lorsque la cuisine traverse les générations, il s'agit forcément d'une histoire d'émotions, d'échange de savoirs, de transmission, de respect et de découverte de notre patrimoine régional dont je suis fier et qui me passionne. Laissez-moi vous conter l'histoire de notre cuisine, Mon Histoire...

Tout a commencé il y a maintenant 100 ans, en 1920, dans le petit village de Saint-Clair, berceau de mes grands-parents : Adrien et Louise Valette. Ils parcouraient les truffières de notre belle région pour exposer la truffe noire du Périgord sur les Halles de Paris pendant près de 30 ans. C'est à Saint-Clair que les truffes étaient brossées, canifées et triées avant de rejoindre les étals de la capitale.

Dans les années 1950, mon père, René Valette, accompagné de ses parents commence à cuisiner de délicieuses recettes de notre terroir pour les mettre en boîte et régaler les amoureux de gastronomie. A cette époque, ma grand-mère Louise partageait déjà avec émotion ses cahiers de recettes de foies gras, confits, cèpes et autres produits régionaux avec mon père. En vous écrivant ces quelques mots, des souvenirs me reviennent : les couloirs des cuisines où flottait un délicieux parfum de confits mijotés ; ma grand-mère et son assaisonnement méticuleux des foies frais ; mon grand-père et son inséparable balance de truffe ; les vacances où je passais mon temps libre à aider mon père en posant les couvercles sur les boîtes et les bocaux avant qu'ils ne soient fermés et stérilisés... Autant de moments de partage et d'émotions qui nous remplissent d'histoires et de fierté.

Aujourd'hui encore, si vous tendez l'oreille, vous pouvez entendre les conseils de ma grand-mère Louise résonner dans nos cuisines. Toutes les recettes qui sont nées dans nos cuisines s'y perpétuent encore aujourd'hui. Nos chefs réussissent à conjuguer parfaitement les deux époques : les saveurs d'antan, authentiques et généreuses viennent côtoyer les créations originales de ces derniers avec des alliances osées et inattendues qui étonneront vos papilles. Lovées entre tradition et modernité, toutes nos recettes respectent un juste équilibre des goûts : c'est notre signature gastronomique.

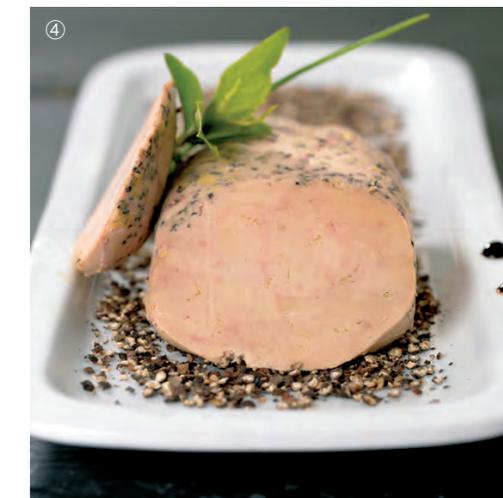
Je vous invite à présent à parcourir ce catalogue avec envie, comme si vous découvriez un livre de recettes des plus secrets. Laissez-vous emporter par vos sens : parfums enivrants, beauté des mets et saveurs alléchantes. Peut-être y retrouverez-vous des saveurs de votre enfance. C'est un voyage historique et gastronomique que nous vous proposons : goûtez, offrez et dégustez l'excellence du Périgord.

Jacques Valette
Jacques Valette et son équipe



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.

nouveau

① La Complicité de Foie Gras de Canard Entier aux Éclats de Magret de Canard Fumé « Cuisson Douce »

Une grande association pour l'apéritif ; l'accord parfait entre le foie gras délicatement assaisonné et le magret de canard fumé.
Produit mi-cuit, 5 mois de conservation.

Réf. 11518VA Le lobe de 200 g (4/5 parts) 15,90 €/100 g **31,80 €**



Le Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest « Cuisson Douce »

Magnifique foie gras, proche du foie gras fait « maison ». Ce mode de cuisson permet au foie gras de préserver ses arômes et d'obtenir un moelleux exceptionnel.
Produit mi-cuit, 5 mois de conservation.

Réf. SO11513VA Le lobe de 200 g (4/5 parts) 15,90 €/100 g **31,80 €**



② 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. SO11514VA Le lobe de 200 g (4/5 parts) 15,90 €/100 g **31,80 €**



③ « 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. SO11516VA Le lobe de 320 g (7/8 parts) 14,83 €/100 g **47,45 €**



④ 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. SO11517VA Le lobe de 320 g (7/8 parts) 14,83 €/100 g **47,45 €**



⑤ « 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) 12,89 €/100 g **58,00 €**



⑥ 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 €**

Les Foies Gras Entiers "Mi-Cuits"

TRADITION ET MODERNITÉ

②



①



③

LES FOIES GRAS TRANCHÉS



« La Tranche »
Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest « Mi-Cuit »
Produit mi-cuit, 5 mois de conservation.

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



« Le Tête à Tête »
Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest « Mi-Cuit »
Produit mi-cuit, 5 mois de conservation.

Réf. SO11353VA Les 2 tranches de 40 g 20,75 €/100 g **16,60 €**



6

« 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.

Produit mi-cuit, 5 mois de conservation.

Réf. 11350VA Les 2 tranches de 40 g 22,50 €/100 g **18,00 €**

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



① La 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 €**



② Le « Grain de Folie » Le Foie Gras de Canard et son Cœur de Caviar

Cette recette originale associe la douceur du foie gras d'origine Périgord avec un des produits les plus nobles, le grain de caviar. Une alliance terre et mer surprenante et inédite.

Produit mi-cuit, 5 mois de conservation.

Réf. 1734VA La barquette de 180 g (4/5 parts) 25,50 €/100 g **45,90 €**



« 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) 15,00 €/100 g **27,00 €**

Réf. SO11223VA La barquette de 420 g (8/10 parts) 11,90 €/100 g **50,00 €**

Format idéal pour vos réceptions



③ Le Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest
« Recette à l'Ancienne » « Mi-Cuit »

Produit mi-cuit, 9 mois de conservation.

Réf. SO17121VA Le bocal de 125 g (3/4 parts) 16,00 €/100 g **20,00 €**

Réf. SO17051VA Le bocal de 180 g (4/5 parts) 15,56 €/100 g **28,00 €**

Réf. SO17063VA Le bocal de 300 g (7/8 parts) 14,17 €/100 g **42,50 €**



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

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.

Produit mi-cuit, 5 mois de conservation.

Réf. P1704VA La barquette de 180 g (4/5 parts) 17,78 €/100 g **32,00 €**

Réf. P17081VA La barquette de 420 g (8/10 parts) 13,10 €/100 g **55,00 €**

Format idéal pour vos réceptions

⑤ « Le Sublime » Foie Gras de Canard en Habit de Coing et son Cœur de Figues

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) 17,78 €/100 g **32,00 €**

⑤



7

LES FOIES GRAS ENTIERS « CUI TS 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.



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

Produit mi-cuit, 40 jours de conservation.

Réf. P1818VA Le lobe de 200 g (4/5 parts) 14,25 €/100 g **28,50 €**

Réf. P1819VA Le lobe de 400 g (8/10 parts) 12,00 €/100 g **48,00 €**



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

Produit mi-cuit, 40 jours de conservation.

Réf. 29026VA Le lobe de 200 g (4/5 parts) 21,50 €/100 g **43,00 €**

Les Foies Gras en Conserve

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.



1 Le Foie Gras de Canard Entier du Périgord « Recette à l'Ancienne » « Conserve »

| | | | |
|---------------|---------------------------------|---------------|----------------|
| Réf. P15031VA | Le bocal de 90 g (2 parts) | 16,67 €/100 g | 15,00 € |
| Réf. P15164VA | Le bocal de 125 g (3/4 parts) | 16,00 €/100 g | 20,00 € |
| Réf. P15028VA | Le bocal de 180 g (4/5 parts) | 15,56 €/100 g | 28,00 € |
| Réf. P15073VA | La boîte de 200 g (4/5 parts) | 12,50 €/100 g | 25,00 € |
| Réf. P15023VA | Le bocal de 300 g (7/8 parts) | 14,17 €/100 g | 42,50 € |
| Réf. P15030VA | Le bocal de 550 g (10/12 parts) | 10,91 €/100 g | 60,00 € |

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 | 23,00 €/100 g | 11,50 € |
|--------------|------------------|---------------|----------------|

2 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) | 16,67 €/100 g | 30,00 € |
|----------------|-------------------------------|---------------|----------------|



▲ 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) | 10,75 €/100 g | 21,50 € |
|--------------|-------------------------------|---------------|----------------|

LES ACCOMPAGNEMENTS DE FOIES GRAS

Accompagnez vos foies gras, viandes froides, grillades et poissons avec nos sublimes compotées et chutneys.

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

| | | | |
|--------------|------------------|--------------|---------------|
| 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.

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

Le Chutney de Figs au Ratafia

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. 43029VA | Le bocal de 50 g | 4,70 €/100 g | 2,35 € |
|--------------|------------------|--------------|---------------|

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

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

| | | | |
|------------|-------------------------------|--------------|---------------|
| Réf. 67378 | L'étui de 120 g (12 tranches) | 3,17 €/100 g | 3,80 € |
|------------|-------------------------------|--------------|---------------|

* DDM : 2,5 mois.

DÉCOUVREZ 100 ANS D'EXCELLENCE EN PÉRIGORD

Comme les plus grands vins, le foie gras est un produit qui se bonifie avec le temps. Conservé à l'abri de la lumière et des variations de température, le Foie Gras de Canard Entier du Périgord.

Millésime 2018

vous promet un voyage à travers le temps avec plus de 100 semaines d'affinage. Fidèle aux recettes transmises de nos aïeux, partagez cette recette authentique et traditionnelle !



Plus de 100 semaines d'affinage

« Grande Réserve » Le Foie Gras de Canard Entier du Périgord

| | |
|----------------------------------|----------------|
| Le bocal de 180 g dans son écrin | 29,50 € |
| Réf. C200039VA - 16,39 €/100 g | |

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.



▼ Le Foie Gras de Canard Entier du Périgord à la Truffe Noire du Périgord 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 € |



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.



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. 2517VA | Le bocal de 180 g (4/5 parts) | 20,39 €/100 g | 36,70 € |
| Réf. 2601VA | La boîte de 200 g (4/5 parts) | 18,95 €/100 g | 37,90 € |

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) | 12,69 €/100 g | 16,50 € |
| Réf. 24073VA | La boîte de 200 g (4/5 parts) | 12,25 €/100 g | 24,50 € |



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.



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.

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 moulé 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 des plus appétissants. Il est parfait pour réaliser une salade gourmande ou à déguster en toute simplicité sur une tranche de pain grillée.
- **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 ses saveurs prononcées.



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 au réfrigérateur entre 0° C et + 4° C, de 45 jours à 9 mois selon la recette utilisée et son 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.

L'INSTANT DÉGUSTATION DE JACQUES VALETTE

Lorsque je partage un foie gras entouré de ma famille ou de mes amis, je ne peux m'empêcher de respecter un certain rituel : sortir mon foie gras du réfrigérateur une demi-heure avant de le déguster, humer le parfum de cette recette fraîchement ouverte et trancher le foie gras à l'aide d'un couteau sans dent trempé dans de l'eau chaude pour avoir des tranches lisses et régulières.

Jacques Valette

L'Apéro de Gourdon

Épatez vos convives même lors d'une soirée improvisée. Préparez en un tour de main un apéritif dinatoire des plus gourmands !





Les Truffes



De Décembre à Février, profitez de la truffe noire fraîche du Périgord, en livraison Exprimé par Chronofresh.

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 brossées, canifées, triées, calibrées, puis stérilisées dans nos cuisines de Saint-Clair. Leur puissance aromatique reste ainsi intacte, pour le plus grand bonheur des gastronomes.



Astuce du chef :
Conservez le jus de cuisson de vos truffes. Il contient tous les arômes de la truffe. Il agrémente parfaitement vos sauces, réductions et écrasés de pommes de terre.

LES TRUFFES NOIRES DU PÉRIGORD

Les Truffes Noires du Périgord Entières Brossées Extra « 1^{ère} 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 | 58,00 € |
| Réf. 6557VA | Le bocal de 70 g ** | 177,14 €/100 g | 124,00 € |

Les Truffes Noires du Périgord Entières Brossées 1^{er} 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 | 22,60 € |
| Réf. 650813VA | La verrine de 25 g * | 131,60 €/100 g | 32,90 € |



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 | 20,80 € |
| Réf. 651611VA | La verrine de 25 g * | 118,00 €/100 g | 29,50 € |

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 | 16,50 € |
| Réf. 6543VA | La verrine de 30 g * | 93,33 €/100 g | 28,00 € |

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 | 12,90 € |
|--------------|----------------------|---------------|----------------|

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 | 14,50 € |
|--------------|------------------|---------------|----------------|

* Poids net (avec jus de truffe) ** Poids net à l'emboîtement avec le jus issu de la 1^{ère} cuisson.



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 | 8,80 € |
|--------------|----------------------|---------------|---------------|

NOS BELLES RECETTES TRUFFÉES

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 | 14,90 € |
|-------------|-----------------------|--------------|----------------|

(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 | 14,10 € |
|-------------|-------------------|--------------|----------------|

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

▼ 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 € |
|---------------|------------------|---------------|---------------|

Disponible d'Octobre à Mars exclusivement.

Produit pasteurisé, 3 semaines de conservation.

A conserver au réfrigérateur dès réception entre 0°C et +4°C.





Toutes nos entrées au foie gras et terrines 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.



*Ils ont fait
notre renommée !*



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 Pastissou » 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 5,56 €/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.

20%
de Foie
Gras

Le Médaillon au Magret de Canard et au Foie de Canard (20% de Foie Gras)

La recette emblématique de notre belle région : la farce de viande de magret de canard est subtilement parfumée pour accueillir la douceur du foie gras de canard.

Réf. 35514VA La flûte de 100 g 5,00 €/100 g **5,00 €**

20%
de Foie
Gras

Le Médaillon au Chevreuil et 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 flûte 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 €~~



25%
de Foie
Gras

Les Rillettes Royales de Confit de Canard au Foie de Canard (25% de Bloc de Foie Gras)

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

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 €~~

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 €**

LE PASTIGNAC

La Recette préférée de ma grand-mère Louise. Chacun de nos repas de famille débutait sur la note gourmande de ce délicieux pâté au foie de canard et à la truffe noire du Périgord. Mes grands-parents mettaient un point d'honneur à réaliser cette recette ensemble : Louise préparait minutieusement la farce et mon grand-père Adrien éminçait habilement les morceaux de truffes noires du Périgord.

Jacques Valette



50%
de Foie
Gras

▲ « Le Pastignac » 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 8,85 €/100 g **11,50 €**

Réf. L120154VAL Les 2 boîtes de 130 g 8,04 €/100 g **20,90 €** ~~23,00 €~~

Les Apéritifs

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



L'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.

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'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 €**

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 €**

Les Rillettes Royales de confit de Canard au Foie de Canard (25% 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 €**

LES EN-CAS APÉRO



nouveauté

L'En-Cas Impérial de Langoustine à la Mangue

Par l'union de la langoustine et de la mangue, cet en-cas est un véritable voyage pour les papilles ; une pointe d'exotisme pour un moment de convivialité, un apéritif très chic !

Réf. 35990VA Le bocal de 90 g 5,00 €/100 g **4,50 €**

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 €**

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 €**

LES VELOUTÉS

Découvrez des veloutés élaborés avec des produits gastronomiques aux saveurs intenses pour des mises en bouche gourmandes dès l'apéritif.

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*) * Tuber Aestivum

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

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

APÉRITIF AUTOUR DU FOIE GRAS

Régalez vos convives dès l'apéritif avec cette sélection de spécialités apéritives autour du foie gras. Des recettes nobles et délicates pour des instants gourmands et raffinés.

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

Produit frais, 5 semaines de conservation. Produit disponible d'Octobre à Mars.

Réf. 38010VA 2 belles figes 90 g 14,33 €/100 g **12,90 €**

La Fantaisie de Bloc de Foie Gras de Canard et de Pépites de Figs

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



La Fantaisie de Bloc de Foie Gras de Canard et de Morilles

Réf. 140756VA Le bocal de 90 g 9,72 €/100 g **8,75 €**

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

Réf. 36115VA La boîte de 65 g 5,00 €/100 g **3,25 €**

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

Le Caprice de Foie de Canard aux Pommes et Spéculoos

Crème fondante à base de foie gras de canard aux pommes et spéculoos relevée d'une pointe d'épices.

Réf. 36113VA Le bocal de 90 g 3,89 €/100 g **3,50 €**

Réf. 36114VA Le bocal de 130 g 3,81 €/100 g **4,95 €**



Coup de Cœur

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 €**

La Complicité de Foie Gras de Canard Entier aux Éclats de Magret de Canard Fumé

Réf. 11518VA Le lobe de 200 g (4/5 parts) 15,90 €/100 g **31,80 €**
Produit mi-cuit, 5 mois de conservation.



Les Apéritifs Dinatoires



▲ 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 €~~

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 Confités 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 Confités 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 €~~



LES RAVIOLINIS

Surprenez vos convives dès l'apéritif avec une délicieuse bouchée gourmande de raviolinis.



nouveauté

Les Raviolinis Chèvre et Pesto, Sauce Tomate et Basilic

A l'apéritif, agrémenté de salade pour une entrée, ou en accompagnement d'une volaille, cette recette intemporelle satisfait tous les convives pour sa simplicité et ses saveurs d'Italie.

Réf. 42855VA Le bocal de 350 g 1,49 €/100 g **5,20 €**

► Les Cœurs de Canard Confités à la Graisse de Canard

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



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) 3,39 €/100 g **9,50 €**

LES TERRINES TRAITEURS

Avec leur format généreux, elles seront idéales en entrée pour vos repas de famille ou vos réceptions d'environ 8 à 10 convives.

Produits mi-cuits : 5 mois de conservation, à conserver dès réception, entre 0° C et + 4° C.

Les Grattons de Canard Frais

Réf. 63114VA La barquette de 420 g 3,81 €/100 g **16,00 €**

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

Réf. 3572VA La barquette de 420 g 3,93 €/100 g **16,50 €**

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

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





Toutes nos entrées au foie gras et terrines 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.



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 GRANDS CLASSIQUES 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

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 €**

▼ 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 €~~



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.



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) 3,39 €/100 g **9,50 €**



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 €**

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 €~~

▼ Le 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 €**



La Moutarde à l'Ancienne aux Cèpes

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

La Moutarde à l'Ancienne Aromatisée à la Truffe

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



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 !



Les Grattons de Canard à l'Echalote Douce Confité

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 | 2,55 € |
| Réf. 6315VA | Le bocal de 180 g | 2,72 €/100 g | 4,90 € |
| Réf. L150005VAL | Les 3 bocaux de 90 g | 2,57 €/100 g | 6,95 € 7,65 € |

La Terrine de Canard au Magret de Canard Fumé

| | | | |
|---------------|-------------------|--------------|---------------|
| Réf. 616031VA | Le bocal de 90 g | 3,17 €/100 g | 2,85 € |
| Réf. 61603VA | Le bocal de 180 g | 2,61 €/100 g | 4,70 € |

▼ « Tartines et Apéro »

Réf. C190084VA - La planche à découper en bambou

- 1 « 3 Larrons dans le Potager » Terrine de Poulet, Canard et Oie - bocal de 90 g
- + 1 « Les Chichons de Sarlat » au Piment du Périgord - bocal de 90 g
- + 1 « Belle et Rebelle » Terrine de Pintade au Chocolat et ses Éclats de Noisettes Grillées - bocal de 90 g **9,90 €**
- + 1 Tartineur **au lieu de 14,25 €**



nouveau

La Terrine de Canard aux Champignons des Bois

Une terrine savoureuse typiquement régionale où la noblesse du canard et le parfum des champignons se mélangent parfaitement.

| | | | |
|--------------|-------------------|--------------|---------------|
| Réf. 61625VA | Le bocal de 90 g | 3,28 €/100 g | 2,95 € |
| Réf. 61626VA | Le bocal de 180 g | 2,39 €/100 g | 4,30 € |

nouveau

La Terrine de Chevreuil à la Fine Champagne

| | | | |
|-------------|-------------------|--------------|---------------|
| Réf. 6020VA | Le bocal de 90 g | 3,28 €/100 g | 2,95 € |
| Réf. 6021VA | Le bocal de 180 g | 2,69 €/100 g | 4,85 € |

La Terrine Campagnarde « Casse-Croûte du Paysan »

| | | | |
|-------------|-------------------|--------------|---------------|
| Réf. 6154VA | Le bocal de 180 g | 2,50 €/100 g | 4,50 € |
|-------------|-------------------|--------------|---------------|

Le Pâté de Caille au Muscat de Beaumes de Venise

| | | | |
|---------------|-------------------|--------------|---------------|
| Réf. 615871VA | Le bocal de 90 g | 3,56 €/100 g | 3,20 € |
| Réf. 615881VA | Le bocal de 180 g | 2,75 €/100 g | 4,95 € |

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

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



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

| | | | |
|--------------|-------------------|--------------|---------------|
| Réf. 61552VA | Le bocal de 90 g | 4,22 €/100 g | 3,80 € |
| Réf. 6158VA | Le bocal de 180 g | 2,83 €/100 g | 5,10 € |

Le Pâté Campagnard au Piment d'Espelette

| | | | |
|---------------|-------------------|--------------|---------------|
| Réf. 616191VA | Le bocal de 90 g | 3,28 €/100 g | 2,95 € |
| Réf. 61620VA | Le bocal de 180 g | 2,72 €/100 g | 4,90 € |

La Terrine de Canard aux Figues Parfumée au Loupiac

| | | | |
|--------------|-------------------|--------------|---------------|
| Réf. 61822VA | Le bocal de 180 g | 2,64 €/100 g | 4,75 € |
|--------------|-------------------|--------------|---------------|



LUMIÈRE SUR LES RILLETTES

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

▼ Les Rillettes Pur Canard

| | | | |
|---------------|-------------------|--------------|---------------|
| Réf. 621131VA | Le bocal de 90 g | 3,28 €/100 g | 2,95 € |
| Réf. 62114VA | Le bocal de 180 g | 2,72 €/100 g | 4,90 € |



▲ Les Véritables Grillons du Périgord

| | | | |
|-------------|-------------------|--------------|---------------|
| Réf. 6318VA | Le bocal de 90 g | 3,28 €/100 g | 2,95 € |
| Réf. 6319VA | Le bocal de 180 g | 2,83 €/100 g | 5,10 € |

Les Rillettes Pur Oie

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

Le lot de 2 Spécialités

- 1 Véritables Grillons du Périgord
- + 1 Rillettes Pur Canard

| | | |
|--------------------|-----------------------|---------------------------------|
| Réf. L200033VAL/VA | Les 2 boîtes de 130 g | 5,90 € 7,45 € |
|--------------------|-----------------------|---------------------------------|

LES ORIGINALES

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 9 recettes gourmandes et joyeuses.



nouveau « Belle et Rebelle » La Terrine de Pintade au Chocolat et ses Éclats de Noisettes Grillées

Une entrée raffinée alliant la finesse de la pintade, harmonieusement parfumée au chocolat et aux noisettes grillées. Une recette simple et originale pour un apéritif minute ou dînatoire !

Réf. 61621VA Le bocal de 90 g 3,78 €/100 g **3,40 €**

Réf. 61622VA Le bocal de 180 g 2,72 €/100 g **4,90 €**

nouveau « Les Chichons de Sarlat » au Piment du Périgord

Une recette typique du Sud-Ouest à base de canard et de piment du Périgord qui par sa simplicité et son goût authentique ravira tous les palais, même les plus exigeants.

Réf. 61623VA Le bocal de 90 g 3,89 €/100 g **3,50 €**

Réf. 61624VA Le bocal de 180 g 2,72 €/100 g **4,90 €**

nouveau « Mémé dans les Orties » La Terrine de Poule aux Orties

Osez une association des plus originales entre le goût frais de verdure de l'ortie et la douceur de la viande de volaille.

Réf. 61738VA Le bocal de 90 g 4,33 €/100 g **3,40 €**

Réf. 61739VA Le bocal de 180 g 2,72 €/100 g **4,90 €**

« Et Roule ma Poule » La Terrine de Volaille à l'Ail des Ours

Réf. 61567VA Le bocal de 90 g 3,78 €/100 g **3,40 €**

Réf. 61568VA Le bocal de 180 g 2,72 €/100 g **4,90 €**

« La Terrine du Bistrot du Coin » Terrine au Jambon du Périgord et Tomme du Sarladais

Réf. 61565VA Le bocal de 90 g 3,83 €/100 g **3,45 €**

Réf. 61566VA Le bocal de 180 g 2,75 €/100 g **4,95 €**

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

Réf. 61518VA Le bocal de 90 g 3,78 €/100 g **3,40 €**

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



« Le Téchou »
de Chez Nous



au Rocamadour

nouveau

« Le Téchou » de Chez Nous au Rocamadour Terrine de Porc Fermier au Rocamadour et à la Truffe Brumale 2%

Réf. 6029VA Le bocal familial de 320 g 3,44 €/100 g **11,00 €**

T'es beau



mon canard

► « 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

► « 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 €**

Délicieusement "Bio"



nouveau

La Terrine de Canard à la Figue Violette aux Épices Douces BIO

Une terrine sucrée/salée parfaitement équilibrée, à base de canard et de figue, relevée d'un doux mélange d'épices.

Réf. 61627VA Le bocal de 90 g 4,67 €/100 g **4,20 €**

Réf. 61628VA Le bocal de 180 g 3,31 €/100 g **5,95 €**

La Terrine de Campagne aux Cèpes en Persillade BIO

Le cèpe, ce fameux champignon aux arômes de noisette, sublime de ses parfums délicats cette excellente terrine de campagne.

Réf. 61631VA Le bocal de 90 g 4,56 €/100 g **4,10 €**

Réf. 61632VA Le bocal de 180 g 3,25 €/100 g **5,85 €**

La Terrine d'Agneau au Confit de Rhubarbe BIO

Une recette originale où la rhubarbe, avec sa pointe sucrée et acidulée, vient adoucir le goût franc de l'agneau.

Réf. 61629VA Le bocal de 90 g 4,67 €/100 g **4,20 €**

Réf. 61630VA Le bocal de 180 g 3,31 €/100 g **5,95 €**



La Tombée de Poireaux à la Crème BIO

Une recette classique égayée d'un brin d'échalote qui pourra accompagner vos viandes blanches et rouges, mais aussi vos poissons.

Réf. L190082VA Les 2 bocaux de 85 g 4,59 €/100 g **7,80 €**

► La Cassolette de Lentilles et Crème au Lard BIO

Un accompagnement esprit terroir avec son lard bio, ses petits légumes et ses herbes aromatiques, qui réglera tous ceux qui aiment la bonne cuisine d'antan.

Réf. L190083VA Les 2 bocaux de 85 g 4,47 €/100 g **7,60 €**

Les Entrées Créatives

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



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 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 VELOUTÉS

Découvrez des veloutés élaborés avec des produits gastronomiques aux saveurs intenses.

Ils satisferont 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 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



LES SOUFFLÉS 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 Chablis et sa Pointe de Citron Vert

Une recette onctueuse à laquelle nos cuisiniers ont associé deux symboles de nos tables festives : le homard et le Chablis agrémentés d'un trait de citron vert.

Réf. L190081VA 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 revisitée 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 Figues (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 Traditionnels Confits

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) | 2,11 €/100 g | 8,00 € |
| Réf. S05152VA | La boîte de 765 g (2 cuisses) | 1,70 €/100 g | 13,00 € |
| Réf. S051563VA | La boîte de 1,250 kg (4 cuisses) | 1,43 €/100 g | 17,90 € |
| Réf. S05156VA | La boîte festive de 1,6 kg (5 cuisses) | 1,24 €/100 g | 19,90 € |



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) | 2,06 €/100 g | 4,95 € |
| Réf. S051827VA | La poche de 1 kg (4 cuisses) | 1,79 €/100 g | 17,90 € |

nouveau

Effiloché de Viande de Canard Confit, Préparation pour Parmentier

Produit pasteurisé, 5 mois de conservation.

| | | | |
|--------------|--------------------|--------------|---------------|
| Réf. 51834VA | Sous vide de 500 g | 1,64 €/100 g | 8,20 € |
|--------------|--------------------|--------------|---------------|

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) | 1,03 €/100 g | 7,90 € |
|---------------|--------------------------------|--------------|---------------|

La Graisse de Canard

| | | | |
|-------------|-------------------|--------------|---------------|
| Réf. 6614VA | Le bocal de 300 g | 1,67 €/100 g | 5,00 € |
|-------------|-------------------|--------------|---------------|

La Graisse d'Oie

| | | | |
|-------------|-------------------|--------------|---------------|
| Réf. 6615VA | Le bocal de 300 g | 1,80 €/100 g | 5,40 € |
|-------------|-------------------|--------------|---------------|



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.

| | | | |
|---------------|-------------------|--------------|---------------|
| 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 tartes paysannes. Bien dorés et croustillants, à l'apéritif.

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

► 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 | 3,45 €/100 g | 6,90 € |
|--------------|------------------------------------|--------------|---------------|

Les Cœurs de Canard Confités à la Graisse de Canard

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

LE PARMENTIER DE CANARD AUX CÈPES ET CRÈME DE PARMESAN

Votre marché : Ingrédients pour 4 personnes

| | | | |
|---|-------------------|--------------|----------------|
| • Effiloché de Canard Confit, Préparation pour Parmentier Réf. 51834VA | Sous vide 500 g | 1,64 €/100 g | 8,20 € |
| • La Fricassée de Cèpes Cuisinés à l'Ancienne Réf. 64550VA | La boîte de 380 g | 2,89 €/100 g | 11,00 € |

Chez l'épicier

- 1,5 kg de pommes de terre à purée
- 20 cl de lait • 50 g de beurre
- 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. 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 min, 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 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 **6,15 €**

Réf. 4205VA La boîte de 840 g (2 parts) 1,29 €/100 g **10,80 €**

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 **21,80 €**



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 **12,90 €**



▶ Le « Tout Canard du Périgord » Le Cassoulet Gourmand du Chef

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 **21,50 €**

Les Haricots Blancs Lingots Cuisinés à La Graisse de Canard

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

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 €**

Les Prestigieux

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.



① 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 €**

② 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.

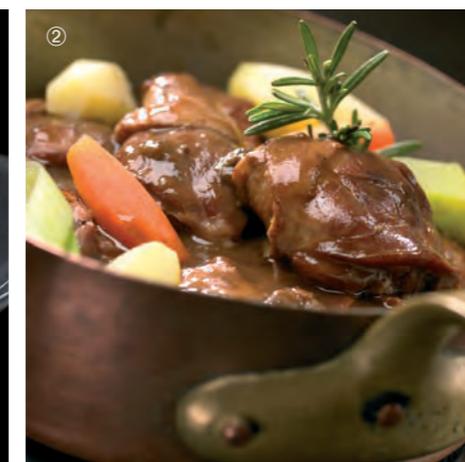
Réf. 42109VA Le bocal de 350 g (1/2 parts) 1,94 €/100 g **6,80 €**

Réf. 42110VA Le bocal de 600 g (2 parts) 1,75 €/100 g **10,50 €**

③ 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 €**



Les Plats Mijotés

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.



① 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 €**

② Les 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 €**

③ L'Axoia de Canard au Piment d'Espelette

Le traditionnel Axoia 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 €**

Les Tripous d'Auvergne

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

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



34



▲ « Lou Pastis » La Préparation pour Tourtière de Cuisses de Canard aux Salsifs 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 salsifs 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 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 Truffles 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. 43011VA La boîte de 100 g 4,05 €/100 g **4,05 €**

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 Truffles 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 €**



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.

35

LA SALADE PÉRIGOURDINE



Votre marché : Ingrédients pour 4 personnes

- Confit de Gésiers de Canard du Périgord Émincés
Réf. P5309VA La boîte de 200 g 2,78 €/100 g **5,55 €**
- Cœurs de Canard Confités à la Graisse de Canard
Réf. 51549VA La boîte de 385 g 1,97 €/100 g **7,60 €**
- Le Magret de Canard du Sud-Ouest Fumé Prétranché
Réf. S05902VA Plaquette de 90 g (19/22 tranches) 6,61 €/100 g **5,95 €**
- Moutarde à l'Ancienne Aromatisée à la Truffe
Réf. 670863JG Le bocal de 90 g 4,39 €/100 g **3,95 €**
- Les Rondos de Jambon au Foie de Canard
et à la Gelée au Monbazillac (30% de Bloc de Foie Gras)
Réf. 3210VA La boîte de 200 g (2 rondos) 6,48 €/100 g **12,95 €**
- 3 cuillères à soupe d'huile de noix
Réf. 67041 La bouteille de 25 cl ----- **14,90 €**

Chez l'épicier

- Mesclun de salades Préparation : 15 min. - Facile 🍴🍴🍴
- 1 cuillère de vinaigre de Xérès • Sel et poivre

- 1 - Saisissez vos gésiers émincés et cœurs dans une poêle.
- 2 - Découpez en fines tranches les rondos.
- 3 - Dans un saladier, préparez votre vinaigrette et disposez vos feuilles de salade.
- 4 - Présentez vos gésiers, cœurs, rondos et tranches de magret fumé sur votre salade.

Suggestions du chef

Pour varier les saveurs de votre salade, pensez à l'agrémenter de notre magret de canard fourré au foie gras de canard entier et notre cou farci au foie gras avec quelques tomates cerise et cerneaux de noix.

Les Recettes du Chef

nouvelautés

Les Raviolisin Chèvre et Pesto, Sauce Tomate et Basilic

A l'apéritif, agrémenté de salade pour une entrée, ou en accompagnement d'une volaille, cette recette intemporelle satisfait tous les convives pour sa simplicité et ses saveurs d'Italie.

Réf. 42855VA Le bocal de 350 g 1,49 €/100 g **5,20 €**

Les Petits Raviolis, Girolles Persillées et Sauce au Foie gras

Un plat généreux et savoureux, avec sa farce aux girolles persillées et sa sauce onctueuse. Rapide à préparer, c'est le plat idéal pour se faire plaisir sans effort.

Réf. 42853VA Le bocal de 350 g 1,57 €/100 g **5,50 €**

Réf. 42854VA Le bocal de 580 g 1,47 €/100 g **8,50 €**



Les Garnitures et Champignons

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 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 **6,50 €**

Réf. 64550VA La boîte de 380 g 2,89 €/100 g **11,00 €**

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 cuisses de canard confites.

Réf. 64556JG Le bocal de 330 g 4,79 €/100 g **15,80 €**

Les Cèpes Extra Déshydratés

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. 64706 Le bocal de 30 g 27,33 €/100 g **8,20 €**

LES GARNITURES

▶ 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 Tombée de Poireaux à la Crème BIO

Réf. L190082VA Les 2 bocaux de 85 g 4,59 €/100 g **7,80 €**

La Cassolette de Lentilles et Crème au Lard BIO

Réf. L190083VA Les 2 bocaux de 85 g 4,47 €/100 g **7,60 €**



L'Épicerie Fine

Découvrez notre sélection de recettes gourmandes aux accents du Sud pour agrémenter vos apéritifs et dîners gourmands. Nous sommes partis à la rencontre de fabricants locaux pour vous proposer le meilleur de notre région : Salaison, aide-culinaires, création originales et douceurs de notre terroir surprendront vos papilles... Découvrez le savoir-faire de nos artisans partenaires.



LES SPÉCIALITÉS APÉRITIVES

La nature luxuriante du Périgord nous offre chaque jour des trésors de saveurs. La noix reste un des emblèmes forts de notre terroir ; son goût franc et authentique inspire les plus grands chefs. Découvrez notre sélection de tartinable autour de la noisette Bio, de la truffe et du magret de canard fumé du Périgord parfaits pour préparer tartines, tarts, verrines ou autres tapas.

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

Réf. 670833VA Le bocal de 70 g 14,14 €/100 g **9,90 €**
Disponible d'Octobre à Mars exclusivement.

Produit pasteurisé, 3 semaines de conservation. A conserver au réfrigérateur dès réception.

Tartinable Noisette, Poivrons Grillés, Manchego Bio

Réf. 993581 Le bocal de 100 g 5,90 €/100 g **5,90 €**

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

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

LES SALAISONS

Fabriquées dans le Sud-Ouest de la France, au cœur d'un terroir renommé pour sa gastronomie, ces salaisons riches en goût sont préparées dans le respect des traditions. Notre charcutier partenaire, fabrique ses spécialités depuis 1926.

◀ Le Saucisson de Porc Fermier

Réf. 59074 Le sachet de 250 g 3,538 €/100 g **8,95 €** DDM : 1 mois.

◀ La Saucisse Sèche de Canard

Réf. 59076 Le sachet de 300 g 3,32 €/100 g **9,95 €** DDM : 1 mois.

◀ Le Quart de Jambon du Périgord

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



Des biscuits Bio au bon goût du Sud-Ouest ! Agrémentez vos apéritifs d'un peu de croquant avec notre gamme de biscuits apéritifs fabriqués en Occitanie.

▲ Carrés Croustillants au Poivron et au Piment d'Espelette

Réf. 993582 Le sachet de 60 g 5,83 €/100 g **3,50 €** DDM : 5 mois.

Carrés Croustillants au Sésame et au Comté

Réf. 993583 Le sachet de 60 g 5,83 €/100 g **3,50 €** DDM : 5 mois.

DDM : Date de Durabilité Minimale

L'Épicerie Sèche



LE SEL

Sel à la Figue et au Poivre de Sichuan

Réf. 993584 Le tube de 40 g 8,50 €/100 g **3,20 €** DDM : 6 mois.

Sel aux Cèpes

Réf. 670307 Le tube de 40 g 7,25 €/100 g **2,90 €** DDM : 6 mois.

LE POIVRE

Considéré comme l'un des meilleurs poivres au monde, le poivre de Kampot trouve son origine dans le sud du Cambodge où il est cultivé de manière écologique. Son parfum fruité, subtilement mentholé aux notes d'eucalyptus agrémenté à la perfection salades, grillades et soupes.

Poivre Noir de Kampot

Il saura relever vos viandes rouges en cuisson ou en marinade.

Réf. 670311 Le sachet de 50 g 15,00 €/100 g **7,50 €** DDM : 2 ans.

Poivre Rouge de Kampot

Idéal pour parfumer votre gibier ou autre met au goût franc.

Réf. 670312 Le sachet de 50 g 17,80 €/100 g **8,90 €** DDM : 2 ans.

Poivre Blanc de Kampot

Une association parfaite pour les produits de la mer, sauces et béchamel.

Réf. 670313 Le sachet de 50 g 19,80 €/100 g **9,90 €** DDM : 2 ans.



LES PÂTES

Quand le savoir-faire italien rencontre l'intensité des saveurs de la truffe d'été (Tuber Aestivum), vos plats n'en seront que plus savoureux. Découvrez notre sélection de pâtes gourmandes aux œufs et à l'arôme de truffe d'été faites à la main. Explosion des sens garantie !

Pâtes aux Œufs à la Truffe 3% et Arôme 1,5%

Réf. 993585 Le sachet de 125 g 3,52 €/100 g **4,40 €**



Découvrez la recette gourmande d'un amoureux de la pâte. Depuis plus de 25 ans notre partenaire réalise de délicieuses pâtes fraîches artisanales dans un petit village au Sud de la Corrèze. Les pâtes aux cèpes agrémenteront à la perfection vos repas. Leur temps de cuisson de 6 minutes en fera votre meilleur allié pour les repas de dernière minute.

Pâtes aux Cèpes

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



LES HUILES ET CONDIMENTS

Huiles, vinaigres, épices... 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'Aiguevie

Une huile de noix produite traditionnellement dans les moulins d'Aiguevie 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.

L'Huile Vierge de Sésame

Délicieuse sur des légumes croquants ou encore sur des filets de viande blanche, l'huile de sésame est un incontournable des recettes cuisinées en Wok.

Réf. 993586 Le bidon de 25 cl **6,00 €** DDM : 12 mois.

◀ L'Huile Infusée au Basilic

Cette huile de tournesol infusée au basilic est un incontournable des cuisines de fins gourmets. Parfaite pour assaisonner une salade, relever une marinade, agrémenter un plat de pâtes, accompagner un poisson grillé ou lier un gaspacho, vous ne pourrez plus vous en passer.

Réf. 993589 Le bidon de 25 cl **6,00 €** DDM : 12 mois.

DDM : Date de Durabilité Minimale



LA SÉLECTION DE MOUTARDES

► La Moutarde à l'Ancienne aux Cèpes

Une recette obtenue à partir de graines légèrement broyées et délicatement parfumée grâce à la poudre de cèpes qui amène ce goût si boisé. Un régal pour accompagner vos rôtis et brochettes de canard.

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

► La Moutarde à l'Ancienne Aromatisée à la Truffe

Une recette raffinée et inattendue : les flaveurs typiques de la truffe offrent à cette recette traditionnelle une note élégante et envoûtante. Un incontournable pour accompagner notre jambonneau « Façon grand-mère » avec sa farce à la truffe noire du Périgord 8% !

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

La Moutarde Violette de Brive

Cette moutarde doit sa couleur violette au mûlt de raisin à partir duquel elle est préparée. Cet ingrédient des plus curieux offre à la moutarde une douce saveur fruitée. Elle s'accommode à la perfection aux viandes, crudités et magrets.

Réf. 670851 Le bocal de 90 g 2,25 €/100 g **4,50 €**

LES AIDES CULINAIRES

Découvrez notre sélection gourmande de spécialités originales pour agrémenter toutes vos recettes.

Les Pétales de Tomates Séchées au Basilic et Origan « Recette Marco »

Des pétales de tomates séchés dans un four traditionnel, puis marinés à l'huile d'olive et de tournesol et aromatisés au basilic et origan. Parfaits pour agrémenter une salade, des pâtes fraîches ou pour réaliser une marinade de magret de canard.

Réf. 993587 Le sachet de 200 g **8,40 €** DDM : 12 mois.

Les Pétales de Tomates Confités à l'Ail des Ours

Charnus et gourmands, les pétales de tomates confites agrémentent les toasts à l'apéritif, les pâtes fraîches, pizzas, poêlées de légumes, cakes salés et poissons en papillotes.

Réf. 993588 Le sachet de 200 g **8,40 €** DDM : 12 mois.



Les Cèpes Extra Déshydratés

A réhydrater 30 minutes dans de l'eau tiède, ils seront parfaits pour réaliser une soupe au parfum des bois ou pour agrémenter une omelette.

Réf. 64706 Le bocal de 30 g 27,33 €/100 g **8,20 €** DDM : 18 mois.

Le Meilleur de la Forêt, Délice de Champignons

Réf. 64519VA Le bocal de 200 g 2,25 €/100 g **4,50 €**



▼ 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 **12,20 €**



◀ 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 **6,90 €**

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 et ses partenaires...



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 €**

② 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 €**

③ 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 €**

④ 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 €**



②



①



LE GOÛTER GOURMAND

La Maison Valette vous propose une sélection de biscuits, gâteaux, confitures, jus de fruits fabriqués artisanalement dans le Sud-Ouest de la France.

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.

⑥ 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.

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 Les Cigarettes au Chocolat de « Montcuq »

Produit non disponible du 1^{er} Juillet au 1^{er} Septembre

Réf. 67643DB Le sachet de 180 g 2,22 €/100 g **4,00 €** DDM : 4 mois.

Le Jus de Pomme de Montcuq

Réf. 911805 La bouteille de 1 L **4,50 €**

Le Jus de Pomme Pétillant de Montcuq

Réf. 911806 La bouteille de 75 cl **5,20 €**

Limonade d'Antan Bio

Retrouvez les bulles de votre enfance avec cette délicieuse limonade réalisée non loin de nos cuisines.

Réf. 911793 La bouteille à l'ancienne de 75 cl **5,65 €**



⑧

43

LES CONFITURES ET MIEL

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

① Confiture Extra de Figs

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

② Confiture Extra de Fraises

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

③ Confiture Extra d'Abricots

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

Confiture d'Orange Confite et Figs aux Noix du Sud-Ouest

Réf. 67760 Le bocal de 250 g 1,56 €/100 g **3,90 €**



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. 67761 Le bocal de 250 g 2,80 €/100 g **7,00 €**

La Cuillère à Miel

Réf. 82115 **2,00 €**



Pâte à Tartiner Chocolat Lait et Noisettes

Réf. 67680 Le bocal de 100 g 5,20 €/100 g **5,20 €** DDM : 12 mois.

42

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 » 2018/2019

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 à l'apéritif et pour accompagner un foie gras en début de repas.

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

Bergerac Blanc Sec du propriétaire « Château Lauerie » 2019

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 du propriétaire du domaine Courts-les-Muts 2007

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 du propriétaire « Château Simon » 2016

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 €**

91056 La bouteille de 37,5 cl **10,90 €**

Monbazillac du propriétaire « 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 €**

LES VINS ROSÉS

Côtes de Provence du domaine « Saint André de Figuière » 2018

Son nez aux arômes d'agrumes et de fruits frais, sa robe rosé pâle et sa légèreté en bouche vous offre une cuvée toute en finesse.

923631 La bouteille de 75 cl **8,60 €**

Côtes de Provence Rosé M de Minuty « Château Minuty » 2019

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 **12,90 €**

LES GRANDS VINS ROUGES DU SUD-OUEST

Saint-Émilion Grand Cru « Clos des Menuts » 2015 « Médaille d'Or 2018 » au CGA

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 du propriétaire « Château Bovila » 2016

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

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

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

Cahors du propriétaire « Château Eugénie » 2017

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 €~~

Cahors du propriétaire « Château Clos de Gamot » 2016

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 du propriétaire « Château La Grézette » Cuvée « Seigneur de Grézette » 2017

92050 La bouteille de 75 cl **9,90 €**

Bergerac rouge du propriétaire « 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 du propriétaire « Château Peytirat » 2018

Un Bergerac qui accompagnera à merveille viandes et fromages.

92655 La bouteille de 75 cl **4,50 €**

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

Pécharmant Rouge du propriétaire du domaine « Clos de la Voie Romaine » 2017

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

92028 La bouteille de 75 cl **8,00 €**

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 €**

LE CHAMPAGNE

Champagne Brut « Blin » Tradition

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

94101 La bouteille de 75 cl **22,90 €**

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

Rendez-vous sur
www.valette.com
pour découvrir plus
de coffrets cadeaux

Les Petites Attentions

◀ POCHON DES DÉCALÉS

Vos 5 Terrines 90 g livrés avec leur pochon cadeau !

- 1 « Belle et Rebelle », terrine de pintade au chocolat et ses éclats de noisettes grillées, bocal de 90 g
- 1 « Et roule ma poule », terrine de volaille à l'ail des ours, bocal de 90 g
- 1 « Terrine du Bistrot du coin », au jambon du Périgord et tomme du Sarladais, bocal de 90 g
- 1 « Terrine des 3 larrons dans le potager » poulet, canard et oie, bocal de 90 g
- 1 « T'es bon mon cochon » Ma terrine de porc à l'Armagnac, bocal de 90 g

Ref. C200011VA

10,90 €
au lieu de 15,25 €



▶ L'APÉRO CHIC

L'été avec sa cordelette contient :

- 1 Fantaisie de bloc de foie gras de canard et de pépites de figues, bocal de 90 g
- 1 Fantaisie de bloc de foie gras de canard et de morilles, bocal de 90 g
- 1 Terrine campagnarde au jus de truffes noires du Périgord 3%, bocal de 90 g

Ref. C200008VA

11,90 €
au lieu de 20,45 €



▶ LE COFFRET DÉCOUVERTE

La boîte à sucre « La Délicieuse » contient :

- 1 Bloc de foie gras de canard du Périgord, boîte de 150 g
- 1 Rillettes pur canard, boîte de 65 g
- 1 « Petit Pastissou » Pâté rustique au foie et magret de canard, jus de truffes noires du Périgord (20% de foie gras), boîte de 65 g
- 1 Caprice au foie d'oie, à la figue et vin blanc doux du Périgord, boîte de 65 g
- 1 Terrine campagnarde casse-croûte du Paysan, boîte de 65 g
- 1 Comptée d'oignons à la truffe d'hiver 1% (Tuber brumale et Tuber Melanosporum (30% minimum)), bocal de 50 g

Ref. C200007VA

19,90 €
au lieu de 31,75 €



◀ RONDE DES PETITS PÂTÉS

15,95 €
au lieu de 23,45 €

La valisette en carton décor « 100% Terroir » contient :

- 1 Rillettes pur canard, boîte de 65 g
- 1 Terrine campagnarde au jus de truffes noires du Périgord 3%, boîte de 65 g
- 2 Terrines campagnardes « casse-croûte du Paysan », boîte de 65 g
- 1 Pâté de caille au Muscat de Beaumes de Venise, boîte de 65 g
- 1 Terrine de canard aux figues parfumée au Loupiac, boîte de 65 g
- 2 Pâtés campagnards au piment d'Espelette, boîte de 65 g
- 1 Terrine de chevreuil à la Fine Champagne, boîte de 65 g

Ref. C200009VA

RANDONNÉE GOURMANDE

19,90 €
au lieu de 27,65 €

La valisette en carton décor « 100% Terroir » contient :

- 1 Rillettes royales de confit de canard au foie de canard (25% de foie gras), boîte de 130 g
- 1 Rillettes pur canard, boîte de 130 g
- 1 Véritables grillons du Périgord, boîte de 130 g
- 1 Terrine campagnarde au jus de truffes noires du Périgord 3%, boîte de 130 g
- 1 Terrine de canard aux figues parfumée au Loupiac, boîte de 130 g
- 1 Terrine campagnarde « casse-croûte du Paysan », boîte de 130 g

Ref. C200010VA





◀ LES PETITS PLAISIRS

17,90 €
au lieu de 20,80 €

La corbeille en carton décor « 100% Terroir » contient :

- 1 Rillettes Pur Canard, bocal de 90 g
- 1 Terrine campagnarde au jus de truffes noires du Périgord 3%, bocal de 90 g
- 1 Pâté campagnard au piment d'Espelette, bocal de 90 g
- 1 Bergerac rouge du propriétaire « Château de Peytirat », bouteille de 75 cl
- 1 Tartineur
- 1 Coupon à gratter « Spécial 100 ans » OFFERT

Réf. C200002VA



◀ L'INSTANT CHAMPÊTRE

32,90 €
au lieu de 49,65 €

La sacoche isotherme décor « La Délicieuse » contient :

- 1 Bloc de foie gras de canard du Sud-Ouest, boîte de 150 g
- 1 « Et roule ma poule » terrine de volaille à l'ail des ours, bocal de 90 g
- 1 « Terrine du Bistrot du coin » au jambon du Périgord et tomme du Sarladais, bocal de 90 g
- 1 Rillettes de canard aux poivrons rouges et piment d'Espelette, bocal de 90 g
- 1 Jambonneau à la moutarde à l'ancienne, boîte de 200 g
- 1 Bergerac rouge du propriétaire « Château de Peytirat », bouteille de 37,5 cl
- 1 Bergerac moelleux du propriétaire « Château de Peytirat », bouteille de 37,5 cl
- 1 Tartineur
- 1 Coupon à gratter « Spécial 100 Ans » OFFERT

Réf. C200003VA

▶ LES DÉLICES DE LOUISE

29,90 €
au lieu de 39,90 €

Le panier en métal avec intérieur jute contient :

- 1 Foie gras de canard entier du Sud-Ouest « recette à l'ancienne », bocal de 90 g
- 1 Compotée d'oignons à la truffe d'hiver 1% (tuber brumale et tuber melanosporum), bocal de 50 g
- 1 « Fameux Papitou » Pâté au foie de canard (noyau 30% de bloc de foie gras), boîte de 130 g
- 1 « Petit Patisson » Pâté rustique au foie de canard et magret de canard, jus de truffes noires du Périgord (20% de foie gras), bocal de 90 g
- 1 Côtes de Gascogne blanc doux du propriétaire « Prémices d'hiver, Domaine du Perréou », bouteille de 37,5 cl
- 1 Coupon à gratter « Spécial 100 Ans » OFFERT

Réf. C200001VA



▶ LA RÉSERVE D'ADRIEN

39,90 €
au lieu de 52,05 €

La boîte en métal « La Délicieuse » contient :

- 1 Foie gras de canard entier du Sud-Ouest « recette à l'ancienne », bocal de 125 g
- 1 Chutney de figues au Ratafia, bocal 90 g
- 1 Rillettes pur canard, bocal de 90 g
- 1 Terrine campagnarde au jus de truffes noires du Périgord 3%, bocal de 90 g
- 1 Véritables grillons du Périgord, boîte de 65 g
- 1 Pâté campagnard au piment d'Espelette, boîte de 65 g
- 1 En-cas de homard aux zestes de citron et coriandre, bocal de 90 g
- 1 Côtes de Gascogne blanc doux du propriétaire « Prémices d'hiver, Domaine du Perréou », bouteille de 75 cl
- 1 Coupon à gratter « Spécial 100 Ans » OFFERT

Réf. C200005VA





◀ ESPRIT TERROIR

59,90 €
au lieu de 71,45 €

Le panier en bois tressé contient :

- 1 Foie Gras de canard entier du Sud-Ouest « Recette à l'ancienne », bocal de 125 g
- 1 Compotée d'oignon à la truffe d'hiver 1%, bocal de 90 g
- 1 « Fameux Papitou » Pâté au foie de canard (noyau de 30% de bloc de foie gras), boîte de 130 g
- 1 « Terrine du Bistrot du coin » au jambon du Périgord et tomme du Sarladais, bocal de 180 g
- 1 Cassoulet au confit de canard et à la saucisse de Toulouse, boîte de 840 g
- 1 Monbazillac « Château Combes des bois » bouteille de 75 cl
- 1 Cahors rouge « Seigneur de Grézette », bouteille de 75 cl
- 1 Coupon à gratter « Spécial 100 Ans » OFFERT

Réf. C200004VA



▶ L'INTEMPOREL

99,00 €
au lieu de 137,90 €

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

- 1 Foie gras de canard entier du Sud-Ouest « recette à l'ancienne », bocal de 180 g
- 1 Foie gras d'oie entier du Périgord « recette à l'ancienne », bocal de 180 g
- 1 « Pastignac » Pâté au foie de canard à la truffe noire du Périgord 3% (50% de foie gras), boîte de 130 g
- 1 Compotée d'oignons à la truffe d'hiver 1%, bocal de 50 g
- 1 Terrine de canard aux champignons des bois, bocal de 90 g
- 1 Terrine campagnarde au jus de truffes noires du Périgord 3%, bocal de 90 g
- 1 Confit de canard du Sud-Ouest (2 cuisses), boîte de 765 g
- 1 Cahors rouge « Prieuré de Cénac », bouteille de 75 cl
- 1 Coupon à gratter « Spécial 100 Ans » OFFERT

Réf. C200006VA



EXTRAIT DES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

1 - Identification du vendeur

Raison sociale : FLEURON DU TERROIR - SAS au capital de 39000 € - Adresse de l'établissement : 60 Rue de la République - 24200 Sarlat-la-Canéda - France
Adresse du siège social : 24200 Sarlat-la-Canéda - France - Tél. (+ 33) 05 53 29 18 54 - E-Mail : valette.sarlat@orange.fr
Site web : www.foiegrasavenue.fr - RCS Bergerac 30928682100025 - Code APE/NAF 4729Z - TVA intracommunautaire FR88 309 286 821

2 - Produits

- Caractéristiques des produits : Les caractéristiques essentielles des produits proposés à la vente sont présentées dans le site. Les photographies n'entrent pas dans le champ contractuel.
 - Disponibilité des produits : Nos offres sont valables dans la limite des stocks disponibles. En cas de rupture de stock, nous nous engageons à remplacer par un produit équivalent ou de valeur supérieure.
- Limitation géographique : Les commandes passées sur le site www.foiegrasavenue.fr sont valables exclusivement pour une livraison en France métropolitaine et en Corse. Pour les livraisons en Union Européenne, merci de nous contacter.

3 - Commande

Toute commande signée par l'acheteur vaut engagement ferme et définitif de sa part. Elle ne peut être remise en cause que dans les cas limitativement énumérés sous le paragraphe « droit de rétractation » des présentes conditions générales de vente. Les commandes étant irrévocables, toute demande de modification faite par l'acheteur est soumise à l'acceptation du vendeur. Le vendeur se réserve le droit de refuser toute commande pour des motifs légitimes (et notamment en cas de litige avec l'acheteur). En cas de paiement par chèque bancaire, la commande sera traitée à réception du chèque, date de prise en compte de la commande. En cas de paiement par carte bancaire, la commande sera traitée lorsque le paiement sera devenu effectif. En cas d'échec du paiement, la commande sera automatiquement annulée et le client prévenu par courrier ou par e-mail.

4 - Prix

Les prix indiqués sur notre site pour chacun des produits commercialisés sont présentés en Euros, toutes taxes comprises, hors frais de port. Les frais d'envoi et de traitement dont le client a pu prendre connaissance avant la commande sont fixés sur le bon de commande. Le FLEURON DU TERROIR se réserve le droit de modifier ses prix à tout moment. Toutefois, les produits commandés sont facturés au prix en vigueur lors de la passation commande. Le paiement s'effectue immédiatement par chèque libellé à l'ordre de FLEURON DU TERROIR et joint au bon de commande ou par carte bancaire (coordonnées notées sur le bon de commande).

5 - Livraison

Le délai de livraison ne commencera à courir qu'après encaissement des chèques et réception des autorisations des centres de paiement carte bancaire. FLEURON DU TERROIR s'engage à livrer les produits commandés par le client à l'adresse indiquée par le client sur le bon de commande, dans un délai de 4 jours (compté en jours ouvrés) en France métropolitaine et Corse, sauf en cas de force majeure (grèves, incendies, inondations, épidémies, et d'une façon générale tous facteurs extérieurs au Fleuron du Terroir). Si le client souhaite bénéficier de deux lieux de livraison, il doit passer deux commandes avec les frais de transport liés. Si tout ou partie des adresses de livraison s'avèrent incorrectes les coûts de transports en vigueur nécessitant une réexpédition par FLEURON DU TERROIR sont à la charge exclusive du client. Le destinataire se doit de contrôler l'état des colis en présence du livreur, de constater et former ses remarques précises sur le bon de transport avant de le parapher et confirmer ses réserves par lettre recommandée dans un délai de 48 heures auprès du transporteur avec une copie à FLEURON DU TERROIR. L'absence de réserves éteint toute réclamation. Si un produit venait à manquer, FLEURON DU TERROIR l'échangerait par un produit équivalent ou de valeur supérieure afin de ne pas retarder la livraison (sauf indication contraire du client). Envoi en France métropolitaine et Corse uniquement. Pour l'Union Européenne, nous consulter. La participation forfaitaire varie suivant le mode de livraison choisi :

- GLS : la participation est de 8 €. Au-delà de 140 € d'achat, les frais de port sont gratuits.

6 - Droit de rétractation

Conformément aux dispositions du Code de la Consommation, le consommateur dispose d'un délai de 14 jours francs pour exercer son droit de rétractation à compter de la date de réception du produit, et ce sans avoir à justifier de motifs ni à payer de pénalités. Droit de rétractation : Vous avez le droit de vous rétracter du présent contrat sans donner de motif dans un délai de quatorze jours. Le délai de rétractation expire quatorze jours après le jour où vous-même, ou un tiers autre que le transporteur et désigné par vous, prend physiquement possession du dernier bien.

Pour exercer le droit de rétractation, vous devez nous notifier :

- Par courrier : FLEURON DU TERROIR, 60, Rue de la République - 24200 Sarlat-la-Canéda - France
- Par Email : valette.sarlat@orange.fr
- Par téléphone : 05 53 29 18 54 du lundi au vendredi de 09h00 à 12h00 et de 13h30 à 18h (service clients particuliers uniquement)

Votre décision de rétractation du présent contrat au moyen d'une déclaration dénuée d'ambiguïté (par exemple, lettre envoyée par la poste, télécopie ou courrier téléphonique).

Nous vous remercions de mentionner votre référence client et/ou la référence de votre commande lors de tout contact avec notre service clientèle.

Effet de rétractation : En cas de rétractation de votre part du présent contrat, nous vous rembourserons tous les paiements reçus de vous, y compris les frais de livraison (à l'exception des frais supplémentaires découlant du fait que vous avez choisi le cas échéant, un mode de livraison autre que le mode moins coûteux de livraison standard proposé par nous) sans retard excessif et, en tout état de cause, au plus tard quatorze jours à compter du jour où nous sommes informés de votre décision de rétractation du présent contrat. Nous procéderons au remboursement en utilisant le même moyen de paiement que celui que vous aurez utilisé pour la transaction initiale, sauf si vous convenez expressément d'un moyen différent ; en tout état de cause, ce remboursement n'occasionnera pas de frais pour vous. Nous pouvons différer le remboursement jusqu'à ce que nous ayons reçu le bien ou jusqu'à ce que vous ayez fourni une preuve d'expédition du bien, la date retenue étant celle du premier de ces faits. Vous devrez renvoyer ou rendre le bien à FLEURON DU TERROIR - 60, Rue de la République - 24200 Sarlat-la-Canéda - France sans retard excessif et, en tout état de cause, au plus tard quatorze jours après que vous nous aurez communiqué votre décision de rétractation du présent contrat. Ce délai est réputé respecté si vous nous renvoyez le bien avant l'expiration du délai de quatorze jours. Nous prendrons en charge les frais de renvoi du bien. Pour les colis de plus de 30 kilos ou étant trop volumineux nous prendrons contact avec vous pour vous indiquer la procédure à suivre. Aucun retour ou remplacement de spécialité ne sera accepté après expiration de la date limite de consommation. Les produits doivent être retournés non ouverts, dans leur état et dans leur emballage/conditionnement d'origine. Tout retour de spécialité incomplet, abîmé, ou endommagé ne pourra être accepté. Le droit de rétractation ne s'applique pas sur les produits périssables (produits crus ou mi-cuits). Votre responsabilité pourrait être engagée dans le cas où le bien serait déprécié suite à des manipulations autres que celles nécessaires à en vérifier la nature et les caractéristiques.

Commander, c'est facile...

■ **Par tél. :** 05 53 29 18 54

Toute l'année :
du lundi au vendredi
de 9 h à 12 h et de 13 h à 18 h

■ **Par courrier :**

Fleuron du Terroir
60, rue de la République
24200 Sarlat-la-Canéda

■ **Par Internet :**

www.foiegrasavenue.fr

Découvrez et partagez
les vins du Domaine UBY
(Cazaubon – Gers)

UBY



Domaine UBY Colombard - Ugni Blanc n°3
IGP Côtes de Gascogne 2019
bouteille de 75 cl **5,60 € TTC**

Domaine UBY Gros et Petit Manseng n°4
IGP Côtes de Gascogne 2018
bouteille de 75 cl **7,90 € TTC**



LE COFFRET DÉCOUVERTE

19,90 €
au lieu de 31,75 €

La boîte à sucre « La Délicieuse » contient :

- 1 Bloc de foie gras de canard du Périgord, boîte de 150 g
- 1 Rillettes pur canard, boîte de 65 g
- 1 « Petit Pâtisson » Pâté rustique au foie et magret de canard, jus de truffes noires du Périgord (20% de foie gras), boîte de 65 g
- 1 Caprice au foie d'oie, à la figue et vin blanc doux du Périgord, boîte de 65 g
- 1 Terrine campagnarde casse-croûte du Paysan, boîte de 65 g
- 1 Compotée d'oignons à la truffe d'hiver 1% (Tuber brumale et Tuber Melanosporum (30% minimum)), bocal de 50 g

Réf. C200007VA



Fleuron du Terroir - 60 Rue de la République - 24200 Sarlat-la-Canéda - France - Tél : 05 53 29 18 54 - Email : valette.sarlat@orange.fr

RCS Bergerac Siret 30928682100025 - Code APE 4729Z - Photos non contractuelles - Suggestions de présentation - Reproduction même partielle interdite - Crédits Photos : Studio 8 (Cahors)
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. - Pour votre santé, pratiquez une activité sportive régulière... www.mangerbouger.fr - Dans la limite des stocks disponibles
Sous réserve d'erreurs typographiques - Ne pas jeter sur la voie publique - Catalogue 2020/2021 (tarif en vigueur jusqu'à la parution du prochain catalogue)