

Les produits frais - Prêts à déguster

« Cuits juste à point et mis sous vide pour les protéger de l'air, vous devez garder ces produits au réfrigérateur. Pas besoin de passer des heures en cuisine pour préparer un repas délicieux, tout est prêt ! ».

Foie Gras cuisiné « au torchon »

Ingrédients : foie gras de canard - sel - poivre - Pineau

EN POCHE SOUS VIDE - Conservation 15 jours

Réf.	Poids	Prix/kg.	Prix unitaire	
920	250 g	90,00 €	22,50 €	5 parts
921	500 g	90,00 €	45,00 €	10 parts
922	750 g	90,00 €	67,50 €	15 parts



« Foie moulé dans un torchon et cuit longuement dans un bouillon de canard. Il est subtil, onctueux, fondant, sophistiqué mais racé ».

Confit de Canard - 1 cuisse

Ingrédients : cuisse de canard dans la graisse - sel - poivre

EN POCHE SOUS VIDE - Conservation 30 jours

Réf.	Poids	Prix/kg.	Prix unitaire
93	180 g environ	17,50 €	3,15 €

Magret de Canard Séché Fumé (au bois de hêtre)

Ingrédients : magret de canard - sel - poivre

EN POCHE SOUS VIDE - Conservation 30 jours

Réf.	Poids	Prix/kg.	Prix unitaire
95	Entier 280 g environ	28,03 €	7,85 €
96	Tranché 100 g environ	50,00 €	5,00 €



Magret de Canard fourré au Foie Gras

Ingrédients : magret - foie gras de canard - assaisonnement

EN POCHE SOUS VIDE - Conservation 20 jours

Réf.	Poids	Prix/kg.	Prix unitaire
110	180 g environ	41,67 €	7,50 €

« A découper en tranches fines, à servir à l'apéritif ou en plat de charcuterie avec la saucisse sèche et le magret fumé ».



Saucisse sèche de Canard

Ingrédients : viande de canard - viande de porc - assaisonnement

Conservation 30 jours

Réf.	Poids	Prix/Kg.	Prix unitaire
115	150 g environ	30,00 €	4,50 €

Nouveautés : Gourmandises apéritives

Figs fourrées au Foie Gras de canard*

Ingrédients : figes macérées dans un sirop de sucre - foie gras de canard entier

En poche sous vide - Conservation 8 jours



Réf.	Poids	Prix/Kg.	Prix unitaire
35	le lot de 5	95,00 €	19,00 €

Pruneaux fourrés au Foie Gras de canard*

Ingrédients : pruneaux macérés dans un sirop de sucre - foie gras de canard entier

En poche sous vide - Conservation 8 jours



Réf.	Poids	Prix/Kg.	Prix unitaire
36	le lot de 8	95,00 €	19,00 €

* Attention quantités limitées