

Délices de Noël

Tout l'or du Périgord sur votre table



Vous serez conquis par l'**exceptionnelle saveur en bouche et la texture fondante de ce foie gras entier** dans sa forme la plus authentique. Juste **éveiné et assaisonné**, puis cuit à faible température quelques minutes pour lui **préserver fraîcheur et onctuosité**. Ce foie gras de canard entier se marie merveilleusement avec notre compotée d'échalotes confites aux framboises (offerte pour l'achat d'un foie gras médaillés 2 x 320 g).

Economisez 9,99€ sur l'ensemble en choisissant le lot de 2 !

Origine : Périgord (Indication Géographique Protégée). **Composition :** Lobe de foie gras de canard, Porto, sel, poivre, sucre, conservateur : nitrite de sodium, antioxygène : acide ascorbique. **Présentation :** 1 lobe de foie gras emballé dans une barquette operculée sous vide. **Poids :** 320 g. **Conservation :** de 2 °C à 4 °C. **Date limite de consommation :** 6 mois. **Composition compotée d'échalotes :** Echalotes 35%, sucre, vin rouge, framboises 7,5%, vinaigre de vin, amidon de maïs, sel, poivre.



OFFERTE
pour l'achat du Foie gras médaillé 2 x 320g

La compotée d'échalotes confites aux framboises : idéale avec votre foie gras médaillé.



Réf. C24881 - Foie gras médaillé 320g	39,99 €
Réf. C24880 - Foie gras médaillé 2 x 320g	79,98 €
(+ port complémentaire 2,20 €)	69,99 €

Le magret au foie gras, on n'y résiste pas !



Foie Gras et Gastronomie Landaise

Imaginez un magret confit salé au sel de Guérande et fourré d'un **délicieux foie gras des Landes**. Voilà un mariage de saveurs gourmandes qui fondent dans la bouche et vous laissent un souvenir mémorable. Ce met digne des tables les plus raffinées trouve son origine à Montaut, **région de prédilection de la gastronomie landaise**. Là-bas, les canards sont nourris exclusivement au maïs grain entier. À préparer en toute simplicité, il s'accompagne à merveille d'une sauce au miel, de champignons des bois, de raisins ou de groseilles.

Origine : France. Fabriqué dans les Landes. **Composition :** magret de canard, bloc de foie gras 20 %, gélatine, sel de Guérande, poivre. **Conservateur :** sel nitrité. **Présentation :** lot de 2 magrets emballés sous vide. **Poids :** 400 g chacun. **Conservation :** de 2 °C à 4 °C. **Date limite de consommation :** 30 jours garantis.



Réf. C24921 - Magret au foie gras	49,99 €
(+ port complémentaire 6,10 €)	