

Le foie gras

Au naturel

Par son goût de terroir, c'est le foie gras de toujours, pour un raffinement décontracté. Comme les grands vins, en vieillissant, nos foies gras gagnent en saveur. Vous pourrez les conserver dans un endroit frais, à l'abri de l'humidité et de la lumière pendant 4 à 5 ans.



Riches en saveur et d'onctuosité, nos foies gras mi-cuits, appelés aussi semi-conserves, doivent être placés au réfrigérateur et consommés dans l'année.

Terrines de Foie Gras de Canard Entier Stérilisé

Ingrédients : foie gras de canard - sel - poivre - pineau
BOCAL - Conservation 4 ans

Réf.	Poids	Prix/100g.	Prix unitaire	
09	130 g	9,846 €	12,80 €	3 parts
10	190 g	9,474 €	18,00 €	4 parts
11	300 g	9,333 €	28,00 €	6 parts



Terrines de Foie Gras de Canard Entier "Mi-Cuit"

Ingrédients : foie gras de canard - sel - poivre - pineau
BOCAL - Conservation 1 an au réfrigérateur

Réf.	Poids	Prix/100g.	Prix unitaire	
19	130 g	10,231 €	13,30 €	3 parts
20	190 g	10,00 €	19,00 €	4 parts
21	350 g	9,571 €	33,50 €	7 parts
22	500 g	9,400 €	47,00 €	10 parts



Bloc de Foie Gras de Canard

Ingrédients : foie gras de canard reconstitué - eau - sel - poivre - pineau
BOÎTE - Conservation 4 ans

Réf.	Poids	Prix/100g.	Prix unitaire	
29	70 g	7,571 €	5,30 €	2 parts
30	100 g	7,500 €	7,50 €	3 parts
31	130 g	6,923 €	9,00 €	4 parts
32	190 g	6,737 €	12,80 €	6 parts
33	300 g	6,333 €	19,00 €	8 parts



Notre conseil : Préparez votre plat 2 heures avant le repas et mettez-le au froid. Le foie aura le temps de bien se réoxygéner et exhalera ainsi toute sa finesse. Servir frais, mais non glacé (7-8°), sur un lit de salade ou de gelée, avec une belle tranche de pain de campagne et accompagné d'un grand blanc liquoreux ou d'un vieux Pineau des Charentes.