



A PARTIR DE
49,99 €



FR
46.259.01
CE



Riche en goût et divinement relevé

Exclusivement issu de canards du Périgord élevés au grain, ce foie gras doit à cette authenticité son inimitable parfum et son moelleux voluptueux à la dégustation. Préparé selon une recette ancestrale, il prend ici un caractère et **une saveur divine qui relèvent de la grande cuisine !** Cuit entier, à peine salé, ce foie gras a ensuite longuement mariné dans une liqueur de ratafia rehaussée d'une mignonnette d'un poivre très aromatique, originaire de Malaisie et **réputé pour être le meilleur du monde : le poivre de Sarawak.** À déguster sur une tartine de pain de campagne légèrement grillée.

Economisez 24,99€ sur l'ensemble en choisissant le lot de 2 !

Foie gras de canard entier mariné au ratafia et au poivre de Sarawack. **Origine :** Périgord (Indication Géographique Protégée). **Composition :** lobe de foie gras de canard, ratafia, conservateurs (sel nitrité, acide ascorbique), gelée, poivre de Sarawak 0,5 %. Poids net : 420 g. **Conservation :** de 0 à 4 °C. **Date limite de consommation :** 6 mois. Présenté moulé dans une barquette operculée sous vide. **Livré avec :** une lyre à découper.

Réf. C24922 - Foie gras de canard au poivre de Sarawak	49,99 €
Réf. C24923 - Foie gras de canard au poivre de Sarawak x2	99,98 € 74,99 €

Un élégant service à foie gras

Pour les fêtes, ce service pourra trôner au centre de votre table ! Très design, **il vous permet de créer une présentation haut de gamme de votre foie gras.** D'autant qu'il est assorti d'une lyre, avec laquelle vous obtiendrez une découpe parfaite quelle que soit l'épaisseur désirée.

Le Service foie gras se compose de : une ardoise (30 x 12 cm) marquée au laser, une lyre à foie gras, 2 porcelaines ovales, 2 cuillères mise en bouche, 6 tartineurs. Dimensions : 30 x 12 cm.

Réf. C24885 - Service foie gras tendance
~~29,99 €~~ **22,49 €**



LEBRUN
Couverts & Orfèvrerie



Nouveauté
Catalogue

PRIX DE LANCEMENT
-25%

Délices de Noël

