

Les Spécialités et Terrines

« Toutes nos spécialités contiennent entre 10 et 50% de foie suivant les préparations. Les placer au réfrigérateur au moins 6h avant leur dégustation.
Très original pour une entrée conviviale ! »

Pâté de Foie Gras

Ingrédients : noyau de foie gras de canard (125 g.) - viande de porc sel - poivre

BOÎTE - Conservation 4 ans

Réf.	Poids	Prix/100g.	Prix unitaire	
40	250 g	4,00 €	10,00 €	6 parts



Galantine de Foie Gras

Ingrédients : foie gras de canard (50%) et farce de porc intimement mêlés - sel - poivre

BOÎTE - Conservation 4 ans

Réf.	Poids	Prix/100g.	Prix unitaire	
41	200 g	3,625 €	7,25 €	4 parts

Cou farci au Foie Gras

Ingrédients : peau de cou fourrée au foie gras (100 g.) - farce de porc - sel - poivre

BOÎTE - Conservation 4 ans

Réf.	Poids	Prix/100g.	Prix unitaire	
42	250 g	4,80 €	12,00 €	6 parts



« Idéales pour un apéritif improvisé, sur des tartines de pain de campagne grillées, ces terrines feront l'unanimité auprès de vos amis ou de vos invités »

Terrine de Foie au Sauternes

Ingrédients : viande de canard, foie gras (20%) - viande de porc - foie de volaille - œufs - Sauternes - sel - poivre

BOÎTE - Conservation 4 ans

Réf.	Poids	Prix/100g.	Prix unitaire	
43	100 g	3,50 €	3,50 €	3 parts
44	200 g	3,25 €	6,50 €	6 parts

Tartinade de Foie de Canard

Ingrédients : foie gras (37%) - foie de volaille - crème fraîche - porc - lait - oignons - sel - poivre

BOCAL - Conservation 4 ans

Réf.	Poids	Prix/100g.	Prix unitaire	
45	180 g	2,222 €	4,00 €	6 parts

Terrine de Campagne de Canard

Ingrédients : viande de canard - gorge de porc - foie gras - foie de volaille - œuf - crème fraîche - sel - poivre

BOCAL - Conservation 4 ans

Réf.	Poids	Prix/100g.	Prix unitaire	
48	180 g	2,611 €	4,70 €	6 parts



Grillons de Canard au Roquefort

Ingrédients : viande de canard - Roquefort - sel - poivre - épices

BOÎTE - Conservation 4 ans

Réf.	Poids	Prix/100g.	Prix unitaire	
65	180 g	2,555 €	4,60 €	4 parts

Notre conseil de dégustation pour le Cou farci :

Ouvrir les deux fonds de la boîte et couper en tranches de 5 à 6 mm. Servir en entrée froide, avec des rillettes et du magret fumé ou autour d'une salade de gésiers.