



*Créateur de Grandes Recettes*

# La Maison Valette

*Presque 105 ans d'histoire et de traditions ancestrales*

***Passion, terroir, famille et qualité***  
*sont les «maîtres mots» de notre quotidien*

Avec Louise, ils ont commencé à vendre et à élaborer des recettes, notamment le foie gras d'oie et le fameux pâté au foie gras de canard aux truffes du Périgord, dont le succès perdure encore aujourd'hui.

L'année de ma naissance, avec la promesse de perpétuer la tradition familiale. Dès mon plus jeune âge, j'étais investi dans l'entreprise familiale. Partout, je suivais mon père, sur les marchés et lors des foires de la région.

La Maison Familiale Valette fête fièrement son **100ème anniversaire**. 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**.

**1935 à 1940**



**1920**



Mon grand-père Adrien Valette était déjà bien établi au coeur de la Bouriane avec ma grand-mère Louise. Fort de son expérience de courtier en truffes, il a fondé la maison Valette dans son village natal de Saint-Clair, petit village en Quercy-Périgord, où est toujours notre atelier de fabrication.

**1945**



Mon père René a décidé d'investir dans la construction des premiers ateliers de fabrication. Il a succédé à Adrien la même année avec ma mère, Denise.

**1958**



Animé par mon esprit épicurien et fort de l'expérience familiale, j'ai naturellement pris les rênes de l'entreprise. Grâce à une régularité remarquable, la maison Valette a été primée plusieurs fois et est présente depuis 1983 au salon de l'agriculture.

**2020**

*Jacques 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, 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.



- **La démarche RSE** : L'entreprise Valette s'engage résolument dans une démarche de Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE), intégrant des pratiques durables et éthiques à tous les niveaux de son activité. Cette démarche vise à promouvoir en Occitanie une alimentation plaisir, plus saine et plus durable, en s'appuyant sur des entreprises créatrices de valeur sur l'ensemble du territoire. Ambitieuse, elle reste en parfaite adéquation avec nos valeurs fondatrices : transparence, transmission, solidité, curiosité et écoute.

# Sommaire



## Nos Foies Gras

Page 5 à 11

## Les Truffles et Produits Truffés

Page 12 à 15

## Les Pâtés & Terrines

Page 16 à 23

## Les Apéritifs et Entrées

Page 24 à 29

## Les Plats & Accompagnements

Page 30 à 37

## L'Épicerie Fine

Page 38 à 40

## Les Douceurs

Page 41 à 43

## La Cave

Page 44 à 45

## Les Paniers Garnis

Page 46 à 48

# Nos Foies Gras



Découvert sur les bords du Nil du temps de l'Égypte ancienne, le foie gras est aujourd'hui considéré comme l'un des fleurons de la gastronomie française.

Afin d'apprécier pleinement la richesse de ses arômes, découvrez nos astuces et conseils d'experts.

## Comment choisir son foie gras ?

### Les différentes appellations

- **Le « Foie Gras Entier »** : réalisé à partir des plus beaux lobes de foie 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 le déguster en toute simplicité sur une tranche de pain grillée.
- **Le « Bloc de Foie Gras »** : un foie gras finement reconstitué 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 éveinés à la main, délicatement assaisonnés et moulés à la main puis cuits à faible température afin de mettre en valeur leur goût unique et de préserver leur texture onctueuse.

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

Magnifique foie gras, proche du foie gras fait « maison ». Ce mode de cuisson permet au foie gras de préserver ses arômes et d'obtenir un moelleux exceptionnel.

Produit mi-cuit, 5 mois de conservation.

Réf. SO11513VA      Le lobe de 200 g (4/5 parts)      17,95 €/100 g ..... 35,90 €

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

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

Produit mi-cuit, 5 mois de conservation.

Réf. SO11514VA      Le lobe de 200 g (4/5 parts)      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 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 €



## **Nouveauté** Le Délicat Accord de Foie Gras de Canard et Truite Fumée du Périgord signés aux Graines de Paradis

Un lobe de foie gras mi-cuit, subtilement parfumé à la truite fumée du Périgord et à la graine de paradis. Une alliance audacieuse et savoureuse.

Produit mi-cuit, 5 mois de conservation.

Réf. 1737VA La barquette de 180 g (4/5 parts) 22,17 €/100 g ..... 39,90 €

## **Nouveauté** L'Irrésistible Foie Gras de Canard aux Cranberries et Noix de Pécan

Un foie gras de canard au milieu duquel se trouve un savoureux mélange. Avec le croquant de la noix de pécan, les cranberries amènent en bouche une explosion de saveurs.

Produit mi-cuit, 5 mois de conservation.

Réf. 1738VA La barquette de 180 g (4/5 parts) 22,17 €/100 g ..... 39,90 €

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 la sienne. C'est ainsi que nos traditions demeurent ; la transmission du savoir-faire se fait en cuisine de génération en génération. Nos foies gras « Recette à l'Ancienne » sont soigneusement éveinés à la main et assaisonnés simplement de sel et de poivre, puis moulés 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 .....	<b>18,50 €</b>
Réf. P15164VA	Le bocal de 125 g (3/4 parts)	19,12 €/100 g .....	<b>23,90 €</b>
Réf. P15028VA	Le bocal de 180 g (4/5 parts)	18,28 €/100 g .....	<b>32,90 €</b>
Réf. P15023VA	Le bocal de 300 g (7/8 parts)	16,63 €/100 g .....	<b>49,90 €</b>
Réf. P15030VA	Le bocal de 550 g (9/10 parts)	12,70 €/100 g .....	<b>69,90 €</b>

### ✓ 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 .....	<b>13,80 €</b>
--------------	------------------	---------------------	----------------

### Nouveauté Le Foie Gras de Canard Entier à l'Ail Noir

En son milieu est déposé une fine couche d'ail noir du Gers. Cet ail cuit plusieurs semaines à basse température, ce qui lui confère cette couleur noire et ce goût caramélisé très caractéristique.

Réf. 15158VA	Le bocal de 180 g	22,17 €/100 g .....	<b>39,90 €</b>
--------------	-------------------	---------------------	----------------

## 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)	15,23 €/100 g .....	<b>9,90 €</b>
Réf. L160038VAL	Le lot de 3 boîtes de 65 g	12,56 €/100 g .....	<b>24,50 €</b> <del>29,70 €</del>
Réf. SO14032VA	La boîte de 100 g (2 parts)	13,90 €/100 g .....	<b>13,90 €</b>
Réf. SO1414VA	La boîte de 130 g (3 parts)	14,23 €/100 g .....	<b>18,50 €</b>

Réf. 1419VA (Origine France)	La boîte de 200 g (5 parts)	12,45 €/100 g .....	<b>24,90 €</b>
---------------------------------	-----------------------------	---------------------	----------------

### ✓ Le Duo Can'Oie - 22,50 €

au lieu de 31,25 €

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 4,67 €/100 g ..... 4,20 €

## ✓ 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 4,67 €/100 g ..... 4,20 €

## ✓ 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 4,78 €/100 g ..... 4,30 €

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

Réf. 43000VA Le bocal de 90 g 4,44 €/100 g ..... 4,00 €

## ✓ 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 3,71 €/100 g **10,00 €** ~~12,60€~~

Réf. L130061VAL



## 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)      18,31 €/100 g ..... 11,90 €

Réf. 24012VA      La boîte de 100 g (2 parts)      17,80 €/100 g ..... 17,80 €

Réf. 24062VA      La boîte de 130 g (3/4 parts)      15,77 €/100 g ..... 20,50 €

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



# 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)      38,61 €/100 g ..... **69,50 €**



# 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 !

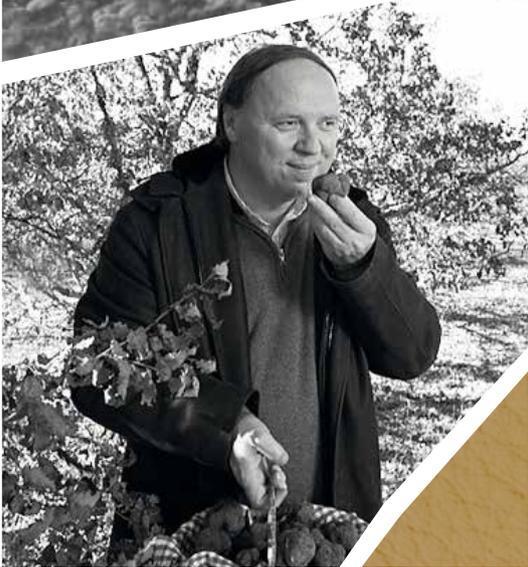
Nous pouvons également, à la saison (de décembre à mars), expédier les truffes fraîches selon la récolte et le cours du marché (nous consulter au 05.65.41.62.82).



## 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 €



### 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 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 \* \* 180,00 €/100 g ..... 54,00 €

Réf. 6557VA Le bocal de 70 g \* \* 170,00 €/100 g ..... 119,00 €

### Les Truffes Noires du Périgord Entières Brossées 1<sup>er</sup> Choix 1<sup>ère</sup> 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 \* 172,50 €/100 g ..... 34,50 €

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

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

Réf. 65081VA La verrine de 15 g \* 153,33 €/100 g ..... 23,00 €

Réf. 650813VA La verrine de 25 g \* 136,00 €/100 g ..... 34,00 €

### 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 \* 132,67 €/100 g ..... 19,90 €

Réf. 651611VA La verrine de 25 g \* 110,00 €/100 g ..... 27,50 €

### Les Pelures de Truffes Noires du Périgord

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

Réf. 6545VA La verrine de 15 g \* 110,00 €/100 g ..... 16,50 €

Réf. 6543VA La verrine de 30 g \* 91,67 €/100 g ..... 27,50 €

### Les Brisures de Truffes Noires du Périgord

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

Réf. 65235VA La verrine de 15 g \* 90,00 €/100 g ..... 13,50 €

### 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 29,20 €/100 g ..... 14,60 €

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



## NOS BELLES RECETTES TRUFFÉES



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

Cette crème brûlée fondante et légère se déguste chaude comme froide.

Réf. C240256VA Les 2 bocaux de 40 g & leur étui 12,37 €/100 g ..... **9,90 €** ~~13,40€~~

### ✓ Le Beurre aux Truffles Noires (3% de Truffles 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** La Préparation pour Brouillade aux Truffles d'Hiver 12%

Epatez vos convives en deux temps trois mouvements avec cette préparation culinaire gastronomique à la truffe qui éveillera vos papilles et saura à coup sûr faire parler les fines bouches.

Réf. 43057VA Le bocal de 100 g 13,50 €/100 g ..... **13,50 €**

### **Nouveauté** Le Crémeux d'Artichaut à la Truffe Brumale 1%

Une recette originale de l'artichaut mixé avec la finesse de la truffe brumale. Cette truffe aux arômes particuliers et épicés est également appelé truffe « musquée ». Ici associée à une pointe de moutarde et de crème fraîche, cette recette fera merveille sur vos toasts en guise d'apéritif.

Réf. 35975VA Le bocal de 100 g 4,50 €/100 g ..... **4,50 €**

### **Nouveauté** La Crème de Parmesan à la Truffe d'Été 3%

Dans cette recette, la puissance du parmesan parmigiano reggiano se mélange parfaitement avec le parfum tout aussi subtil de la truffe d'été. Un mariage pour les gourmands qui donne une sauce de caractère idéale pour accompagner votre plat de pâtes ou même sur un pain grillé à froid en apéritif.

Réf. 43059VA Le bocal de 100 g 4,90 €/100 g ..... **4,90 €**



### ✓ Le 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 €**

**Nouveauté** **La Spécialité de Jambonneau à la Truffe d'été 3%**

Une recette de jambonneau réalisée dans le plus grand respect des traditions culinaires et qui cache en son cœur un insert de truffe d'été. Cette truffe d'été appelée également « truffe de la Saint-Jean » avec son goût léger et subtil saura ravir les plus fins gourmets.

Réf. 5807VA La boîte de 200 g 4,25 €/100 g ..... **9,50 €**

✓ **« 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)**

20%  
de Foie  
Gras

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

Réf. 35306VA La boîte de 65 g 7,08 €/100 g ..... **4,60 €**

Réf. 35309VA La boîte de 100 g 6,60 €/100 g ..... **6,60 €**

✓ **« Le Pastignac » Pâté au Foie de Canard à la Truffe Noire du Périgord 3% (50% de Foie Gras)**

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 €~~

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

30%  
de Foie  
Gras

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 €~~

✓ **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 3,77 €/100 g ..... **4,90 €**

Réf. 6158VA Le bocal de 180 g 3,28 €/100 g ..... **5,90 €**

✓ **«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 €**

✓ **«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 €**





Toutes ces entrées sont cuisinées à partir de viande de porc  
**ORIGINE FRANCE**

## 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)

30%  
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 €** ~~31,20 €~~

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

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)

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 6,64 €/100 g ..... **25,90 €**

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

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 €**

### ✓ 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. C240256VA Les 2 bocaux de 40 g & leur étui 10,62 €/100 g ..... **8,50 €** ~~11,70 €~~

# 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%)

30%  
de Foie  
Gras

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€~~

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

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€~~

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

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 boîte de 100 g 6,50 €/100 g ..... **6,50 €**

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

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 7,31 €/100 g ..... **9,50 €**

Réf. L140133VAL Les 2 boîtes de 130 g 6,46 €/100 g ..... **16,80 €** ~~19,00€~~



## NOS AUTHENTIQUES PÂTÉS AU FOIE GRAS

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

### ✓ « 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)

20%  
de Foie  
Gras

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

Réf. 35306VA	La boîte de 65 g	7,08 €/100 g ..... <b>4,60 €</b>
Réf. 35309VA	La boîte de 100 g	6,60 €/100 g ..... <b>6,60 €</b>

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

25%  
de Bloc de  
Foie Gras

Réf. 34531VA	Le bocal de 90 g	6,22 €/100 g ..... <b>5,60 €</b>
Réf. 3456VA	Le bocal de 180 g	4,94 €/100 g ..... <b>8,90 €</b>

Réf. L140080VAL	Les 2 bocaux de 180 g	4,17 €/100 g ..... <b>15,00 €</b> 47,80€
-----------------	-----------------------	--

### ✓ « Le Pastignac » Pâté au Foie de Canard à la Truffe Noire du Périgord 3% (50% de Foie Gras)

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 ..... <b>13,80 €</b>
-------------	-------------------	------------------------------------

Réf. L120154VAL	Les 2 boîtes de 130 g	9,58 €/100 g ..... <b>24,90 €</b> 27,60€
-----------------	-----------------------	--



# NOS RILLETTES

Savourez nos 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 €

## ✓ Les Rillettes de Porc du Périgord

Réf. 621134VA	Le bocal de 90 g	4,33 €/100 g .....	3,90 €
---------------	------------------	--------------------	--------

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

Réf. 621135VA	Le bocal de 90 g	4,78 €/100 g .....	4,30 €
---------------	------------------	--------------------	--------

## ✓ Les Rillettes de Porc du Périgord au Rocamadour

Réf. 621136VA	Le bocal de 90 g	4,78 €/100 g .....	4,30 €
---------------	------------------	--------------------	--------

## ✓ 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 €



## ✓ Les 3 Petits Cochons - 12,00 €

au lieu de 14,50 €

L'étui en carton contient :

1 Rilette de Porc Nature, bocal 90 g

+ 1 Rilette de Porc au Piment du Périgord et aux Raisins, bocal 90 g

+ 1 Rilette de Porc au Rocamadour, bocal 90 g

Réf. C220165VA



## NOS TERRINES CÉPAGES

Chaque terrine est inspirée par les caractéristiques uniques des cépages prestigieux, apportant une touche originale et raffinée à chaque bouchée.

### ✓ 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 €

### COFFRET LA COLLECTION

## ✓ CÉPAGES GOURMANDS 19.50 € au lieu de 27,20 €

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
- + 1 Terrine de Sanglier aux Framboises et Malbec, boîte de 150 g
- + 1 Terrine de Chevreuil à l'Orange et Merlot, boîte de 150 g

Réf. C230241VA



## 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 4,53 €/100 g ..... 14,50 €

### ✓ « 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 brumales délicatement parfumée au fromage de Rocamadour.

Réf. 6029VA Le bocal familial de 320 g 4,53 €/100 g ..... 14,50 €

### ✓ « 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 €

## 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.

### ✓ 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 La boîte de 130 g 3,77 €/100 g ..... 4,90 €

Réf. 6158VA Le bocal de 180 g 3,28 €/100 g ..... 5,90 €

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

Une terrine de campagne savoureuse et à la texture généreuse pour des tartines riches en goût !

Réf. 6164VA La boîte de 130 g 3,85 €/100 g ..... 5,00 €

### ✓ « 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 plus fins palais.

Réf. 6165VA La boîte de 130 g 4,62€/100 g ..... 6,00 €

Cerf moi Fort



« Le Téchou »  
de Chez Nous



T'es  
beau  
mon  
canard





### ✓ Le Pâté Campagnard au Piment du Sud-Ouest

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

### ✓ 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. 61750VA	Le bocal de 180 g	3,22 €/100 g .....	<b>5,80 €</b>
--------------	-------------------	--------------------	---------------

### ✓ 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 .....	<b>2,80 €</b>
Réf. 6146VA	Le bocal de 90 g	4,22 €/100 g .....	<b>3,80 €</b>
Réf. 6147VA	Le bocal de 180 g	3,00 €/100 g .....	<b>5,40 €</b>

### ✓ 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 .....	<b>4,50 €</b>
--------------	------------------	--------------------	---------------

### ✓ Le Délice de Caille au Muscat de Beaumes de Venise

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

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

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



### ✓ L'Écrin Sarladais - 11,90 € au lieu de 15,70 €

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

## 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	4,67 €/100 g .....	4,20 €
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	4,89 €/100 g .....	4,40 €
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 €
--------------	------------------	--------------------	--------

### ♥ « 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 €

### **Nouveauté** « Aux P'tits Oignons » Terrine de Canard au Confit d'Oignons

Des oignons cuits lentement avec du vin blanc et un peu de sucre puis mélangés délicatement à cette savoureuse terrine de canard typiquement régionale. Un ensemble néanmoins salé qui marie parfaitement la noblesse du canard et la douceur du confit d'oignons.

Réf. 61764VA	La boîte de 65 g	4,46 €/100 g .....	2,90 €
Réf. 61765VA	Le bocal de 90 g	5,00 €/100 g .....	4,50 €
Réf. 61766VA	Le bocal de 180 g	3,28 €/100 g .....	5,90 €

### ♥ La Planche des Épicuriens - 12,50 € au lieu de 17,70 €

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 « La Belle Est Douce » Terrine de Pintade aux Pruneaux et Lentilles, bocal 90 g

+ 1 Tartineur Cévennes offert

Réf. C240020VA



# 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 ..... 5,44 €/100 g ..... **4,90 €**

### ✓ 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 ..... 5,78 €/100 g ..... **5,20 €**

### ✓ 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 ..... 5,44 €/100 g ..... **4,90 €**

### ✓ 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 ..... 5,44 €/100 g ..... **4,90 €**



# LES TARTI VORES

## ✓ Tartivores Foie de Canard - Magret Fumé

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

Réf. 35988VA Le bocal de 100 g 5,00 €/100 g ..... 5,00 €

## ✓ Tartivores 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 5,00 €/100 g ..... 5,00 €

## ✓ Tartivores Ratatouille - Rocamadour

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

Réf. 35986VA Le bocal de 100 g 5,00 €/100 g ..... 5,00 €

## ✓ Tartivores 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 5,00 €/100 g ..... 5,00 €

## ✓ Tartivores 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 5,00 €/100 g ..... 5,00 €

## ✓ Tartivores Tomate - 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 5,00 €/100 g ..... 5,00 €



## ✓ Tartivores en Folie - 21,90 €

au lieu de 33,00 €

- 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 de Canard Confites

Des petites saucisses au 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 5,90 €/100 g ..... **11,80 €**

Réf. 06040VAL Les 2 boîtes de 200 g 6,86 €/100 g ..... **21,00 €** ~~23,60€~~

### ✓ 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 6,90 €/100 g ..... **13,80 €**

### ✓ 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 4,90 €/100 g ..... **9,80 €**

Réf. 06062VAL Les 2 boîtes de 200 g 4,63 €/100 g ..... **18,50 €** ~~19,60€~~

### ✓ 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 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) 7,78 €/100 g ..... 7,00 €

Réf. L100038VAL Les 2 plaquettes de 90 g 6,95 €/100 g ..... 12,50 € 14,00€

### ✓ 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. 59010VA Le magret entier de 260 g (± 20 g) 4,96 €/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 3,98 €/100 g ..... 15,90 €

### Nouveauté La Spécialité de Jambonneau à la Truffe d'Été 3%

Une recette de jambonneau réalisée dans le plus grand respect des traditions culinaires et qui cache en son cœur un insert de truffe d'été. Cette truffe d'été appelée également « truffe de la Saint-Jean » avec son goût léger et subtil saura ravir les plus fins gourmets.

Réf. 5807VA La boîte de 200 g 19,00 €/100 g ..... 9,50 €

### ✓ La Spécialité de 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 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 bocaux de 85 g 7,65 €/100 g ..... 13,00 €

### ✓ 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 bocaux de 85 g 7,06 €/100 g ..... 12,00 €

### ✓ 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 bocaux de 85 g 6,47 €/100 g ..... 11,00 €

### ✓ 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 bocaux de 90 g 7,89 €/100 g ..... 14,20 €

## 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 1,92 €/100 g ..... 9,20 €

\* *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 €

## 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.

### ✔ 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      7,92€/100 g ..... 4,75 €

### ✔ 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      7,92€/100 g ..... 4,75 €

### ✔ 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      7,92€/100 g ..... 4,75 €

### ✔ Lot de 3 Petits Cakes - 11.90 € au lieu de 14,25 €

- 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

Réf. L230265VAL



## 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 €



# Les Plats & Accompagnements

## 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)	2,84 €/100 g .....	10,80 €
Réf. SO5152VA	La boîte de 765 g (2 cuisses)	2,33 €/100 g .....	17,80 €
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)	1,74 €/100 g .....	27,90 €

### ✓ Le Confit de Cuisses de Canard du Sud-Ouest Pochées Sous-Vide\*



Produit pasteurisé, 4 mois de conservation.

Réf. SO51815VA	La 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	3,35 €/100 g .....	6,70 €
Réf. P53082VA	La boîte de 400 g	2,43 €/100 g .....	9,70 €

### ✓ Les Saucisses de Canard Confites\*

Une véritable invitation à savourer l'authenticité du terroir français. Parfaites pour un repas convivial, elles se marient idéalement avec des pommes de terre sautées, une salade fraîche ou un bon verre de vin rouge.

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 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 .....	<b>6,90 €</b>
Réf. 64550VA	La boîte de 380 g	3,08 €/100 g .....	<b>11,70 €</b>

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

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

Réf. 64556JG	Le bocal de 330 g	5,61 €/100 g .....	<b>18,50 €</b>
--------------	-------------------	--------------------	----------------

## ✓ 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 .....	<b>8,80 €</b>
--------------	-------------------	---------------------	---------------



## 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

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)      2,79 €/100 g ..... **26,80 €**

### ✓ 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)      1,66 €/100 g ..... **15,90 €**

### ✓ 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 !

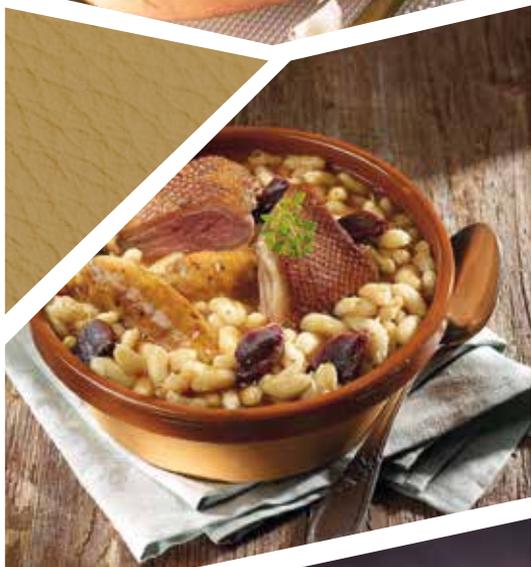
Réf. 42063VA      Le bocal de 1,520 kg (3/4 parts)      1,70 €/100 g ..... **25,80 €**

### ✓ 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 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 (2/3 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)      2,19 €/100 g ..... 17,50 €

### ✓ Les Tripous d'Auvergne

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

Réf. 42561VA      Le bocal de 400 g (4 tripous)      3,20 €/100 g ..... 12,80 €

### ✓ 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 parts)      2,84 €/100 g ..... 15,90 €

### ✓ Le Poulet aux Queues d'Écrevisses

De généreux morceaux de cuisses de poulet et des queues d'écrevisses rissolées, puis associées à une onctueuse sauce avec des tomates, rehaussée d'une pointe de crème fraîche.

Réf. 42959VA      Le bocal de 560 g (2 parts)      2,91 €/100 g ..... 16,30 €



## NOS GRANDES RECETTES

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

### ✓ Le 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      Le bocal de 350 g (1/2 parts)      2,29€/100 g ..... **8,00 €**

### **Nouveauté** Le Délice de Volaille aux Éclats de Cèpes et Sauternes

Des morceaux de volaille lentement mijotés dans une sauce crémée au Sauternes et parsemée de petits éclats de cèpes. Une recette de caractère délicieuse et gourmande.

Réf. 42830VA      Le bocal de 350 g (1/2 parts)      2,23 €/100 g ..... **7,80 €**

Réf. 42831VA      Le bocal de 600 g (2/3 parts)      1,77 €/100 g ..... **10,60 €**

### **Nouveauté** La Mitonnée de Canard Méli-Mélo de Figs et Raisins en Sauce au Monbazillac

De beaux manchons de canard mitonnés dans une sauce brune au monbazillac parsemée de dés de figes et de raisins sultanine. Une recette gourmande autour du canard sucré-salé légèrement réhaussée d'un trait de vinaigre

Réf. 42838VA      Le bocal de 350 g (1/2 parts)      2,08 €/100 g ..... **7,30 €**

Réf. 42839VA      Le bocal de 600 g (2/3 parts)      1,72 €/100 g ..... **10,30 €**

### ✓ 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 volailles 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 (2/3 parts)      2,30 €/100 g ..... **13,80 €**

### ✓ Les Quenelles de Brochet Sauce Écrevisses façon 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 €**



✓ **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 €**

✓ **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      1,71 €/100 g ..... **6,00 €**

✓ **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 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\***

Une véritable invitation à savourer l'authenticité du terroir français. Parfaites pour un repas convivial, elles se marient idéalement avec des pommes de terre sautées, une salade fraîche ou un bon verre de vin rouge.

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 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	3,44 €/100 g .....	6,20 €
-----------------	----------------------	--------------------	--------

### ✓ 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 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 2,17 €/100 g ..... 6,50 €

### ✓ La Graisse d'Oie

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

### ✓ La Trilogie de Moutardes - 11,90 € au lieu de 15,80 €

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 soit 3.97€/100 g

Réf. C220268VA

## NOS SAUCES PRÉCIEUSES

### ✓ La Sauce Périgueux Truffée à 1,5% et 2% de Jus de Truffes 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 Truffes Noires du Périgord (6% de Morilles)

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

Réf. 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 €



# L'Épicerie Fine Salée & Sucrée



## 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 Figues

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 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 Apéritifs du Lot à Tartiner au Sarrasin et Graines

Ces biscuits faits main sont sans conservateurs ni colorants. Offrez-vous une explosion de saveurs naturelles issues de notre terroir local.

Réf. 993857                      Le sachet de 40 g                      5,75 €/100 g ..... **2,30€**

Réf. 993858                      Le sachet de 80 g                      5,38 €/100 g ..... **4.30€**

DDM : 10 mois.



### **Nouveauté** Les Noix de Cajou à la Tomate

Les noix de cajou à la tomate offrent une explosion de saveurs délicieusement équilibrées, combinant le croquant des noix avec l'acidité douce et parfumée des tomates.

Réf. 993853                      Le bocal de 90 g                      4,50 €/100 g ..... **6,89€**

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 est séché de longs mois, puis frotté aux baies de genièvre, acquérant ainsi sa couleur typique, son goût prononcé et son liseré noir caractéristique.

Réf. 59060 Environ 900 g Environ 2,50 €/100 g .... **22,50 €**

DDM : 1,5 mois.

### ✓ Le Jambon Serrano d'Espagne

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 de caractère avec une belle finesse provient des porcs de montagne du Cantal.

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

DDM : 5 mois.



## NOS SALAISONS



### ✓ 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.

### ✓ Les Grelots à la Truffe d'été

Découvrez nos Grelots à la Truffe d'Été : de savoureux petits saucissons délicatement parfumés à la truffe, pour une explosion de saveurs raffinées à chaque bouchée.

Réf. 993821 Le sachet de 80 g 4,87 €/100 g ..... **3,90 €**

DDM : 4 mois.

### ✓ Les Grelots au Roquefort

Un plaisir gourmet à partager sans modération !

Réf. 993846 Le sachet de 80 g 4,87 €/100 g ..... **3,90 €**

DDM : 4 mois.

### Nouveauté Le Fuet Nature de Paul Mazeyrat

Un saucisson artisanal, préparé avec soin selon la tradition.

Réf. 993871 Le sachet de 100 g 3,90 €/100 g ..... **3,90 €**

DDM : 3 mois.



### Nouveauté Le Fuet Noix de Paul Mazeyrat

Ce fuet révèle toute la richesse des saveurs d'un produit d'exception à chaque tranche !

Réf. 993872 Le sachet de 100 g 3,90 €/100 g ..... **3,90 €**

DDM : 3 mois.

DDM : Date de Durabilité Minimale





## NOS HUILES & VINAIGRES

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 une seule fois.

A conserver au réfrigérateur après ouverture - DDM : 10 mois.

Réf. 67041 La bouteille verre de 25 cl 62,00 €/L ..... 15,50 €



### Nouveauté L'Huile de Noix Vierge Moulin de la Veysrière

Cette huile de noix est fabriquée grâce à un savoir-fair ancestral ancré dans la famille de notre partenaire depuis 1857.

Réf. 993859 Le bidon de 25 cl 47,60 €/L ..... 11,90 €

DDM : 10 mois.



### ✓ Le Vinaigre de Noix

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

Réf. 67037 La bouteille verre de 25 cl 27,60 €/L ..... 6,90 €

DDM : 10 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



# Les Douceurs

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

## ✓ Le Crémeux Exquis de Chocolat Noir à l'Orange

Un dessert crémeux 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 2,94 €/100 g ..... 5,00 €

## ✓ Le Crémeux Doux de Chocolat Blanc au Citron Vert

Un dessert crémeux 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 2,94 €/100 g ..... 5,00 €

## ✓ 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 2,94 €/100 g ..... 5,00 € ~~5,50 €~~

## ✓ 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 €

## ✓ Les Babas au Sirop de Rhum Ambré

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

## ✓ Le 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 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 Figues et Noix du Périgord

Réf. 67157DB

La barquette de 200 g

3,25 €/100 g ..... 6,50 €

DDM : 2 mois.



### Nouveauté La Préparation Fondant Chocolat

Une expérience de pâtisserie simplifiée en bouteille. Offrez-vous le plaisir gourmand du chocolat fondu à chaque dégustation, sans effort. Un dessert irrésistible, prêt en un tour de main.

Réf. 68313

La bouteille de 370 g

2,05 €/100 g ..... 7,60 €

DDM : 9 mois.



### Nouveauté Le Panettone aux Noix du Périgord et Pépites de Chocolat

La fusion gourmande entre tradition italienne et terroir français, alliant moelleux, croquant et douceur chocolatée.

Réf. 68303

Le sachet de 200g

3,95€/100 g ..... 7,90€

DDM : 4 mois.



### Nouveauté Les Croustillants de Montcuq saveur Coco

De délicieuses friandises croustillantes, alliant la douceur exotique de la noix de coco à une texture légère et irrésistible.

Réf. 68286DB

Le sachet de 50 g

4,60€/100 g ..... 2,30 €

Réf. 68278DB

Le sachet de 100 g

3,20€/100 g ..... 3,20 €

DDM : 8 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 €

### ✓ Le lot de 3 Confitures : Abricots, Figues et Fraises

Réf. L210260VAL

Les 3 bocaux de 230 g

2,15 €/100 g ..... 14,85 €

### ✓ Le Miel de Fleurs du Périgord

Réf. 68172

Le bocal de 120 g

5,83 €/100 g ..... 7,00 €



# CONFISERIES ET CHOCOLATS



## ✓ 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 et des carrés de nougatine chocolat noir.

Réf. 67764 L'étui de 110 g 5,83 €/100 g ..... 7,00 €

## Nouveauté Les Raisins à la vieille prune de Souillac enrobés de chocolat

Cette gourmandise enrobée de chocolat offre une harmonie raffinée entre le fruité des raisins, la richesse de la vieille prune et la douceur du chocolat.

Réf. 68280 L'étui de 50 g 5,75 €/100 g ..... 2,30 €

Réf. 68281 L'étui de 100 g 3,90 €/100 g ..... 3,90 €

## Nouveauté Les Guimauves Saveur Pêche Abricot

Un nuage de douceur avec ces guimauves ! Une fusion sucrée qui ravira vos sens avec leur texture moelleuse et leurs arômes fruités.

Réf. 68309 Le sachet de 60 g 4,83 €/100 g ..... 2,90 €

## Nouveauté Les Guimauves Saveur Pomme d'Amour

Chaque bouchée vous transporte dans une fête foraine de saveurs sucrées. Laissez-vous emporter par leur tendresse !

Réf. 68337 Le sachet de 60 g 6,33 €/100 g ..... 3,80 €

## ✓ 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 Pop Corn Gourmet enrobées de Caramel beurre salé BIO

Fabriqués en France, ces pop-corns sont une gourmandise irrésistible, alliant la légèreté du maïs soufflé à la douceur du caramel et à la pointe de sel.

Réf. 993854 Le sachet de 40 g 5,62 €/100 g ..... 4,50 €

## ✓ 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 €

DDM : Date de Durabilité Minimale



# 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, 2018 - « 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, 2021 - 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 €

### ✓ Clos de Gamot, 2021 - Cahors AOP

Ce Cahors, se distingue par sa robe rouge noir intense. Son nez révèle des arômes séduisants de fruits noirs, comme la cerise et la mûre. En bouche, ce vin offre un bel équilibre témoignant de toute la richesse de son terroir.

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

### ✓ Seigneur de Grézette, 2022 - Cahors AOP - Malbec

Un vin audacieux avec des arômes profonds de fruits noirs tels que le cassis et la mûre. En bouche, il offre des tanins fermes et bien intégrés avec des notes épicées et une touche de minéralité.

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

### ✓ Château Combe des Bois, 2020 - AOC Bergerac

Un Bergerac qui accompagnera à merveille viandes et fromages

Ref. 92175 La bouteille de 75 cl 7,07 €/L ..... 5,30 €

### ✓ 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 Combe des Bois, 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 €
------------	-----------------------	----------------	--------

### ✓ Château Combe des Bois, 2019 - 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	75,71 €/L .....	26,50 €
Ref. 99172	La bouteille de 70 cl	65,00 €/L .....	45,50 €

### ✓ 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



## ◀ Les Petits Plaisirs du Terroir - 19,90 €

au lieu de 26,90 €

La boîte à sucre en fer « Si Bien Ici » contient :

1 Bloc de Foie Gras de Canard Origine France, boîte de 65 g

+ 1 Pâté Campagnard au Piment du Sud-Ouest, boîte de 65 g

+ 1 Terrine de Canard au Confit d'Oignons, boîte de 65 g

+ 1 Terrine de Volaille au Pesto Rouge et Piquillos, boîte de 65 g

+ 1 Terrine Campagnarde au Jus de Truffes Noires du Périgord 3%,  
boîte de 65 g

Réf. C240228VA

## Mes Petites Préférences - 22,50 €

au lieu de 31,80 € ▶

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

1 « Le Fameux Papitou » - Pâté au Foie de Canard (Noyau 30% de Bloc de Foie Gras), boîte de 130 g

+ 1 « Comme on l'aime » La merveilleuse terrine de campagne à la truffe brumale 3% , boîte de 130 g

+ 1 Pâté Campagnard au Piment du Sud-Ouest, boîte de 65 g

+ 1 Casse-Croûte du Vigneron au Pécharmant Terrine de campagne, boîte de 65 g

+ 1 Tartineur Cévennes

Réf. C240182VA



## Le Festin de Louise- 29,00 € au lieu de 35,90 € ▶

Le coffret carton Valette Prestige contient :

1 Bloc de Foie Gras de Canard origine France, boîte de 100 g

+ 1 Délicieuse Terrine de Pintade aux Cèpes et Chardonnay, boîte de 150 g

+ 1 Rillettes de Porc du Périgord, bocal de 90 g

+ 1 Pop Corn Gourmet enrobées de caramel beurre salé BIO, sachet de 40 g

+ 1 Château Combes des Bois - Bergerac Blanc Moelleux, bouteille de 75 cl

Réf. C240229VA



## ◀ Échappée Gourmande - 35,00 €

au lieu de 51,80 €

La corbeille rectangulaire à anses en bambou contient :

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard du Sud-Ouest, boîte de 130 g
  - + 1 «Comme on l'aime» La merveilleuse terrine de campagne à la truffe brumale 3%, boîte de 130 g
  - + 1 « Aux P'tits aux Oignons ! » Terrine de canard au confit d'oignon, bocal de 90 g
  - + 1 Tartivores Sardine Pois chiches, bocal de 100 g
  - + 1 Biscuits apéritifs à tartiner au sarrasin et graines, étui de 40 g
  - + 1 L'Excellence du Château Bladinières, rouge, bouteille de 75 cl
- Réf. C240230VA



## Le Panache Épicurien - 45,00 € ▶

au lieu de 55,10 €

La boîte en fer « Si Bien Ici » contient :

-  1 Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest «Recette à l'Ancienne», bocal de 90 g
  - + 1 «Cœur de Terroir» Médaillon de Poulet et son Cœur à la Basquaise , boîte de 100 g
  - + 1 «Terrine du Bistrot du coin» Terrine au Jambon du Périgord et Tomme Sarladais du Périgord, bocal de 90 g
  - + 1 Tartivores Carotte Noisette Gorgonzola, bocal de 100 g
  - + 1 Compotée d'oignons à la truffe d'Hiver (1%), bocal de 50 g
  - + 1 Vilain petit canard Manseng Blanc Moelleux, bouteille de 75 cl
- Réf. C240231VA





## ◀ Évasion Culinaire - 65,00 €

au lieu de 81,10 €

La sacoche isotherme contient :

- 1 Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest «Recette à l'Ancienne», bocal de 125 g 
  - + 1 «Le Pastignac» Pâté au Foie de Canard à la Truffe Noire du Périgord 3% (50% de Foie Gras), boîte de 130 g
  - + 1 Rondos de Jambon au Foie de Canard et à la Gelée au Monbazillac (30% de Bloc de Foie Gras), boîte de 200 g
  - + 1 Mitonnée de Canard Méli-Mélo de Figues et Raisins en Sauce au Monbazillac, bocal de 600 g
  - + 1 Risotto de Petit Epeautre aux légumes du Potager, boîte de 400 g
  - + 1 Petits Canelés de Bordeaux au Sirop de Rhum (4 Canelés), bocal de 140 g
- Réf. C240232VA

## Notre Héritage - 95,00 € au lieu de 117,00 € →

Le sac en feutrine à anses contient :



1 Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest «Recette à l'Ancienne», bocal de 180 g



+ 1 Foie Gras d'Oie Origine Périgord «Recette à l'Ancienne», bocal de 125 g

+ 1 « Comme on l'aime » La merveilleuse terrine de campagne à la truffe de la st Jean 3%, boîte de 130 g



+ 1 Confit de Canard du Sud-Ouest - 2 cuisses, boîte de 765 g

+ 1 Fricassée de Cèpes Cuisinés à l'Ancienne, boîte de 190 g

+ 1 Pécharmant Rouge du Propriétaire du Domaine «Clos de la Voie Romaine» 2018, bouteille de 75 cl

Réf. C240233VA



## Créateur de Coffrets Gourmets

Que vous soyez une entreprise cherchant à renforcer les liens avec vos partenaires, à récompenser vos collaborateurs pour leur engagement, ou à offrir un geste de gratitude à vos clients les plus fidèles, notre collection répond à toutes vos attentes.

Nos coffrets, soigneusement sélectionnés, sont le reflet de notre savoir-faire et de notre engagement envers l'excellence.

Chaque cadeau est pensé pour offrir une expérience unique, marquant les esprits et créant des souvenirs durables. Des vins fins aux délices gastronomiques, chaque produit incarne la qualité et le raffinement, symbolisant votre souci du détail.



## Créateur de Cadeaux Gourmands

Pour combler chacune de vos envies gourmandes, laissez-vous séduire par un choix de plus de 300 références alléchantes : découvrez nos foies gras raffinés, nos délices apéritifs uniques, nos terrines artisanales, nos plats cuisinés succulents, nos gourmandises irrésistibles et notre sélection de vins envoûtants...

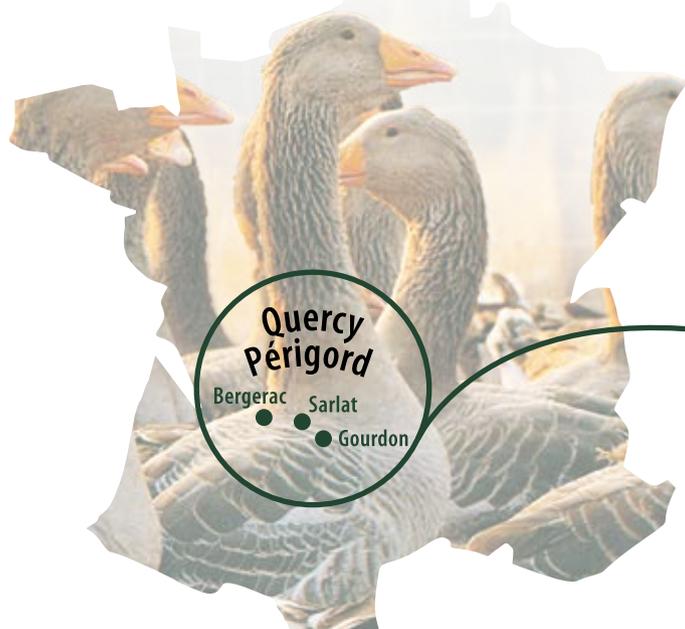
Des délices aux saveurs exceptionnelles pour une aventure culinaire hors du commun.

Vous avez la possibilité de choisir parmi nos coffrets préparés avec soin ou de composer votre propre coffret sur mesure, pour une expérience encore plus personnalisée et mémorable.



Retrouvez nos offres sur [valette.com](http://valette.com) - Contactez notre service commercial au 05.65.41.62.83

# Nos boutiques



## Lot (46)

- **CAHORS**

34, place Chapou (face à la cathédrale)  
Tél. 05 65 35 31 44

- **GOURDON**

7, allées de la République  
Tél. 05 65 41 47 07

- **SOUILLAC**

Route de Martel (Sortie A20)  
Tél. 05 65 27 11 09

- **ROCAMADOUR \***

Rue Roland Le Preux (rue principale, dans la Cité)  
Tél. 05 65 33 67 45

et **l'Hospitalet**, sur le belvédère (parking)

Tél. 05 65 38 81 54

## Dordogne (24)

- **BERGERAC**

24, rue St James  
Tél. 05 53 57 17 15

- **SARLAT**

(Saveurs du Terroir)  
16, av. Aristide Briand  
Tél. 05 53 30 25 63

- **DOMME \***

Place de la Halle  
Tél. 05 53 59 69 44

## Corrèze (19)

- **COLLONGES-LA-ROUGE \* (19)**

Rue de la Barrière  
Tél. 07 61 85 33 69

## Haute-Garonne (31)

- **TOULOUSE (31)**

1, rue Victor Hugo (Métro Jean Jaurès)  
Tél. 05 61 25 10 01

## Paris (75) et Ile-de-France

- **PARIS 14e**

16, rue Daguerra (M° Denfert-Rochereau)  
Tél. 01 43 22 10 22

- **PARIS 16e**

48 bis, rue d'Auteuil (Métro Michel-Ange Auteuil)  
Tél. 01 42 88 09 82

- **PARIS 20e**

218, rue des Pyrénées (Métro Gambetta)  
Tél. 01 40 33 14 10

\* Boutiques Estivales - ouvertes de Pâques à La Toussaint.

Notre Maison Familiale Centenaire a pour coutume d'être présente dans nos belles régions de France à l'occasion de foires ou salons pour partager avec vous un moment de convivialité en vous faisant découvrir nos recettes incontournables et nos toutes dernières nouveautés. **Retrouvez les dates et lieux de nos événements sur notre site Valette : [www.valette.fr](http://www.valette.fr)**

# Nos boutiques revendeurs

## Lot (46)

### • PADIRAC \*

Gouffre de Padirac  
Tél. 06 11 60 66 21  
(Les Visiteurs)

## Dordogne (24)

### • PÉRIGUEUX

10, rue Limogeanne  
Tél. 05 53 53 31 72  
(La Grange du Périgord)

### • SARLAT

60, rue de La République  
Tél. 05 53 29 18 54  
(Le Fleuron du Terroir)

### • MONPAZIER

Foirail Nord  
Tél. 05 53 22 68 13  
(Terroir et Créations)

### • LA ROQUE-GAGEAC \*

Le Bourg  
Tél. 06 86 13 33 65  
(Louis de Lauzac)

### • LES EYZIES-DE-TAYAC \*

40, av. de la Préhistoire (rue principale)  
Tél. 06 86 13 33 65  
(Louis de Lauzac)

### • MONTIGNAC \*

23, rue du quatre Septembre  
Tél. 05 53 50 57 11  
(La Vallée Gourmande)

## Mais aussi :

### • MOULINS (03)

12, bd de Courtais  
Tél. 04 70 20 58 74  
(Au Cellier des Pays Bourbons)

### • ROCHEFORT (17)

16, av. Charles de Gaulle  
Tél. 05 46 82 94 41  
(L'Épicerie Rochefortaise)

### • SASSENAGE (38)

5 bis, chemin du Gua  
Tél. 04 76 27 51 17  
(Cave la Suzienne)

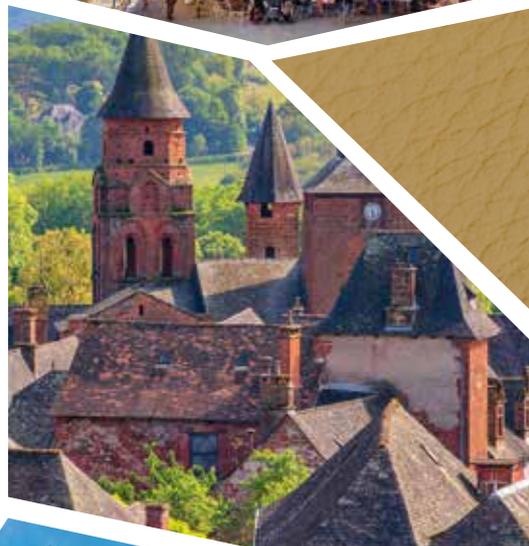
### • LE-PUY-EN-VELAY (43)

17, rue St-Pierre  
Tél. 04 71 02 24 78  
(Épicerie Fine Jolivet)

### • FITZ-JAMES (60, Oise)

14, rue Antoine-Laurent Lavoisier  
Tél. 03 44 50 23 74  
(Aux Délices de la Table)

\* Boutiques Estivales - ouvertes de Pâques à La Toussaint.



Retrouvez l'ensemble de nos produits et passez commande directement sur notre site [www.valette.fr](http://www.valette.fr)

Valette Foie Gras - Avenue Georges Pompidou - 46300 Gourdon - France - Tél : 05 65 41 62 82 - Email : [service-client@valette.com](mailto:service-client@valette.com)  
[www.valette.fr](http://www.valette.fr) - RCS Cahors Siret 327 843 603 000 17 - Code APE 1013A - Photos non contractuelles - Suggestions de présentation - Reproduction même partielle interdite - Crédits Photos : Studio 8 (Cahors) / Audrey Jubault.fr - 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](http://www.mangerbouger.fr).

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

Catalogue Septembre 2024 - 2025 (tarif en vigueur jusqu'à la parution du prochain catalogue)



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