



*Foies Gras - Gastronomie*



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 Bonnes 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 notre 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



# 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, délicatement assaisonnés et moulés à la main  
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.

② **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) 15,95 €/100 g **31,90 €**



③ **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) 15,95 €/100 g **31,90 €**



④ **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 **31,90 €**



⑤ **« 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) 14,84 €/100 g **47,50 €**



⑥ **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) 14,84 €/100 g **47,50 €**



⑦ **« 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.**

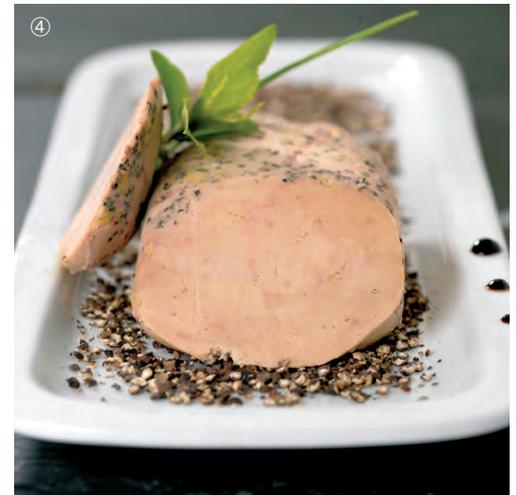
Réf. SO1152VA Le lobe de 450 g (8/10 parts) 13,00 €/100 g **58,50 €**

⑧ **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) 18,25 €/100 g **36,50 €**



# Les Foies Gras Entiers "Mi-Cuits"

TRADITION ET MODERNITÉ

②



①



## 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 27,25 €/100 g **10,90 €**



« 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 21,25 €/100 g **17,00 €**



« 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 23,13 €/100 g **18,50 €**

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



### ① La Signature de Foie Gras de Canard et ses 10% de Truffes Noires du Périgord

Une association élégante et raffinée qui ravira tous les palais. De belles pelures 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) 28,28 €/100 g **50,90 €**



### 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) 16,72 €/100 g **20,90 €**

Réf. SO17051VA Le bocal de 180 g (4/5 parts) 15,83 €/100 g **28,50 €**

Réf. SO17063VA Le bocal de 300 g (7/8 parts) 14,30 €/100 g **42,90 €**



### 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) 18,06 €/100 g **32,50 €**

Réf. P17081VA La barquette de 420 g (8/10 parts) 13,21 €/100 g **55,50 €**

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) 18,06 €/100 g **32,50 €**



## LES FOIES GRAS ENTIERS « CUIITS 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) 14,75 €/100 g **29,50 €**

Réf. P1819VA Le lobe de 400 g (8/10 parts) 12,38 €/100 g **49,50 €**



### 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) 22,00 €/100 g **44,00 €**

# 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 puis moulés à la main dans leur bocal. La simplicité traditionnelle de notre région.



## Nouveauté



### Le Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest au Sel Noir de Hawaï et au Poivre Blanc du Penja

Une recette parfaite pour les fins gourmets à la recherche de saveurs puissantes et de textures fondantes ! Le poivre blanc de Penja est apprécié des amateurs pour sa longueur en bouche et s'accorde à merveille au sel noir d'hawaï et ses notes subtilement iodées et fumées. Une recette de caractère qui saura réveiller vos papilles !

Réf. SO15155VA Le bocal de 180 g (4/5 parts) 17,11 €/100 g **30,80 €**

### Le Foie Gras de Canard Entier

Un foie gras de caractère d'origine France justement assaisonné pour préparer en toute facilité de savoureux toasts.

Réf. 15151VA Le bocal de 50 g 23,80 €/100 g **11,90 €**



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

Le 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) 17,11 €/100 g **30,80 €**



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

Réf. P15031VA	Le bocal de 90 g (2 parts)	17,22 €/100 g	<b>15,50 €</b>
Réf. P15164VA	Le bocal de 125 g (3/4 parts)	16,72 €/100 g	<b>20,90 €</b>
Réf. P15028VA	Le bocal de 180 g (4/5 parts)	15,83 €/100 g	<b>28,50 €</b>
Réf. P15073VA	La boîte de 200 g (4/5 parts)	13,25 €/100 g	<b>26,50 €</b>
Réf. P15023VA	Le bocal de 300 g (7/8 parts)	14,30 €/100 g	<b>42,90 €</b>
Réf. P15030VA	Le bocal de 550 g (10/12 parts)	11,09 €/100 g	<b>61,00 €</b>





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

Réf. SO1410VA	La boîte de 65 g (1/2 parts)	12,31 €/100 g	<b>8,00 €</b>
Réf. SO14032VA	La boîte de 100 g (2 parts)	11,20 €/100 g	<b>11,20 €</b>
Réf. SO1414VA	La boîte de 130 g (3/4 parts)	11,00 €/100 g	<b>14,30 €</b>
Réf. SO1419VA	La boîte de 200 g (4/5 parts)	9,80 €/100 g	<b>19,60 €</b>
Réf. L160038VAL	Le lot de 3 boîtes de 65 g	10,15 €/100 g	<b>19,80 €</b> <del>24,00 €</del>



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

Réf. P1211VA	La boîte de 200 g (4/5 parts)	10,90 €/100 g	<b>21,80 €</b>
--------------	-------------------------------	---------------	----------------

## 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	<b>9,20 €</b>	<del>11,55 €</del>
-----------------	----------------------	---------------	--------------------

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

Réf. 43000VA	Le bocal de 90 g	4,22 €/100 g	<b>3,80 €</b>
--------------	------------------	--------------	---------------

### 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	<b>3,80 €</b>
--------------	------------------	--------------	---------------

### 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	<b>3,95 €</b>
--------------	------------------	--------------	---------------

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

Réf. 43029VA	Le bocal de 50 g	4,80 €/100 g	<b>2,40 €</b>
--------------	------------------	--------------	---------------

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

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

Réf. 67378	Létui de 120 g (12 tranches)	3,25 €/100 g	<b>3,90 €</b>
------------	------------------------------	--------------	---------------

\* 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  
Réf. C200039VA - 16,61 €/100 g

**29,90 €**

# 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) 28,28 €/100 g **50,90 €**



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

Réf. P1415VA La boîte de 130 g (3/4 parts) 18,08 €/100 g **23,50 €**

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) 32,22 €/100 g **58,00 €**



# 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.

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) 24,33 €/100 g **21,90 €**

Réf. 2517VA Le bocal de 180 g (4/5 parts) 20,50 €/100 g **36,90 €**

Réf. 2601VA La boîte de 200 g (4/5 parts) 18,75 €/100 g **37,50 €**

## Nouveauté



## Le Foie Gras d'Oie Entier du Périgord « Recette à l'Ancienne » Mi-Cuit \*

Retrouvez toute la richesse des saveurs du foie gras d'oie subtilement révélé par une cuisson lente à basse température. Une recette qui respecte le produit brut avec un assaisonnement simple : sel et poivre pour vous offrir toute la finesse et l'élégance du foie d'oie.

**Produit mi-cuit, 9 mois de conservation.**

Réf. 2808VA Le lobe de 180 g (4/5 parts) 20,83 €/100 g **37,50 €**

## 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) 13,50 €/100 g **13,50 €**

Réf. 24062VA La boîte de 130 g (3/4 parts) 12,88 €/100 g **16,75 €**

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



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

# 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.



## Nouveauté



## Bloc de Foie Gras d'Oie du Périgord au Monbazillac du Domaine « Château Theulet »

Bloc de foie gras d'oie du Périgord délicatement parfumé d'un trait de Monbazillac du Château Theulet.

Réf. 24015VA La boîte de 150 g (4 parts) 13,83 €/100 g **20,80 €**

# 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 !

L'apéritif devient aujourd'hui un véritable repas avec des produits aux saveurs gourmandes avec une présentation originale.

Retrouvez toutes les saveurs typiques de notre terroir lors de votre prochain apéritif dînatoire entre amis ou en famille.



# Les Truffes



La Truffe est née d'une rencontre d'un sol, d'un arbre et d'un champignon. Ce champignon a la particularité de vivre en symbiose avec certaines espèces d'arbres comme le chêne, le noisetier ou encore le châtaigner. De cette harmonie, le champignon développe un mycélium qui parfois produit des fructifications : la truffe. Un mets fin au parfum envoûtant qui ne peut se développer dans tous les sols, ce qui en fait sa rareté et son caractère si mystérieux ! S'il y a bien une tradition sacrée dans la famille Valette, c'est celle de la truffe noire du Périgord, « Tuber Melanosporum » pour les adeptes. Une passion qui se transmet de générations en générations ! Un champignon mystérieux qui sous sa robe noire offre une chair subtilement marbrée de blanc et des arômes et saveurs envoûtants ! Nos chefs, tous aussi passionnés que Jacques Valette par cette merveille de la nature perpétuent les gestes avertis d'Adrien et Louise Valette, les fondateurs de la Maison. Afin de vous offrir toute l'année les saveurs authentiques de la Truffe Noire du Périgord, nous sélectionnons, brossons, canifons, trions et calibrons toutes nos truffes avant de les stériliser dans nos cuisines de Saint-Clair. La puissance aromatique du diamant noir de la gastronomie 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 agrémentera parfaitement vos sauces, réductions et écrasés de pommes de terre.

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

## LES TRUFFES NOIRES DU PÉRIGORD

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

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

Réf. 6556VA Le bocal de 30 g \*\* 196,67 €/100 g **59,00 €**

Réf. 6557VA Le bocal de 70 g \*\* 182,86 €/100 g **128,00 €**

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

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

Réf. 65081VA La verrine de 15 g \* 152,00 €/100 g **22,80 €**

Réf. 650813VA La verrine de 25 g \* 135,20 €/100 g **33,80 €**



### 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 \* 136,67 €/100 g **20,50 €**

Réf. 651611VA La verrine de 25 g \* 115,20 €/100 g **28,80 €**

### 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 \* 112,67 €/100 g **16,90 €**

Réf. 6543VA La verrine de 30 g \* 95,00 €/100 g **28,50 €**

### 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 €**

Réf. 65231VA La verrine de 25 g \* 85,60 €/100 g **21,40 €**

### 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 29,80 €/100 g **14,90 €**

\* Poids net (avec jus de truffe) \*\* Poids net à l'emboitage avec le jus issu de la 1<sup>ère</sup> 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 verrine de 290 g 5,14 €/100 g **14,90 €**  
(5/6 verrines)



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

Réf. 3107VA La boîte de 160 g 9,13 €/100 g **14,60 €**

Réf. L110292VAL Les 2 boîtes de 160 g 8,28 €/100 g **26,50 €** ~~29,20 €~~

### ▼ 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 15,00 €/100 g **10,50 €**

Disponible de Novembre à fin Février 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.



*Nos recettes  
signatures !*



## ▲ « Le Rustignac » Véritable Pâté à l'Ancienne (Noyau 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 9,13 €/100 g **14,60 €**

Réf. L110292VAL Les 2 boîtes de 160 g 8,28 €/100 g **26,50 €** ~~29,20 €~~



## ◀ « 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 5,00 €/100 g **6,50 €**

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

Réf. L100033VAL Les 2 boîtes de 130 g 4,38 €/100 g **11,40 €** ~~13,00 €~~

## Nouveauté



## « A La Gloire de Mon Père » Terrine de Magret de Canard et de Foie de Canard, Jus de Truffes Noires du Périgord (20% de Foie Gras)

Une recette hommage aux fondateurs de la Maison Valette. Nos chefs y ont ainsi réuni les meilleurs produits de notre terroir : le foie gras, le magret et la truffe noire du Périgord.

Réf. 35306VA La boîte de 65 g 6,00 €/100 g **3,90 €**

Réf. 35309VA Le boîte de 100 g 5,50 €/100 g **5,50 €**



## 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. 35314VA La flûte de 100 g 5,10 €/100 g **5,10 €**

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 5,10 €/100 g **5,10 €**

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 6,27 €/100 g **8,15 €**

Réf. L140133VAL Les 2 boîtes de 130 g 5,73 €/100 g **14,90 € 16,30 €**



25%  
de Bloc 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 5,33 €/100 g **4,80 €**

Réf. 3456VA Le bocal de 180 g 4,17 €/100 g **7,50 €**

Réf. L140080VAL Les 2 bocaux de 180 g 3,54 €/100 g **12,75 € 15,00 €**

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 5,22 €/100 g **4,70 €**

Réf. 3463VA Le bocal de 180 g 3,94 €/100 g **7,10 €**

## 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)

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 8,92 €/100 g **11,60 €**

Réf. L120154VAL Les 2 boîtes de 130 g 8,06 €/100 g **20,95 €**

**23,20 €**

# Les Apéritifs

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



## LES EN-CAS D'APÉRO

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

### *Nouveauté*

#### **L'En-Cas de Sandre et Baies Roses et Bergamote**

Réf. 35989VA Le bocal de 90 g 5,00 €/100 g **4,50 €**

#### **L'En-Cas d'Effiloché de Lapin au Thym et à l'Échalote**

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

Réf. 360041VA Le bocal de 90 g 4,78 €/100 g **4,30 €**

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

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

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

#### **L'En-Cas de 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 5,33 €/100 g **4,80 €**

### *Nouveauté*

#### **L'En-Cas de Petit Boudin de Canard au Piment d'Espelette**

Retrouvez la texture si fondante et les saveurs typiques du Sud-Ouest dans ce boudin de canard au piment d'Espelette à tartiner ! Une recette traditionnelle sous une forme étonnante pour égayer vos apéritifs entre amis ! A découvrir absolument !

Réf. 40012VA Le bocal de 90 g 4,78 €/100 g **4,30 €**

#### **L'En-Cas de 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 4,72 €/100 g **4,25 €**

#### **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 5,00 €/100 g **4,50 €**

#### **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 5,00 €/100 g **4,50 €**

## 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 Figes Fourrées au Foie Gras de Canard (50% de Foie Gras)

Produit frais, 5 semaines de conservation.

Produit disponible de Novembre à fin Février.

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 Figes

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 €**



Coup de Cœur

### ① La Crème Brûlée au Foie Gras de Canard Parfumée au Caramel de Balsamique de Figes (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 bocaux de 40 g 6,25 €/100 g **7,50 €**

Réf. L110282VAL Les 2 x 3 bocaux de 40 g 5,21 €/100 g **12,50 €** ~~15,00 €~~

### ② 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) 15,95 €/100 g **31,90 €**

Produit mi-cuit, 5 mois de conservation.

### ▼ La Planche des Décalés 10,50 € au lieu de 14,85 €

La planche à découper en bambou contient :

1 « 3 Larrons dans le Potager » Terrine de Poulet, Canard et Oie bocal de 90 g

+ 1 « Mémé dans les Orties » Terrine de Poule aux Orties bocal de 90 g

+ 1 « La Terrine du Bistrot du Coin » Terrine au Jambon du Périgord et Tomme du Sarladais - bocal de 90 g

+ 1 Tartineur

Réf. C210054VA



# Les Apéritifs Dînatoires



## 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 4,93 €/100 g **9,85 €**

Réf. 06040VAL Les 2 boîtes de 200 g 4,38 €/100 g **17,50 €** ~~19,70 €~~

### 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 6,10 €/100 g **12,20 €**

### ◀ 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 4,25 €/100 g **8,50 €**

Réf. 06062VAL Les 2 boîtes de 200 g 3,95 €/100 g **15,80 €** ~~17,00 €~~

### 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 €~~

## LES RAVIOLINIS

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



### Les Raviolins 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 1,53 €/100 g **5,35 €**

.....

### Le Magret de Canard Fumé Prétranché (Origine France)

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. 5902VA Plaquette de 90 g (19/22 tranches) 6,89 €/100 g **6,20 €**

Réf. L100038VAL Les **2** plaquettes de 90 g 6,06 €/100 g **10,90 €** ~~12,40 €~~

### Le Magret de Canard Fumé Entier (Origine France)

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

Réf. 59011VA Magret entier de 300 g (± 20 g) 3,50 €/100 g **10,50 €**

## 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 3,93 €/100 g **16,50 €**

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

Réf. 3572VA La barquette de 420 g 4,00 €/100 g **16,80 €**

### ▼ 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 6,83 €/100 g **20,50 €**





# Les Entrées du Terroir

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



## 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 blanc  
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 6,05 €/100 g **24,20 €** ~~25,90 €~~

### 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 4,77 €/100 g **14,30 €**

### 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 5,44 €/100 g **21,20 €**

### 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 6,20 €/100 g **12,40 €**

### 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 9,00 €/100 g **11,70 €**



## 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 Fumé Prétranché (Origine France)

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. 5902VA Plaquette de 90 g (19/22 tranches) 6,89 €/100 g **6,20 €**

Réf. L100038VAL Les 2 plaquettes de 90 g 6,06 €/100 g **10,90 €** ~~12,40 €~~

### Le Magret de Canard Fumé Entier (Origine France)

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

Réf. 59011VA Magret entier de 300 g (± 20 g) 3,50 €/100 g **10,50 €**



### 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 2,80 €/100 g **5,60 €**

Réf. P53081VA La boîte de 400 g 2,18 €/100 g **8,70 €**

### Confit de Gésiers d'Oie Émincés

Plus gros que les gésiers de canard, les gésiers d'oie plus rosés 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 €**





Toutes nos terrines sont  
cuisinées à partir  
de viande de porc  
**ORIGINE FRANCE**

# 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 !



## Nouveauté

### La Terrine de Porc du Périgord aux Marrons et à la Bière du Périgord

Une terrine de campagne savoureuse et à la texture généreuse pour des tartines riches en goût ! Découvrez ici une recette semblable à celles que nos grand-mères avaient l'habitude de nous servir !

Réf. 61749VA	Le bocal de 90 g	4,78 €/100 g	<b>4,30 €</b>
Réf. 61750VA	Le bocal de 180 g	3,06 €/100 g	<b>5,50 €</b>

### Le Pâté Campagnard au Piment d'Espelette

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

### La Terrine de Canard au Magret de Canard Fumé

Réf. 616031VA	Le bocal de 90 g	3,28 €/100 g	<b>2,95 €</b>
Réf. 61603VA	Le bocal de 180 g	2,72 €/100 g	<b>4,90 €</b>

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

Réf. 6154VA	Le bocal de 180 g	2,56 €/100 g	<b>4,60 €</b>
-------------	-------------------	--------------	---------------

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

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





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

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

Réf. 63081VA Le bocal de 90 g 3,06 €/100 g **2,75 €**

Réf. 6315VA Le bocal de 180 g 2,83 €/100 g **5,10 €**

Réf. L150005VAL Les **3** bocaux de 90 g 2,67 €/100 g **7,20 €** 8,25 €

### La Terrine de Chevreuil à la Fine Champagne

Réf. 615883VA Le bocal de 90 g 3,28 €/100 g **2,95 €**

Réf. 615884VA Le bocal de 180 g 2,69 €/100 g **4,85 €**

### Délices de Caille au Muscat de Beaumes de Venise

Réf. 615883VA Le bocal de 90 g 3,67 €/100 g **3,30 €**

Réf. 615884VA Le bocal de 180 g 2,83 €/100 g **5,10 €**

### La Terrine Rustique de Canard

Réf. 61741VA Le bocal de 90 g 3,44 €/100 g **3,10 €**

Réf. 61742VA Le bocal de 180 g 2,78 €/100 g **5,00 €**

### ▼ 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 2,69 €/100 g **4,85 €**



## 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 3,44 €/100 g **3,10 €**

Réf. 62114VA Le bocal de 180 g 2,83 €/100 g **5,10 €**



### Les Véritables Grillons du Périgord

Réf. 6316VA La boîte de 65 g **x,xx €/100 g X,xx €**

Réf. 6317VA La boîte de 130 g **x,xx €/100 g X,xx €**

### Les Rillettes Pur Oie

Réf. 6208VA Le bocal de 90 g 3,50 €/100 g **3,15 €**

Réf. 6207VA Le bocal de 180 g 2,94 €/100 g **5,30 €**

### Le lot de 2 Spécialités

1 Véritables Grillons du Périgord

+ 1 Rillettes Pur Canard

Réf. L200033VAL/VA Les **2** boîtes de 130 g **6,60 €**



## 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.



### Nouveauté

#### « On Casse la Graine mon Poulet » Terrine de Poulet au Citron et Graines de Lin

A déguster absolument lors d'un apéritif gourmand ! Une délicieuse viande de poulet subtilement relevée avec de savoureux morceaux de citrons acidulés. Le tout est adouci par des graines de lin qui apporte à cette recette fraîche un côté rustique très agréable.

Réf. 61745VA	Le bocal de 90 g	4,22 €/100 g	<b>3,80 €</b>
Réf. 61746VA	Le bocal de 180 g	2,83 €/100 g	<b>5,10 €</b>

#### « Belle et Rebelle » 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	<b>3,40 €</b>
Réf. 61622VA	Le bocal de 180 g	2,75 €/100 g	<b>4,95 €</b>

#### « 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	<b>3,50 €</b>
Réf. 61624VA	Le bocal de 180 g	2,75 €/100 g	<b>4,95 €</b>

#### « Mémé dans les Orties » 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	3,78 €/100 g	<b>3,40 €</b>
Réf. 61739VA	Le bocal de 180 g	2,72 €/100 g	<b>4,90 €</b>

#### « 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	<b>3,45 €</b>
Réf. 61566VA	Le bocal de 180 g	2,75 €/100 g	<b>4,95 €</b>

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

Réf. 61518VA	Le bocal de 90 g	3,89 €/100 g	<b>3,50 €</b>
Réf. 61519VA	Le bocal de 180 g	2,83 €/100 g	<b>5,10 €</b>

► **Délicieusement Bio** **11,90 €** au lieu de 17,10 €

La planche à découper en bambou contient :

- 1 Terrine de canard à la figue violette BIO, bocal de 90 g
- + 1 Terrine de campagne aux cèpes en persillade Bio, bocal de 90 g
- + 1 Terrine d'agneau au confit de rhubarbe Bio, bocal de 90 g
- + 1 Tartineur

Réf. C210055VA



◀ **L'Écrin Sarladais** **9,90 €** au lieu de 12,65 €

La corbeille en carton contient :

- 1 Terrine Campagnarde « Casse-Croûte du Paysan », boîte de 65 g
- + 1 Terrine Campagnarde au Jus de Truffes Noires du Périgord 3%, boîte de 65 g
- + 1 Pâté Campagnard au Piment d'Espelette, boîte de 65 g
- + 1 Les Rillettes Pur Canard, boîte de 65 g
- + 1 Véritables Grillons du Périgord, boîte de 65 g

Réf. C190250VA

## LES FORMATS GÉNÉREUX



« **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 3,53 €/100 g **11,30 €**



► « **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 3,53 €/100 g **11,30 €**



► « **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 3,63 €/100 g **11,60 €**



# Les Entrées Créatives

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



## 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 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 petite verrine apéritive pour une expérience culinaire exceptionnelle entre amateurs de truffes !

Réf. 4276VA La verrine 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 1,63 €/100 g **7,80 €**

### **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 1,81 €/100 g **8,70 €**

\* Tuber Aestivum

## *Nouveauté*

### **► Velouté de Potimarron à l'Ail Noir**

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

Réf. 4277VA La bouteille de 480 g 1,56 €/100 g **7,50 €**

### **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 SOUFLÉS GOURMANDS

Envie d'un repas gourmand en toute légèreté ? Découvrez nos savoureux soufflés préparés avec des produits fins : cèpes, magrets de canard, foie gras, truffe noire du Périgord ou homard.

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

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

Réf. L160036VA Les 2 bocalaux 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 bocalaux 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 bocalaux 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 bocalaux de 85 g 6,41 €/100 g **10,90 €**

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

## LES ENTRÉES RAFFINÉES

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



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

Une entrée raffinée, savoureuse et légère : des noix de Saint-Jacques, des petits légumes risolés 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 bocalaux 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 bocalaux de 40 g 6,25 €/100 g **7,50 €**

Réf. L110282VAL Les 2 x 3 bocalaux de 40 g 5,21 €/100 g **12,50 € 15,00 €**

# Les Traditionnels Confits

Redécouvrez les saveurs d'antan de notre terroir avec la recette traditionnelle du confit de canard du Sud-Ouest.



## 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. SO51502VA	La boîte de 380 g (1 cuisse)	2,16 €/100 g	<b>8,20 €</b>
Réf. SO5152VA	La boîte de 765 g (2 cuisses)	1,76 €/100 g	<b>13,50 €</b>
Réf. SO51563VA	La boîte de 1,250 kg (4 cuisses)	1,48 €/100 g	<b>18,50 €</b>
Réf. SO5156VA	La boîte festive de 1,6 kg (5 cuisses)	1,30 €/100 g	<b>20,80 €</b>



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

Produit pasteurisé, 4 mois de conservation.

Réf. SO51815VA	Poche indiv. de 240 g (1 cuisse)	2,29 €/100 g	<b>5,50 €</b>
Réf. SO51827VA	La poche de 1 kg (4 cuisses)	1,85 €/100 g	<b>18,50 €</b>

### Effloché de Petite Viande de Canard Confit,

Préparation pour Parmentier

Produit pasteurisé, 5 mois de conservation.

Réf. 51834VA	Sous vide de 500 g	1,72 €/100 g	<b>8,60 €</b>
--------------	--------------------	--------------	---------------

# 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) 1,08 €/100 g **8,30 €**

## La Graisse de Canard

Réf. 6614VA Le bocal de 300 g 1,77 €/100 g **5,30 €**

## La Graisse d'Oie

Réf. 6615VA Le bocal de 300 g 1,97 €/100 g **5,90 €**

## 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.



## 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 2,80 €/100 g **5,60 €**

Réf. P53081VA La boîte de 400 g 2,18 €/100 g **8,70 €**

## 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 2,45 €/100 g **9,80 €**

## ► Les Saucisses Confités au Magret de Canard

Les saucisses confites 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 3,58 €/100 g **7,15 €**

## **Noweauté** Saucisses de Porc Noir et Foie de Canard (20% de Foie Gras)

Réf. 40042VA Les 2 saucisses sous vide de 200 g 5,75 €/100 g **11,50 €**

## **Noweauté** Saucisses de Porc Noir et Truffées à la Truffe d'Hiver 5%

Réf. 40043VA Les 2 saucisses sous vide de 200 g 10,75 €/100 g **21,50 €**



# 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, de la saucisse de Toulouse **rissolée**, le tout **associé** à d'onctueux haricots blancs lingots cuisinés.



## 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) 1,42 €/100 g **13,60 €**



## « 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) 2,28 €/100 g **21,90 €**

## 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 0,81 €/100 g **3,40 €**

Réf. 4222VA Le bocal de 780 g 0,82 €/100 g **6,40 €**

## ► 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) 1,48 €/100 g **6,20 €**

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) 1,44 €/100 g **21,90 €**



# Les Prestigieux

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



## Nouveauté

### ① Civet d'Oie du Périgord Sauce au Vin de Pécharmant

Une recette traditionnelle d'exception. De généreux morceaux de cuisses d'oie rissolées associés à une sauce fine crémeuse.

Réf. 42162VA Le bocal de 560 g (2 parts) 2,82 €/100 g **15,80 €**

### ② 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) 6,79 €/100 g **25,80 €**

### ③ 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 €**

### ④ 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) 2,13 €/100 g **11,90 €**



# 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.



## Nouveauté

### Les Quenelles de Brochet Sauce Nantua

De délicieuses quenelles de brochet fermes et fondantes agrémentées d'une sauce Nantua onctueuse au bon goût d'écrevisses. A déguster accompagné d'un riz basmati pour un plat gourmand prêt en un tour de main !

Réf. 42847VA Le bocal de 600 g 1,58 €/100 g **9,50 €**

### ① L'Axoa de Canard au Piment d'Espelette

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

Réf. 42961VA Le bocal de 560 g (2 parts) 1,89 €/100 g **10,60 €**

### ② 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 €**

### ③ 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) 1,77 €/100 g **10,60 €**



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

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

Réf. 4240VA La boîte de 800 g (2/4 parts) 1,87 €/100 g **14,95 €**

### Les Tripous d'Auvergne

Les authentiques tripous auvergnais 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) 2,58 €/100 g **10,30 €**

## 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 à 3,5% (1,5% de Truffes Noires du Périgord et 2% de Jus de Truffes Noires)

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 4,10 €/100 g **4,10 €**

Réf. 43014VA La boîte de 200 g 3,45 €/100 g **6,90 €**

### 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 2,60 €/100 g **5,20 €**

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

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

Réf. 4312VA La boîte de 200 g 3,20 €/100 g **6,40 €**

### 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 2,10 €/100 g **4,20 €**

### Assortiment de nos 4 Sauces Précieuses en 200 g

Réf. L210113VAL Les 4 boîtes de 200 g **13,90 €** ~~22,70 €~~



## Le Mot du Chef

Serge Boussarie, chef cuisinier pour la Maison Valette depuis plus de 30 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.

## LA SALADE PÉRIGOURDINE



**Votre marché :** Ingrédients pour 4 personnes

1 Confit de Gésiers de Canard du Périgord Émincés

Réf. P5309VA La boîte de 200 g 2,80 €/100 g **5,60 €**

1 Magret de Canard Fumé Prétranché

Réf. 5902VA Plaquette de 90 g (19/22 tranches) 6,89 €/100 g **6,20 €**

1 Moutarde à l'Ancienne Aromatisée à la Truffe

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

1 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 Noisette

Réf. 67041 La bouteille de 25 cl ----- **7,20 €**

**Chez l'épicier**

1 Mesclun de salades

Préparation : 15 min. - Facile 🐼🐼🐼

1 cuillère de Vinaigre de Xérès • Sel et poivre

- 1 - Saisissez vos gésiers émincés 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, rondos et tranches de magret fumé sur votre salade.

**Commandez votre kit Spécial « Salade Périgourdine »**

Réf. L210114VAL

**29,90 €** au lieu de 35,80 €

# Les Recettes du Chef

## Nouveautés

**Les Raviolis 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 1,53 €/100 g **5,35 €**

▼ **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 €**





# La Salaison

Nous avons sélectionné pour vous deux artisans charcutiers dont le savoir-faire se perpétue depuis plus de 30 ans. L'un situé dans le nord de la Dordogne réalise des jambons noirs du Périgord frottés aux baies de Genièvre dans le respect des traditions depuis 1987. Notre second partenaire, se situe dans les Hautes Pyrénées. Il propose des charcuteries depuis maintenant 4 générations et ce avec toujours la même passion qu'en 1926.



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.

## Nouveauté

### ◀ Le Filet Mignon de Porc Séché

Surprenez vos convives lors d'un apéro avec notre filet mignon séché ! Il se déguste à l'apéritif ou sur une salade composée finement tranché !

Réf. 59076 Sous vide de 200 g 4,25 €/100 g **8,50 €** DDM : 1 mois.

### ◀ La Saucisse Sèche de Canard

Notre charcutier travaille cette recette en incorporant de la viande de cochon afin d'obtenir un subtil mélange de goût. C'est cette association méticuleuse des viandes qui offre à cette saucisse sèche de canard tout son caractère.

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

### ◀ Le Quart de Jambon du Périgord Frotté aux Baies de Genièvre

L'élaboration de ce jambon noir du Périgord s'étale sur 7 à 8 mois. Après un salage doux et minutieux, il repose et sèche paisiblement. C'est au cours de ces longs mois d'affinage, que le jambon noir du Périgord est frotté aux baies de genièvre et qu'il acquiert sa couleur rouge intense, son goût prononcé et son fondant si agréable en bouche. Le liseré noir caractérise le respect de cette recette ancestrale.

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

## LES SPÉCIALITÉS À TARTINER

Pour agrémenter vos apéritifs ou pauses gourmandes, rien de mieux que de se laisser tenter par notre sélection de spécialités du Sud-Ouest à tartiner.

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

A toaster tout simplement sur quelques tranches de pain grillé pour un apéritif gourmand et raffiné, le beurre aux truffes noires saura envoûter tous vos convives. Nous vous recommandons également d'accompagner vos tartines d'un œuf à la coque pour plus de gourmandise !

Réf. 670833VA Le bocal de 70 g 15,00 €/100 g **10,50 €**

Disponible de fin Octobre à fin Février exclusivement.

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





## LES HUILES ET VINAIGRES

Sublimez vos délicieuses recettes « Maison » avec notre sélection d'huiles et vinaigres. L'assaisonnement est une étape primordiale dans la finition d'une recette. En travaillant avec des produits de qualités, vos recettes n'en seront que meilleures.



### L'Huile de Noix Vierge d'Aiguevive Fabriquée en Périgord

Une huile de noix produite traditionnellement dans les moulins d'Aiguevive à partir de noix de premier choix pressées en une seule pression.

A conserver au réfrigérateur après ouverture.

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 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.

### Nouveauté

### L'Huile de Noisette

Un indispensable à avoir dans son placard ! L'huile de noisette apporte de la rondeur et une saveur unique à tous vos plats, de l'entrée jusqu'au dessert ! Légumes poêlés ou en salade, viande, poisson cru et cuit mais aussi dans vos pâtisseries, l'huile de noisette saura révéler tous vos plats ! Autre avantage, son point de fumée étant plus élevé (plus de 200 °C), elle est idéale en huile de cuisson et tellement plus parfumée !

Réf. 993748 La bouteille verre de 25 cl **7,20 €** DDM : 10 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 saveurs 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 moût 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 ACCOMPAGNEMENTS

Nous avons sélectionné pour vous un incontournable de la cuisine: La tomate ! Découvrez notre sélection de pétales de tomates séchées ou confites au four traditionnel puis aromatisées pour une explosion de saveurs en bouche !

### 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 Confites 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.



Pour accompagner nos plats cuisinés, nous avons sélectionné pour vous une gamme de pâtes et risottos gourmands soigneusement fabriqués par nos artisans partenaires dans le Quercy-Périgord et dans le nord de l'Italie non loin de la belle région d'Alba.

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

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 oeufs et à l'arôme de truffe d'été faites à la main. Explosion des sens garantie !

Réf. 993585 Le sachet de 125 g 352 €/100 g **4,40 €**

### Les Pâtes Fusili et leur Poudre de Cèpes

Parfaites pour accompagner nos confits de canard du Sud-Ouest ! Ces délicieuses pâtes sont accompagnées d'une poudre de cèpes déshydratés qu'il vous suffira de réhydrater dans un peu d'eau et de faire revenir à la poêle avec un peu de crème pour de délicieuses pâtes aux cèpes.

Réf. 993730 Le sachet de 200 g 1,75 €/100 g **3,50 €**

### Risotto avec Cèpes

Un kit prêt à l'emploi pour réaliser votre propre risotto en un tour de main ! Il vous suffira de faire revenir votre kit dans un peu d'huile d'olive avec quelques échalotes et d'y ajouter progressivement ¼ de litre de bouillon de volaille et 10 cl de vin blanc ! Succès garanti !

Réf. 993732 Le sachet de 160 g 2,75 €/100 g **4,40 €**

## LES ÉPICES



### Moulin de Sel aux Truffes

Parfait pour relever un écrasé de pommes de terre, un carpaccio, un poisson à chair fin ou une salade, ce moulin de sel à la truffe sera un indispensable de votre cuisine !

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

### Moulin de Sel aromatisé aux Cèpes

N'oubliez pas d'assaisonner vos poêlées de pommes de terre sarladaises ou viandes grillées avec notre moulin de sel aromatisé aux cèpes.

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



### ▲ Safran du Quercy Biologique

Du safran pur présenté en stigmates. Le safran du Quercy est souvent utilisé pour amener une subtile note d'amertume dans diverses recettes ! Sa saveur si puissante ne nécessite que quelques stigmates pour parfumer une recette. Cette épice rare est produite dans notre région et peut être utilisée en cuisine aussi bien pour une recette salée que pour parfumer un dessert comme le riz au lait !

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 tellement gourmands ! Découvrez notre sélection de recettes imaginées par nos Chefs et quelques pépites réalisées par nos artisans partenaires non loin de chez nous...

①



## 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 La Fondue de Chocolat et ses Éclats de Pain d'Épices

Une délicieuse crème dessert au chocolat rehaussée de quelques éclats de pain d'épices. Parfaite pour accompagner un café noir des plus gourmands.

Réf. LxxxxxDB 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 €**

## 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.**

③



④



②





## LE GOÛTER GOURMAND

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

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

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

### ⑧ Les Cigarettes à la Framboise enrobées au Chocolat de « Montcuq »

Produit non disponible du 1<sup>er</sup> Juillet au 1<sup>er</sup> Septembre

Réf. 68077DB Le sachet de 180 g 2,22 €/100 g **4,20 €** DDM : 4 mois.

### Le Jus de Pomme de Montcuq

Un délicieux breuvage qui vous rappellera vos goûters d'enfance ! Ce jus de pommes est réalisé sur une exploitation familiale par notre ami Jean-Luc sur le village de Montcuq dans le Lot.

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

### Le Jus de Pomme Pétillant de Montcuq

A découvrir absolument ! Le traditionnel jus de pomme relevé de quelques bulles pour un goûter festif ! Les enfants vont adorer !

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

## NOTRE SÉLECTION DE CONFITURES

C'est au cœur de l'Ariège non loin des jolies montagnes Pyrénéennes que nous avons découvert notre confiturier partenaire ! Une belle rencontre puisqu'il travaille ses confitures de fruits avec toujours la même passion depuis plus de 25 ans.

### ① Confiture de Figes

Réf. xxxxx Le bocal de xxx g x,xx €/100 g **X,XX €**

### ② Confiture de Fraises

Réf. xxxxx Le bocal de xxx g x,xx €/100 g **X,XX €**

### ③ Confiture d'Abricot

Réf. xxxxx Le bocal de xxx g x,xx €/100 g **X,XX €**

## LE MIEL DE PROVENCE

Pour vos desserts, goûters et autres recettes, nous avons sélectionné pour vous un miel récolté en France exclusivement. Notre partenaire très engagé dans la traçabilité de son miel vous propose d'ailleurs de découvrir l'emplacement de la ruche qui a servi à remplir votre pot grâce à son logo à flasher sur l'étiquette !



### 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 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 » 2019/2020

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 **8,80 €**

### Bergerac Blanc Sec du propriétaire « Château Laulerie » 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 **7,20 €**

### 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 **11,40 €**

### Monbazillac du propriétaire « Château Combe des Bois » 2018

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 **7,40 €**

## LES VINS ROSÉS

### Côtes de Provence « Château Pas de Cerf » 2020

*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.*

92072 La bouteille de 75 cl **14,50 €**

### Côtes du Var « Le Club » (IGP Var)

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

92059 La bouteille de 75 cl **6,00 €**

## 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 **19,80 €**

### Cahors du propriétaire « Château Bovila » 2017

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

92033 La bouteille de 75 cl **7,50 €**

L180107VA Le carton de 6 bouteilles **39,50 €** ~~45,00 €~~

### Cahors du propriétaire « Château Eugénie » 2018

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 **7,00 €**

C170024VA Le carton de 6 bouteilles **38,50 €** ~~42,00 €~~

### Cahors du propriétaire « Château Clos de Gamot » 2018

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 **13,50 €**

### Cahors du propriétaire « Château La Grézette » Cuvée « Seigneur de Grézette » 2018

92050 La bouteille de 75 cl **10,50 €**

### Bergerac rouge du propriétaire « Château des Eyssards » Cuvée Prestige 2017

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 **9,20 €**

### Bergerac Rouge du propriétaire « Château Peytirat » 2018

Un Bergerac qui accompagnera à merveille viandes et fromages.

92655 La bouteille de 75 cl **4,65 €**

L180113VA Le carton de 6 bouteilles **25,90 €** ~~27,00 €~~

### Pécharmant Rouge du propriétaire du domaine « Clos de la Voie Romaine » 2018

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

92028 La bouteille de 75 cl **8,20 €**



## 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 **12,60 €**

### « 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 **23,80 €**

99172 La bouteille de 70 cl **39,50 €**

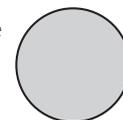
## LE CHAMPAGNE

### 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 €**



# Les Petites Attentions



## ◀ POCHON DES DÉCALÉS **11,50 €** au lieu de 18,75 €

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** « Les chichons de Sarlat » au piment du Périgord, bocal de 90 g

**1** « Mémé dans les orties » terrine de poule aux orties, bocal de 90 g

**1** « La terrine de bistrot du coin » au jambon du Périgord et tomme du sarladais, bocal de 90 g

**1** « Et roule ma poule » terrine de volaille à l'ail des ours, bocal de 90 g

Réf. C210068VA

## ► L'APÉRO CHIC **11,90 €** au lieu de 20,45 €

L'étui 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

Réf. C200008VA

Nouvelle photo



## ◀ RONDE DES PETITS PÂTÉS **15,95 €** au lieu de 22,45 €

La boîte ronde fantaisie contient :

- 1 Terrine campagnarde au jus de truffes noires du Périgord 3%, boîte de 65 g
- 1 Terrine campagnarde « casse-croûte du paysan », boîte de 65 g
- 1 Véritables grillons du Périgord, boîte de 65 g
- 1 Terrine de chevreuil à la fine champagne, boîte de 65 g
- 1 Pâté campagnard au piment d'Espelette, boîte de 65 g
- 1 Terrine de canard aux figues parfumée au Loupiac, boîte de 65 g
- 1 Délice de caille au Muscat de Beaumes de Venise, boîte de 65 g

Réf. C210084VA

## ▶ RANDONNÉE GOURMANDE **19,90 €** au lieu de 27,35 €

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

- 1 Terrine campagnarde au jus de truffes noires du Périgord 3%, boîte de 130 g
- 1 Rillettes pur canard, boîte de 130 g
- 1 Véritables grillons du Périgord, boîte de 130 g
- 2 Terrines campagnardes « casse-croûte du paysan », boîtes de 130 g
- 1 Rillettes royales de confit de canard au foie de canard (25% de bloc de foie gras), boîte de 130 g

Réf. C210083VA





## ◀ LE COFFRET DÉCOUVERTE **19,90 €** au lieu de 30,85 €

La boîte à sucre « Mon Village » contient :

- 1 Bloc de foie gras de canard du Sud-Ouest, boîte de 150 g
- 1 Rillettes pur canard, boîte de 65 g
- 1 Terrine « La Gloire de mon père », boîte de 65 g
- 1 Terrine campagnarde au jus de truffes noires du Périgord 3%, 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



Réf. C210069VA

## ▶ LES SAVEURS DE LOUISE **29,90 €** au lieu de 40,81 €

Le plateau en bois contient :

- 1 Foie gras de canard entier du Périgord « Recette à l'ancienne », bocal de 90 g
- 1 Comptée d'oignons à la truffe d'hiver 1%, 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 Pastisson » 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 » cuvée prestige, bouteille de 75 cl

Réf. C210070VA



## ◀ LA PAUSE GOURMANDE

**33,90 €**  
au lieu de 55,55 €

La sacochette isotherme contient :

- 1 Bloc de foie gras de canard du Sud-Ouest, boîte de 150 g
- 1 « Mémé dans les orties » terrine de poule aux orties, bocal de 90 g
- 1 « Terrine du bistrot du coin » au jambon du Périgord et tomme du sarladais, bocal de 90 g
- 1 Terrine campagnarde au jus de truffes noires du Périgord 3%, bocal de 90 g
- 1 Rondos de jambon au foie de canard et à la gelée au Monbazillac (30% de bloc de foie gras), boîte de 200 g
- 1 Bergerac rouge du domaine « Château de Peytirat » 2018, bouteille de 37,5 cl
- 1 Bergerac blanc du domaine « Château de Peytirat », bouteille de 37,5 cl
- 1 Tartineur

Réf. C210071VA

## ▶ L'ESCALE D'ADRIEN

**33,90 €**  
au lieu de 53,95 €

La boîte en métal contient :

- 1 Foie gras de canard entier du Périgord « Recette à l'ancienne », bocal de 125 g
- 1 Comptée d'échalotes confites aux framboises, bocal de 90 g
- 1 Terrine « La Gloire de mon père », boîte de 65 g
- 1 Terrine de canard aux figues parfumée au Loupiac, boîte de 65 g
- 1 Terrine campagnarde au jus de truffes noires du Périgord 3%, bocal de 90 g
- 1 Rillettes pur canard, bocal de 90 g
- 1 L'En-Cas de truite au magret de canard fumé, bocal de 90 g
- 1 Bordeaux blanc moelleux « Seigneur du Grand Claud » bouteille de 75 cl

Réf. C210072VA



## ◀ LE GOÛT DU TERROIR

**59,90 €**  
au lieu de 67,20 €

Le panier en métal avec intérieur jute contient :

- 1 Foie gras de canard entier du Périgord « Recette à l'ancienne », bocal de 125 g 
  - 1 Terrine rustique de canard au foie de canard (10% de Foie Gras), bocal de 90 g
  - 1 Chutney de figues au ratafia, bocal de 90 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 » 2014, bouteille de 75 cl
  - 1 Cahors « Pourpre de Lagrèzette », bouteille de 75 cl
- Réf. C210073VA

## ▶ LE PRESTIGIEUX

**99,00 €**  
au lieu de 141,75 €

Le coffre en bois latte contient :

- 1 Foie gras de canard entier du Périgord « 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 « Rustignac » Véritable pâté à l'ancienne (30% de foie gras de canard entier) et ses lamelles de truffes noires du Périgord (2%), boîte de 160 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 Confit de canard du Sud-Ouest (2 cuisses), boîte de 765 g 
- 1 Pécharmant rouge du domaine Pech de la Charmante, bouteille de 75 cl

Réf. C210074VA



# 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](http://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](http://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 à 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](mailto: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)

Notre 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 limitée 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 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 9h à 12h et de 13h30 à 18h

■ **Par courrier :**

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

■ **Par Internet :**

[www.foiegrasavenue.fr](http://www.foiegrasavenue.fr)

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



Domaine UBY Colombard - Sauvignon Blanc n°3  
IGP Côtes de Gascogne 2020  
bouteille de 75 cl  
Réf. VBCG008B20

**5,30 € TTC**

Domaine UBY Gros et Petit Manseng n°4  
IGP Côtes de Gascogne 2020  
bouteille de 75 cl  
Réf. VMCG004B20

**6,95 € TTC**



## ▲ LE COFFRET DÉCOUVERTE **19,90 €** au lieu de 31,40 €

La boîte à sucre « Mon Village » contient :

- 1 Bloc de foie gras de canard du Sud-Ouest, boîte de 150 g
- 1 Rillettes pur canard, boîte de 65 g
- 1 « A La Gloire de mon père » terrine de magret de canard et de foie de canard, jus de truffes noires du Périgord, boîte de 65 g
- 1 Terrine campagnarde au jus de truffes noires du Périgord 3%, 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%, bocal de 50 g

Réf. C210069VA



Fleuron du Terroir - 60 Rue de la République - 24200 Sarlat-la-Canéda - France - Tél : 05 53 29 18 54 - Email : [valette.sarlat@orange.fr](mailto:valette.sarlat@orange.fr) / [Audrey.Jubault.fr](mailto:Audrey.Jubault.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](http://www.mangerbouger.fr) - Dans la limite des stocks disponibles  
Sous réserve d'erreurs typographiques - Ne pas jeter sur la voie publique - Catalogue 2021/2022 (tarif en vigueur jusqu'à la parution du prochain catalogue)