



Maison Familiale Centenaire
www.foiegrasavenue.fr

La belle histoire d'une famille, d'un terroir, d'une gastronomie emblématique :

La Maison Valette

*C'est une longue histoire de passion et de transmission débutée **en 1920** qui nous a conduit au fil de **3 générations** à perpétuer et créer de **belles et grandes recettes** toujours respectueuses de notre **héritage gastronomique**.*

*Aujourd'hui encore, rien n'a changé, le travail quotidien reste **majoritairement manuel**, respectueux de nos nobles matières premières **rigoureusement sélectionnées** et l'amour du travail bien fait anime chacun d'entre nous. **La création** est autant un plaisir qu'une obsession entretenue par une grande curiosité et la quête de **plaisirs gustatifs** absolus et aboutis.*



1920 : Adrien et Louise Valette fondent l'entreprise Valette à Saint-Clair, petit village situé entre **Quercy et Périgord**, où est toujours notre atelier de fabrication.

1945 : René, accompagné de Denise, succède à ses parents. Il développe la conserverie et met en place les premiers ateliers de fabrication.

1984 : Jacques Valette, petit fils des fondateurs, **prend les rênes de l'entreprise**. Il décide de créer le premier catalogue de vente par correspondance et de participer aux foires et aux salons gastronomiques.

1995 : Ouverture de la première boutique-restaurant « Le Bistrot Quercynois » à Gourdon. Création du partenariat avec **La Truffe Périgourdine** à Bergerac.

2000 : Obtention de l'Indication Géographique Protégée « Périgord » et « Sud-Ouest » pour nos foies gras, nos confits et nos magrets de canard.

2003 : Mise en ligne de la première version de notre [site internet](#).

2005 : Réalisation d'une nouvelle unité de production à Saint-Clair.

2007 à 2014 : Jacques Valette fait connaître ses foies gras et ses recettes du Périgord à l'étranger, notamment en Asie, Australie et en Amérique du Sud. La Maison Valette appuie sa notoriété lors de grands salons internationaux : SIRAH, Saveurs, Salon Gourmet... Foire de Paris.

2020 : La Maison Familiale Valette fête fièrement son **100ème anniversaire**, et par la même occasion 100 ans de gastronomie, de tradition et de passion en Quercy et Périgord. Un savoir-faire transmis de génération en génération, récompensé **par 68 médailles en plus de 30 ans de participation au Concours Général Agricole de Paris**.

2023 : Refonte du site internet Valette.

La Charte Qualité de La Maison Valette

Un engagement pour la sécurité, la qualité de nos produits et la satisfaction de nos clients.

• **Savoir-faire, tradition et innovation** : souvent récompensés, tous nos foies gras entiers sont triés un à un, puis sont délicatement moulés à la main après un éveinage et un assaisonnement rigoureux.



• **Les garanties d'origine et de qualité** : l'IGP (Indication Géographique Protégée) est la **garantie officielle** que nos produits sont préparés dans le respect d'un cahier des charges très strict, contrôlé par un organisme certificateur agréé par les pouvoirs publics.



• **Contrôles et certifications et agréments sanitaires** : Tous nos sites de production et de découpe 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. Afin de garantir la Qualité et la Sécurité de nos produits, un système de Management de la Qualité et de la Sécurité des Aliments a aussi été mis en place selon le référentiel IFS Food.

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 périssables qui, de ce fait, sont susceptibles de présenter un danger immédiat pour la santé humaine après une courte période.



Foies Gras

Page 4 à 11



Truffes et
Produits
Truffés

Page 12 à 14



Pâtés &
Terrines

Page 15 à 21



Apéritifs et
Entrées

Page 22 à 29



Plats &
Accompagnements

Page 30 à 37



Épicerie Fine

Page 38 à 45



La Cave

Page 46 à 47



Paniers
Garnis

Page 48 à 50

Nos Foies Gras

Découvert sur les bords du Nil du temps de l'Egypte 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 riche 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.

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 de vous faire plaisir.

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.

NOS LOBES DE FOIES GRAS DE CANARD

ENTIERS “MI-CUITS”

Nos foies gras sont rigoureusement sélectionnés par nos experts, pour vous proposer le meilleur du Sud-Ouest.

Ils sont évinés 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.

✓ Le Foie Gras de Canard Entier Origine France « 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. F11513VA Le lobe de 200 g (4/5 parts) 17,95 €/100 g **35,90 €**

✓ Le Foie Gras de Canard Entier Origine France 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. F11514VA Le lobe de 200 g (4/5 parts) 17,95 €/100 g **35,90 €**

✓ « 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 de préserver son goût authentique et sa finesse.

[Produit mi-cuit, 5 mois de conservation.](#)

Réf. SO11516VA Le lobe de 320 g (7/8 parts) 16,84 €/100 g **53,90 €**

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

Un lobe de foie gras de canard délicatement assaisonné avec du sel et sublimé par les notes exotiques et boisées de baies de poivre noir concassées.

[Produit mi-cuit, 5 mois de conservation.](#)

Réf. SO11517VA Le lobe de 320 g (7/8 parts) 16,84 €/100 g **53,90 €**



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

NOS FOIES GRAS DE CANARD ENTIERS « MI-CUITS »

Tradition et modernité



✓ « 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 23,63 €/100 g **18,90 €**

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

Une spécialité à base de canard, riche en goût, enrichi d'un savant dosage de coings et d'un coeur 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) 20,83 €/100 g **37,50 €**



✓ 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) 19,12 €/100 g **23,90 €**

Réf. SO17051VA Le bocal de 180 g (4/5 parts) 18,28 €/100 g **32,90 €**

Réf. SO17063VA Le bocal de 300 g (7/8 parts) 16,30 €/100 g **48,90 €**

✓ « 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) 17,17 €/100 g **30,90 €**

Réf. SO11223VA La barquette de 420 g (8/10 parts) 13,71 €/100 g **57,60 €**



✓ 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) 20,83 €/100 g **37,50 €**

Réf. P17081VA La barquette de 420 g (8/10 parts) 15,21 €/100 g **63,90 €**

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



NOS FOIES GRAS DE CANARD 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 évinés à la main et assaisonnés simplement de sel et de poivre puis moulés à la main dans leur bocal.



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



« Conserve »

Réf. P15031VA	Le bocal de 90 g (2 parts)	20,56 €/100 g	18,50 €
Réf. P15164VA	Le bocal de 125 g (3/4 parts)	19,12 €/100 g	23,90 €
Réf. P15028VA	Le bocal de 180 g (4/5 parts)	18,28 €/100 g	32,90 €
Réf. P15023VA	Le bocal de 300 g (7/8 parts)	16,63 €/100 g	49,90 €
Réf. P15030VA	Le bocal de 550 g (9/10 parts)	12,70 €/100 g	69,90 €

✓ Le Foie Gras de Canard Entier

Un foie gras de caractère justement assaisonné pour préparer en toute facilité de savoureux toasts ou vous faire tout simplement un petit plaisir.

Réf. 15151VA	Le bocal de 50 g	27,60 €/100 g	13,80 €
--------------	------------------	---------------------	---------

NOS BLOCS DE FOIE GRAS DE CANARD

✓ Le Bloc de Foie Gras de Canard du Sud-Ouest



Réf. SO1410VA	La boîte de 65 g (1/2 parts)	16,77 €/100 g.....	10,90 €
Réf. SO14032VA	La boîte de 100 g (2 parts)	14,80 €/100 g	14,80 €
Réf. L160038VAL	Le lot de 3 boîtes de 65 g	13,79 €/100 g	26,90 € 32,70 €



✓ Le Duo Can'Oie - 22,50 €

au lieu de 33,25 €

La boîte en fer Can'Oie contient :

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard, boîte de 65 g
 - + 1 Bloc de Foie Gras d'Oie, boîte de 65 g
 - + 1 Chutney de Figues au Ratafia, bocal de 50 g
- Réf. C230038VA

NOS ACCOMPAGNEMENTS DE FOIES GRAS

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

✓ 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	4,89 €/100 g	4,40 €
--------------	------------------	--------------------	--------

✓ Le Chutney de Figues au Ratafia

Des saveurs fruitées et épicées qui se marient à merveille avec le foie gras et les viandes de canard grillées.

Réf. 43039DB	Le bocal de 50 g	5,40 €/100 g	2,70 €
--------------	------------------	--------------------	--------

Réf. 43037VA	Le bocal de 90 g	4,89 €/100 g	4,40 €
--------------	------------------	--------------------	--------

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

Réf. 43029VA	Le bocal de 50 g	5,60 €/100 g	2,80 €
--------------	------------------	--------------------	--------

Réf. 43030VA	Le bocal de 90 g	4,89 €/100 g	4,40 €
--------------	------------------	--------------------	--------

✓ Le Confit d'Émincés d'Oignons au Monbazillac

Réf. 43000VA	Le bocal de 90 g	4,67 €/100 g	4,20 €
--------------	------------------	--------------------	--------

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

Réf. 67378	L'étui de 120 g (12 tranches)	3,42 €/100 g	4,10 €
------------	-------------------------------	--------------------	--------

DDM : 2,5 mois.

DDM : Date de Durabilité Minimale



✓ 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

Les 3 bocaux de 90 g 11,00 € ~~13,00€~~

Réf. L130061VAL



NOS 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)	37,22 €/100 g	33,50 €
Réf. P15041VA	Le bocal de 180 g (4/5 parts)	32,67 €/100 g	58,80 €

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



Réf. P1415VA	La boîte de 130 g (3/4 parts)	19,61 €/100 g	25,50 €
--------------	-------------------------------	---------------------	---------

✓ 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)	38,22 €/100 g	68,80 €
-------------	-------------------------------	---------------------	---------



NOS FOIES GRAS D'OIE

Le foie gras d'oie fait partie du patrimoine gastronomique du Périgord et il 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.

✓ L'Absolu de Foie Gras d'Oie du Périgord, 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. 25073VA Le lobe de 200 g (4/5 parts) 22,45 €/100 g 44,90 €

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



Une recette qui respecte le produit brut avec une cuisson lente à basse température et 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 bocal de 180 g (4/5 parts) 25,50 €/100 g 45,90 €

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



Réf. 25101VA Le bocal de 90 g (2 parts) 28,78 €/100 g 25,90 €

Réf. 25109VA Le bocal de 125 g (3/4 parts) 23,92 €/100 g 29,90 €

Réf. 2517VA Le bocal de 180 g (4/5 parts) 24,94 €/100 g 44,90 €

Réf. 2601VA La boîte de 200 g (4/5 parts) 22,95 €/100 g 45,90 €

✓ Le Bloc de Foie Gras d'Oie

Réf. 2401VA La boîte de 65 g (1/2 parts) 19,85 €/100 g 12,90 €

Réf. 24012VA La boîte de 100 g (2 parts) 18,50 €/100 g 18,50 €

Réf. 24062VA La boîte de 130 g (3/4 parts) 16,85 €/100 g 21,90 €

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



Les Truffes & Produits Truffés



S'il y a une passion qui se transmet de génération en génération dans la famille Valette, c'est celle de la **Truffe Noire du Périgord** ou « **Tuber Melanosporum** » ! Ce champignon mystérieux, qui sous sa robe noire cache une chair subtilement marbrée de blanc, est un mets d'exception aux parfums envoûtants. Il a d'ailleurs la particularité de vivre en symbiose avec certaines essences d'arbres (chênes, noisetiers, ...) et ne peut donc pas se développer dans tous les sols : cela contribue à sa rareté !

La Maison Valette en prend donc le plus grand soin : pour réaliser nos conserves nous sélectionnons, brossons, canifons, trions et calibrons toutes nos truffes avant de les stériliser dans nos cuisines de Saint-Clair. Ainsi, la puissance aromatique du **diamant noir de la gastronomie** reste intacte, pour le plus grand bonheur des gastronomes !

Nous pouvons également, à la saison (de décembre à mars), expédier les truffes fraîches selon la récolte et le cours du marché (nous consulter au 05.65.41.62.82).



NOS TRUFFES DE LA SAINT-JEAN "TUBER AESTIVUM"

Aussi appelée « truffe d'été », elle se distingue de la truffe noire du Périgord par sa chair blanche ou beige et son léger parfum de sous-bois.

✓ Les Truffes de la Saint Jean Entières Brossées « Tuber Aestivum »

Réf. 65014VA

La verrine de 16 g *

59,37 €/100 g 9,50 €



NOS TRUFFES NOIRES DU PÉRIGORD « TUBER MELANOSPORUM »

Les Truffes Noires du Périgord Entières Brossées Extra « 1ère 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 * *	183,33 €/100 g	55,00 €
Réf. 6557VA	Le bocal de 70 g * *	178,57 €/100 g	125,00 €

Nouveauté Les Truffes Noires du Périgord Entières Brossées 1^{er} Choix 1^{ère} Cuisson

Cette truffe, sélectionnée fraîche, puis stérilisée lors d'une première cuisson, vous révélera un arôme unique, puissant et riche qui sublimerà vos plats les plus élaborés.

Réf. 6561VA	Le bocal de 20 g *	175,00 €/100 g	35,00 €
-------------	--------------------	----------------------	---------

✓ Les Truffes Noires du Périgord Entières Brossées 1^{er} Choix

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

Réf. 65081VA	La verrine de 15 g *	156,67 €/100 g	23,50 €
Réf. 650813VA	La verrine de 25 g *	138,00 €/100 g	34,50 €

✓ 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 *	139,33 €/100 g	20,90 €
Réf. 651611VA	La verrine de 25 g *	118,00 €/100 g	29,50 €

✓ Les Pelures de Truffes Noires du Périgord

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

Réf. 6545VA	La verrine de 15 g *	116,67 €/100 g	17,50 €
Réf. 6543VA	La verrine de 30 g *	96,33 €/100 g	28,90 €

✓ 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 *	93,33 €/100 g	14,00 €
--------------	----------------------	---------------------	---------

✓ Le Jus de Truffes Noires du Périgord

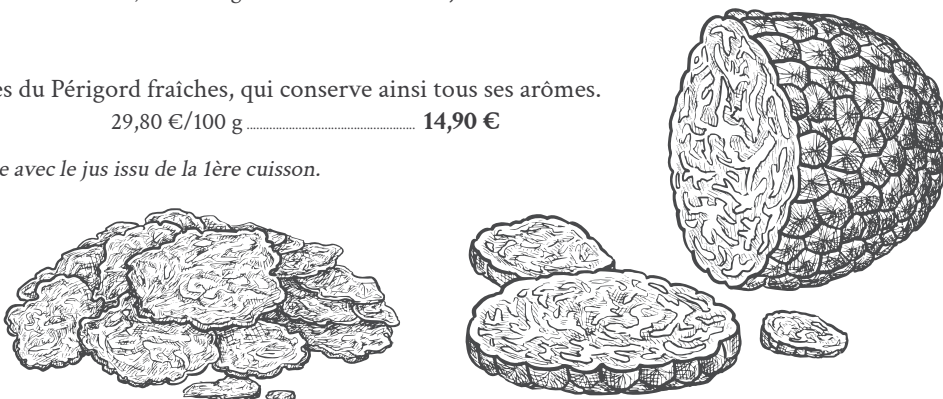
Un jus issu de la première cuisson des truffes noires du Périgord fraîches, qui conserve ainsi tous ses arômes.

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^{ère} cuisson.

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.



NOS BELLES RECETTES TRUFFÉES

✓ La Crème Brûlée aux Brisures et Jus de Truffes Noires du Périgord 8% (Brisures de Truffes Noires 4,6% et Jus de Truffes Noires 3,5%)

Cette crème brûlée fondante et légère se déguste à chaud comme à froid.

Réf. L210271VAL Les 3 bocaux de 40 g 13,75 €/100 g 16,50 €

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

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

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

Disponible de Novembre à fin Février.

Réf. 670833VA Le bocal de 70 g 16,42 €/100 g 11,50 €



Nouveauté «Comme on l'aime» La merveilleuse terrine de campagne à la truffe de la Saint Jean 3%

Parfaitement accompagnée de toasts croustillants ou de pains frais, elle incarne la richesse des terroirs français et l'arôme envoûtant de la truffe de la Saint-Jean. Une expérience culinaire exceptionnelle à savourer lors d'occasions spéciales ou d'apéritifs chics.

Réf. 6164VA La boîte de 130 g 3.85 €/100 g 5.00 €

Nouveauté «Comme on l'aime» La merveilleuse terrine de campagne à la truffe brumale 3%

Cette fusion raffinée entre la rusticité campagnarde et l'élégance de la truffe offre une expérience gustative unique. Préparée avec soin à partir d'ingrédients de première qualité et des méthodes traditionnelles, cette terrine ravit les palais les plus fins.

Réf. 6165VA La boîte de 130 g 4.62€/100 g 6.00 €

Nouveauté Rondo de volaille en gelée et sa farce fine à la truffe de la St-Jean

Une création artisanale d'exception. La tendre volaille se marie harmonieusement avec la délicate gelée et l'arôme envoûtant de la truffe. Ce mets sophistiqué ravira les amateurs de plaisirs culinaires raffinés pour les repas spéciaux ou les occasions festives.

Réf. 3213VA La boîte de 200 g 7.45€/100 g 14.90 €



Les Pâtés et Terrines

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 PÂTÉS AU COEUR DE FOIE GRAS

✓ « Le Rustignac » Véritable Pâté à l'Ancienne (Noyau de Foie Gras de Canard Entier 30%) 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	10,44 €/100 g	16,70 €
Réf. L110292VAL	Les 2 boîtes de 160 g	9,34 €/100 g	29,90 € 33,40€

30%
de Foie
Gras

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

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

Réf. 3302VA	La boîte de 130 g	6,00 €/100 g	7,80 €
Réf. L100033VAL	Les 2 boîtes de 130 g	5,31 €/100 g	13,80 € 15,60€

30%
de Bloc de
Foie Gras

✓ Le Médaillon au Chevreuil et au Foie de Canard (Noyau 20% de Foie Gras)

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

Réf. 35312VA	La flûte de 100 g	6,50 €/100 g	6,50 €
--------------	-------------------	--------------	--------

20%
de Foie
Gras

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

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

Réf. 3202VA	La boîte de 130 g	7,62 €/100 g	9,90 €
Réf. L140133VAL	Les 2 boîtes de 130 g	6,85 €/100 g	17,80 € 19,80€

50%
de Bloc de
Foie Gras



NOS AUTHENTIQUES PÂTÉS AU FOIE GRAS

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

20%
de Foie
Gras

✓ « À 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)

La recette « hommage » à mes ancêtres. Les meilleurs produits de notre terroir ; le foie gras, le magret et l'émblématique truffe noire du Périgord.

Réf. 35306VA

La boîte de 65 g

7,08 €/100 g 4,60 €

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

6,56 €/100 g 5,90 €

Réf. 3456VA

Le bocal de 180 g

5,11 €/100 g 9,20 €

Réf. L140080VAL

Les 2 bocaux de 180 g

4,31 €/100 g 15,50 € ~~+18,40€~~

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 accompagné de pain de campagne.

Réf. 3102VA

La boîte de 130 g

10,62 €/100 g 13,80 €

Réf. L120154VAL

Les 2 boîtes de 130 g

9,58 €/100 g 24,90 € ~~-27,60€~~



NOS TERRINES GOURMANDES

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

✓ Le Pâté Campagnard au Piment du Sud-Ouest

Réf. 61634VA	Le bocal de 90 g	4,22 €/100 g	3,80 €
Réf. 61635VA	Le bocal de 180 g	3,22 €/100 g	5,80 €

✓ La Terrine de Canard au Magret de Canard Fumé

Réf. 616031VA	Le bocal de 90 g	4,44 €/100 g	4,00 €
Réf. 61603VA	Le bocal de 180 g	3,28 €/100 g	5,90 €

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

Réf. 61552VA	Le bocal de 90 g	5,00 €/100 g	4,50 €
Réf. 6156VA	Le bocal de 130 g	4,08 €/100 g	5,00 €
Réf. 6158VA	Le bocal de 180 g	3,33 €/100 g	6,00 €

Nouveauté « Comme on l'aime » La merveilleuse terrine de campagne à la truffe de la st Jean 3%

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. 6164VA	La boîte de 130 g	3.85 €/100 g	5.00 €
-------------	-------------------	--------------------	--------

Nouveauté « Comme on l'aime » La merveilleuse terrine de campagne à la truffe brumale 3%

Cette fusion raffinée entre la rusticité campagnarde et l'élégance de la truffe offre une expérience gustative unique. Préparée avec soin à partir d'ingrédients de première qualité et des méthodes traditionnelles, cette terrine ravit les palais les plus fins.

Réf. 6165VA	La boîte de 130 g	4.62€/100 g	6.00 €
-------------	-------------------	-------------------	--------

✓ 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	5,00 €/100 g	4,50 €
Réf. 6315VA	Le bocal de 180 g	3,78 €/100 g	6,80 €





✓ 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	5,00 €/100 g	4,50 €
Réf. 61750VA	Le bocal de 180 g	3,22 €/100 g	5,80 €

✓ Le Casse-Croûte du Vigneron au Pécharmant « Terrine de Campagne »

Cette terrine de porc est réhaussée d'un trait de Pécharmant, vin rouge puissant et généreux du vignoble bergeracois.

Réf. 6144VA	La boîte de 65 g	4,31 €/100 g	2,80 €
Réf. 6146VA	Le bocal de 90 g	4,22 €/100 g	3,80 €
Réf. 6147VA	Le bocal de 180 g	3,00 €/100 g	5,40 €

✓ La Terrine de Boeuf d'Aubrac et son Fromage de Laguiole

La recette aux accents aveyronnais avec le fromage Laguiole, intense et corsé, et le boeuf de race Aubrac, légèrement persillé, d'une grande finesse

Réf. 61758VA	Le bocal de 90 g	5,00 €/100 g	4,50 €
Réf. 61759VA	Le bocal de 180 g	3,50 €/100 g	6,30 €

✓ Le Délice de Caille au Muscat de Beaumes de Venise

Réf. 615883VA	Le bocal de 90 g	4,44 €/100 g	4,00 €
Réf. 615884VA	Le bocal de 180 g	3,28 €/100 g	5,90 €

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

Réf. 6025VA	Le bocal de 90 g	4,33 €/100 g	3,90 €
Réf. 6026VA	Le bocal de 180 g	3,22 €/100 g	5,80 €

NOS RECETTES ORIGINALES

Un savoir-faire ancestral auquel nos chefs ont apporté une touche d'originalité. Ces spécialités savoureuses et colorées sont idéales pour un pique-nique ou un apéritif gourmand.

♥ « Je Vois Rouge, Mais Bon ! » Terrine de Volaille au Pesto Rouge et Piquillos

La volaille, le poivron piquillos et le pesto rouge s'unissent pour cette recette inédite aux accents ibériques.

Réf. 61753VA Le bocal de 90 g 4,89 €/100 g 4,40 €

Réf. 61754VA Le bocal de 180 g 3,22 €/100 g 5,80 €

♥ « La Belle Est Douce » Terrine de Pintade aux Pruneaux et Lentilles

Une terrine alliant la finesse de la pintade à une crème de pruneaux parsemée de lentilles fondantes.

Réf. 61755VA Le bocal de 90 g 5,00 €/100 g 4,50 €

Réf. 61756VA Le bocal de 180 g 3,22 €/100 g 5,80 €

♥ « On Casse la Graine Mon Poulet » Terrine de Poulet au Citron et Graines de Lin

Une délicieuse viande de poulet subtilement relevée avec de savoureux morceaux de citrons acidulés, le tout adouci par des graines de lin.

Réf. 61745VA Le bocal de 90 g 5,00 €/100 g 4,50 €

♥ « Les Chichons de Sarlat » au Piment du Périgord

Une recette typique du Sud-Ouest à base de canard et de piment du Périgord qui ravira tous les palais.

Réf. 61623VA Le bocal de 90 g 5,44 €/100 g 4,90 €

♥ « Mémé dans les Orties » Terrine de Poule aux Orties

Réf. 61739VA Le bocal de 180 g 3,22 €/100 g 5,80 €

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

Réf. 61565VA Le bocal de 90 g 5,00 €/100 g 4,50 €

Réf. 61566VA Le bocal de 180 g 3,22 €/100 g 5,80 €





NOS RILLETES

Cinq recettes minutieusement préparées dans nos cuisines et sublimes par nos chefs.

✓ Les Rillettes Pur Canard

Réf. 62111VA	La boîte de 65 g	4,77 €/100 g	3,10 €
Réf. 621131VA	Le bocal de 90 g	4,67 €/100 g	4,20 €
Réf. 62114VA	Le bocal de 180 g	3,61 €/100 g	6,50 €

✓ Les Véritables Grillons du Périgord

Réf. 6316VA	La boîte de 65 g	4,92 €/100 g	3,20 €
Réf. 6317VA	La boîte de 130 g	3,77 €/100 g	4,90 €

Le lot de 2 Spécialités

1 Véritables Grillons du Périgord + 1 Rillettes Pur Canard

Réf. L200033VAL	Les 2 boîtes de 130 g	9,30 €	10,10 €
-----------------	-----------------------------	--------	--------------------

✓ Les Rillettes de Porc du Périgord

Réf. 621134VA	Le bocal de 90 g	4,44 €/100 g	4,00 €
---------------	------------------	--------------------	--------

✓ Les Rillettes de Porc aux Petits Raisins et Piment du Périgord

Réf. 621135VA	Le bocal de 90 g	5,00 €/100 g	4,50 €
---------------	------------------	--------------------	--------

✓ Les Rillettes de Porc du Périgord au Rocamadour

Réf. 621136VA	Le bocal de 90 g	5,00 €/100 g	4,50 €
---------------	------------------	--------------------	--------



NOS FORMATS GÉNÉREUX

DANS LEURS BOCAUX TRADITIONNELS

✓ « Cerf moi Fort » Terrine de Cerf aux Poires et Piment du Périgord

Un subtil mélange de gibier issu de chasse française et de fruits sucrés avec une fin de bouche légèrement piquante.

Réf. 6030VA	Le bocal familial de 320 g	4,66 €/100 g	14,90 €
-------------	----------------------------	--------------------	---------

✓ « Le Téchou » de Chez Nous au Rocamadour - Terrine de Porc du Périgord au Rocamadour et à la Truffe Brumale 3%

Une entrée raffinée alliant une farce aux éclats de truffes brumale délicatement parfumée au fromage de Rocamadour.

Réf. 6029VA	Le bocal familial de 320 g	4,50 €/100 g	14,40 €
-------------	----------------------------	--------------------	---------

✓ « 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	4,22 €/100 g	13,50 €
-------------	----------------------------	--------------------	---------

NOUVEAUTÉS Nos TERRINES CÉPAGES

Chaque terrine est inspirée par les caractéristiques uniques des cépages prestigieux, apportant une touche originale et raffinée à chaque bouchée. Des notes fruitées, épicées et parfois boisées se mêlent délicatement aux saveurs authentiques de la charcuterie dans un **nouveau format plus riche**.

✓ La Terrine de Lapin aux Graines de Lin et Sauvignon

Une création culinaire alliant la tendre viande de lapin, les bienfaits des graines de lin et les arômes subtils du cépage Sauvignon. Cette terrine offre une expérience gustative harmonieuse et raffinée, associant la charcuterie traditionnelle à l'élégance des notes de vin.

Réf. 61760VA La boîte de 150 g 3,80 €/100 g **5,70 €**

✓ La Terrine de Pintade aux Cèpes et Chardonnay

Cette terrine combine la délicatesse de la pintade avec l'arôme riche des cèpes et les notes fruitées du cépage Chardonnay.

Réf. 61761VA La boîte de 150 g 3,80 €/100 g **5,70 €**

✓ La Terrine de Sanglier aux Framboises et Malbec

Préparée avec soin, cette terrine marie harmonieusement la saveur robuste du sanglier avec la douceur des framboises et les nuances riches du cépage Malbec.

Réf. 61762VA La boîte de 150 g 3,80 €/100 g **5,70 €**

✓ La Terrine de Chevreuil à l'Orange et Merlot

Cette terrine, associe la saveur délicate du chevreuil à l'arôme frais de l'orange et aux notes riches du cépage Merlot.

Réf. 61763VA La boîte de 150 g 3,80 €/100 g **5,70 €**

NOUVEAUTÉS Nos COEURS DE TERROIR

✓ «Cœur de Terroir» Médaillon de poulet et son cœur à la basquaise

Le médaillon de poulet est tendre, tandis que le cœur à la basquaise ajoute une touche authentique et relevée avec ses délicieuses saveurs basques. Un mariage raffiné entre terroir et créativité.

Réf. 35317VA La boîte de 100 g 5.30 €/100 g **5.30 €**

✓ «Cœur de Terroir» Médaillon de lapin et son cœur aux pruneaux

Le médaillon de lapin est savoureux, tandis que le cœur aux pruneaux ajoute une note sucrée et parfumée, créant ainsi un équilibre parfait entre les saveurs.

Réf. 35318VA La boîte de 100 g 5.30 €/100 g **5.30 €**

✓ «Cœur de Terroir» Médaillon de dinde et son cœur aux marrons

La dinde offre une viande tendre et légère, tandis que le cœur farci aux marrons ajoute une touche de saveur riche et automnale.

Réf. 35320VA La boîte de 100 g 5.30 €/100 g **5.30 €**



Nouveauté COFFRET LA COLLECTION CÉPAGES GOURMANDS

Le coffret en bois contient :

- 1 Terrine de Lapin aux Graines de Lin et Sauvignon, boîte de 150 g
- 1 Terrine de Pintade aux Cèpes et Chardonnay, boîte de 150 g
- La Terrine de Sanglier aux Framboises et Malbec, boîte de 150 g
- La Terrine de Chevreuil à l'Orange et Merlot, boîte de 150 g

Réf. C230241VA **19.50 €** 27.20€



Les Apéritifs & Entrées

NOS 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.

✓ L'En-Cas de Sandre, Baies Roses et Bergamote

Une recette pleine de fraîcheur aux saveurs douces et originales.

Réf. 35989VA Le bocal de 90 g 5,56 €/100 g 5,00 €

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

Toute la finesse de la viande de lapin associée aux douces saveurs de la fleur de thym.

Réf. 360041VA Le bocal de 90 g 5,56 €/100 g 5,00 €

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

Une recette qui mêle avec talent la chair de homard à la fraîcheur du citron et de la coriandre.

Réf. 35995VA Le bocal de 90 g 5,56 €/100 g 5,00 €

✓ L'En-Cas de Petit Boudin de Canard au Piment du Sud-Ouest

Retrouvez les saveurs typiques du Sud-Ouest dans ce petit boudin de canard au piment d'Espelette facile à trancher et à tartiner !

Réf. 40012VA Le bocal de 90 g 5,56 €/100 g 5,00 €

✓ 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 5,56 €/100 g 5,00 €



LES TARTIVORES

✓ TartiVore Foie de Canard - Magret Fumé

Retour aux sources pour cette recette aux inspirations du Sud-Ouest.

Réf. 35988VA Le bocal de 100 g 5,20 €

✓ TartiVore Poulet - Chorizo

Le TartiVore à l'accent espagnol. Le subtil piquant du chorizo relève ici le doux parfum du poulet.

Réf. 35985VA Le bocal de 100 g 5,20 €

✓ TartiVore Ratatouille - Rocamadour

Une délicieuse association de légumes du soleil avec le célèbre fromage de chèvre de Rocamadour.

Réf. 35986VA Le bocal de 100 g 5,20 €

Nouveauté TartiVore Carotte - Noisette - Gorgonzola

Une onctueuse purée de carottes, associé au crémeux du fromage Gorgonzola, le tout parsemé de noisettes hachées pour un petit croquant en bouche.

Réf. 35980VA Le bocal de 100 g 5,20 €

Nouveauté TartiVore Sardine - Pois Chiches

Une onctueuse mousse de sardines et de pois chiches, relevé d'un trait de citron vert et parsemé de graines de chia.

Réf. 35981VA Le bocal de 100 g 5,20 €

Nouveauté TartiVore Tomato Olive Mozzarella

Un produit frais réunissant tous les marqueurs de votre tomate mozzarella avec un trait de vinaigre balsamique et d'éclats d'olives noires.

Réf. 35982VA Le bocal de 100 g 5,20 €



✓ TartiVores en Folie - 25,90 €

au lieu de 34,20 €

1 TartiVore Maquereau - 2 Moutardes, bocal 100 g
 + 1 TartiVore Petits Pois - Menthe - Pignons de Pin, bocal 100 g
 + 1 TartiVore Poulet - Chorizo, bocal 100 g
 + 1 TartiVore Ratatouille - Rocamadour, bocal 100 g
 + 1 TartiVore Moules - Piquillos, bocal 100 g
 + 1 TartiVore Foie de Canard - Magret fumé, bocal 100 g
 Réf. C220144VA

NOS PETITES SAUCISSES DE L'APÉRITIF

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

✓ Les Petites Saucisses Confites de Canard

Des petites saucisses au magret de canard, relevées par un mélange d'herbes aromatiques. A déguster à l'apéritif ou dans une salade gourmande.

Réf. 40041VA	La boîte de 200 g	5,85 €/100 g 11,70 €
Réf. 06040VAL	Les 2 boîtes de 200 g	5,22 €/100 g 20,90 € 23,40€

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

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

Réf. 40028VA	La boîte de 200 g	6,80 €/100 g 13,60 €
--------------	-------------------	----------------------------

✓ Les Petites Saucisses de Toulouse au Foie Gras (20% de foie gras)

Une délicieuse spécialité culinaire qui marie la saveur rustique de la saucisse de Toulouse avec la richesse et la finesse du foie gras.

Réf. 40017VA	La boîte de 200 g	5,95 €/100 g 11,90 €
--------------	-------------------	----------------------------

✓ 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	4,75 €/100 g 9,50 €
Réf. 06062VAL	Les 2 boîtes de 200 g	4,47 €/100 g 17,90 € 19,80€

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

Des 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	6,45 €/100 g 12,90 €
Réf. 06041VAL	Les 2 boîtes de 200 g	5,72 €/100 g 22,90 € 25,80€

NOS PETITES ATTENTIONS

La Planche des Curieux - 11,90 €

au lieu de ~~18,00 €~~

La planche bois comprend :

- 1 « Je Vois Rouge, Mais Bon » Terrine de Volaille au Pesto Rouge et Piquillos, bocal 90 g
 - + 1 « La Terrine de Bistrot du Coin » Terrine au Jambon du Périgord et Tomme du Sarladais, bocal 90 g
 - + 1 « On Casse la Graine Mon Poulet » Terrine de Poulet au Citron et Graines de Lin, bocal 90 g
 - + 1 Tartineur Cévennes offert
- Réf. C230036VA



◀ L'Écrin Sarladais - 11,90 €

au lieu de ~~15,50 €~~

L'étui carton contient :

- 1 Terrine de Campagne « Le Casse-Croûte du Vigneron au Pécharmant », boîte 65 g
 - + 1 Rillettes Pur Canard, boîte 65 g
 - + 1 Terrine Campagnarde au Jus de Truffes Noires du Périgord 3%, boîte 65 g
 - + 1 Délice de Caille au Muscat de Beaumes de Venise, boîte 65 g
 - + 1 Pâté Campagnard au Piment du Sud-Ouest, boîte 65 g
- Réf. C230050VA



Les 3 Petits Cochons - 12,50 € ▶

au lieu de ~~15,00 €~~

L'étui en carton contient :

- 1 Rillette de Porc Nature, bocal 90 g
 - + 1 Rillette de Porc au Piment du Périgord et aux Raisins, bocal 90 g
 - + 1 Rillette de Porc au Rocamadour, bocal 90 g
- Réf. C220165VA





NOS ENTRÉES AU FOIE GRAS

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

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

Entrée emblématique de notre terroir : un cœur au foie gras de canard roulé dans une fine tranche de jambon blanc délicatement enrobée d'une gelée parfumée au Monbazillac.

Réf. 3211VA	La boîte de 200 g (2 rondos)	7,80 €/100 g 15,60 €
Réf. L210299VAL	Les 2 boîtes de 200 g	6,83 €/100 g 27,30 € 34,20 €

✓ Le Cou 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. 38022VA	La boîte de 300 g	5,63 €/100 g 16,90 €
--------------	-------------------	-----------------------------------

✓ 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	6,50 €/100 g 25,50 €
--------------	-------------------	-----------------------------------

✓ 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.

Réf. 3905VA	La boîte de 130 g	10,54 €/100 g 13,70 €
-------------	-------------------	------------------------------------



Nos Entrées Traditionnelles

Des recettes gourmandes fidèlement transmises depuis plusieurs générations. Faciles et rapides à préparer pour des entrées ou repas aux saveurs rustiques et authentiques. Ces spécialités sont idéales accompagnées de nos savoureuses moutardes à retrouver en page 40.

✓ Le Magret de Canard Fumé Prétranché

Un magret au caractère prononcé, facile à utiliser et délicatement fumé pour des tranches fondantes aux notes boisées.

Produit fumé, 3/5 semaines de conservation. A conserver dès réception entre 0° C et + 4° C.

Réf. 5902VA	La plaquette de 90 g (19/22 tranches)	8,89 €/100 g 8,00 €
Réf. L100038VAL	Les 2 plaquettes de 90 g	7,78 €/100 g 14,00 € 16,00€

✓ Le Magret de Canard Fumé Entier Origine France

Produit fumé, 3/5 semaines de conservation. A conserver dès réception entre 0° C et + 4° C.

Réf. 59011VA	Le magret entier de 300 g (± 20 g)	4,30 €/100 g 12,90 €
--------------	------------------------------------	-----------------------------------

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

Ce jambonneau d'exception est garni 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.

Réf. 5804VA	Le bocal de 400 g	3,88 €/100 g 15,50 €
-------------	-------------------	-----------------------------------

✓ Le Jambonneau à la Moutarde à l'Ancienne

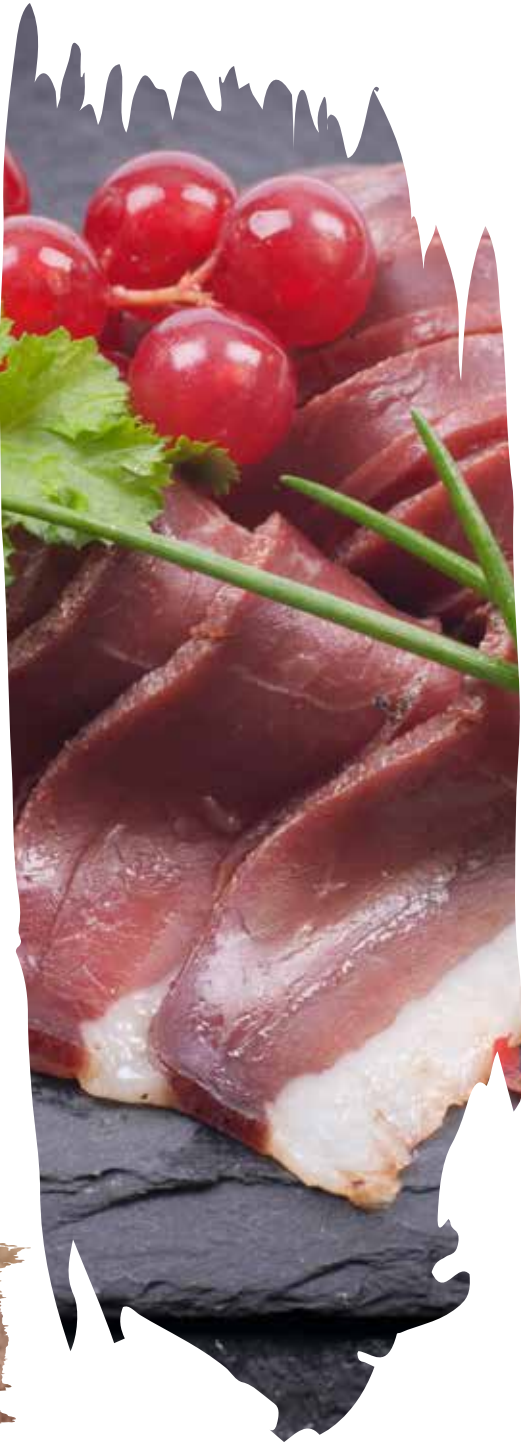
Jambonneau au moelleux exceptionnel, rehaussé d'une fine moutarde à l'ancienne. Il s'apprécie accompagné de cornichons et de pain de campagne.

Réf. 5806VA	La boîte de 200 g	3,75 €/100 g 7,50 €
Réf. L100135VAL	Les 2 boîtes de 200 g	3,38 €/100 g 13,50 € 15,00€

✓ 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	3,73 €/100 g 14,90 €
-------------	-------------------	-----------------------------------



NOS ENTRÉES RAFFINÉES

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

✓ 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.

Réf. L160036VA Les 2 bocalux de 85 g 6,47 €/100 g 11,00 €

✓ 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 bocalux de 85 g 7,65 €/100 g 13,00 €

✓ 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 bocalux de 85 g 8,82 €/100 g 15,00 €

✓ 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 bocalux de 85 g 7,06 €/100 g 12,00 €

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

Une entrée raffinée alliant noix de Saint-Jacques, petits légumes rissolés et sauce parfumée au jus de truffes et éclats de truffes noires du Périgord.

Réf. L110032VA Les 2 bocalux de 90 g 7,89 €/100 g 14,20 €

✓ La Crème Brûlée aux Brisures et Jus de Truffes Noires du Périgord 8% (Brisures de Truffes Noires 4,6% et Jus de Truffes Noires 3,5%)

Cette crème brûlée savoureuse et légère se déguste à chaud comme à froid.

Réf. L210271VAL Les 3 bocalux de 40 g 13,75 €/100 g 16,50 €

✓ La Crème Brûlée au Bloc de Foie Gras de Canard et au Vinaigre Balsamique

Délicieuse association d'une crème brûlée fondante relevée d'une pointe acidulée de vinaigre balsamique.

Réf. L220229VAL Les 3 bocalux de 40 g 12,42 €/100 g 14,90 €

NOUVEAUTÉS Nos CAKES

Ces cakes offrent une expérience gustative harmonieuse et réconfortante, avec leur texture moelleuse et ses ingrédients savoureux. Parfait en apéritif ou en en-cas, ce petit cake est une délectation gourmande qui saura séduire les amateurs de saveurs authentiques et conviviales.

Nouveauté Petit cake moelleux au chorizo et aux olives noires

Découvrez un délicieux petit cake moelleux au chorizo et aux olives noires, une fusion parfaite entre les saveurs intenses du chorizo épicé et le goût méditerranéen des olives noires.

Réf. 360113VA Le bocal de 60 g 8.16€/100 g 4.90 €

Nouveauté Petit cake moelleux au magret fumé et aux pignons de pin

Une combinaison parfaite entre la finesse du magret fumé et le croquant des pignons de pin.

Réf. 360114VA Le bocal de 60 g 8.16€/100 g 4.90 €

Nouveauté Petit cake moelleux au bleu des Causses et aux lentilles vertes

Ce mélange audacieux marie le goût intense du fromage bleu à la texture délicate des lentilles.

Réf. 360115VA Le bocal de 60 g 8.16€/100 g 4.90 €

Nouveauté Lot de 3 Petits Cakes

- 1 Petit cake moelleux au chorizo et aux olives noires
- + 1 Petit cake moelleux au magret fumé et aux pignons de pin
- + 1 Petit cake moelleux au bleu des Causses et aux lentilles vertes

Le lot de 3 bocaux de 60 g 6.61€/100 g 11.90 €

Réf. L230265VAL



Nos VELOUTÉS

✓ 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 1,77 €/100 g 8,50 €

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

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 1,98 €/100 g 9,50 €

* *Tuber Aestivum*

✓ Le Velouté de Potimarron à l'Ail Noir

Le potimarron et son bon goût de châtaigne est subtilement relevé d'une pointe d'ail noir aux notes légèrement caramélisées et aigre-douces !

Réf. 4277VA La bouteille de 480 g 1,77 €/100 g 8,50 €



Les Plats & Accompagnements

Nos CASSOULETS

Découvrez quatre généreuses interprétations créées par nos chefs dans le respect de la tradition culinaire du Sud-Ouest.

✓ Le « Tout Canard » Le Cassoulet Gourmand du Chef (Origine France)

Cuisiné avec de généreux morceaux de magrets de canard, de tendres saucisses de canard rissolées, d'onctueux gésiers de canard émincés et de fondants haricots lingots français préparés dans une sauce mijotée aux aromates.

Réf. 42094VA	Le bocal de 960 g (2/3 parts)	2,70 €/100 g	25,90 €
--------------	-------------------------------	--------------------	----------------

✓ 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)	1,64 €/100 g	6,90 €
-------------	----------------------------	--------------------	---------------

Réf. 4205VA	La boîte de 840 g (2 parts)	1,45 €/100 g	12,20 €
-------------	-----------------------------	--------------------	----------------

✓ 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)	1,65 €/100 g	15,80 €
--------------	-------------------------------	--------------------	----------------

✓ 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)	1,68 €/100 g	25,50 €
--------------	----------------------------------	--------------------	----------------

✓ Les Haricots Blancs Lingots Cuisinés à la Graisse de Canard

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

Réf. 42201VA	La boîte de 420 g	0,93 €/100 g	3,90 €
--------------	-------------------	--------------------	---------------

Réf. 4222VA	Le bocal de 780 g	0,92 €/100 g	7,20 €
-------------	-------------------	--------------------	---------------

NOS TRADITIONNELS CONFITS

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

✓ Le Confit de Canard Traditionnel 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)	2,79 €/100 g	10,60 €
Réf. SO5152VA	La boîte de 765 g (2 cuisses)	2,29 €/100 g	17,50 €
Réf. SO51563VA	La boîte de 1,250 kg (4 cuisses)	1,91 €/100 g	23,90 €
Réf. SO5156VA	La boîte festive de 1,6 kg (5 cuisses)	1,72 €/100 g	27,50 €

✓ Le 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)	2,88 €/100 g	6,90 €
Réf. SO51827VA	La poche de 1 kg (4 cuisses)	2,49 €/100 g	24,90 €

✓ Le 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 pommes de terre sautées persillées.

Réf. P5310VA	La boîte de 200 g	3,45 €/100 g	6,90 €
Réf. P53082VA	La boîte de 400 g	2,48 €/100 g	9,90 €

✓ Les Saucisses de Canard Confites*

Produit mi-cuit, 3 mois de conservation.

Réf. 40045VA	Les 2 saucisses sous vide de 200 g	3,95 €/100 g	7,90 €
--------------	------------------------------------	--------------------	--------

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

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 et Périgord
- 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 !



NOS GRANDES RECETTES

Dans nos cuisines de Saint-Clair, nos chefs subliment les produits de notre terroir dans 6 recettes d'exception.

✓ 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) 7,50 €/100 g **28,50 €**

Nouveauté Mijoté de Poulet et sa Sauce Fine au Foie Gras et Morilles

Découvrez un mijoté de poulet exceptionnel accompagné d'une sauce fine au foie gras et aux morilles. Ce plat incarne l'élégance et la sophistication, mariant la tendreté du poulet mijoté avec la richesse du foie gras et la saveur terreuse des morilles. La sauce ajoute une touche de luxe à chaque bouchée, offrant une expérience gustative raffinée et réconfortante.

Réf. 42836VA La boîte de 350 g (1 part) 2,29€/100 g **8.00 €**

Réf. 42837VA La boîte de 600 g (2 parts) 2,15€/100 g **12.90 €**

✓ Le Mijoté de Veau du Ségala au Banyuls et Fruits du Ménéant

De beaux morceaux de veau du Ségala lentement mijotés, sublimés par une sauce au Banyuls et aux fruits du ménéant. Une recette salée-sucrée qui saura étonner vos convives.

Réf. 42894VA La boîte de 800 g (2 parts) 3,81 €/100 g **30,50 €**

✓ Le Civet d'Oie du Périgord, Sauce au Vin de Pécharmant



Les morceaux de cuisses d'oie du Périgord soigneusement préparés et mijotés, s'associent aux arômes de fruits rouges du vin de Pécharmant.

Réf. 42162VA Le bocal de 560 g (2 parts) 3,48 €/100 g **19,50 €**

✓ Le Coq au Vin de Cahors Mijoté aux Cèpes

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

Réf. 42109VA Le bocal de 350 g (1/2 parts) 2,54 €/100 g **8,90 €**

Réf. 42110VA Le bocal de 600 g (2 parts) 2,30 €/100 g **13,80 €**

✓ Les Quenelles de Brochet Sauce Nantua

De délicieuses et authentiques quenelles de brochet fermes et fondantes agrémentées d'une sauce Nantua onctueuse au bon goût d'écrevisses.

Réf. 42847VA Le bocal de 600 g 1,95 €/100 g **11,70 €**

NOS PLATS DE BELLE TRADITION

Élaborées à partir des meilleurs produits du terroir, redécouvrez 5 recettes savoureuses qui traversent les époques sans jamais se démoder.

✓ L'Axa de Canard et son Trait de Piment

Le traditionnel Axa du Pays-Basque réinterprété à la mode Périgourdine avec de petits 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) 2,43 €/100 g 13,60 €

✓ 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) 3,18 €/100 g 17,80 €

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

Découvrez le « Pastis », un plat traditionnel préparé avec des morceaux de cuisses de canard et des cèpes cuisinés avec des salsifis et des aromates dans nos marmites.

Réf. 4240VA La boîte de 800 g (2/4 parts) 2,11 €/100 g 16,90 €

✓ Les Tripous d'Auvergne

Les authentiques tripous aveyronnais tant primés et appréciés des grandes tables.

Réf. 42561VA Le bocal de 400 g (4 tripous) 2,90 €/100 g 11,60 €

✓ La Tendresse de Noix de Joue de Boeuf à la Bière du Périgord

Des morceaux de joue de bœuf moelleux et fondants mijotés dans une sauce brune cuisinée à la bière du Périgord, le tout garni de rondelles de carottes et d'oignons grelots.

Réf. 42852VA Le bocal de 560 g 2,84 €/100 g 15,90 €



NOS RECETTES DU CHEF

✓ Les Lentilles Vertes du Puy Cuisinées au Jambon Sec du Périgord

Un subtil mélange de lentilles vertes du Puy et de jambon sec du Périgord cuisinés dans un bouillon aromatique garni de carottes et d'oignons.

Réf. 360119VA Le bocal de 350 g 1,83 €/100 g **6,40 €**

✓ Le Risotto de Petit Épeautre aux Légumes du Potager

Une recette originale avec sa sauce crémeuse et ses petits dés de légumes fondants.

Réf. 360131VA La boîte de 400 g 1,75 €/100 g **7,00 €**

✓ Les Raviolinis Chèvre et Pesto, Sauce Tomate et Basilic

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

Réf. 42855VA Le bocal de 350 g 1,69 €/100 g **5,90 €**

✓ 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.

Réf. 42853VA Le bocal de 350 g 1,86 €/100 g **6,50 €**

Réf. 42854VA Le bocal de 580 g 1,69 €/100 g **9,80 €**

✓ Les Saucisses de Canard Confites*

Produit mi-cuit, 3 mois de conservation.

Réf. 40045VA Les 2 saucisses sous vide de 200 g 3,95 €/100 g **7,90 €**

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



NOS AIDES CULINAIRES

Une cuillère dans votre poêle suffira pour sublimer vos pommes de terre persillées.

✓ La Graisse de Canard

Réf. 6614VA Le bocal de 300 g 2,30 €/100 g **6,90 €**

✓ La Graisse d'Oie

Réf. 6615VA Le bocal de 300 g 2,63 €/100 g **7,90 €**

NOS SAUCES PRÉCIEUSES

✓ La Sauce Périgueux Truffée à 1,5% et 2% de Jus de Truffles du Périgord

La sauce Périgueux 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. 43053VA Le bocal de 100 g 4,60 €/100 g **4,60 €**

✓ La Sauce au Foie Gras (20% 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. 43054VA Le bocal de 100 g 4,20 €/100 g **4,20 €**

✓ La Sauce aux Morilles Cuisinées au Jus de Truffles Noires du Périgord (6% de Morilles)

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

Réf. 43055VA Le bocal de 100 g 4,20 €/100 g **4,20 €**

✓ 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 certains poissons.

Réf. 43056VA Le bocal de 100 g 4,20 €/100 g **4,20 €**



NOS CHAMPIGNONS

✓ La Fricassée de Cèpes Cuisinés à l'Ancienne

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

Réf. 64520VA La boîte de 190 g 3,63 €/100 g **6,90 €**

Réf. 64550VA La boîte de 380 g 3,08 €/100 g **11,70 €**

✓ Les Têtes de Cèpes Cuisinées à l'Ancienne

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

Réf. 993820JG Le bocal de 300 g 5,09 €/100 g **16,80 €**

✓ Les Cèpes Extra Déshydratés

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

Réf. 64706VA Le sachet de 30 g 29,33 €/100 g **8,80 €**

✓ Le Meilleur de la Forêt, Délice de Champignons

Un savoureux mélange de champignons pour accompagner vos viandes, agrémenter vos omelettes ou réaliser une sauce forestière.

Réf. 64519VA Le bocal de 210 g 2,23 €/100 g **4,70 €**

Réf. L200077VAL Les 2 bocaux de 210 g 1,88 €/100 g **7,90 €** -9,40 €

Nos GARNITURES

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

♥ Les Haricots Blancs Lingots Cuisinés à La Graisse de Canard

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

Réf. 42201VA	La boîte de 420 g	0,93 €/100 g	3,90 €
Réf. 4222VA	Le bocal de 780 g	0,92 €/100 g	7,20 €

♥ La Délicate Mousseline d'Asperges Vertes au Parmesan

Une association incontournable de nos cuisines ! L'asperge et le parmesan sont deux ingrédients complémentaires qui vous garantissent un accompagnement délicieux pour vos viandes blanches et poissons.

Réf. L210105DBL	Les 2 bocaux de 85 g	3,76 €/100 g	6,40 €
-----------------	----------------------	--------------------	--------

♥ L'Écrasé de Butternut aux Noisettes

Une purée qui saura accompagner vos confits de canard, rôtis et gigots pour un plat délicieux en un tour de main.

Réf. L220230DBL	Les 2 bocaux de 90 g	3,33 €/100 g	6,00 €
-----------------	----------------------	--------------------	--------

♥ La Purée de Carottes au Miel et aux Graines de Chia

Une purée de carottes simple et goûteuse adoucie au miel et parsemée de graines de chia, cette petite graine aux multiples vertus originaire d'Amérique Latine.

Réf. L220104DBL	Les 2 bocaux de 90 g	3,56 €/100 g	6,40 €
-----------------	----------------------	--------------------	--------

♥ L'Écrasé de Pommes de Terre aux Truffes de la Saint-Jean (1% de Truffe Tuber Aestivum)

Des pommes de terre écrasées comme à la fourchette, crémeuses, beurrées et agrémentées de brisures de truffes d'été dites « truffes de la Saint-Jean ».

Réf. L220231DBL	Les 2 bocaux de 90 g	4,00 €/100 g	7,20 €
-----------------	----------------------	--------------------	--------



NOS SPÉCIALITÉS APÉRITIVES

La passion du goût anime depuis toujours la Maison Valette. Celle pour les bons produits de son terroir tels les truffes, les cèpes, les noix ... et celle pour les recettes qui subliment ces matières brutes et nobles. Chaque produit a été minutieusement sélectionné pour ses qualités gustatives, mais aussi pour le savoir-faire que chaque artisan apporte à notre patrimoine culinaire.

✓ Le Tarama à la Truffe d'Été (Tuber Aestivum 2%)

Une mayonnaise montée avec des œufs de cabillaud fumés et réhaussée du goût subtil et si particulier de la truffe d'été.

Réf. 993801 Le bocal de 90 g 7,00 €/g **6,30 €**

DDM : 24 mois.

✓ Les Mini Biscottes Artisanales aux Figs

Idéales en accompagnement d'un foie gras, d'un fromage ou d'une terrine pour un apéritif sucré-salé.

Réf. 993756 Le sachet de 100 g 4,50 €/100 g **4,50 €**

DDM : 9 mois.

✓ Les Noix de Cajou à la Truffe d'Été (Tuber Aestivum 1,02%) Aromatisées à la Pointe de Fleur de Sel de Guérande

Les noix de Cajou sont torréfiées puis assaisonnées à la truffe d'été et à la fleur de sel de Guérande.

Réf. 68198 La boîte de 90 g 11,11 €/100 g **10,00 €**

DDM : 6 mois.

✓ Les Chips à la Truffe Noire (Tuber Melanosporum 0,2%)

Ces chips artisanales cuites au chaudron sont fabriquées en France et allient parfaitement le croustillant de la chips avec l'arôme de la truffe noire sans excès de gras.

Réf. 993822 Le sachet de 30 g 7,67 €/100 g **2,30 €**

Réf. 993823 Le sachet de 100 g 5,70 €/100 g **5,70 €**

DDM : 6 mois.

Nouveauté Les biscuits salés brebis piment d'Espelette

Ces biscuits offrent une dégustation savoureuse qui évoque la tradition culinaire basque. Parfaits pour les moments de convivialité ou de détente, ces biscuits salés sont une invitation à apprécier des saveurs authentiques et originales.

Réf. 993828 Le sachet de 50 g 6,40 €/100 g **3,20 €**

Réf. 993829 Le sachet de 100 g 4,80 €/100 g **4,80 €**

DDM : 10 mois.

NOTRE CAVE À JAMBON



✓ Le Quart de Jambon du Périgord Frotté aux Baies de Genièvre

Après un salage doux et minutieux, il repose et sèche de longs mois d'affinage, puis il est frotté aux baies de genièvre, acquérant ainsi 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 Environ 2,50 €/100 g **22,50 €**

DDM : 1,5 mois.

✓ Le Jambon Noir du Périgord 4 Tranches

Un produit d'exception affiné pendant 7 à 8 mois, alliant couleur rouge intense, saveur caractéristique, et respect de la tradition. Il incarne l'authenticité de la charcuterie française.

Réf. 993734 Le sous-vide 4 tranches 100 g 5,10 €/100 g **5,10 €**

DDM : 90 jours.

✓ Le Jambon Serrano

Le jambon Serrano se caractérise par une viande peu fibreuse, tendre et justement salée.

Réf. 993790 Le sous-vide de mini. 500 g 3,78 €/100 g **18,90 €**

DDM : 12 mois.

✓ Le Jambon d'Auvergne IGP Montagne

Ce jambon provient des porcs de montagne du Cantal, le séchage et le mode d'élevage en font un jambon de caractère avec une belle finesse !

Réf. 993833 Le sous-vide de 700 g (+/- 20g) 3,20 €/100 g **22,40 €**

DDM : 5 mois.

NOS SALAISONS

✓ La Saucisse Sèche de Canard

Notre charcutier travaille cette recette en incorporant de la viande de coche afin d'obtenir un subtil mélange de goût qui offre à cette saucisse sèche de canard tout son caractère.

Réf. 59076 Le sachet de 300 g 4,27 €/100 g **12,80 €**

DDM : 1 mois.

Nouveauté Le Saucisson Sec Capelin

Ce saucisson provient de porcs Capelins élevés sur paille et nourris en partie à la châtaigne, ce qui donne à la viande un goût unique.

Réf. 993834 Le sous-vide de 250 g (+/- 20g) 4,32 €/100 g **10,80 €**

DDM : 3 mois.

DDM : Date de Durabilité Minimale



NOS HUILES, VINAIGRES & MOUTARDES

Sublimez vos recettes avec notre sélection de condiments. En travaillant avec des produits de qualité, vos recettes n'en seront que meilleures !



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

Une huile de noix de qualité supérieure produite traditionnellement dans les moulins d'Aiguevive, à 15km de chez nous, à partir de noix de premier choix pressées en une seule pression.

A conserver au réfrigérateur après ouverture.

Réf. 67041

La bouteille verre de 25 cl

62,00 €/L 15,50 €

DDM : 10 mois.

✓ L'Huile de Noix

Cette huile de noix est un incontournable des cuisines de fins gourmets.

Réf. 993579

Le bidon de 25 cl

31,20 €/L 7,80 €

DDM : 12 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

27,60 €/L 6,90 €

DDM : 10 mois.

✓ La Trilogie de Moutardes

1 Moutarde à l'Ancienne aux Cèpes

+ 1 Moutarde à l'Ancienne Aromatisée
à la Truffe

+ 1 Moutarde Violette de Brive

Les 3 bocaux de 100 g

3,97€/100 g 11,90 € ~~17,80€~~

Réf. C220268VA



Nos PÂTES

✓ Pâtes nature insertion poudre de Truffes (Tuber Aestivum 1,5%)

Chaque bouchée révèle un équilibre subtil entre la base naturelle des pâtes et l'arôme envoûtant de la truffe, créant ainsi une expérience culinaire sophistiquée. Parfaites pour une touche raffinée dans vos repas quotidiens ou pour des occasions spéciales.

Réf. 993785 Le sachet de 200g 2,75 €/100 g **5,50 €**

DDM : 12 mois.

✓ Pâtes nature insertion poudre de Cèpes

Ces pâtes nature à la poudre de cèpes ajoutent une dimension gourmande à chaque plat en mariant la texture réconfortante des pâtes avec les arômes savoureux des cèpes.

Réf. 993730 Le sachet de 200g 2,05 €/100 g **4,10 €**

DDM : 12 mois.



Nos ÉPICES

✓ Le Moulin de Sel aux Brisures de Truffe d'Été (Tuber Aestivum 2%)

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

Réf. 993746 La salière de 100 g 5,90 €/100 g **5,90 €**

DDM : 6 mois.

✓ Le 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. 993747 La salière de 100 g 5,00 €/100 g **5,00 €**

DDM : 6 mois.

✓ Le 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 15,80 €/100 g **7,90 €**

DDM : Date de Durabilité Minimale





DOUCEURS ET GÂTEAUX

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

✓ Le Crèmeux Exquis de Chocolat Noir à l'Orange

Un dessert crèmeux et fondant en bouche associant la puissance du chocolat noir avec le doux parfum de l'orange, le tout parsemé de zestes d'orange.

Réf. L220232DBL Les 2 bocaux de 85 g 3,12 €/100 g 5,30 €

✓ Le Crèmeux Doux de Chocolat Blanc au Citron Vert

Un dessert crèmeux et fondant en bouche associant la douceur du chocolat blanc et le parfum du citron vert légèrement acidulé.

Réf. L220233DBL Les 2 bocaux de 85 g 3,12 €/100 g 5,30 €

Nouveauté Le « Far Ouest » à la Vieille Prune de Louis Roque à Souillac

Ce dessert offre une expérience gustative exceptionnelle en combinant la texture moelleuse du far avec les notes douces et fruitées de la vieille prune.

Réf. 67425DB Le bocal de 85 g 3,23 €/100 g 2,75 €

Réf. L230236DBL Les 2 bocaux de 85 g 3,12 €/100 g 5,30 € -5,50 €

Nouveauté La Petite Crème Spéculoos Noisette

Une délicieuse création qui marie la saveur caractéristique des spéculoos avec la douceur irrésistible de la noisette. Chaque cuillerée révèle un équilibre parfait entre la familiarité des spéculoos et la touche de noisette, créant ainsi un plaisir gourmand et réconfortant.

Réf. 67426DB Le bocal de 85 g 3,41 €/100 g 2,90 €

Réf. L230237DBL Les 2 bocaux de 85 g 3,12 €/100 g 5,30 € -5,80 €

✓ Le Soufflé à l'Orange

Réf. L170176DB Les 2 bocaux de 85 g 3,41 €/100 g 5,80 €

Nouveauté Canelé « Le Solitaire » au sirop de rhum

Chaque bouchée révèle un équilibre harmonieux entre la tradition du canelé et l'audace du sirop de rhum, créant ainsi une symphonie de saveurs qui captive les sens.

Réf. 67427DB La boîte de 90 g 3,22 €/100 g 2,90 €

Réf. L230238DBL Les 2 boîtes de 90 g 3,05 €/100 g 5,50 € -5,80 €

✓ Les Petits Canelés de Bordeaux au Sirop de Rhum

Réf. 67412DB Le bocal de 140 g (4 canelés) 3,21 €/100 g 4,50 €

✓ Les Babas au Sirop de Rhum Ambré

Réf. 67409DB Le bocal de 240 g (10 babas) 2,42 €/100 g 5,80 €

✓ Les Croquants aux Noix du Périgord

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

Réf. 68258DB Le sachet de 140 g 4,95 €/100 g 5,45 €

DDM : 3 mois.

✓ 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 familial de 300 g 3,00 €/100 g 9,00 €

DDM : 6 semaines.

✓ Le Pain d'Épices aux Figs et Noix du Périgord

Réf. 67157DB La barquette de 200 g 3,25 €/100 g 6,50 €

DDM : 2 mois.

NOTRE SÉLECTION DE MIEL ET CONFITURES —

✓ La Confiture de Noix - Production locale de chez Marcou

Réf. 68200 Le bocal de 200 g 2,80 €/100 g 5,60 €

✓ La Confiture de Figs

Réf. 68110 Le bocal de 230 g 2,15 €/100 g 4,95 €

✓ La Confiture de Fraises

Réf. 68111 Le bocal de 230 g 2,15 €/100 g 4,95 €

✓ La Confiture d'Abricots

Réf. 68112 Le bocal de 230 g 2,15 €/100 g 4,95 €

✓ Le Miel de Fleurs du Périgord

Réf. 68172 Le bocal de 120 g 5,83 €/100 g 7,00 €

DDM : Date de Durabilité Minimale





CONFISERIES ET CHOCOLATS

✓ Les Cacaotines

De délicieuses amandes grillées, enrobées de chocolat noir et poudrées de cacao, fabriquées à Montauban dans les ateliers de la Maison Pécou.

Réf. 68166

L'étui de 60 g

9,33 €/100 g 5,60 €

✓ La Recette de Louise - Les Dragées Enrobées de Chocolat

Un assortiment de confiserie de la Maison Pécou : des Liquicrocs au caramel beurre salé, des Chocodélices (amandes et noisettes grillées enrobées de chocolats noir et lait) et des carrés de nougatine chocolat noir.

Réf. 67764

L'étui de 120 g

5,83 €/100 g 7,00 €

✓ Les Guimauves Framboise

Un nuage de douceur avec ces guimauves aux éclats de framboises, moelleuses et fondantes de la Maison Taillefer.

Réf. 68084

Le sachet de 60 g

4,83 €/100 g 2,90 €

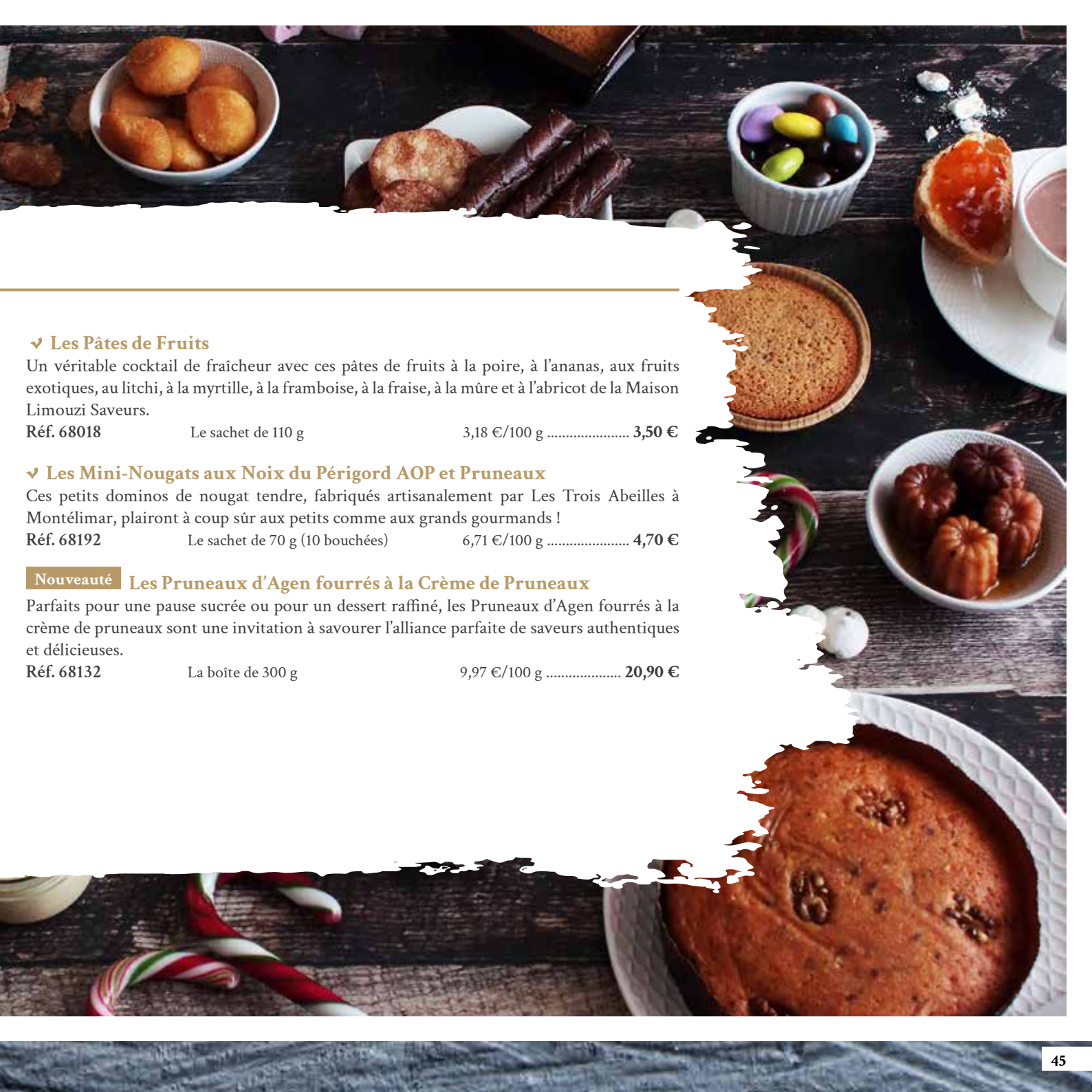
✓ Les Guimauves Vanille

Ces tendres guimauves à la vanille de la Maison Taillefer vous étonneront par leur goût unique.

Réf. 68252

Le sachet de 60 g

4,83 €/100 g 2,90 €



✓ Les Pâtes de Fruits

Un véritable cocktail de fraîcheur avec ces pâtes de fruits à la poire, à l'ananas, aux fruits exotiques, au litchi, à la myrtille, à la framboise, à la fraise, à la mûre et à l'abricot de la Maison Limouzi Saveurs.

Réf. 68018 Le sachet de 110 g 3,18 €/100 g 3,50 €

✓ Les Mini-Nougats aux Noix du Périgord AOP et Pruneaux

Ces petits dominos de nougat tendre, fabriqués artisanalement par Les Trois Abeilles à Montélimar, plairont à coup sûr aux petits comme aux grands gourmands !

Réf. 68192 Le sachet de 70 g (10 bouchées) 6,71 €/100 g 4,70 €

Nouveauté Les Pruneaux d'Agen fourrés à la Crème de Pruneaux

Parfaits pour une pause sucrée ou pour un dessert raffiné, les Pruneaux d'Agen fourrés à la crème de pruneaux sont une invitation à savourer l'alliance parfaite de saveurs authentiques et délicieuses.

Réf. 68132 La boîte de 300 g 9,97 €/100 g 20,90 €

La Cave

*millésime livrable dans la limite des stocks disponibles, en cas de rupture, il sera remplacé par un millésime de valeur égale ou supérieure.

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.

NOS GRANDS VINS ROUGES DU SUD-OUEST

✓ Clos des Menuts, 2016 - « Saint-Emilion Grand Cru » - AOC Saint-Emilion

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.

Ref. 92521 La bouteille de 75 cl 28,67 €/L 21,50 €

✓ Château Eugénie, Tradition, 2020 - AOP Cahors

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.

Ref. 924725 La bouteille de 75 cl 11,46 €/L 8,60 €

Ref. C230256VA Le carton de 3 bouteilles 10,62 €/L 23,90 €

✓ Clos de Gamot, 2020 - Cahors AOP

Ref. 92370 La bouteille de 75 cl 18,40 €/L 13,80 €

✓ Seigneur de Grézette, 2019 - Cahors AOP - Malbec

Ref. 92050 La bouteille de 75 cl 15,86 €/L 11,90 €

✓ Château Peytirat, 2018 - AOC Bergerac

Un Bergerac qui accompagnera à merveille viandes et fromages

Ref. 92655 La bouteille de 75 cl 7,07 €/L 5,30 €

Ref. L180113VA Le carton de 6 bouteilles 6,56 €/L 29,50 €

✓ Clos de la Voie Romaine, 2020 - AOC Pécharmant

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

Ref. 92028 La bouteille de 75 cl 12,67 €/L 9,50 €

NOS VINS BLANCS DU SUD-OUEST

✓ Château Simon, 2020 - AOC Sauternes

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.

Ref. 91055	La bouteille de 75 cl	30,00 €/L	22,50 €
Ref. 91056	La bouteille de 37,5 cl	34,67 €/L	13,00 €

✓ Château Peytirat, 2021 - AOC Bergerac - Vin blanc moëlleux

Un bel équilibre en bouche, vin très frais avec une bonne acidité, la finale est persistante, sur des notes d'agrumes et de fleurs blanches.

Ref. 92703	La bouteille de 75 cl	6,67 €/L	5,00 €
Ref. C230255VA	Le carton de 3 bouteilles	6,00 €/L	13,50 €

✓ Château Combe des Bois, 2018 - AOC Monbazillac

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.

Ref. 92701	La bouteille de 75 cl	12,27 €/L	9,20 €
------------	-----------------------	-----------------	--------

NOS APÉRITIFS ET DIGESTIFS DE CHEZ NOUS

✓ « 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. Vendue en épicerie fine et à la carte des belles tables de France.

Ref. 99171	La bouteille de 35 cl	72,86 €/L	25,50 €
Ref. 99172	La bouteille de 70 cl	61,63 €/L	43,00 €

✓ Champagne Brut « Blin »

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

Ref. 94102	La bouteille de 37,5 cl	44,00 €/L	16,50 €
Ref. 94101	La bouteille de 75 cl	32,00 €/L	24,00 €

Les Paniers Garnis



◀ **Mon Petit Terroir - 19,90 €** au lieu de 27,30 €

La boîte à sucre en fer « Mon Village » contient :

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard Origine France, boîte 65 g
- + 1 Délice de Caille au Muscat de Beaumes de Venise, boîte 65 g
- + 1 Pâté Campagnard au Piment du Sud-Ouest, boîte 65 g
- + 1 Casse-Croûte du Vigneron au Pécharmant « Terrine de Campagne », boîte 65 g
- + 1 Terrine Campagnarde au Jus de Truffes Noires du Périgord 3%, boîte 65 g

Réf. C230251VA

Mes Petits Délices - 21,95 € au lieu de 28,40 € ➔

La boîte ronde en bois « Mes Petits Pâtés » contient :

- 1 « Le Fameux Papitou » - Pâté au Foie de Canard (Noyau 30% de Bloc de Foie Gras), boîte 130 g
- + 1 Casse-Croûte du Vigneron au Pécharmant « Terrine de Campagne », boîte 65 g
- + 1 Terrine Campagnarde au Jus de Truffes Noires du Périgord 3%, boîte 65 g
- + 1 Terrine de Porc du Périgord aux Marrons et à la Bière du Périgord, boîte 65 g
- + 1 Pâté Campagnard au Piment du Sud-Ouest, boîte 65 g

Réf. C230206VA



◀ **L'Escale d'Adrien - 23,90 €** au lieu de 30,60 €

La corbeille rectangulaire motif Canard en carton contient :

- 1 Tartivore Tomate Olives Mozzarella, bocal 100 g
- + 1 Petit Cake Moëlleux au Chorizo et aux Olives Noires, bocal 60 g
- + 1 Petit Cake Moëlleux au Magret fumé et aux Pignons de pin, bocal 60 g
- + 1 Délicieuse Terrine de Sanglier aux Framboises et Malbec, boîte 150 g
- + 1 Canelé « Le Solitaire » au sirop de rhum, boîte 90 g
- + 1 « La Terrine de Bistrot du Coin » Terrine au Jambon du Périgord et Tomme du Sarladais, bocal 90 g

Réf. C230248VA



◀ Le Coffret de Louise - 29,90 €

au lieu de 41,40 €

Le coffret carton Valette Prestige contient :

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard Origine France, boîte 100 g
- + 1 Les Hauts de Roussan - AOC Bordeaux blanc moëlleux, bouteille 75 cl
- + 1 TartiVore Foie de Canard Magret fumé, bocal 100 g
- + 1 « On Casse la Graine Mon Poulet » Terrine de Poulet au Citron et Graines de Lin, bocal 90 g
- + 1 « Comme on l'aime » La merveilleuse terrine de campagne à la truffe de la Saint Jean 3%, boîte 130 g
- + 1 Nougats aux Noix du Périgord AOP et pruneaux, sachet 42 g

Réf. C230244VA

La Détente Culinaire - 37,00 € ▶

au lieu de 50,00 €

La sacoche isotherme « 100% Terroir » contient :

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard Origine France, boîte 130 g
- + 1 Château de Peytirat - AOC Bergerac Rouge, bouteille 75 cl
- + 1 Tartivore Carotte Noisette Gorgonzola, bocal 100 g
- + 1 Tartivore Tomate Olives Mozzarella, bocal 100 g
- + 1 Gressin sarrasin sésame, sachet 90 g
- + 1 « La Terrine de Bistrot du Coin » Terrine au Jambon du Périgord et Tomme du Sarladais, bocal 90 g
- + 1 Biscuits salés Brebis Piment d'Espelette, sachet 50 g

Réf. C230247VA



◀ La Fameuse Délicieuse - 44,90 € au lieu de 53,90 €

La boîte en fer « La Délicieuse » contient :

- 1 Foie Gras de Canard Entier « Recette à l'Ancienne » « Conserve » Origine France, bocal 90 g
- + 1 « Le Perréou » « Prémisses d'hiver » - Côtes de Gascogne blanc doux, bouteille 75 cl
- + 1 Délicieuse Terrine de Pintade aux Cèpes et Chardonnay, boîte 150 g
- + 1 Compotée d'Oignons à la Truffe d'Hiver 1%, bocal 50 g
- + 1 TartiVore Poulet Chorizo, bocal 100 g
- + 1 Terrine Campagnarde au Jus de Truffes Noires du Périgord 3%, bocal 90 g

Réf. C230245VA



◀ Les Saveurs de l'Epicurien - 64,90 €

au lieu de 77,15 €

Le plateau rectangulaire en métal poignées cordes décor canard contient :

- 1 Foie Gras de Canard Entier «Recette à l'Ancienne» «Conserve» Origine France, bocal 125 g
- + 1 Cassoulet au Confit de Canard et à la Saucisse de Toulouse (2 parts), boîte 840 g
- + 1 «Le Fameux Papitou» - Pâté au Foie de Canard (Noyau 30% de Bloc de Foie Gras), boîte 130 g
- + 1 «Les Chichons de Sarlat» au Piment du Périgord, bocal 90 g
- + 1 Rillettes de Porc du Périgord au Rocamadour, bocal 90 g
- + 1 TartiVore Foie de Canard Magret fumé, bocal 100 g
- + 1 Petite Crème Speculoos Noisettes, bocal 85 g
- + 1 «Far Ouest» à la Vieille Prune, bocal 85 g

Réf. C230249VA

L'Authenticité - 99,00 € au lieu de 115,30 € ▶

Le panier en toile et en osier « Mon marché Gourmand » contient :

- 1 Foie Gras de Canard Entier «Recette à l'Ancienne» «Conserve» Origine France, bocal 125 g
- + 1 Foie Gras d'Oie Entier du Périgord «Recette à l'Ancienne», bocal 90 g
- + 1 «Cœur de Terroir» Médaillon de dinde et son cœur aux marrons, boîte 100 g
- + 1 «Comme on l'aime» La merveilleuse terrine de campagne à la truffe brumale 3%, boîte 130 g
- + 1 Confit de Canard du Sud-Ouest - 2 cuisses, boîte 765 g
- + 1 Fricassée de Cèpes Cuisinés à l'Ancienne, boîte 380 g
- + 1 Clos de la Voie Romaine - AOC Pécharmant Rouge, bouteille 75 cl



Réf. C230246VA



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 - Fax (+33) 05 53 30 81 39 - E-Mail : valette.sarlat@orange.fr - Site web : www.foiegrasavenue.fr - RCS Bergerac 30928682100025 - Code APE/NAF 4729Z - TVA intracommunautaire FR88 309 286 821

2 - Produits :

- **Caractéristiques des produits :** Les caractéristiques essentielles, les ingrédients et les allergènes des produits proposés à la vente sont présentées dans le site. Les photographies n'entrent pas dans le champ contractuel.

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

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

4 - Prix : Les prix indiqués sur notre site pour chacun des produits commercialisés sont présentés en Euros, toutes taxes comprises, hors frais de port. Les frais d'envoi et de traitement dont le client a pu prendre connaissance avant la commande sont fixés sur le bon de commande. Le FLEURON DU TERROIR se réserve le droit de modifier ses prix à tout moment. Toutefois, les produits commandés sont facturés au prix en vigueur lors de la passation commande.

Le paiement s'effectue immédiatement par chèque libellé à l'ordre de FLEURON DU TERROIR et joint au bon de commande ou par carte bancaire (coordonnées notées sur le bon de commande).

5 - Livraison : Le délai de livraison ne commencera à courir qu'après encaissement des chèques et réception des autorisations des centres de paiement carte bancaire. FLEURON DU TERROIR s'engage à livrer les produits commandés par le client à l'adresse indiquée par le client sur le bon de commande, dans un délai de 4 jours (compté en jours ouvrés) en France métropolitaine et Corse, sauf en cas de force majeure (grèves, incendies, inondations, épidémies, et d'une façon générale tous facteurs extérieurs 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 :

- **DPD :** la participation est de 8 €. Au-delà de 90 € d'achat, les frais de port sont gratuits.

- **« Chronofresh par Chronopost » :** la participation est de 8 €. Au-delà de 180 € d'achat les frais de port sont gratuits.

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

- **Par courrier :** FLEURON DU TERROIR, 60 Rue de la République - 24200 Sarlat-la-Canéda - France

- **Par Email :** valette.sarlat@orange.fr

- **Par téléphone :** 05 53 29 18 54 du lundi au vendredi de 09h00 à 12h00 et de 13h30 à 18h (service clients particuliers uniquement)

- **Par fax :** 05 53 30 81 39.

Votre décision de rétractation du présent contrat au moyen d'une déclaration dénuée d'ambiguïté (par exemple, lettre envoyée par la poste, télécopie ou courrier téléphonique). Vous pouvez utiliser le modèle de formulaire de rétractation disponible sur notre site www.foiegrasavenue.fr ; l'utilisation de ce modèle n'étant pas obligatoire. 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 sans retard excessif et, en tout état de cause, au plus tard quatorze jours après que vous nous aurez communiqué votre décision de rétractation du présent contrat. Ce délai est réputé respecté si vous nous renvoyez le bien avant l'expiration du délai de quatorze jours. Nous prendrons en charge les frais de renvoi du bien. Pour les colis de plus de 30 kilos ou étant trop volumineux nous prendrons contact avec vous pour vous indiquer la procédure à suivre. Aucun retour ou remplacement de spécialité ne sera accepté après expiration de la date limite de consommation. Les produits doivent être retournés non ouverts, dans leur état et dans leur emballage/conditionnement d'origine. Tout retour de spécialité incomplet, abîmé, ou endommagé ne pourra être accepté. Le droit de rétractation ne s'applique pas sur les produits périssables (produits crus). 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.

7 – Confidentialité de vos données personnelles : Conformément à la loi « Informatique et Libertés », le traitement des informations nominatives relatives aux utilisateurs a fait l'objet d'une déclaration auprès de la Commission Nationale de l'Informatique et Libertés (CNIL). L'utilisateur dispose d'un droit d'accès, de modification, de rectification et de suppression des données qui le concernent. Pour l'exercer, il vous suffit de nous en faire la demande, en indiquant vos coordonnées complètes (nom, prénom, adresse, numéro client) par courrier (Fleuron du Terroir, 24200 Sarlat-la-Canéda) ou par email : valette.sarlat@orange.fr.

8 - Litige : En cas de désaccord qui n'aura pas pu être réglé avec le service client, le consommateur peut s'adresser au médiateur de la consommation dont relève Valette Foie Gras : DEVIGNY MEDIATION, 9 avenue René Gasnier D01 49100 Angers ou via son site internet : <https://devignymediation.fr>

9 – Loi Anti-Gaspillage pour l'Economie Circulaire : N° IDU (Identifiant unique) Valette Foie Gras concernant l'adhésion à un éco-organisme (CITEO) : FR209658_01XCTW

Le Calendrier de l'Avent - 49,90 € au lieu de 75,70 €

Le coffret comprend :

- Le Bloc de Foie Gras de Canard Origine France, boîte de 65 g
- + 1 Compotée d'Oignons à la Truffe d'Hiver 1%, bocal de 50 g
- + 2 Le Casse-Croûte du Vigneron au Pécharmant «Terrine de Campagne», 2 boîtes de 65 g
- + 1 Terrine de Volaille au Pesto Rouge et Piquillos, 2 boîtes de 65 g
- + 2 La Terrine Campagnarde au Jus de Truffes Noires du Périgord 3%, 2 boîtes de 65 g
- + 2 Le Pâté Campagnard au Piment du Sud-Ouest, 2 boîtes de 65 g
- + 1 Les Rillettes Pur Canard, boîte de 65 g
- + 2 La Terrine de Canard aux Figues parfumée au Loupiac, 2 boîtes de 65 g
- + 1 Miel toutes fleurs, bocal de 30 g
- + 1 Confitures aux fruits rouges, 2 bocaux de 28 g
- + 1 Confiture Mangue Passion, bocal de 45 g
- + 1 Miel de fleurs du Périgord, bocal de 45 g
- + 9 Papillottes en chocolat, 6 g l'une
- + 1 Le Chutney de Figues au Ratafia, bocal de 50 g
- + 1 «Le Solitaire» Canelé au sirop de rhum, boîte de 90 g
- + 2 Desserts Gourmands 4 Saisons : fraise, pêche, orange et pomme, 2 bocaux de 60 g

Réf. C230209VA



Découvrez et
partagez les
vins du

DOMAINE
TARIQUET

(EAUZE – Gers)



DOUX ET FRUITÉ

VMCG001B22
DOMAINE TARIQUET
PREMIERES GRIVES
IGP COTES DE
GASCOGNE 2022 75cl
9.60 € TTC

et de



SEC & FLORAL

UBY
WINERY • DISTILLERIE
FAMILIALE

VBCG008B22
UBY COLOMBARD -
SAUVIGNON BLANC
N°3 IGP CÔTES DE
GASCOGNE 2022 75cl
6.00 € TTC

Commander, c'est facile ...

■ Par téléphone : 05.53.29.18.54

Toute l'année : Du lundi au vendredi, de 09h00 à 12h00 et
de 13h30 à 18h00

■ Par courrier : Fleuron du Terroir - 60 Rue de
la République - 24200 Sarlat-la-Canéda

■ Par Internet : www.FoieGrasAvenue.fr

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

RCS Bergerac Siret 30928682100025 - Code APE 4729Z - Photos non contractuelles - Suggestions de présentation - Reproduction même partielle interdite

Crédits Photos : Studio 8 (Cahors) / Audrey Jubault.fr / Adobe Stock

Sous réserve d'erreurs typographiques. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Pour votre santé, pratiquez une activité sportive régulière...
www.mangerbouger.fr.

Dans la limite des stocks disponibles - Ne pas jeter sur la voie publique.

Catalogue 2023/2024 (tarif en vigueur jusqu'à la parution du prochain catalogue)