1920-2015

Valette

FOIE GRAS - GASTRONOMIE

95 ans

DE GASTRONOMIE EN PÉRIGORD

Adrien Valette

Jacques Valette

René Valette

95 ans

DE GASTRONOMIE EN PÉRIGORD

Ambassadrice de la gastronomie périgourdine, la Maison Valette a vu le jour il y a 95 ans dans le petit village de Saint-Clair. A l'époque, Adrien Valette parcourt le Quercy et le Périgord en quête des meilleurs produits du terroir. De Cahors à Sarlat, il va de fermes en marchés pour y trouver les plus beaux foies gras, les truffes et cèpes les plus parfumés, les noix les plus rares. Son épouse Louise, cuisinière hors pair, n'avait pas son pareil pour mitonner civets, confits, fricassées, salmis et pâtés. Très tôt, leur conserverie devient incontournable dans la région.

En 1945, leur fils René va leur succéder avec pour ambition de développer et faire perdurer son bel héritage. Aujourd'hui, Jacques Valette poursuit avec la même passion et énergie cette aventure familiale. L'entreprise continue son expansion en France et à l'étranger en élargissant sa production, sans jamais sacrifier pour autant la qualité et l'authenticité de ses spécialités.

Bergerac : Atelier de découpe - Saint-Clair : Les cuisines - Gourdon : Préparation des commandes, expéditions et bureaux.

Origines certifiées

Qualisud, organisme certificateur indépendant valide chacune des étapes de l'élevage, de l'abattage, de la découpe et de la transformation afin de vous garantir l'origine et la traçabilité des canards.

Sélection des meilleurs canards

La Maison Valette maîtrise l'approvisionnement en amont de la filière de ses palmipèdes gras grâce à la création de son propre centre de découpe à Bergerac, en Périgord. Elle a été l'une des premières entreprises à se tourner vers la certification « Indication Géographique Protégée » pour ses foies gras, magrets de canard crus et viandes de canard. Elevés en plein air dans un environnement naturel, les canards sont gavés au maïs sans farines animales et sans utilisation d'antibiotiques.

Un signe distinctif pour une origine garantie

IGP Périgord Ce signe est l'assurance de foies gras IGP Périgord (Indication Géographique Protégée) issus de canards gras élevés, gavés, abattus, découpés, cuisinés puis conditionnés en Périgord.

IGP Sud-Ouest Ce signe est l'assurance de confits et magrets de canard IGP Sud-Ouest issus de canard gras élevés, gavés, abattus, découpés, cuisinés puis conditionnés dans le Sud-Ouest de la France, dont le Périgord fait partie notamment.

Oie du Périgord La marque collective Oie du Périgord déposée le 08/12/2011 garantit un positionnement haut de gamme sur la base du cahier des charges de la filière IGP « Canard à Foie Gras du Sud-Ouest-Périgord ». Un véritable atout dans un contexte d'importations croissantes d'oies de qualité standard.

« Les deux secrets d'un succès : la Qualité et la Créativité ».

Une citation de Paul Bocuse que j'aime beaucoup et qui correspond parfaitement aux principes de notre Maison, qui fête en 2015 ses 95 ans.
Depuis toujours, nous attachons un soin particulier à la qualité et au respect des produits issus de notre riche terroir. Trois générations se sont succédées et aujourd'hui encore, nos recettes sont préparées dans nos cuisines de Saint-Clair selon des méthodes utilisées par nos aïeuls.
Grâce à la création de notre centre de découpe à Bergerac, en Périgord, nous maîtrisons l'approvisionnement en amont de la filière des palmipèdes gras.
Nous avons également été l'une des premières entreprises à se tourner vers la certification « Indication Géographique Protégée » pour nos foies gras, magrets de canard crus et viandes de canard. L'objectif étant de vous garantir l'origine et la traçabilité d'une matière première fraîche et de qualité. Mais pas que !
Forte de ses 95 ans d'expérience et d'un savoir-faire transmis de génération en génération, la Maison Valette ne cesse de développer le talent de ses chefs cuisiniers qui proposent une gastronomie haute en créations.
Mixer des saveurs inattendues, revisiter des plats cuisinés traditionnels, s'adapter aux nouvelles tendances culinaires, tel est leur crédo.
Sans oublier l'exigence de perfection que l'on retrouve dans chacune de leur recette.
Ce nouveau catalogue vous invite à découvrir notre patrimoine gustatif, mais également de nouvelles saveurs, des produits délicats et raffinés qui ne vont pas finir de vous étonner et d'accompagner vos convives dans l'univers du goût.

Jacques Valette

Jacques Valette et son équipe

Sommaire

Les Lobes de Foie Gras Entiers « Mi-Cuits » 5
Les Foies Gras Créatifs « Mi-Cuits » 6 - 7
Les Foies Gras de Canard d'Exception 8 - 9
Les Foies Gras d'Oie 10
Les Accompagnements de Foie Gras 11
Le Guide du Foie Gras 12 - 13
Les Truffes 14 - 15
Les Spécialités Apéritives 16 - 19
Les Entrées au Foie Gras 20 - 21
Les Pâtés au Cœur de Foie Gras 22
Les Authentiques Pâtés au Foie Gras 23
Les Terrines Gourmandes 24 - 26
Les Plaisirs de Toujours 27
Les Entrées Créatives 28 - 31
Les Confits de Canard 32 - 33
Les Champignons 34
Les Cassoulets 35
Les Plats « Tradition » 36 - 37
Les Plats « Tendance » 38
Les Plats de Réception 39
Les Légumes et Garnitures 40
Les Sauces Précieuses et Moutardes 41
L'épicerie Fine 42 - 43
Les Desserts et Gourmandises 44 - 45
Les Vins, Apéritifs et Digestifs 46 - 47
Les Cadeaux Gourmands 48 - 49
Informations Pratiques
Où nous trouver, comment commander 50
La Charte Qualité de la Maison Valette 51
Le Coffret Gastronomique « Menu Valette » 52

Les Foies Gras

Les Lobes de Foie Gras Entiers « mi-cuits »

Nos foies gras sont cuisinés en Périgord et proviennent exclusivement de palmipèdes élevés en plein air, dans le Sud-Ouest de la France. Rigoureusement sélectionnés par des experts, ils sont éveinés à la main et délicatement assaisonnés puis cuits quelques minutes à faible température afin de mettre en valeur leur goût unique et de préserver leur texture onctueuse.

Dès réception, à conserver entre 0° C et + 4° C.

Nouveauté

❶ Le Lobe de Foie Gras de Canard Entier du Périgord Poché au Piment d'Espelette

Médaille de Bronze Paris 2015 – Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation – Concours Général Agricole

Un foie gras d'une grande finesse, relevé juste comme il faut de piment d'Espelette pour une saveur typée du Sud-Ouest. Un bonheur à savourer tel quel.

Produit mi-cuit, 3 mois de conservation.

Réf. P11505VAE Le lobe de 230 g (4/5 parts) 13,00 €/100 g **29,90 €**

❷ « Le Juste Poché » Le Foie Gras de Canard Entier du Périgord

Magnifique foie gras poché, proche du foie gras fait « maison ». Ce mode de cuisson permet au foie gras de préserver ses arômes et d'obtenir un moelleux exceptionnel.

Produit mi-cuit, 3 mois de conservation.

Réf. P11500VAE Le lobe de 230 g (4/5 parts) 13,52 €/100 g **31,10 €**

Réf. P1152VAE Le lobe de 450 g (8/10 parts) 12,13 €/100 g **54,60 €**

❸ Le Lobe de Foie Gras de Canard Entier du Périgord au Poivre Noir

Un lobe de foie gras de canard très aromatique. Il est délicatement assaisonné avec du sel et sublimé par les notes exotiques et boisées de baies de poivre noir concassées. Sa cuisson à basse température lui confère un moelleux et une saveur remarquables.

Produit mi-cuit, 5 mois de conservation.

Réf. P115511VAE Le lobe de 320 g (7/8 parts) 13,94 €/100 g **44,60 €**

❹ Le Lobe de Foie Gras de Canard Entier du Périgord « Le Foie Gras du Chef »

Fondant à souhait, ce lobe de foie gras de canard est simplement assaisonné et juste poché. Il préserve ainsi son goût authentique et sa finesse.

Produit mi-cuit, 5 mois de conservation.

Réf. P11551VAE Le lobe de 320 g (7/8 parts) 13,81 €/100 g **44,20 €**

Nos Foies Gras Entiers « Cuits au Torchon »

Nos lobes de foie gras sont délicatement roulés à la main dans un torchon très serré, puis mijotent lentement dans un bouillon à base d'aromates choisis dont nous avons le secret. Ils conservent ainsi une onctuosité rare et un goût inimitable.

Produits mi-cuits, 30 jours de conservation.

❺ Le Foie Gras de Canard Entier du Périgord « Cuit au Torchon »

Réf. P1800VA Le lobe de 290 g (sous vide) 14,34 €/100 g **41,60 €**

Le Foie Gras d'Oie Entier du Périgord « Cuit au Torchon »

Réf. 29017VA Le lobe de 290 g (sous vide) 17,40 €/100 g **50,45 €**

Les Foies Gras Créatifs « mi-cuits »

Nos foies gras de canard sont sublimés par des associations audacieuses et délicates avec des produits d'exception : truffe, magret de canard, cèpes... Des recettes aussi exaltantes à la vue qu'au palais, présentées en barquette pour réaliser de belles tranches de foie gras.
Dès réception, à conserver entre 0° C et + 4° C.

◀ Le Millefeuille de Foie Gras de Canard du Périgord aux Truffes Noires du Périgord 5%

Une association élégante et raffinée qui ravira tous les palais. De belles lamelles de truffes noires du Périgord sont délicatement dressées à la main sur un foie gras d'exception pour un visuel étonnant à la manière d'un millefeuille pâtissier.
Produit mi-cuit, 5 mois de conservation.

La barquette de 180 g (4/5 parts) 26,00 €/100 g **46,80 €**
Réf. P1728VAE

▼ Le Millefeuille de Foie Gras de Canard et de Magret de Canard

Alliance réussie entre de savoureux magrets de canard et un foie gras de canard fin et onctueux.
Produit mi-cuit, 5 mois de conservation.

La barquette de 180 g (4/5 parts) 16,47 €/100 g **29,65 €**
Réf. 11454VAE

◀ La Convoitise de Foie Gras de Canard Entier et ses Cèpes Rissolés au Jus de Truffes

Une recette inspirée de notre terroir, avec de délicieux cèpes rissolés puis marinés dans du jus de truffes, qui apportent une saveur inédite et puissante au foie gras de canard.
Produit mi-cuit, 5 mois de conservation.

La barquette de 180 g (4/5 parts) 16,61 €/100 g **29,90 €**
Réf. 18065VAE

◀ « L'Arlequin » de Foie Gras de Canard et son Méli Mélo de Coings et de Figues

Association classique d'un foie gras de canard entier subtilement enrichi d'un savant dosage de figues et d'une pâte de coings.
Produit mi-cuit, 5 mois de conservation.

La barquette de 180 g (4/5 parts) 17,28 €/100 g **31,10 €**
Réf. 1711VAE

Coup de Cœur

Le Foie Gras de Canard Entier du Périgord Mariné au Ratafia et au Poivre de Sarawak

Réveillez vos papilles avec cette sublime recette. Un foie gras de canard mariné dans une liqueur au vin de Ratafia et assaisonné avec le célèbre poivre de Sarawak, aux notes fraîches et fruitées et à l'arôme extrêmement raffiné.
Produit mi-cuit, 5 mois de conservation.

La barquette de 180 g (4/5 parts) 17,28 €/100 g **31,10 €**
Réf. P1704VAE

La barquette de 420 g (8/10 parts) 12,88 €/100 g **54,10 €**
Réf. P17081VAE - **Format idéal pour vos réceptions**

▲ Le Foie Gras de Canard Entier du Périgord « Le Marbré »

L'alliance de plusieurs morceaux de lobes de foie gras de canard entier. A la coupe, l'harmonie des formes et des couleurs rappelle le marbre rose.
Produit mi-cuit, 5 mois de conservation.

La barquette de 180 g (4/5 parts) 14,97 €/100 g **26,95 €**
Réf. P11220VAE

La barquette de 420 g (8/10 parts) 11,86 €/100 g **49,80 €**
Réf. P11223VAE - **Format idéal pour vos réceptions**

◀ Le Foie Gras de Canard Entier du Périgord au Jus de Truffes

Un foie gras de canard subtilement relevé et mis en valeur par les arômes puissants du jus de truffes. Idéal pour tous les gourmands à la recherche d'un moment gastronomique simple et savoureux.
Produit mi-cuit, 5 mois de conservation.

Les 2 tranches de 40 g 21,44 €/100 g **17,15 €**
Réf. P11440VAE

Les Foies Gras de

Chez Valette, le foie gras c'est tout un art, et tout un savoir-faire qui se perpétue depuis 1920. Les chefs cuisiniers de la Maison respectent et maîtrisent à la perfection ce produit noble pour le plaisir de tous les gastronomes.

Le Foie Gras de Canard Entier du Périgord Cuisiné à l'Ancienne

Un foie gras de canard entier authentique et simplement cuisiné, comme à l'ancienne. Garanti sans additif ni conservateur, une pincée de sel et quelques tours de moulin à poivre noir suffisent à exhaler le goût de ce foie gras d'exception.

Réf. P15012VAE	Le bocal traditionnel de 180 g (4/5 parts)	16,75 €/100 g	**30,15 €**
Réf. P1505VAE	Le bocal traditionnel de 320 g (7/8 parts)	14,30 €/100 g	**45,75 €**
Réf. P1507VAE	Le bocal traditionnel de 550 g (12/14 parts)	11,82 €/100 g	**65,00 €**

Les Foies Gras de Canard Truffés

Un produit prestigieux qui vous charmera dès la première bouchée. Le goût affirmé du foie gras de canard s'associe au parfum envoûtant de la truffe noire du Périgord, minutieusement travaillée par nos chefs cuisiniers pour préserver ses arômes puissants.

Le Foie Gras de Canard Entier du Périgord Truffé à 5% de Truffes Noires du Périgord

Réf. P15026VA	Le bocal de 90 g (2 parts)	29,56 €/100 g	**26,60 €**
Réf. P1504VAE	Le bocal de 180 g (4/5 parts)	24,89 €/100 g	**44,80 €**

Le Bloc de Foie Gras de Canard du Périgord Truffé à 3% de Truffes Noires du Périgord

Réf. P1415VA	La boîte de 130 g (3/4 parts)	15,92 €/100 g	**20,70 €**
Réf. P1416VA	La boîte de 200 g (4/5 parts)	15,85 €/100 g	**31,70 €**

Nouveautés

Les classiques de la Maison Valette dans un petit conditionnement, 50 grammes de bonheur pour les papilles ! A savourer lors d'un dîner en tête-à-tête, d'un apéritif gourmet, ou tout simplement pour offrir.

Le Foie Gras de Canard Entier

Un foie gras de caractère justement assaisonné pour préparer en toute facilité de savoureux toasts.

Réf. 15151VAE	Le bocal de 50 g (1 part)	19,80 €/100 g	**9,90 €**

« Grains de Folie » Le Foie Gras de Canard Entier et son Cœur de Caviar

Offrez-vous un moment unique de dégustation avec cette recette audacieuse. Découvrez l'harmonie parfaite entre les notes iodées du caviar et le goût affirmé du foie gras de canard.

Réf. 15154VA	Le bocal de 50 g (1 part)	34,00 €/100 g	**17,00 €**

Le Foie Gras de Canard Entier et son Cœur de Truffes Noires du Périgord (5% de Truffes Noires du Périgord)

Un petit bocal qui renferme un délicieux foie gras de canard sublimé par les arômes délicats de la truffe noire du Périgord.

Réf. 15160VA	Le bocal de 50 g (1 part)	32,00 €/100 g	**16,00 €**

Canard d'Exception

Le Foie Gras de Canard Entier du Périgord au Sel Rose de l'Himalaya et au Poivre Rouge de Pondichéry ▶

Une recette qui va réveiller vos papilles. La saveur délicate du sel rose de l'Himalaya et ses notes de fruits confits, le goût légèrement sucré et puissant du poivre rouge de Pondichéry viennent embellir et relever les flaveurs de ce foie gras de canard entier certifié IGP Canard à Foie Gras du Périgord.

Réf. P15156VAE Le bocal de 180 g (4/5 parts) 17,28 €/100 g **31,10 €**

Le Foie Gras de Canard du Périgord

Un foie gras de caractère certifié IGP Canard à Foie Gras du Périgord (Indication Géographique Protégée), une garantie officielle d'origine et de qualité. Justement assaisonné, ce foie gras vous séduira par son goût franc et ses notes rustiques.

◀ Le Foie Gras de Canard Entier du Périgord « Conserve »

Réf. P1522VAE	Le bocal de 90 g (2 parts)	18,39 €/100 g	**16,55 €**
Réf. P150519VAE	Le bocal de 125 g (3/4 parts)	16,48 €/100 g	**20,60 €**
Réf. P15011VAE	Le bocal de 180 g (4/5 parts)	15,31 €/100 g	**27,55 €**
Réf. P1502VAE	Le bocal de 320 g (7/8 parts)	13,00 €/100 g	**41,60 €**
Réf. P15070VA	La boîte de 200 g (4/5 parts)	14,05 €/100 g	**28,10 €**

Le Foie Gras de Canard Entier du Périgord « Mi-Cuit »

Produit mi-cuit, 9 mois de conservation.
A conserver au réfrigérateur dès réception entre 0°C et +4° C.

Réf. P1712VAE	Le bocal de 125 g (3/4 parts)	16,48 €/100 g	**20,60 €**
Réf. P17054VAE	Le bocal de 180 g (4/5 parts)	15,31 €/100 g	**27,55 €**
Réf. P1706VAE	Le bocal de 320 g (7/8 parts)	13,00 €/100 g	**41,60 €**

Le Bloc de Foie Gras de Canard du Périgord avec 30% de Morceaux

Réf. P1201VA	La boîte de 65 g (1/2 parts)	12,62 €/100 g	**8,20 €**
Réf. P1203VA	La boîte de 130 g (3/4 parts)	11,12 €/100 g	**14,45 €**
Réf. P1204VA	La boîte de 200 g (4/5 parts)	10,35 €/100 g	**20,70 €**

Le Bloc de Foie Gras de Canard du Périgord

Réf. P1410VA	La boîte de 65 g (1/2 parts)	11,08 €/100 g	**7,20 €**
Réf. P14032VA	La boîte de 100 g (2 parts)	9,80 €/100 g	**9,80 €**
Réf. P1412VA	La boîte de 130 g (3/4 parts)	9,85 €/100 g	**12,80 €**
Réf. P1413VA	La boîte de 200 g (4/5 parts)	8,80 €/100 g	**17,60 €**

L'Oie du Périgord, l'Élégance d'un Terroir

Le 08/12/2011, l'Association Foie Gras du Périgord lance sa marque collective « Oie du Périgord ». Une démarche visant à promouvoir les produits de l'Oie du Périgord et un savoir-faire régional. Les atouts de la marque collective sont multiples : des modes de production traditionnels (parcours herbagés, parcs collectifs de gavage, durées d'élevage longues, exploitations agricoles familiales), un savoir-faire de découpe et de transformation, des produits frais et transformés (foies gras, magrets, cuisses) au goût, à la couleur et à la texture uniques.

Les Foies Gras d'Oie

Le foie gras d'oie est l'un des produits emblématiques de notre terroir, le Périgord. Il fait partie de notre patrimoine gastronomique et est profondément ancré dans nos traditions. C'est pourquoi depuis 2012, la Maison Valette utilise la marque collective « Oie du Périgord » pour ses foies gras d'oie entiers. Une marque garantissant un foie gras issu d'oies élevées de manière traditionnelle et transformées en Périgord. D'une belle couleur ivoire, le foie gras d'oie du Périgord est un produit noble, rare, d'une grande finesse, reconnu pour sa saveur douce et son onctuosité. A réserver pour de grandes occasions.

Le Foie Gras d'Oie Entier du Périgord

Réf. 2510VAE	Le bocal de 90 g (2 parts)	22,78 €/100 g	**20,50 €**
Réf. 2512VA	La boîte de 200 g (4/5 parts)	18,03 €/100 g	**36,05 €**

Le Foie Gras d'Oie Entier du Périgord Cuisiné à l'Ancienne

Un foie gras d'excellence apprécié des plus fins amateurs. Il est cuisiné en toute simplicité, avec une pincée de sel et de poivre. Cette recette est à elle seule promesse de qualité.

Réf. 25020VAE	Le bocal de 180 g (4/5 parts)	24,33 €/100 g	**43,80 €**
Réf. 25024VAE	Le bocal de 320 g (7/8 parts)	21,23 €/100 g	**67,95 €**

Le Foie Gras d'Oie Entier du Périgord Truffé à 5% de Truffes Noires du Périgord

Découvrez l'alliance subtile entre le plus noble des foies gras et le « diamant noir de la gastronomie ».

Réf. 2514VAE	Le bocal de 180 g (4/5 parts)	30,33 €/100 g	**54,60 €**

Le Bloc de Foie Gras d'Oie

Réf. 2401VA	La boîte de 65 g (1/2 parts)	12,54 €/100 g	**8,15 €**
Réf. 24012VA	La boîte de 100 g (2 parts)	12,25 €/100 g	**12,25 €**
Réf. 2406VA	La boîte de 130 g (3/4 parts)	11,81 €/100 g	**15,35 €**
Réf. 2407VA	La boîte de 200 g (4/5 parts)	11,60 €/100 g	**23,20 €**

Les Accompagnements de Foies Gras

Accompagnez vos foies gras, viandes froides, grillades et poissons avec nos sublimes compotées et chutneys.
Des spécialités au mélange équilibré de fruits/légumes et d'épices pour relever toutes vos recettes.

Le Confit d'Émincés d'Oignons au Monbazillac

Un grand classique relevé d'une pointe d'épices et lentement confit dans du vin blanc liquoreux de Monbazillac. L'accompagnement idéal pour vos foies gras, pâtés, terrines ou entrées froides.

Réf. 43000VA Le bocal de 90 g 4,17 €/100 g **3,75 €**

Le Chutney Doré d'Abricots et de Piquillos

Délicieux chutney aux abricots confits, subtilement relevé par des poivrons doux piquillos et cuit à basse température afin de préserver tous ses arômes. À déguster en accompagnement de vos foies gras, viandes froides, poissons et même sur des toasts avec un peu de fromage.

Réf. 43034VA Le bocal de 90 g 4,33 €/100 g **3,90 €**

La Compotée d'Échalotes Confites aux Framboises

Une recette aux notes fruitées, où les échalotes lentement confites se mêlent avec talent à des pépites de framboises. Cette compotée s'accorde à merveille avec du foie gras, des viandes et volailles rôties. Elle peut également être utilisée pour personnaliser vos vinaigrettes.

Réf. 43017VA Le bocal de 90 g 4,17 €/100 g **3,75€**

Le Chutney de Figues au Ratafia

Préparé avec des oignons confits et des figues, ce chutney est cuisiné à basse température et agrémenté de l'alcool de Ratafia. Des saveurs fruitées et épicées qui se marient à merveille avec les foies gras et viandes de canard grillées.

Réf. 43037VA Le bocal de 90 g 4,33 €/100 g **3,90 €**

L'Assortiment de 3 Accompagnements

1 Confit d'émincés d'oignons au Monbazillac
+ **1** Compotée d'échalotes confites aux framboises
+ **1** Chutney de figues au Ratafia

Réf. L130061VAL Les **3** bocaux de 90 g **8,90 €** ~~11,40 €~~

Tout savoir sur le foie gras

Découvert sur les bords du Nil du temps de l'Egypte ancienne, le foie gras est aujourd'hui considéré comme l'un des fleurons de la gastronomie française. Afin d'apprécier pleinement la richesse de ses arômes, découvrez nos astuces et conseils d'experts.

Avec ce guide, le foie gras n'aura plus de secret pour vous !

Comment choisir son foie gras ?

Les différentes appellations

• **Le « Foie Gras Entier » :** réalisé à partir des plus beaux lobes de foie sélectionnés, il est assaisonné et moulé dans son bocal ou dans sa barquette.

• **Le « Bloc de Foie Gras avec Morceaux » :** des morceaux de lobes sont incorporés à la recette, ce qui permet d'obtenir de belles tranches présentant un aspect marbré esthétique. Il est parfait pour réaliser une salade royale ou à déguster tout simplement en entrée.

• **Le « Bloc de Foie Gras » :** un foie gras finement émulsionné et assaisonné. Il est idéal sur une salade périgourdine ou pour préparer des toasts à l'apéritif.

Mi-cuit, conserve ou cru

• **La cuisson à basse température** du foie gras « mi-cuit » lui confère une texture fondante et préserve toutes ses saveurs. Il se conserve entre 0° C et + 4° C, de 30 jours à 9 mois selon les recettes et le conditionnement.

• **La cuisson en conserve traditionnelle** (à haute température) garantit une durée de vie longue. Il peut se conserver à température ambiante, de préférence dans un lieu frais et à l'abri de la lumière lorsqu'il est en bocal. Il se bonifie et s'affine avec le temps comme un grand vin.

• **Cru,** le foie gras se cuisine selon vos goûts et vos envies.

Oie ou canard ?

• **Foie gras d'Oie :** de couleur ivoire, le foie gras d'oie est reconnu pour sa saveur douce et son onctuosité. C'est un foie gras délicat, fin, apprécié des amateurs.

• **Foie Gras de Canard :** moelleux avec un goût affirmé, il séduit par son caractère typé et sa saveur du terroir.

Comment déguster son foie gras ?

Idées d'accompagnement

Avec du pain : déposez votre tranche de foie gras sur du pain de campagne ou du pain de mie légèrement toasté, sans la tartiner. Pour les amateurs de sucré-salé, optez pour notre pain d'épices aux figues (voir page 42). Un vrai régal !

Avec du vin : le vin blanc moelleux ou liquoreux s'accorde à merveille avec tous les foies gras (Sauternes, Monbazillac, Jurançon, etc). Le rouge n'est pas à proscrire, bien au contraire. Préférez-le plutôt jeune comme un Bergerac ou rond et souple comme un Cahors.

Avec une compotée de fruits ou un chutney : retrouvez nos délicieuses recettes page 11. Elles accompagneront avec originalité et élégance vos plus beaux foies gras.

Pour les proportions :

- 30 g à 40 g par personne pour une assiette composée.
- 50 g à 60 g en entrée principale.

Les conseils du chef pour servir son foie gras :

Le foie gras en conserve doit être placé au réfrigérateur 24 heures avant d'être servi, puis sorti 15 à 20 minutes avant dégustation. Il conservera ainsi son parfum exaltant et ses saveurs délicates. Tranchez-le au dernier moment avec un couteau sans dents dont la lame aura été préalablement trempée dans de l'eau chaude (reconduire cette opération pour chaque tranche). Pour des tranches plus fines et parfaites, préférez un tranchoir ou une lyre à foie gras.

Le foie gras se sert traditionnellement en début de repas, lorsque vos papilles sont les plus disposées à apprécier ses arômes. Il est d'ailleurs conseillé d'éviter les boissons ou aliments au goût trop prononcé avant de déguster un foie gras.

En apéritif, le foie gras est apprécié des fins gourmets simplement déposé sur un toast de pain de campagne ou d'un pain aux figues ou aux raisins secs pour un accord sucré-salé.

En plat principal, il peut se déguster accompagné de raisins poêlés, de figues rôties ou de pommes caramélisées.

Les Truffes

Implantée au cœur du plus célèbre site truffier au monde, la Maison Valette cultive une véritable passion pour le « diamant noir » de la cuisine. Son savoir-faire, son exigence et son expérience lui permettent de sélectionner chaque année les plus belles truffes. Entière, en morceaux, en pelures ou en jus, nous vous proposons d'apprécier les saveurs subtiles de ce joyau de la gastronomie sous toutes ses formes.

Les Truffes Noires du Périgord

La Maison Valette a sélectionné pour vous des truffes noires du Périgord « Tuber Melanosporum » d'une qualité exceptionnelle. Leur robe noire qui dissimule une chair sublimement marbrée de blanc et des arômes et saveurs ensorcelants en font des truffes particulièrement recherchées.
Nos chefs manient avec la plus grande délicatesse cette merveille de la nature, en restant fidèles aux gestes transmis par Adrien et Louise Valette, fondateurs de la Maison et grands passionnés de truffes. Pesées fraîches avant leur mise en bocal, les truffes sont triées, brossées, lavées, canifées puis stérilisées dans nos cuisines de Saint-Clair. Leur puissance aromatique reste ainsi intacte, pour le plus grand bonheur des gastronomes.

Les Truffes Noires du Périgord Brossées Extra « 1ère Cuisson »

Prix en baisse

Des truffes généralement réservées aux professionnels de la gastronomie qui sont rigoureusement sélectionnées par un expert pour leur forme parfaite et leur aspect régulier.

Réf. 6556VA	Le bocal de 30 g *	165,00 €/100 g	**49,50 €**
Réf. 6557VA	Le bocal de 70 g *	156,43 €/100 g	**109,50 €**

Les Truffes Noires du Périgord Brossées 1er Choix

D'une qualité supérieure, au parfum et à la saveur intenses, ces truffes noires donneront du caractère à tous vos plats.

Réf. 65081VA	La verrine de 15 g *	138,67 €/100 g	**20,80 €**
Réf. 650813VA	La verrine de 25 g *	122,00 €/100 g	**30,50 €**

Les Morceaux de Truffes Noires du Périgord

Ces généreux morceaux de truffes noires sont parfaits pour parfumer vos salades, omelettes ou clouter un rôti.

Réf. 65161VA	La verrine de 15 g *	119,33 €/100 g	**17,90 €**
Réf. 651611VA	La verrine de 25 g *	104,00 €/100 g	**26,00 €**

Les Pelures de Truffes Noires du Périgord

Parfumez vos omelettes, brouillades, risottos et farces avec ces sublimes pelures de truffes, issues des meilleures truffes noires du Périgord.

Réf. 6545VA	La verrine de 15 g *	99,33 €/100 g	**14,90 €**
Réf. 6543VA	La verrine de 30 g *	89,33 €/100 g	**26,80 €**

Les Brisures de Truffes Noires du Périgord

Réalisez des sauces parfumées et agrémentez en un tour de main vos plats cuisinés avec ces brisures prêtes à l'emploi.

Réf. 65235VA	La verrine de 15 g *	74,67 €/100 g	**11,20 €**

Le Jus de Truffes Noires du Périgord

Un jus issu de la première cuisson des truffes noires du Périgord fraîches, qui conserve ainsi tous ses arômes. Très parfumé, il est idéal pour aromatiser vos sauces, farces, veloutés ou déglacer vos viandes.

Réf. 65269VA	Le bocal de 50 g	25,80 €/100 g	**12,90 €**

* Poids net (avec jus de cuisson)

Les Truffes d'Été « Tuber Aestivum »

Aussi appelée « Truffe de la Saint-Jean », la truffe d'été se distingue de la truffe noire du Périgord par sa chair blanche ou beige.
A maturité, elle développe un parfum léger de sous-bois.
Elle se déguste sur une salade périgourdine, des pâtes ou sur des toasts à l'apéritif avec un petit filet d'huile d'olive et de la fleur de sel. Un pur régal !

Les Truffes d'Été Entières Brossées « Tuber Aestivum »

Prix en baisse

Réf. 65014VA	La verrine de 15 g *	60,00 €/100 g	**9,00 €**

Astuce du chef : *le jus de cuisson de vos truffes contient tous les arômes de la truffe. Il agrémentera parfaitement vos sauces et réductions et peut aussi s'utiliser pour la cuisson de vos légumes.*

Les Spécialités Apéritives

A tartiner ou à croquer, nos spécialités apéritives feront sensation lors de vos soirées entre amis.

Nouveautés

◀ « SO » Toasts

Trois recettes savoureuses et faciles à tartiner qui mêlent avec talent les bons produits de notre terroir, tout en fraîcheur.
Produit mi-cuit, 5 mois de conservation.

Mon Désir au Foie de Canard, au Magret de Canard Fumé et Piment d'Espelette (20% de Foie Gras)
Réf. 36120VA La barquette de 110 g 6,27 €/100 g **6,90 €**

❸ **Mon Plaisir au Foie de Canard, à la Tomate et Basilic (20% de Foie Gras)**
Réf. 36121VA La barquette de 110 g 6,27 €/100 g **6,90 €**

❹ **Mon Effiloché de Canard à l'Echalote Douce Confite**
Réf. 63118VA La barquette de 110 g 5,00 €/100 g **5,50 €**

L'assortiment des 3 « SO » Toasts
(1 Magret/Piment + 1 Tomate/Basilic + 1 Effiloché)
Réf. L150004VAL Les **3** barquettes de 110 g **17,90 €** ~~19,30 €~~

◀ « SO » Festif

Deux spécialités au foie gras de canard, fondantes et intenses, idéales pour préparer en quelques minutes de somptueux toasts.
Produit mi-cuit, 5 mois de conservation.

❶ **Mon Bloc de Foie Gras de Canard**
Réf. 1620VA La barquette de 110 g 7,18 €/100 g **7,90 €**

❷ **Mon Bloc de Foie Gras de Canard au Sel Rose de l'Himalaya et Poivre Rouge de Pondichéry**
Réf. 1621VA La barquette de 110 g 7,18 €/100 g **7,90 €**

L'assortiment des 2 « SO » Festif
(1 Nature + 1 Sel/Poivre)
Réf. L150003VAL Les **2** barquettes de 110 g 6,45 €/100 g **14,20 €** ~~15,80 €~~

▲ « Les TartinObles » La Crème Apéritive au Foie de Canard

Trois recettes savoureuses et fondantes au foie de canard (20% de foie gras). Un talentueux mélange entre le foie gras de canard et des produits de qualité pour satisfaire toutes vos envies. A découvrir...

■ **à la Tomate et au Basilic**
Réf. 36122VA Le bocal de 90 g 5,78 €/100 g **5,20 €**

■ **Au Magret de Canard Fumé et Piment d'Espelette**
Nouveauté
Réf. 361201VA Le bocal de 90 g 5,78 €/100 g **5,20 €**

■ **à l'Armagnac**
Réf. 36124VA Le bocal de 90 g 5,78 €/100 g **5,20 €**

L'Assortiment des 3 TartinObles
(1 Tomate/Basilic + 1 Magret/Piment + 1 Armagnac)
Réf. L150073VAL Les **3** bocaux de 90 g 5,37 €/100 g **14,50 €** ~~15,60 €~~

◀ La Fantaisie de Bloc de Foie Gras de Canard et de Pignons de Pin (93,5% de Bloc de Foie Gras)

Cette recette à la texture fondante est ponctuée de tendres pignons de pin qui apportent une subtile saveur boisée. Délicieuse en apéritif sur des toasts de pain grillé, vous pourrez également l'apprécier en entrée, avec du pain de campagne.

Réf. 14081VA Le bocal de 90 g 8,11 €/100 g **7,30 €**

◀ La Fantaisie de Bloc de Foie Gras de Canard et de Pépites de Figues (90% de Bloc de Foie Gras)

Les grands classiques apportent toujours la certitude du régal. Les figues séchées et concassées viennent rehausser le goût puissant de ce bloc de foie gras de canard à la texture onctueuse.

Réf. 140751VA Le bocal de 90 g 8,11 €/100 g **7,30 €**

Nouveautés

Les Petits En-Cas

Des spécialités originales et savoureuses pour des amuse-bouches inédits et simples à réaliser. A déguster sur des toasts de pain grillé ou des petits blinis légèrement tiédis.

▶ L'En-Cas de Homard aux Zestes de Citron et Coriandre

Une recette fondante qui mêle avec talent la chair de homard, crustacé fin et recherché, à la fraîcheur du citron et de la coriandre.

Réf. 35995VA Le bocal de 90 g 4,72 €/100 g **4,25 €**

L'En-Cas de Saumon et sa Délicate Aneth

Une recette toute en légèreté qui allie la fraîcheur de l'aneth au fondant de la chair de saumon.

Réf. 35994VA Le bocal de 90 g 4,72 €/100 g **4,25 €**

▼ L'En-cas de Cochonailles à la Moutarde à l'Ancienne

Une recette rustique de viande de porc, relevée par de la moutarde à l'ancienne et une pointe d'Armagnac.

Réf. 61580VA Le bocal de 90 g 4,33 €/100 g **3,90 €**

L'En-Cas de Truite au Magret de Canard Fumé

Une recette onctueuse qui allie la saveur de la chair de truite aux notes rustiques du magret fumé et de l'échalote.

Réf. 35993VA Le bocal de 90 g 4,72 €/100 g **4,25 €**

▲ L'En-cas de Canard aux Queues d'Écrevisses Marinées à l'Armagnac

Eveillez vos papilles avec cette délicieuse recette qui mêle les saveurs de la viande de canard et des écrevisses marinées à l'Armagnac. Une alliance terre et mer inédite et savoureuse.

Réf. 61583VA Le bocal de 90 g 4,72 €/100 g **4,25 €**

▲ Les Toastissimes

Trois délicieuses recettes pour réaliser en quelques minutes de savoureux toasts apéritifs.

■ **Les Rillettes de Canard aux Poivrons Rouges et Piment d'Espelette**

D'authentiques rillettes de canard moelleuses et cuites à point, délicieusement relevées par du poivron rouge et le célèbre piment d'Espelette.

■ **Les Grattons de Canard à la Framboise**

Une recette préparée à base de viande de canard longuement mijotée dans la graisse de canard. Moelleux sans être trop gras, ces grattons sont ponctués d'un parfum framboisé.

■ **Le Tartare de Homard aux Zestes de Citron et Coriandre**

Un tartare léger et frais qui mêle avec talent la chair de homard, le citron et une pointe de coriandre.

L'Assortiment des 3 Toastissimes
(1 Rillettes + 1 Grattons + 1 Tartare)

Réf. L110021VA Les **3** bocaux de 40 g 6,58 €/100 g **7,90 €** ~~8,75 €~~

Les Petites Saucisses Confites au Magret de Canard

Délicieuses petites saucisses au magret de canard, subtilement relevées par un mélange d'herbes aromatiques. À déguster à l'apéritif ou en entrée pour agrémenter une salade gourmande.

Réf. 40041VA La boîte de 200 g * 4,50 €/100 g **9,00 €**

Réf. 06040VAL Les **2** boîtes de 200 g 4,20 €/100 g **16,80 €** ~~18,00 €~~

Les Petites Saucisses de Toulouse Truffées à 2%

Surprenantes petites saucisses cloutées de pépites de truffes, idéales pour un apéritif gourmet.

Réf. 40028VA La boîte de 200 g * 5,73 €/100 g **11,45 €**

Les Petites Saucisses de Toulouse au Coulis de Tomates, Basilic et Piment d'Espelette

Des petites gourmandises mijotées dans un coulis de tomates et basilic et délicatement relevées de piment d'Espelette. Pour un apéritif savoureux aux notes méditerranéennes.

Réf. 4002VA La boîte de 200 g * 4,08 €/100 g **8,15 €**

Réf. 06062VAL Les **2** boîtes de 200 g 3,83 €/100 g **15,30 €** ~~16,30 €~~

Les Petits Boudins Blancs au Foie de Canard Sauce Royale au Foie Gras (20% de Foie Gras)

Petits boudins blancs enrobés d'une délicieuse sauce au foie gras pour un apéritif gourmand et convivial entre amis.

Réf. 40015VA La boîte de 200 g * 5,20 €/100 g **10,40 €**

Réf. 06041VAL Les **2** boîtes de 200 g 4,88 €/100 g **19,50 €** ~~20,80 €~~

Le Petit Boudin de Canard au Piment d'Espelette

Un boudin préparé à la mode périgourdine avec du canard mijoté et une fondue d'oignons, parfumée au piment d'Espelette.

Réf. 40013VA La boîte de 130 g 2,92 €/100 g **3,80 €**

* 20/22 petites saucisses ou 20/22 petits boudins

◀ Le lot des 3 Blocs de Foie Gras de Canard du Périgord

Réf. L100050VAL Les **3** boîtes de 65 g 9,54 €/100 g **18,60 €** ~~21,60 €~~

Les Entrées du Terroir

Partagez des moments de convivialité et de générosité
avec de délicieuses entrées aux accents du Sud-Ouest.

Les Entrées au Foie Gras

Inspirées des recettes traditionnelles du Sud-Ouest, nos savoureuses entrées au foie gras sont pleines de caractère et préparées avec de bons produits du terroir.

Nos entrées au foie gras sont cuisinées à partir de viande de porc et de canard **« ORIGINE FRANCE »**

❶ La Gigolette de Volaille au Foie de Canard (20% de Bloc de Foie Gras)

De savoureuses cuisses de poulet marinées désossées à la main puis associées à la délicatesse du foie gras de canard. Ce marbré de volaille est enrobé d'une fine gelée parfumée au rhum et relevée avec le célèbre poivre de sarawak. Un pur régal !

Réf. 3465VA — La boîte de 130 g — 7,62 €/100 g — **9,90 €**

❷ La Caille Fourrée au Foie Gras de Canard Entier (20% de Foie Gras)

Délicatement désossée à la main, la caille est ensuite farcie au foie gras de canard entier. Une somptueuse entrée à déguster froide sur un lit de salade ou avec du pain de campagne.

Réf. 3905VA — La boîte de 130 g — 8,08 €/100 g — **10,50 €**

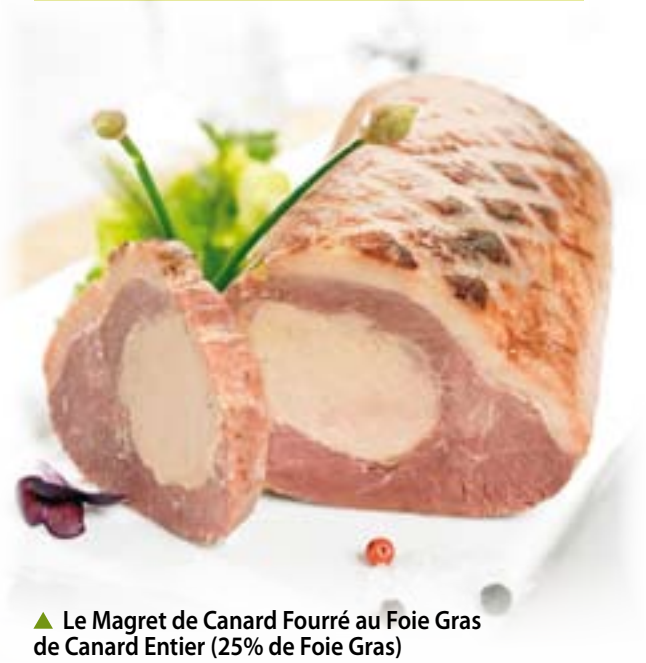
❸ Les Rondos de Jambon au Foie Gras de Canard et à la Gelée au Monbazillac (30% de Bloc de Foie Gras)

Coup de Cœur

Une recette inchangée depuis plus de 20 ans, élue des gourmands et des amateurs de saveurs authentiques. Un savoureux bloc de foie gras de canard délicatement enrobé d'une fine tranche de jambon et nappé d'une gelée parfumée au vin blanc de Monbazillac. A déguster en entrée ou à l'apéritif coupé en fines tranches.

Réf. 3210VA — La boîte de 200 g (2 rondos) — 6,10 €/100 g — **12,20 €**

Réf. 06044VAL — Les **2** boîtes de 200 g — 5,70 €/100 g — **22,80 €** ~~24,40 €~~



▲ Le Magret de Canard Fourré au Foie Gras de Canard Entier (25% de Foie Gras)

Un magret délicatement fourré à la main avec du foie gras de canard entier, selon un savoir-faire transmis depuis plusieurs générations. A déguster froid en entrée ou en tranches fines pour des apéritifs gourmands.

Réf. 3606VA — La boîte de 390 g — 7,05 €/100 g — **27,50 €**

❹ Le Cou de Canard Farci au Foie de Canard (20% de Foie Gras)

Nouvelle boîte

Cette recette traditionnelle du Sud-Ouest se déguste aussi bien chaude, accompagnée de notre sauce Périgueux, que froide avec une salade verte légèrement assaisonnée.

Réf. 38021VA — La boîte de 300 g — 4,47 €/100 g — **13,40 €**

Le Cou d'Oie Farci au Foie d'Oie Truffé à 1% (30% de Foie Gras)

Délicieuse spécialité du terroir, sublimée par les arômes puissants de la truffe noire du Périgord.

Réf. 38012VA — La boîte de 390 g — 4,96 €/100 g — **19,35 €**

◀ La Ballottine de Magret de Canard au Foie de Canard (25% de Bloc de Foie Gras)

Un cœur de foie gras de canard chemisé d'une farce à l'ancienne composée de beaux morceaux de magret de canard.

Réf. 36192VA — La boîte de 200 g — 5,50 €/100 g — **11,00 €**

Les Pâtés au Cœur de Foie Gras

Sous leur tendre farce finement cuisinée, ces magnifiques pâtés cachent un cœur de foie gras, fondant et savoureux. Généralement dégustés le dimanche en famille ou lors de repas festifs, ils sont également délicieux en apéritif sur des toasts de pain grillé.

50% de Bloc de Foie Gras

▼ Le Médaillon de Foie de Canard (Noyau 50% de Bloc de Foie Gras)

Une entrée fine au généreux cœur de foie gras pour régaler vos convives.

Réf. 3202VA	La boîte de 130 g	5,96 €/100 g	**7,75 €**
Les **2** boîtes de 130 g Réf. L140133VAL		5,35 €/100 g	**13,90 €** ~~15,50 €~~

30% de Foie Gras

▶ « Le Rustignac » Véritable Pâté à l'Ancienne (Noyau 30% de Foie Gras de Canard Entier - 2% de lamelles de Truffes du Périgord)

Du foie gras de canard entier lové au cœur d'une fine farce rehaussée de lamelles de truffes. Une recette aux arômes voluptueux à réserver pour de grands moments de dégustation.

Réf. 3107VA	La boîte de 160 g	8,34 €/100 g	**13,35 €**
Les **2** boîtes de 160 g Réf. L110292VAL		7,91 €/100 g	**25,30 €** ~~26,70 €~~

30% de Bloc de Foie Gras

▲ « Le Fameux Papitou » (ancien Délice du Terroir) Pâté au Foie de Canard (Noyau 30% de Bloc de Foie Gras)

Véritable pâté de nos campagnes, riche en goût et d'une très belle présentation à la coupe.

Réf. 3302VA	La boîte de 130 g	4,65 €/100 g	**6,05 €**
Réf. 3304VA	La boîte festive de 400 g	3,84 €/100 g	**15,35 €**
Les **2** boîtes de 130 g Réf. L100033VAL		4,19 €/100 g	**10,90 €** ~~12,10 €~~

« Le Coffret Découverte » Spécialités au Foie Gras

Profitez de ce coffret à prix d'ami pour découvrir nos célèbres pâtés au foie gras.
Des recettes authentiques et généreuses qui feront sensation auprès de vos invités.

1 Bloc de Foie Gras de Canard du Périgord
+ 1 « Fameux Papitou » Pâté au Foie de Canard (Noyau 30% de Bloc de Foie Gras)
+ 1 « Valentré » Pâté au Foie d'Oie (25% de Foie Gras)
+ 1 Rillettes Royales de Confit de Canard au Foie de Canard (23% de Bloc de Foie Gras)
+ 1 Plaisir au Foie de Canard Parfumé au Jurançon (20% de Foie Gras)
+ 1 Plaisir au Foie d'Oie Parfumé au Sauternes (20% de Foie Gras)

Réf. C110163VA - Les 6 spécialités au foie gras de 65 g **19,90 €** ~~27,75 €~~

Les Authentiques Pâtés au Foie Gras

De délicieuses recettes de pâtés traditionnels élaborées avec les plus prestigieux produits de notre terroir.

50% de Foie Gras

« Le Pastignac » Pâté au Foie de Canard Truffé à 3% ▶ (50% de Foie Gras) Recette inchangée depuis 60 ans

L'onctuosité du foie gras de canard entier mélangé au parfum envoûtant de la truffe pour un pâté à l'ancienne d'exception. Délicieux en entrée principale accompagné de pain de campagne. Vous l'apprécierez également sur une assiette royale composée de nos spécialités au foie gras.

Réf. 3102VA La boîte de 130 g 8,46 €/100 g **11,00 €**

Les **2** boîtes de 130 g 8,08 €/100 g **21,00 €** ~~22,00 €~~
Réf. L120154VAL

Tous nos pâtés et terrines sont cuisinés à partir de viande de porc et de canard
« ORIGINE FRANCE »

10% de Foie Gras

▲ La Terrine Rustique de Canard au Foie de Canard (10% de Foie Gras)

Une belle terrine préparée à partir de viande de canard longuement mijotée dans la graisse de canard. Une entrée raffinée alliant une farce délicatement parfumée d'épices et de foie gras de canard.

Réf. 3462VA Le bocal de 90 g 4,67 €/100 g **4,20 €**
Réf. 3463VA Le bocal de 180 g 3,56 €/100 g **6,40 €**

25% de Foie Gras

« Le Valentré » Pâté au Foie d'Oie (25% de Foie Gras)

Délicieuse recette au foie gras d'oie finement mêlé à une farce, que vous apprécierez pour son goût raffiné et délicat.

Réf. 3501VA La boîte de 65 g 5,23 €/100 g **3,40 €**
Réf. 3502VA La boîte de 130 g 4,23 €/100 g **5,50 €**

20% de Foie Gras

« Le Petit Pastisson » Pâté Rustique au Foie de Canard, Magret de Canard et Jus de Truffes Noires du Périgord 1% (20% de Foie Gras)

Un pâté authentique et rustique préparé avec les meilleurs produits de notre terroir : le foie gras, le magret et la truffe.

Réf. 35307VA La boîte de 65 g 5,23 €/100 g **3,40 €**
Réf. 35308VA Le bocal de 90 g 5,22 €/100 g **4,70 €**

20% de Foie Gras

Le Plaisir au Foie de Canard Parfumé au Jurançon (20% de Foie Gras)

Une spécialité fondante de foie gras de canard, délicatement parfumée au vin de Jurançon qui se déguste aussi bien en entrée qu'en apéritif sur des toasts.

Réf. 36126VA La flûte de 130 g 3,77 €/100 g **4,90 €**

20% de Foie Gras

Le Plaisir au Foie d'Oie Parfumé au Sauternes (20% de Foie Gras)

Une recette fondante où la délicatesse du foie gras d'oie se mêle aux parfums fruités du Sauternes.

Réf. 36128VA La flûte de 130 g 3,81 €/100 g **4,95 €**

23% de Bloc de Foie Gras

Les Rillettes Royales de Confit de Canard au Foie de Canard (23% de Bloc de Foie Gras)

Réf. 3452VA La boîte de 130 g 4,23 €/100 g **5,50 €**
Réf. 3456VA Le bocal de 180 g 3,94 €/100 g **7,10 €**

Les **2** bocaux de 180 g 3,33 €/100 g **12,00 €** ~~14,20 €~~
Réf. L140080VAL

Les Terrines Gourmandes

D'authentiques terrines cuisinées selon un savoir-faire ancestral auxquelles nos chefs ont apporté une touche d'originalité. Savoureuses et colorées, ces spécialités sont idéales pour un pique-nique entre amis, un buffet gourmand ou des invités de dernière minute.

Nouveauté

▶ Le Trésor de Volaille et Basilic

Délicieuse terrine élaborée avec des morceaux de poulet de choix et assaisonnée d'une pointe de basilic qui en relève le goût, tout en subtilité. Se déguste fraîche, en entrée sur du pain de campagne ou sur des toasts pour l'apéritif.

Réf. 61573VA	Le bocal de 90 g	3,00 €/100 g	**2,70 €**
Réf. 61574VA	Le bocal de 180 g	2,50 €/100 g	**4,50 €**

Nouveauté

◀ « La Terrine du Chef » Recette Gourmande Pur Porc

Cette terrine rustique pur porc est accompagnée d'oignons et subtilement relevée de coriandre. Une recette très terroir qui se déguste avec du pain frais, tout simplement.

Réf. 61575VA	Le bocal de 90 g	2,78 €/100 g	**2,50 €**
Réf. 61576VA	Le bocal de 180 g	2,39 €/100 g	**4,30 €**

Les Grattons de Canard à l'Echalote Douce Confite

Authentiques grattons de canard préparés à partir de confit de canard longuement mijoté dans la graisse de canard et parfumés à l'échalote douce. Pour un plaisir simple et gourmand.

Nouveauté

Réf. 63081VA	Le bocal de 90 g	2,56 €/100 g	**2,30 €**
Réf. 6315VA	Le bocal de 180 g	2,50 €/100 g	**4,50 €**
Réf. L150005VAL	Les **3** bocaux de 90 g	2,41 €/100 g	**6,50 €** ~~6,90 €~~

Tous nos pâtés et terrines sont cuisinés à partir de viande de porc et de canard
« ORIGINE FRANCE »

Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation
Médaille d'Argent Paris 2014
Concours Général Agricole

▲ Les Rillettes Pur Canard

Réf. 62112VA	La boîte de 130 g	2,58 €/100 g	**3,35 €**
Réf. 62114VA	Le bocal de 180 g	2,50 €/100 g	**4,50 €**

Les Véritables Grillons du Périgord

Réf. 6317VA	La boîte de 130 g	2,65 €/100 g	**3,45 €**
Réf. 6319VA	Le bocal de 180 g	2,64 €/100 g	**4,75 €**

La Terrine Campagnarde au Jus de Truffes

Réf. 6156VA	La boîte de 130 g	3,00 €/100 g	**3,90 €**
Réf. 6158VA	Le bocal de 180 g	2,75 €/100 g	**4,95 €**

La Terrine Campagnarde « Casse-Croûte du Paysan »

Réf. 6151VA	La boîte de 130 g	2,50 €/100 g	**3,25 €**
Réf. 6154VA	Le bocal de 180 g	2,33 €/100 g	**4,20 €**

La Terrine de Canard à l'Ancienne

Réf. 61801VA	La boîte de 130 g	2,58 €/100 g	**3,35 €**
Réf. 61802VA	Le bocal de 180 g	2,44 €/100 g	**4,40 €**

◀ La Terrine de Sanglier aux Fruits Rouges et son Trait de Malbec

Réf. 6025VA	Le bocal de 90 g	3,28 €/100 g	**2,95 €**
Réf. 6026VA	Le bocal de 180 g	2,56 €/100 g	**4,60 €**

Coup de Cœur

▲ La Terrine de Canard au Magret de Canard Fumé

Réf. 616031VA	Le bocal de 90 g	3,00 €/100 g	**2,70 €**
Réf. 61603VA	Le bocal de 180 g	2,50 €/100 g	**4,50 €**

La Terrine de Caille au Muscat Beaumes de Venise

Réf. 61588VA	Le bocal de 180 g	2,69 €/100 g	**4,85 €**

▲ Mon Effiloché de Canard aux « Petits Oignons »

Réf. 61581VA	Le bocal de 90 g	3,94 €/100 g	**3,55 €**
Réf. 61582VA	Le bocal de 180 g	2,56 €/100 g	**4,60 €**

La Terrine de Canard aux Figues Parfumée au Loupiac

Réf. 61821VA	La boîte de 130 g	2,58 €/100 g	**3,35 €**
Réf. 61822VA	Le bocal de 180 g	2,44 €/100 g	**4,40 €**

Le Pâté Campagnard au Piment d'Espelette

Réf. 61620VA	Le bocal de 180 g	2,61 €/100 g	**4,70 €**

Nos Terrines Rustiques

Découvrez deux terrines aux saveurs authentiques préparées dans le respect des recettes d'antan.

La Terrine de Porc Fermier à l'Ancienne

Une terrine préparée à l'ancienne : du porc fermier haché grossièrement, un assaisonnement précis et une cuisson lente.

Réf. 6027VA Le bocal familial de 320 g 3,09 €/100 g **9,90 €**

La Terrine Rustique de Canard

Une terrine préparée selon la tradition périgourdine : de la viande de canard et du porc hachés grossièrement, un assaisonnement précis et une cuisson lente.

Réf. 6028VA Le bocal familial de 320 g 3,09 €/100 g **9,90 €**

Notre Collection de Terrines Gourmandes

« Écrin Sarladais » 8,90 € ~~12,25 €~~

L'étui de **5** terrines savoureuses de 65 g

Réf. L150023VA

1 Rillettes Pur Canard « Médaille d'argent CGA 2014 »
+ 1 Véritables Grillons du Périgord
+ 1 Terrine Campagnarde au Jus de Truffes
+ 1 Terrine Campagnarde « Casse-Croûte du Paysan »
+ 1 Terrine de Caille au Muscat Beaumes de Venise

« Ronde des Petits Pâtés » 15,00 € ~~19,95 €~~

comprenant : **9** savoureuses terrines de 65 g

Réf. C110164VA

1 Rillettes Pur Canard « Médaille d'argent CGA 2014 »
+ 1 Terrine de Canard à l'Ancienne
+ 1 Terrine de Caille au Muscat Beaumes de Venise
+ 1 Pâté Campagnard au Piment d'Espelette
+ 1 Terrine Campagnarde au Jus de Truffes
+ 1 Véritables Grillons du Périgord
+ 1 Terrine Campagnarde « Casse-Croûte du Paysan »
+ 1 Terrine de Canard aux Figues Parfumée au Loupiac
+ 1 Pâté de Foie de Volaille à la Vieille Prune

« Randonnée Gourmande » 24,90 € ~~30,60 €~~

Le coffret illustré de **9** délicieuses terrines de 130 g

Réf. C110165VA

2 Rillettes Pur Canard « Médaille d'argent CGA 2014 »
+ 2 Terrines de Canard à l'Ancienne
+ 2 Terrines Campagnardes « Casse-Croûte du Paysan »
+ 1 Véritables Grillons du Périgord
+ 1 Terrine de Canard aux Figues Parfumée au Loupiac
+ 1 Terrine Campagnarde au Jus de Truffes

Les Plaisirs de Toujours

Des recettes gourmandes fidèlement transmises depuis plusieurs générations. Faciles et rapides à préparer pour des entrées ou repas aux saveurs rustiques et authentiques.

▼ Le Véritable Anchaud Périgourdin à l'Ancienne

Spécialité périgourdine longuement confite et parfumée d'ail, ce confit de porc constitue un excellent repas improvisé, accompagné de frites maison ou d'une salade et de petits cornichons.

Réf. 5801VA Le bocal de 400 g 3,10 €/100 g **12,40 €**

Le Jambonneau « Façon Grand-Mère » Truffé à 1%

Ce jambonneau d'exception est accompagné d'une farce délicate avec de véritables éclats de truffes noires du Périgord. Dégustez-le froid avec notre compotée d'émincés d'oignons au Monbazillac ou une salade croquante.

Réf. 5804VA Le bocal de 400 g 3,33 €/100 g **13,30 €**

▼ Le Jambonneau à la Moutarde à l'Ancienne

Jambonneau au moelleux exceptionnel, rehaussé d'une fine moutarde à l'ancienne. Il s'apprécie accompagné de cornichons et de pain de campagne.

Réf. 5806VA La boîte de 200 g 3,23 €/100 g **6,45 €**

Réf. L100135VAL Les **2** boîtes de 200 g 2,98 €/100 g **11,90 €** ~~12,90 €~~

Le Magret de Canard du Sud-Ouest Fumé au Bois de Hêtre

Produit frais, 2 mois de conservation.
A conserver dès réception entre 0° C et + 4° C.

Nouveauté

Un magret au caractère prononcé, préparé selon un savoir-faire ancestral. Issu de canards provenant du Sud-Ouest, ce magret est délicatement fumé au bois de hêtre pour des tranches fondantes aux notes boisées.

Réf. SO5902VA Plaquette de 90 g (19/22 tranches) 6,56 €/100 g **5,90 €**

Réf. L100038VAL Les **2** plaquettes de 90 g 5,50 €/100 g **9,90 €** ~~11,80 €~~

Le Magret de Canard Séché Fumé Entier

Produit frais, 2 mois de conservation. A conserver dès réception entre 0° C et + 4° C.

Réf. 59011VA Magret entier de 290 g (± 20 g) 3,17 €/100 g **9,20 €**

Confit de Gésiers de Canard

Réf. 53010VA La boîte de 200 g (3/4 gésiers) 2,65 €/100 g **5,30 €**

Confit de Gésiers de Canard Émincés

Nouveauté

De délicieux gésiers de canard émincés prêts à l'emploi.
A déguster tièdes en garniture d'une salade ou bien chauds en accompagnement de lentilles ou de pommes de terre sautées persillées.

Réf. 53021VA La boîte de 400 g 2,05 €/100 g **8,20 €**

Confit de Gésiers d'Oie Émincés

Plus gros que les gésiers de canard, les gésiers d'oie finement émincés présentent de belles lamelles. Savoureux chauds, ils parfumeront vos lentilles, omelettes ou tartes paysannes. Bien dorés et croustillants, ils se laisseront croquer à l'apéritif.

Réf. 5508VA La boîte de 400 g 2,21 €/100 g **8,85 €**

Les Entrées Créatives

Improvisez une entrée digne d'une bonne table avec nos entrées chaudes délicates et savoureuses, prêtes en quelques minutes !

Les Soufflés Gourmands

Envie d'un repas gourmand en toute légèreté ?
Découvrez nos savoureux soufflés préparés avec des produits fins : foie gras, truffe noire du Périgord, homard ou fromage de chèvre de Rocamadour.

Le Soufflé au Foie Gras de Canard (27% de Foie Gras)

Un soufflé délicatement parfumé idéal pour recevoir. Vos convives apprécieront le fondant d'un foie gras de canard intense sublimé dans une recette légère.

Réf. 03047VA Les **2** bocaux de 85 g 6,68 €/100 g **11,35 €**

❶ Le Soufflé de Homard au Champagne

Donnez un air de fête à votre table. Surprenez vos invités avec une entrée raffinée préparée avec deux produits nobles : le homard et le Champagne. Un moment gastronomique garanti !

Réf. L110272VA Les **2** bocaux de 85 g 6,41 €/100 g **10,90 €**

Plus de truffes

Le Soufflé aux Éclats de Truffes Noires du Périgord (5% de Jus de Truffes -3% de Truffes)

Pour encore plus de goût, les chefs de la Maison ont rajouté des éclats de truffes à la recette originale.

Voyagez au cœur du Périgord et laissez-vous porter par le parfum puissant et envoûtant des pelures de truffes noires du Périgord qui apportent saveur et caractère.

Réf. L140179VA Les **2** bocaux de 85 g 7,88 €/100 g **13,40 €**

▲ Le Soufflé Crémeux au Rocamadour

Accompagné d'une salade, ce soufflé vous permettra de composer un plat complet, savoureux et extrêmement fondant. Juste tiédi, il se déguste également en guise de fromage.

Réf. L100021VA Les **2** bocaux de 85 g 5,68 €/100 g **9,65 €**

Présentés en bocal verre, nos soufflés vous permettent de réaliser une entrée fine en moins de 15 minutes !
Il vous suffit de les enfourner 10 à 15 minutes à 160°C avant de les servir.

Pour votre santé, pratiquez une activité sportive régulière... www.mangerbouger.fr

Les Entrées Raffinées

Laissez-vous tenter par trois entrées chaudes gourmandes créées par nos maîtres cuisiniers : des recettes emblématiques de notre gastronomie revisitées avec audace.

◀ La Crème Brûlée au Foie Gras de Canard Parfumée au Caramel de Balsamique de Figues (20% de Foie Gras)

La crème brûlée au foie gras relevée d'une pointe de balsamique est une entrée délicieusement savoureuse et fondante. Prête en 5 minutes seulement au four, nous vous conseillons de la servir tiède avec des mouillettes de pain d'épices grillées.

Réf. 07047VA Les **3** bocaux de 40 g 5,83 €/100 g **7,00 €**

▶ Le Pain Perdu au Foie Gras de Canard Entier et sa Compotée de Framboises

Un foie gras de canard entier présenté entre deux toasts moelleux de pain brioché agrémenté d'une compotée de framboises et d'échalotes.
A réchauffer au four dans son bocal à 180°C avant de servir en portions pour un apéritif dînatoire, ou entier pour une entrée surprenante accompagnée d'un mesclun et de magret de canard séché émincé.

Réf. L110042VA Les **3** bocaux de 40 g 12,75 €/100 g **15,30 €**

◀ La Cassolette de Saint-Jacques, Brunoise de Légumes, Sauce Suprême aux Truffes

Une entrée raffinée, savoureuse et légère : des noix de Saint-Jacques, des petits légumes rissolés et une sauce parfumée au jus de truffes et aux éclats de truffes noires du Périgord. Une cassolette cuisinée idéale pour vos réceptions.

Réf. L110032VA Les **2** bocaux de 90 g 6,89 €/100 g **12,40 €**

Les Veloutés

Découvrez des veloutés élaborés avec des produits gastronomiques aux saveurs intenses. Ils satisfont toutes les envies et tous les imprévus : une mise en bouche pour l'apéritif, une entrée raffinée pour les amis ou un repas complet seul ou à deux.

◀ Le Velouté de Petits Cèpes Rissolés et son Lard Grillé

Authentique et onctueuse, l'association des cèpes rissolés relevés d'une pointe de lard grillé offre un véritable retour en enfance !

Réf. 4272VA La bouteille de 480 g 1,71 €/100 g **8,20 €**

▼ La Crème d'Asperges Vertes aux Truffes de la Saint-Jean (1,5% de Truffes *)

Envie de réconfort ? Ce velouté crémeux est riche des notes délicates de l'asperge verte et de la truffe de la Saint-Jean.

Réf. 4262VA La bouteille de 480 g 1,71 €/100 g **8,20 €**

* Tuber Aestivum

▲ Le Velouté d'Écrevisses au Jambon Serrano

Le mariage de la chair délicate d'écrevisses et du goût intense du jambon Serrano offre un velouté à la texture et à la saveur harmonieuses. Une entrée très raffinée pour épater les gourmets !

Réf. 4259VA La bouteille de 480 g 1,71 €/100 g **8,20 €**

Astuce du Chef : *versez votre velouté dans une casserole et réchauffez à feu doux. Pour plus de gourmandise, servez avec des dés de pain grillé et copeaux de parmesan !*

Les Confits et Plats Cuisinés

Découvrez les plats cuisinés mitonnés par les chefs de la Maison
en suivant les recettes de nos grands-mères.

Confits de Canard

Le secret pour d'excellents confits de canard :

- Des canards rigoureusement sélectionnés auprès d'éleveurs régionaux pour la qualité de leur viande de canard IGP Sud-Ouest
- Des cuisses délicatement parées et assaisonnées
- Une cuisson traditionnelle dans nos marmites où les cuisses mijotent à feu doux pour vous garantir une chair savoureuse et fondante !

Confits de Canard du Sud-Ouest

Rissolés à la poêle, les morceaux de confit dorés se servent bien croustillants.

Réf. SO51502VA	La boîte de 380 g (1 cuisse)	2,08 €/100 g	**7,90 €**
Réf. SO5152VA	La boîte de 765 g (2 cuisses)	1,67 €/100 g	**12,80 €**
Réf. SO51563VA	La boîte de 1,250 kg (4 cuisses)	1,40 €/100 g	**17,50 €**
Réf. SO5156VA	La boîte festive de 1,6 kg (5 cuisses)	1,28 €/100 g	**20,50 €**

Confits de Cuisses de Canard Pochées Sous-Vide

Produit frais, 5 mois de conservation.
A conserver dès réception entre 0° C et + 4° C.

Réf. 51815VA	Poche indiv. de 200 g (1 cuisse)	2,35 €/100 g	**4,70 €**
Réf. 51816VA	La poche de 1,5 kg (6 cuisses)	1,53 €/100 g	**22,90 €**

Astuce du Chef : *faites chauffer vos cuisses de confit de chaque côté dans une poêle bien chaude. Faites dorer la peau pour plus de croustillant et de gourmandise. Accompagnez d'une poêlée de pommes de terre sarladaises ou de notre sélection de champignons.*

Les Spécialités Confites

Confit de Gésiers de Canard Émincés

Nouveauté

De délicieux gésiers de canard émincés prêts à l'emploi.
A déguster tièdes en garniture d'une salade ou bien chauds en accompagnement de lentilles ou de pommes de terre sautées persillées.

Réf. 53021VA	La boîte de 400 g	2,05 €/100 g	**8,20 €**

Confit de Gésiers de Canard

Réf. 53010VA	La boîte de 200 g (3/4 gésiers)	2,65 €/100 g	**5,30 €**

Confit de Gésiers d'Oie Émincés

Réf. 5508VA	La boîte de 400 g	2,21 €/100 g	**8,85 €**

Les Saucisses Confites au Magret de Canard

Ces authentiques saucisses au magret de canard sont simplement assaisonnées et lentement confites. Prêtes à l'emploi, il suffit juste de les dorer à la poêle. Vous pourrez les accompagner de lentilles vertes cuisinées ou d'une salade de pommes de terre relevée d'un vinaigre de vin vieux et d'huile de noix.
Produit mi-cuit, 3 mois de conservation.

Réf. 40045VA	Les 2 saucisses sous vide de 200 g	2,98 €/100 g	**5,95 €**

La Graisse de Canard

Réf. 6609VA	Le bocal de 300 g	1,53 €/100 g	**4,60 €**

◀ Confit de Manchons de Canard

Réf. 5201VA	La boîte de 765 g (5/6 pièces)	1,02 €/100 g	**7,80 €**

Idée Recette

Le Parmentier de Canard aux Cèpes et Crème de Parmesan

Votre marché

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 boîte de 4 cuisses de canard confites Valette
- 1,5 kg de pommes de terre à purée
- 20 cl de lait
- 50 g de beurre
- 400 g de fricassée de cèpes à l'ancienne Valette
- 2 gousses d'ail
- ½ bouquet de persil plat
- 20 cl de fond de volaille
- 20 cl de crème liquide
- 120 g de parmesan
- 3 oignons
- sel, poivre

Préparation : 30 minutes Cuisson : 30 minutes

- Faire cuire les pommes de terre dans un grand volume d'eau salée.
- Effilocher les confits grossièrement, ôter la peau et les os (pour bien dégraisser les confits, faire chauffer la boîte ouverte dans un bain-marie).
- Émincer les oignons et les faire fondre doucement avec un peu de graisse de canard.
- Égoutter et faire dorer les cèpes avec les morceaux de confit. Ajouter les oignons, l'ail et le persil à la préparation, puis 20 cl de fond de volaille. Laisser réduire 5 minutes, saler, poivrer.
- Écraser les pommes de terre à la fourchette, ajouter le beurre et le lait chaud.
- Dans un plat à gratin, assez profond, étaler la moitié de la purée, puis la préparation et recouvrir de purée.
- Faire fondre le parmesan dans la crème liquide et laisser réduire jusqu'à l'obtention d'une texture onctueuse. Recouvrir le parmentier de cette crème de parmesan. Faire gratiner environ 30 minutes à 180°C.
- Servir avec un vin rouge de type Pécharmant « Château de Tiregand ».

Les Champignons

▲ La Fricassée de Cèpes Cuisinée à l'Ancienne

Des morceaux de têtes et de jambes de cèpes délicatement cuisinés prêts à réchauffer, à déguster avec une petite persillade, tout simplement.

Réf. 64520VA	La boîte de 200 g	3,00 €/100 g	**6,00 €**
Réf. 64550VA	La boîte de 360 g	2,78 €/100 g	**10,00 €**

Les Têtes de Cèpes Cuisinées à l'Huile

Les cèpes mélangés à une poêlée de pommes de terre sautées avec ail et persil accompagnent parfaitement les confits de canard.

Réf. 64556JG	Le bocal de 330 g *	4,48 €/100 g	**14,80 €**

* poids net

◀ Les Morilles au Jus de Truffes

Idéales pour parfumer et agrémenter vos sauces, les morilles sont aussi excellentes pour déglacer vos jus de viande.

Le bocal de 90 g 17,44 €/100 g **15,70 €**
Réf. 64781VA

Les Cèpes Secs Extra

Aromatiques et pratiques, les cèpes secs conservent leurs saveurs intactes et s'utilisent toute l'année.
Réhydratés, ils accompagneront vos viandes, omelettes et serviront à la préparation de risottos.

Le pot de 25 g 21,60 €/100 g **5,40 €**
Réf. 64702JG

Les Cassoulets

Le cassoulet, spécialité renommée du Languedoc, est un plat convivial à base de viande et de haricots blancs secs. Il tient son nom de la cassole en terre cuite dans lequel il est servi. Découvrez trois généreuses interprétations créées par nos chefs dans le respect de la tradition culinaire du Sud-Ouest : de beaux morceaux de viande de canard ou d'oie délicatement préparés et mijotés, associés à d'onctueux haricots blancs lingots cuisinés.

▶ Le Cassoulet Gourmand du Chef Le « Tout Canard du Périgord »

Somptueux cassoulet cuisiné avec des ingrédients de choix : de généreux morceaux de magrets de canard du Périgord, de tendres saucisses de canard du Périgord rissolées et d'onctueux gésiers de canard du Périgord émincés. Ce cassoulet « tout canard » est cuisiné avec de fondants haricots lingots français préparés dans une sauce mijotée aux aromates.

Réf. 42093VA — Le bocal de 960 g (2/3 parts) — 2,07 €/100 g — **19,90 €**

Le Cassoulet au Confit de Canard et à la Saucisse de Toulouse

Une recette authentique enrichie de manchons de canard confits. A savourer entre gourmets !

Réf. 4203VA — La boîte de 420 g (1 part) — 1,38 €/100 g — **5,80 €**

Réf. 4205VA — La boîte de 840 g (2 parts) — 1,18 €/100 g — **9,95 €**

Le Cassoulet du Chef à l'Oie

Un cassoulet original et savoureux enrichi de beaux morceaux de confit d'oie et de saucisses de Toulouse rissolées. Pour régaler vos convives en toutes occasions !

Réf. 42063VA — Le bocal de 1,520 kg (3/4 parts) — 1,28 €/100 g — **19,50 €**

Les Haricots Blancs Lingots Cuisinés à La Graisse de Canard

Pour un cassoulet plus copieux, ajoutez un bocal de haricots blancs.

Réf. 4222VA — Le bocal de 780 g — 0,77 €/100 g — **6,00 €**

Viandes pour Grillades

Aiguillettes, magrets de canard, saucisses au magret de canard ou au foie gras de canard truffé... cuisses de canard confites...

Retrouvez nos spécialités dans votre boutique Valette !

Les Plaisirs de la Cuisine Périgourdine

Savoureuse et riche en goût, elle met les produits de son terroir à l'honneur : le foie gras, les truffes, les cèpes ou encore les vins régionaux.
C'est dans nos cuisines de Saint-Clair que nos chefs mettent leur savoir-faire et leur passion au service de la cuisine traditionnelle de leur région.
Désireux de vous faire partager les plaisirs d'une cuisine haute en saveurs, nos chefs concoctent chaque jour des plats mijotés au plus près des recettes authentiques.
Un travail minutieux qui exige parfois de nombreux essais avant d'obtenir la recette parfaite sublimant le meilleur du terroir avec une pointe de créativité.

Les Plats « Tradition »

La gastronomie française regorge d'excellentes recettes cuisinées qui au fil du temps ne cessent de faire le bonheur des gourmets : coq au vin, bœuf en bourguignon, civet d'oie...

▲ **Le Bœuf de l'Aubrac en Bourguignon Cuisiné au Vin de Marcillac et aux Petits Légumes**

Le bœuf de l'Aubrac sélectionné pour son label rouge est réputé pour son goût puissant et la tendreté de sa chair. Les amateurs de bœuf seront comblés par cette recette aussi savoureuse qu'équilibrée.

Réf. 42102VA Le bocal de 560 g (2/3 parts) 2,10 €/100 g **11,75 €**

Le Mot du Chef

Serge Boussarie, chef pour la Maison Valette depuis plus de 20 ans, n'a qu'un seul crédo ; faire de chaque instant de dégustation une expérience unique et inoubliable. « Pour vous offrir une cuisine chaleureuse et conviviale, je veille personnellement à la sélection des meilleurs ingrédients et privilégie les produits les plus savoureux du terroir. »

◀ Le Sauté de Canard et sa Tombée de Cèpes à la Périgourdine

Une recette traditionnelle et familiale, celle de Louise Valette. De beaux morceaux de cuisses de canard dorés à la graisse de canard, des cèpes rissolés en persillade, des petits oignons grelots cuisinés dans une sauce aux échalotes confites et aux deux Portos.

Réf. 42970VA Le bocal de 560 g (2/3 parts) 2,40 €/100 g **13,45 €**

▶ Le Coq au Vin de Cahors Mijoté aux Cèpes

Un grand classique interprété à la mode lotoise : de beaux morceaux de volaille pochés au vin de Cahors et mijotés dans une sauce aux cèpes.

Réf. 42101VA La boîte de 400 g (2 parts) 1,89 €/100 g **7,55 €**

Réf. 42112VA Le bocal de 560 g (2/3 parts) 1,82 €/100 g **10,20 €**

Le Civet d'Oie Cuisiné au Vin de Cahors

Recette inchangée depuis plus de 20 ans.

Une recette traditionnelle qui associe la finesse du magret et des cuisses d'oie délicatement cuisinés et lentement mijotés dans une sauce traditionnelle au vin de Cahors.

Réf. 42161VA Le bocal de 560 g (2/3 parts) 2,47 €/100 g **13,85 €**

◀ « Lou Pastis » Préparation pour Tourtière de Confit de Canard aux Salsifis et aux Cèpes

Découvrez le «Pastis du Périgord», un plat traditionnel préparé avec les produits qui font la renommée du terroir : des morceaux de confit de canard et des cèpes cuisinés avec des salsifis et des aromates dans nos marmites. Une recette riche en goût et facile à mettre en œuvre. Recouvrez d'une pâte feuilletée, enfournez 20-25 min, votre tourte est prête !

Réf. 4240VA La boîte de 800 g (2/4 parts) 1,81 €/100 g **14,50 €**

Les Tripous d'Auvergne

Sélectionnés par Jacques Valette

Les authentiques tripous aveyronnais tant primés et appréciés des grandes tables. Savourez la recette unique de la Maison Charles Savy, élaborée dans le respect de la tradition des tripous.

Réf. 42561 Le bocal de 400 g (4 tripous) 2,35 €/100 g **9,40 €**

Les Plats « Tendance »

Envie d'épater amis et famille ? Découvrez des recettes cuisinées et élaborées à partir des meilleurs produits du terroir. Inspirés des tendances culinaires et dotés d'un véritable savoir-faire dans l'art d'associer et de sublimer les produits de notre région, nos chefs vous proposent des plats cuisinés audacieux aux saveurs intenses et équilibrées.

Nouveauté

▶ Morceaux Choisis de Volaille et sa Délicate Sauce Crémée

Un plat délicieusement préparé avec des morceaux de poule lentement rissolés et agrémenté d'une sauce crémeuse et parfumée.

Réf. 42879VA Le bocal de 350 g (1/2 parts) 1,71 €/100 g **6,00 €**

Réf. 42880VA Le bocal de 600 g (2/3 parts) 1,50 €/100 g **9,00 €**

▲ L'Axoa de Canard au Piment d'Espelette

Le traditionnel Axoa du Pays-Basque réinterprété à la mode Périgourdine avec de beaux morceaux de canard doucement mijotés dans une fondue d'oignons et de poivrons, relevés d'une pointe de piment d'Espelette.

Réf. 42961VA Le bocal de 560 g (2/3 parts) 1,63 €/100 g **9,15 €**

La Mijotée de canard, Sauce aux Epices Douces et Oignons Grelots

De beaux morceaux de canard mijotés dans un bouillon délicatement parfumé d'une pointe de cardamome, de café et de quelques oignons grelots. Laissez-vous transporter par les parfums d'épices douces de cette recette sucrée salée fine et subtile.

Réf. 42987VA Le bocal de 560 g (2/3 parts) 1,82 €/100 g **10,20 €**

▼ Le Poulet aux Queues d'Écrevisses

Une recette traditionnelle d'exception. De généreux morceaux de cuisses de poulet et des queues d'écrevisses rissolées associés à une sauce fine crémeuse.

Réf. 42959VA Le bocal de 560 g (2/3 parts) 1,88 €/100 g **10,50 €**

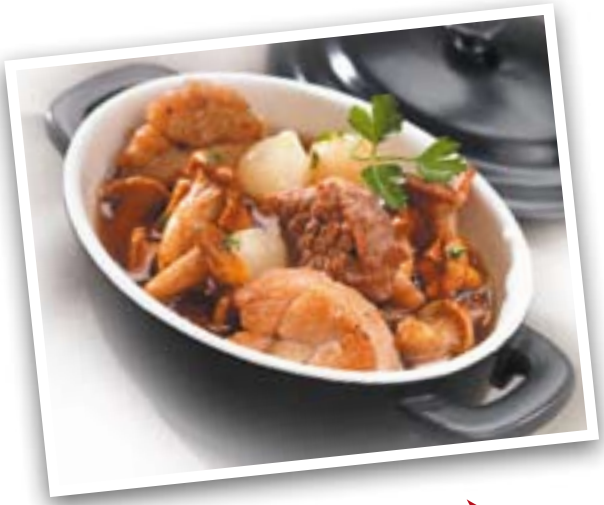
Les Plats de Réception

Un repas d'exception pour fins gourmets ?
Voici trois délicates recettes élaborées à partir de produits sélectionnés pour leur finesse et leur caractère noble.
Des plats aux saveurs intenses pour toutes vos réceptions.

▶ Les Ris de Veau Braisés en Cocotte Mijotés aux Morilles et au Jus de Truffes Noires du Périgord

Des ris de veau braisés mijotés en cocotte, des morilles parfumées et une sauce au jus de truffes noires du Périgord pour un plat d'exception à partager entre amateurs !

Réf. 42524VA Le bocal de 380 g (2 parts) 6,55 €/100 g **24,90 €**



◀ Le Veau Fermier de l'Aveyron et ses Ris de Veau en Cocotte sur Poêlée de Girolles et Jus Gourmand aux Truffes

Coup de Cœur

Un plat cuisiné à partir de produits nobles de qualité : de tendres morceaux de veau Label Rouge, des ris de veau braisés et une poêlée de girolles, le tout mijoté dans une sauce au jus de truffes noires du Périgord et aux éclats de truffes noires du Périgord.
Une cocotte de veau raffinée pour le plaisir des gastronomes !

Réf. 4238VA La boîte de 800 g (2/3 parts) 4,00 €/100 g **32,00 €**

Nouveauté

▶ La Mijotée de Manchons de Canard, Sauce Foie Gras et Fine Champagne

Découvrez un des fleurons de notre Sud-Ouest gourmand : le mariage parfait du canard soigneusement mijoté et d'une sauce à la fine champagne revisitée par nos Chefs cuisiniers. Les saveurs corsées et raffinées de cette recette viendront embellir vos tables de fêtes.

Réf. 42881VA Le bocal de 350 g (1/2 parts) 1,77 €/100 g **6,20 €**

Réf. 42882VA Le bocal de 600 g (2/3 parts) 1,55 €/100 g **9,30 €**

Pour votre santé, pratiquez une activité sportive régulière... www.mangerbouger.fr

Les Légumes et Garnitures

Pour accompagner vos viandes de canard et viandes mijotées, savourez de délicieuses garnitures de légumes : originales et gourmandes, elles sont préparées avec des produits du terroir : cèpes, foie gras, truffe...

▲ La Fondue de Poireaux au Foie Gras de Canard et ses Éclats de Truffes de la Saint-Jean (20% de Foie Gras) (Tuber Aestivum)

Des poireaux finement émincés étuvés à l'échalote, un foie gras de canard fondant et de savoureuses pépites de truffes d'été réunis en une timbale fine et onctueuse.

Réf. 08086VA Les **2** bocaux de 85 g 4,15 €/100 g **7,05 €**

▲ La Mosaïque de Cèpes

De délicats cèpes rissolés présentés en mosaïque pour accompagner avec élégance vos confits et viandes rouges en sauce.

Réf. 07133VA Les **2** bocaux de 85 g 4,50 €/100 g **7,65 €**

▲ Le Risotto Crémeux aux Pointes d'Asperges Vertes et au Safran du Quercy

Des pointes d'asperges vertes fondantes et parfumées, une cuillerée de crème et une pincée de safran du Quercy à la saveur intense et fleurie pour un risotto onctueux aux notes estivales. Idéal en accompagnement d'une viande blanche ou d'un magret de canard grillé.

Réf. L120049VA Les **2** bocaux de 90 g 3,92 €/100 g **7,05 €**

◀ Le Risotto Crémeux au Foie Gras de Canard et sa Tombée de Cèpes

De délicats morceaux de cèpes cuisinés en persillade, des éclats de foie gras et une pointe de Monbazillac pour un risotto très terroir infiniment crémeux.

Réf. L110206VA Les **2** bocaux de 90 g 3,81 €/100 g **6,85 €**

Les Sauces Précieuses

Une sélection de 4 sauces cuisinées par nos chefs à partir des meilleurs produits de notre patrimoine gastronomique pour apporter richesse, saveur et fondant à tous vos plats.

Le Guide des Sauces

Difficile de choisir celle qui sublimera votre plat, alors voici un petit mémo conçu par nos Chefs.

Pour les rôtis :
la sauce Périgueux truffée 1,5%,
la sauce au foie gras.

Pour les viandes blanches :
la sauce Périgueux truffée 1,5%,
la sauce aux morilles, la sauce aux cèpes.

Pour le canard :
la sauce au foie gras.

Pour le poisson :
la sauce aux morilles, la sauce aux cèpes.

Suggestion de présentation

La Sauce Périgueux aux Truffes Noires du Périgord (1,5% de Truffes - 2% de Jus de Truffes)

La sauce Périgueux est un grand classique de la haute gastronomie française caractérisée par sa finesse et son subtil goût de truffes.
Un accompagnement qui vient sublimer les rôtis et les viandes blanches.

Réf. 43014VA La boîte de 200 g 3,35 €/100 g **6,70 €**

La Sauce au Foie Gras (15% de Foie Gras)

Cette sauce, que le foie gras rend si onctueuse et goûteuse, accompagne brillamment la viande de canard mais aussi les viandes rôties ou poêlées.

Réf. 43082VA La boîte de 200 g 2,65 €/100 g **5,30 €**

La Sauce aux Morilles Extra Cuisinée au Jus de Truffes

Parfumée de dés de morilles, cette sauce raffinée accompagne aussi bien les viandes rouges que les viandes blanches, de même que certains poissons.

Réf. 4312VA La boîte de 200 g 3,23 €/100 g **6,45 €**

La Sauce aux Cèpes

Cette sauce brune révèle les senteurs des sous-bois de notre terroir et apporte un parfum délicat à toutes vos viandes blanches. Elle accompagne aussi bien certains poissons.

Réf. 43052VA La boîte de 200 g 2,10 €/100 g **4,20 €**

Les Moutardes à l'Ancienne

Des moutardes obtenues à partir de graines peu broyées, à la texture granuleuse et aux arômes intenses.

La Moutarde à l'Ancienne aux Noix

Réf. 670861VA Le bocal de 90 g 5,00 €/100 g **4,50 €**

La Moutarde à l'Ancienne Aromatisée à la Truffe

Réf. 670862VA Le bocal de 90 g 5,33 €/100 g **4,80 €**

L'Assortiment des 3 Moutardes à l'Ancienne

1 Moutarde à l'Ancienne au Balsamique et Épices Douces
+ 1 Moutarde à l'Ancienne aux Noix
+ 1 Moutarde à l'Ancienne Aromatisée à la Truffe

Réf. L120152VAL Les **3** bocaux de 50 g 4,60 €/100 g **6,90 €** ~~7,65 €~~

L'Épicerie Fine

Une sélection de produits gourmands aux accents du Sud pour faire de chaque instant un moment unique.
De l'aide culinaire pour sublimer vos recettes aux douceurs pour les petits plaisirs, régalez-vous avec les délicates recettes de notre épicerie fine.

Les Pains d'Épices

Réalisez en quelques minutes un plateau raffiné de toasts de foie gras avec ces 2 variétés de pain d'épices fruités.

Pain d'Épices aux Abricots et Noisettes « Spécial Toasts » 12 tranches
DDM : 6 mois.
Réf. 67938 L'étui de 120 g 2,92 €/100 g **3,50 €**

Pain d'Épices aux Figues « Spécial Toasts » 12 tranches
DDM : 6 mois.
Réf. 67897 L'étui de 120 g 2,92 €/100 g **3,50 €**

DDM : Date de Durabilité Minimale

Les Saucisses Sèches

Fabriquées dans le Sud de la France au cœur d'un terroir renommé pour ses salaisons, les Monts de Lacaune, ces saucisses sont préparées sans colorants à partir de viande de porc ou de canard sélectionnées.

Saucisse Sèche au Piment d'Espelette
DDM : 3 mois.
Réf. 59062 La pièce de 250 g 2,20 €/100 g **5,50 €**

Saucisse Sèche de Canard
DDM : 3 mois.
Réf. 59059 La pièce de 250 g 2,20 €/100 g **5,50 €**

Les Spécialités à Tartiner

Invitez la Provence à vos apéritifs ou buffets dînatoires ! Découvrez notre sélection de spécialités typiques du Sud pour réaliser des amuse-bouches généreux et originaux.

La Tapenade Provençale aux Olives Noires
Spécialité incontournable des apéritifs sudistes, idéale sur des toasts de pain grillés.
Réf. 67232 Le bocal de 90 g 3,67 €/100 g **3,30 €**

La Crème de Tomates Séchées au Parmesan
Une recette savoureuse à base de tomates séchées et de parmesan pour donner du goût et des couleurs à vos apéritifs entre amis.
Réf. 67273 Le bocal de 90 g 3,67 €/100 g **3,30 €**

Huiles et Condiments

Huiles, vinaigres, sel... une sélection de condiments de qualité pour des assaisonnements aux généreux parfums du Périgord ou pour accompagner vos spécialités lors de repas froids.

L'Huile d'Olive et Truffe d'Été (Tuber Aestivum)

DDM : 18 mois.

Les meilleures variétés d'olives sont associées à l'arôme naturel de truffe pour vous offrir une huile d'olive fine et savoureuse.

Réf. 670344 L'encrier de 5 cl **4,90 €**

Réf. 670343 La bouteille de 25 cl **10,50 €**

L'Huile de Noix

DDM : 18 mois.

L'huile de noix extraite à partir de noix pressées offre une saveur très parfumée appréciable dans les salades et avec certains légumes.

A conserver au réfrigérateur après ouverture.

Réf. 67033 La bouteille verre de 25 cl **5,80 €**

Le Vinaigre Balsamique et Truffe d'Été (Tuber Aestivum)

Un vinaigre qui apporte une note de truffe fine, idéal dans vos vinaigrettes ou pour le déglaçage de vos viandes et foies gras poêlés.

Réf. 670346 L'encrier de 5 cl **4,90 €**

Réf. 670345 La bouteille verre de 25 cl **8,95 €**

Le Vinaigre de Noix

DDM : 18 mois.

Le vinaigre de noix apporte une saveur authentique à vos salades composées, terrines et farces.

Réf. 67037 La bouteille verre de 25 cl **4,80 €**

Le Sel de Camargue à la Truffe d'Été et Poivre Noir

(1,05% de Truffes d'Été *- 2,85% de Poivre Noir)

DDM : 18 mois.

Parsemez une pincée de ce sel sur vos foies gras et viandes poêlées pour apporter du relief et une saveur délicate qui viendra sublimer le goût de votre cuisine. *Tuber Aestivum

Réf. 670356 Le bocal de 90 g 4,89 €/100 g **4,40 €**

Piment d'Espelette AOC

Le piment d'Espelette, très parfumé, est excellent en fin de cuisson sur toutes les viandes ou incorporé dans la préparation de vos légumes cuisinés.

Réf. 670856 Le bocal de 50 g 13,80 €/100 g **6,90 €**

Idée Recette

Les Tartines de Truffes Noires

Votre marché

Ingrédients pour 4 tartines :

- 1 Truffe fraîche noire du Périgord de 30 g env. ou 1 bocal de 30 g de truffes noires du Périgord brossées extra « 1ère cuisson »
- Huile d'olive et truffe d'été (Tuber Aestivum)
- Sel de camargue à la truffe d'été et poivre noir
- Pain de campagne

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 3 à 4 minutes

- Emincer votre truffe en fines lamelles.
- Faire mariner 2 heures avant les lamelles de truffes dans l'huile d'olive.
- Faire griller légèrement les tartines de pain de campagne pendant 4 minutes, les recouvrir de lamelles de truffes.
- Saupoudrer avec le sel de Camargue.
- Servir aussitôt et déguster avec un vin de Bergerac blanc sec ou un vin de Cahors rouge.

Les Desserts et Gourmandises

Succombez à la tentation de desserts très gourmands imaginés par nos chefs : canelés, babas au rhum, fondants au chocolat... et découvrez nos douceurs artisanales préparées en Périgord.

❶ Les Babas au Sirop de Rhum Ambré
Petites douceurs pour un café gourmand irrésistible.

Réf. 67409DB Le bocal de 240 g (12 babas) 2,04 €/100 g **4,90 €**

❷ « Le Fondant » Belle-Hélène de Chocolat Intense et ses Éclats d'Oranges
Un fondant au chocolat noir intense à la fois onctueux et parfumé de tendres morceaux de poires et d'une pointe acidulée de zestes d'orange.

Réf. L130025DB Les 2 bocaux de 85 g 3,18 €/100 g **5,40 €**

❸ « Le Crémeux » Gâteau de Riz et son Caramel au Beurre Salé
L'irrésistible gourmandise de notre enfance. Un gâteau de riz crémeux qui associe l'onctuosité de la crème à la douceur d'un caramel au beurre salé.

Réf. L120299DB Les 2 bocaux de 85 g 3,35 €/100 g **5,70 €**

▶ Les Petits Canelés de Bordeaux au Sirop de Rhum
Petites douceurs enrobées d'une fine couche caramélisée et lentement imprégnées d'un sirop de rhum.

Réf. 67412DB Le bocal de 140 g (4 canelés) 2,79 €/100 g **3,90 €**

Douceurs Artisanales

La Maison Valette vous propose une ligne de biscuits et gâteaux fabriqués artisanalement en Périgord.

Les Louisettes à la Vieille Prune
DDM : 6 mois.
Des biscuits fins, croustillants et légers parfumés à l'alcool de Vieille Prune.

Réf. 67156DB Le sachet de 90 g 4,78 €/100 g **4,30 €**

Les Louisettes aux Fraises
DDM : 6 mois.
Des biscuits fins, croustillants et légers aux pépites de fraises.

Réf. 67155DB Le sachet de 90 g 4,78 €/100 g **4,30 €**

Les Croquants aux Noix du Périgord
DDM : 6 mois.
L'authentique croquant aux noix du Périgord, croustillant, fondant en bouche et aux délicieuses notes caramélisées.

Réf. 67154DB Le sachet de 110 g 4,09 €/100 g **4,50 €**

Le Gâteau Traditionnel aux Noix du Périgord
DDM : 3 mois.
Un gâteau aux noix proche du fait « maison », moelleux et gourmand avec ses savoureux éclats de noix du Périgord.

Réf. 67152DB Le gâteau de 300 g 2,10 €/100 g **6,30 €**

Le Pain d'Épices aux Figues et Noix du Périgord
DDM : 4 mois.

Réf. 67157DB La barquette de 200 g 2,95 €/100 g **5,90 €**

Coup de Cœur

Le Financier à la Crème Brûlée
DDM : 5 mois.

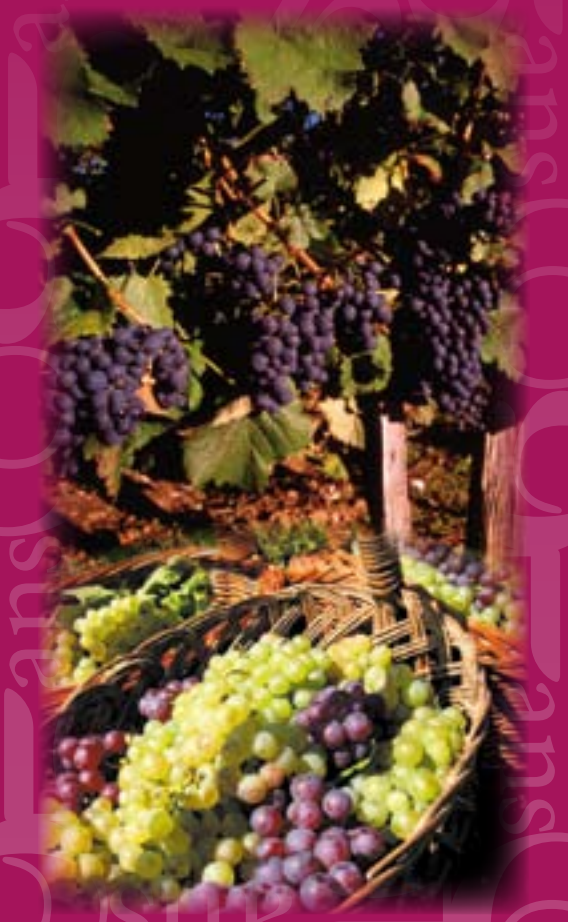
La barquette de 200 g 2,75 €/100 g **5,50 €**
Réf. 67158DB

DDM : Date de Durabilité Minimale

La Cave à Vins

Découvrez les vins qui font
la renommée du Sud-Ouest
et ma sélection de grands vins
pour sublimer l'intensité
de vos foies gras et
de vos spécialités périgourdines.

Jacques Valette



La Sélection de Jacques Valette

Saint-Émilion Grand Cru « Clos des Menuts » 2010
Sélectionné par Gault et Millau 2015
Un beau nez de raisins mûrs, des notes boisées grillées et vanillées, une élégance et un équilibre en bouche. Idéal en accompagnement de viandes et fromages.
92521 La bouteille de 75 cl **18,00 €**

Champagne Brut « Blin » Tradition
Un cépage surprenant de fraîcheur au goût unique et fruité tout en nuance pour un champagne délicat.
94101 La bouteille de 75 cl **24,70 €**

Champagne Brut « Taittinger » Nouveauté
Un champagne raffiné présenté dans son étui : des bulles fines, une mousse discrète, une robe jaune dorée, un nez expressif fruité et vanillé. En bouche, ce champagne d'exception est frais et harmonieux.
94109 La bouteille de 75 cl **32,90 €**

Les Vins Blancs du Sud-Ouest

Saussignac Noble Courts-les-Muts 2009 Nouveauté
Médaille d'Or au Concours de Bordeaux 2011
Un Saussignac gourmand avec des notes de pâte de coing, d'amande et d'abricot confit, frais, puissant et onctueux. A servir frais à l'apéritif ou en accompagnement de foies gras.
95131 La bouteille de 75 cl **16,50 €**

Sauternes « Château Simon » 2010
Une belle couleur dorée, un nez délicat et exotique, des notes de fruits confits pour un vin élégant et fruité idéal à l'entrée accompagné d'un foie gras.
91055 La bouteille de 75 cl **19,80 €**

Monbazillac « Château Combe des Bois » 2012
Une couleur brillante et dorée, des arômes délicats de fleurs blanches et un potentiel de vieillissement important. Idéal frais à l'apéritif ou en accompagnement de foies gras et viandes blanches.
92701 La bouteille de 75 cl **7,20 €**

Tariquet Doux « Les Premières Grives » 2014
A l'arrivée des premières grives, débute la récolte des cépages tardifs. Des grappes à la maturité avancée gorgées de sucre donnent naissance à un vin fin, élégant et typé. Le caractère est exotique, gourmand et plein de fraîcheur. Idéal en apéritif, notamment avec le foie gras.
92441 La bouteille de 75 cl **8,10 €**

Pacherenc Vic-Bilh Doux Tradition 2014 Nouveauté
Un vin équilibré séduisant, le Pacherenc est apprécié pour son gras et sa longueur en bouche si caractéristiques des grands moelleux. Idéal à l'apéritif en accompagnement de foies gras et fromages.
92673 La bouteille de 75 cl **11,00 €**

Bergerac Blanc Sec
« Château de La Jaubertie » 2014 Nouveauté
Frais et fruité au nez, avec des notes d'agrumes et de pêche. Un Bergerac net et sec en bouche avec beaucoup de fraîcheur. Idéal en accompagnement d'une entrée au foie gras.
923582 La bouteille de 75 cl **7,90 €**

Les Grands Vins Rouges du Sud-Ouest

Cahors « Château Saint-Didier Parnac » 2011

Un Cahors noble vieilli en fût de chêne. Tannique, ample et riche en arômes, sa robe est brillante et profonde. Idéal en accompagnement de viandes d'oie ou de canard.

92725 La bouteille de 75 cl **6,30 €**

C140078VA Le carton de 6 bouteilles **34,50 €** ~~37,80 €~~

Cahors « Château Lamartine » 2012 Nouveauté

Un Cahors à la robe rouge vif, au nez légèrement boisé aux notes de fruits rouges promis à un long vieillissement. Idéal en accompagnement de viandes rouges.

923157 La bouteille de 75 cl **8,00 €**

Cahors « Château Clos de Gamot » 2010

Une robe rouge sombre et des reflets violets, un nez floral et de fruits noirs mûrs. En bouche, ce cahors riche offre des arômes persistants tout en finesse. Idéal en accompagnement de foies gras mi-cuits, confits, magrets, viandes rouges et fromages.

92370 La bouteille de 75 cl **12,90 €**

Bergerac rouge Nouveauté
« Château Eyssards » Cuvée Prestige 2011

D'une couleur rouge intense, cette cuvée est très soignée et gourmande. Un Bergerac aux arômes de fruits noirs relevé en subtilité d'une pointe poivrée. Idéal en accompagnement de vos viandes rouges et plats mijotés en sauce.

923553 La bouteille de 75 cl **8,90 €**

Pécharmant Nouveauté
« Les Farcies du Pech » 2014

Un Pécharmant obtenu par l'assemblage de 4 cépages offrant un nez complexe aux notes de café et d'épices. Un vin riche avec un bon potentiel de garde idéal en accompagnement de terrines, magrets, confits... et fromages.

95232 La bouteille de 75 cl **9,40 €**

Pécharmant Rouge « Château La Rénaudie » 2010
Sélection Guide Hachette des Vins

Un Pécharmant élevé 12 mois en fûts de chêne. Des notes de fruits rouges bien mûrs ; cerise et cassis, très appréciées pour ce vin de garde.

92088 La bouteille de 75 cl **9,70 €**

Pécharmant Rouge « Château de Tiregand » 2011
Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris 2014

Un vin de grande garde, élaboré à partir de raisins d'une excellente maturité. Des arômes chaleureux et des notes de framboise et de cassis.

923591 La bouteille de 75 cl **11,90 €**

Les Vins Rosés du Sud-Ouest

Cahors Rosé « Lo Domeni » Nouveauté
Le Côté Rosé 2014

Une couleur rosé saumonée, un nez de fraise et de framboise, une bouche grasse avec une légère amertume de pomelo pour un rosé idéal à l'apéritif comme à table.

92001 La bouteille de 75 cl **6,10 €**

Côtes de Provence Rosé M de Minuty
« Château Minuty » 2014

Un rosé d'exception aux notes de pêche et d'orange confite caractérisé par sa fraîcheur et sa rondeur.

925972 La bouteille de 75 cl **11,95 €**

Les Apéritifs et Digestifs de Chez Nous

Apéritif « Sarlanoix »

Apéritif à la noix emblématique en Périgord. Communément appelé Vin de Noix, le Sarlanoix est fabriqué à Sarlat depuis plus d'un siècle par macération du jus de noix vertes pressées, de vin blanc moelleux et d'eau-de-vie. Idéal à l'apéritif en accompagnement de toasts de rillettes et pâtés.

995074 La bouteille de 70 cl **12,40 €**

« Le Secret de Louise »

Un apéritif aux notes de vanille caramélisée et pommes cuites, idéal avec des toasts de foie gras.

99377 La bouteille dune de 50 cl **8,40 €**

« La Vieille Prune » Eau-de-vie de Prune
Louis Roque 42°

Fabriquée artisanalement depuis près de 100 ans par la distillerie Louis Roque à Souillac, la Vieille Prune est une eau-de-vie vieillie en fûts de chêne, confectionnée à partir de différentes variétés de prunes. D'une bouche ronde et parfumée, ce digestif est présenté aux tables des plus hauts lieux de la gastronomie française.

991710 La bouteille de 35 cl **21,90 €**

99172 La bouteille de 70 cl **37,00 €**

Dans le cas d'une rupture de stock sur un millésime donné, la Maison Valette se réserve le droit de remplacer le vin sélectionné par un millésime différent - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Les Cadeaux Gourmands

▸ Les Petits Plaisirs **19,90 €** au lieu de 31,10 €

Le panier noir et orange contient :
1 Bloc de foie gras de canard du Périgord - boîte 150 g
1 Chutney de figues blanches aux épices - bocal 40 g
1 Rillettes pur canard - boîte 65 g
1 Terrine campagnarde « Casse-croûte du paysan » - boîte 65 g
1 Terrine de caille au Muscat Beaumes de Venise - boîte 65 g
1 Babas au sirop de rhum ambré - bocal 240 g
1 Livret de présentation de la Maison Valette
C150044VA

▾ Sélection Gourmet **34,90 €** au lieu de 44,00 €

Le coffret tiroir taupe et orange anse satin contient :
1 Foie gras de canard entier du Périgord - bocal 125 g
« Médaille Or 2015 au CGA de Paris »
1 Terrine de canard à l'ancienne - boîte 65 g
1 Terrine campagnarde « Casse-croûte du paysan » - boîte 65 g
1 Mini poires rafraichies à l'Eau de Vie - bocal 211 ml
1 Côtes de Gascogne blanc « Domaine de Perréou » - 37,5 cl
1 Livret de présentation de la Maison Valette
C150047VA

▴ Le Bergeracois **24,90 €** au lieu de 40,80 €

Le coffret noir et orange à fermeture aimantée contient :
1 Bloc de foie gras de canard du Périgord - boîte 150 g
1 Confit d'émincés d'oignons au Monbazillac - bocal 90 g
1 Terrine campagnarde au jus de tuffes - bocal 90 g
1 « Le Petit Pastisson » pâté rustique au foie de canard, magret de canard et jus de truffes noires du Périgord 1% (20% de foie gras) - bocal 90 g
1 Pâté campagnard au piment d'Espelette - bocal 90 g
1 Côtes de Bergerac blanc moelleux « Château de Tirepial » - 37,5 cl
1 Tartineur
1 Livret de présentation de la Maison Valette
C150045VA

▸ Terroir Intense **59,90 €** au lieu de 78,00 €

Le panier du marché en métal contient :
1 Foie gras de canard entier du Périgord
bocal 180 g « Médaille Or 2015 au CGA de Paris »
1 Chutney de figues au ratafia - bocal 90 g
1 Confit de canard du Sud-Ouest (2 cuisses) - boîte 765 g
1 Terrine campagnarde au jus de truffes - boîte 130 g
1 Terrine de caille au Muscat Beaumes de Venise
bocal 90 g
1 Petit canelés de Bordeaux au sirop de rhum
bocal 140 g
1 Saussignac blanc moelleux
« Château des Eyssards » - 50 cl
1 Livret de présentation de la Maison Valette
C150048VA

Rendez-vous sur www.valette.com
pour découvrir plus de coffrets cadeaux

◂ Voyage Gourmand

29,90 € au lieu de 45,07 €

La valisette rouge contient :
1 Foie gras de canard entier du Périgord - bocal 90 g
« Médaille Or 2015 au CGA de Paris »
1 Chutney de figues blanches aux épices - bocal 40 g
1 Confiture d'abricot de ma grand-mère Auvergnate
bocal 45 g
1 Terrine campagnarde au jus de truffes - bocal 90 g
1 Terrine de canard au magret de canard fumé
bocal 90 g
1 Trésor de volaille et basilic - bocal 90 g
1 Terrine campagnarde « Casse-croûte du paysan »
boîte 65 g
1 Bergerac rouge « Château de Tirepial » - 75 cl
1 Livret de présentation de la Maison Valette
C150046VA

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.
Dans le cas d'une rupture de stock sur un des articles ou un des contenants de ces compositions, nous serions amenés à le remplacer par un article similaire de valeur équivalente ou supérieure.

Trouvez votre boutique Valette

Paris (75)

PARIS 8e : 112, boulevard Haussmann *(M° St-Augustin)* - Tél. 01 45 22 54 04

PARIS 14e : 95, avenue du Général Leclerc *(M° Alésia)* - Tél. 01 45 41 09 90
et 16, rue Daguerre *(M° Denfert-Rochereau)* - Tél. 01 43 22 10 22

PARIS 15e : 88, rue Cambronne *(M° Vaugirard)* - Tél. 01 43 06 56 18

PARIS 16e : 48 bis, rue d'Auteuil *(M° Michel-Ange Auteuil)* - Tél. 01 42 88 09 82

PARIS 20e : 218, rue des Pyrénées *(M° Gambetta)* - Tél. 01 40 33 14 10

CRÉTEIL-VILLAGE (94) : 41, rue du Général Leclerc - Tél. 01 49 81 03 77

Lot (46)

CAHORS : 34, place Chapou *(face à la cathédrale)* - Tél. 05 65 35 31 44

GOURDON : 7, allées de la République - Tél. 05 65 41 47 07

SOUILLAC : Route de Martel *(Sortie A20)* - Tél. 05 65 27 11 09
et 17, rue de La Halle - Tél. 05 65 32 79 50 (Boucherie Huygens)

FIGEAC : Place de La Halle - Tél. 05 65 34 02 14 (Maison Malaret)

PADIRAC * : Gouffre de Padirac - Tél. 05 65 33 64 79 (Les Visiteurs)

ROCAMADOUR * : Rue Roland Le Preux (rue Principale) - Tél. 05 65 33 67 45
et l'Hospitalet, sur le belvédère (parking) - Tél. 05 65 38 81 54

Dordogne (24)

PÉRIGUEUX : 10, rue Limogeanne - Tél. 05 53 53 31 72 (La Grange du Périgord)

BERGERAC : 24, rue St James - Tél. 05 53 57 17 15

SARLAT : 16, avenue Aristide Briand - Tél. 05 53 30 25 63 (Saveurs du Terroir)
et 60, rue de La République - Tél. 05 53 29 18 54 (Le Fleuron du Terroir)

MONPAZIER : Foirail Nord - Tél. 05 53 22 68 13 (Terroir et Créations)

PIÉGUT-PLUVIERS : 53, rue des Alliés - Tél. 05 53 56 92 91 (Cave de La Tour)

VILLEFRANCHE-DU PÉRIGORD : Rue Principale - Tél. 05 53 29 90 13 (Boucherie Bernet)

DOMME * : Place de la Halle - Tél. 05 53 59 69 44

LES EYZIES-DE-TAYAC * : 30, av. de la Préhistoire *(rue principale)* - Tél. 05 53 35 13 37

LEMBRAS * : Route de Périgueux - Tél. 05 53 27 04 98 (Sanka)

BELVÈS * : 25, rue Jacques Manchotte - Tél. 05 53 59 61 37 (L'Abeille Belvésoise)

Mais aussi...

MOULINS (03) : 12, bd de Courtais - Tél. 04 70 20 58 74 (Au Cellier des Pays Bourbons)

ROCHEFORT (17) : 16, av. Charles de Gaulle - Tél. 05 46 82 94 41 (Les Délices du Périgord)

BOURGES (18) : 53, rue d'Auron - Tél. 02 48 02 19 37 (Auron Gourmet)

COLLONGES-LA-ROUGE (19) : Cour du Vieux Moulin - Tél. 05 55 84 47 46 (La Collongeoise)

TOULOUSE (31) : 1, rue Victor Hugo (nouvelle adresse - ouverture automne 2015)

BORDEAUX (33) : 39, cours Pasteur - Tél. 06 29 23 45 01 (ouverture automne 2015)

SASSENAGE (38) : 5 bis, chemin du Gua - Tél. 04 76 27 51 17 (Cave la Suzienne)

ROANNE (42) : 48, rue Charles de Gaulle - Tél. 04 77 72 78 68 (Au Sud-Ouest)

LE-PUY-EN-VELAY (43) : 17, rue St-Pierre - Tél. 04 71 02 24 78 (Épicerie Fine Jolivet)

CLERMONT-FERRAND (63) : 9, rue du 11 Novembre - Tél. 04 73 36 09 35 (Terroirs et Délices)

AMIENS (80) : 19, rue de Metz - Tél. 03 22 92 09 70 (Héripré Gourmet)

SAINT-DENIS DE LA RÉUNION (97400) : 22 bis, boulevard de La Providence
Tél. 02 62 53 63 29 (La Périgourdine)

** Boutiques Estivales - ouvertes de Pâques à La Toussaint.*

Boutique de Bergerac

Commander, c'est facile...

■ **Par téléphone :** 05 65 41 62 82
De Janvier à Novembre : du lundi au vendredi de 8 h à 12 h 30 et de 13 h 30 à 17 h.
De fin Novembre à fin Décembre : du lundi au vendredi de 8 h à 19 h,
les samedis 21 et 28 Novembre et 5, 12, 19 Décembre 2015 de 9 h à 12 h.

■ **Par courrier :** Maison Valette Foie Gras
Avenue Georges Pompidou - 46300 Gourdon

■ **Par fax :** 05 65 41 37 00

■ **Par Internet : www.valette.com**

■ Extrait des Conditions Générales de Vente

Garanties et faculté de rétractation : Toutes les spécialités de la Maison Valette sont préparées dans nos cuisines de Saint-Clair (46). Les produits sont contrôlés et sélectionnés pour leur qualité et font l'objet de contrôles rigoureux. La préservation des qualités intrinsèques de nos produits par nature altérables est subordonnée au strict respect des conditions de conservation et de stockage mentionnées sur les étiquettes. Les dates de consommation indiquées doivent être respectées par le client ou destinataire.

Satisfait ou remboursé : Si malheureusement vous étiez insatisfait par un produit, nous vous le remplacerions dans les meilleurs délais. Il vous suffit de nous retourner la spécialité intacte dans son emballage d'origine à l'adresse indiquée, dans un délai de 15 jours après réception du colis, en indiquant le motif du retour et votre numéro de facture.

En cas de rupture de stock, nous nous engageons à vous proposer un produit similaire ou de valeur supérieure afin de ne pas retarder la livraison (sauf indication contraire de votre part). Les millésimes des vins sont susceptibles de changement en cas d'épuisement de stock.

Prix – Règlement : Nos prix sont établis selon le tarif en cours le jour de la livraison ou de l'expédition et s'entendent nets toutes taxes comprises (TTC). Le règlement doit être joint à la commande par chèque ou carte bancaire (CB, Mastercard ou Visa).

Livraison : Les commandes sont préparées dans un délai moyen de 24h à 72h en période normale. Les délais de livraison par Colissimo Suivi sont de 48h en France métropolitaine et Corse, de 24h à 48h par Ici Relais (commandes sur Internet) ou 24h par Chronopost pour toute commande passée avant 10h et réglée par carte bancaire. Ces délais sont donnés à titre indicatif, s'entendent en jours ouvrés hors problèmes d'acheminement postal et selon disponibilité des produits. Un simple retard de livraison ne pourra donner droit à un dédommagement.

Transfert des risques - Responsabilités : Le destinataire se doit de contrôler l'état des colis en présence du livreur, de constater et formuler ses remarques précises sur le bon de transport avant de le parapher et confirmer ses réserves par lettre recommandée dans un délai de 48 heures auprès du transporteur avec une copie à Valette Foie Gras. L'absence de réserves éteint toute réclamation. Pour toute adresse erronée ou incomplète, et en cas de réexpédition du colis par nos soins, les frais de port au tarif en vigueur sont à la charge du donneur d'ordre.

Respect de la charte de vente à la FEVAD : Adhérente à la FEVAD, la Maison Valette s'engage à respecter le client selon le code de déontologie établi par la Fédération des Entreprises de Vente à Distance.

La Charte Qualité de la Maison Valette

La Maison Valette s'engage pour la sécurité, la qualité des produits et la satisfaction de ses clients.

■ Agrément Sanitaire

Notre atelier de fabrication de Saint-Clair (46), notre centre de découpe des canards de Bergerac (24) ainsi que notre entrepôt de stockage de Gourdon (46) bénéficient de l'agrément sanitaire européen, qui fixe entre autres le respect des Bonnes Pratiques d'Hygiène, et l'application obligatoire de la méthode HACCP, par la mise en place d'un plan de maîtrise sanitaire.

■ Contrôles et Certifications

La Maison Valette a mis en place des contrôles internes qui lui permettent de suivre la qualité des produits et d'identifier toute dérive pouvant entraîner un risque quant à leur sécurité : maîtrise des achats des matières premières par la mise en place de cahiers des charges avec ses fournisseurs et évaluation de ces derniers, inspections hygiène, prélèvements de surface, suivi de la stabilité des conserves, contrôles pondéraux, dégustations, analyses microbiologiques sur produits finis, maîtrise du risque allergène...
Afin de garantir la Qualité et la Sécurité des produits commercialisés, un Système de Management de la Qualité et de la Sécurité des Aliments a été mis en place. Ce système ayant permis un engagement dans des démarches de certification qualité, tel que l'IFS FOOD (2007 - aujourd'hui). Depuis 1999 - 2000, l'ensemble des sites de production de la Maison Valette est certifié selon le référentiel « Canard à foie gras du Sud-Ouest », IG 06/95, une garantie officielle d'origine et de qualité des produits.

■ Développement durable

La Maison Valette s'engage quotidiennement à réduire l'impact environnemental de ses activités au travers d'une démarche citoyenne :

Action environnementale : optimisation des emballages pour limiter les déchets et volumes transportés, traitement des eaux usine, tri des déchets, suivi et optimisation des consommations d'eau et d'électricité...

Action sociale et sociétale : développement des compétences et formation, amélioration des conditions de travail, préparation de colis dans des ESAT (Etablissements et Services d'Aide par le Travail) de proximité, actions tout au long de l'année via dotations financières ou dons auprès de nombreuses associations caritatives, culturelles ou sportives, locales ou régionales...

Action économique, Qualité, Marchés et Clients : implantation d'une usine de fabrication en zone rurale, partenariats avec des fournisseurs locaux, écoute clients : enquêtes de satisfaction, analyse des réclamations et litiges...

■ Savoir-faire, tradition et innovation

■ Cuisiner un produit de tradition demande de la précision et du savoir-faire : tous nos foies gras sont triés un à un, seuls les plus beaux sont délicatement moulés après un éveinage et un assaisonnement précis et rigoureux.

■ La cuisson est minutieuse et suit un processus strict pour restituer le goût caractéristique des spécialités Valette.

■ Pour satisfaire votre gourmandise, nos chefs cuisiniers imaginent chaque année des recettes originales dans le respect du patrimoine gastronomique : 54 médailles en 29 ans de participation au Concours Général Agricole de Paris, ce n'est pas le fruit du hasard !

■ Les garanties d'origine et de qualité

L'IGP (Indication Géographique Protégée) a été créée en 1992 dans le cadre de la politique européenne de qualité concernant les produits agricoles et alimentaires. C'est une garantie officielle d'origine et de qualité des produits. Un label européen qui repose sur un cahier des charges très strict, contrôlé par un organisme certificateur agréé par les pouvoirs publics.

Saint Circq-Lapopie (Crédit photo © Lot Tourisme - E. Ruffat)

■ Les IGP Périgord / Sud-Ouest garantissent que les canards sont :

Elevés en Périgord/Sud-Ouest :

■ Surveillance sanitaire de l'état des canards : les éleveurs apportent une attention toute particulière au bien-être et à la santé des animaux grâce à l'appui quotidien des services vétérinaires. Elevage en plein air : nos palmipèdes sont élevés dans le Périgord ou le Sud-Ouest de la France et ont accès à un parcours extérieur en herbe.

■ Elevage dans des exploitations de taille limitée. Ration alimentaire composée de céréales.

Gavés en Périgord/Sud-Ouest :

■ Age minimum de 12 semaines, durée minimum du gavage de 12 jours à raison de 2 repas par jour.

■ Alimentation exclusive au maïs du Sud-Ouest.

■ Surveillance sanitaire, pas d'antibiotiques.

Abattus et découpés en Périgord/Sud-Ouest :

■ Maîtrise de l'hygiène, démarche qualité, traçabilité.

■ Délais de mise en œuvre contrôlés et limités.

■ Méthodes de fabrication préservant la typicité des produits du terroir.

Cuisinés et conditionnés en Périgord / Sud-Ouest

Menu Valette

Un repas gourmand aux saveurs du Sud-Ouest pour 2 personnes

La sacoche isotherme avec bandoulière contient :

1 Bloc de foie gras de canard du Périgord - boîte 100 g
1 Coq au vin de Cahors mijoté aux cèpes - boîte 400 g
1 Pâtes artisanales aux cèpes - sachet 150 g
1 Petit Canelés de Bordeaux au sirop de rhum - bocal 140 g
1 Côtes de Gascogne blanc « Domaine de Perréou » - 37,5 cl
1 Bergerac rouge « Château de Tirepial » - 37,5 cl
1 Livret de présentation de la Maison Valette
C150049VA

26,90 €
au lieu de 38,75 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération - Pour votre santé, pratiquez une activité sportive régulière... www.mangerbouger.fr
Dans le cas d'une rupture de stock sur un des articles ou un des contenants de ces compositions, nous serions amenés à le remplacer par un article similaire de valeur équivalente ou supérieure.

Catalogue 2015 / 2016 (tarif en vigueur jusqu'au 30 Juin 2016)

Valette Foie Gras - Avenue Georges Pompidou - 46300 Gourdon - France - Tél : 05 65 41 62 82 - Fax : 05 65 41 37 00
Email : service-client@valette.com - Site : www.valette.com - Suivez Valette Foie Gras sur Facebook et Google +

RCS Cahors Siret 327 843 603 000 17 - Code APE 1013A - Catalogue 2015 / 2016 (tarif en vigueur jusqu'au 30 Juin 2016) - Photos non contractuelles - Suggestions de présentation - Reproduction même partielle interdite - Crédits Photos : Studio 8 (Cahors) - Studio Créateur Photos - Fotolia - Sous réserve d'erreurs typographiques - Dans la limite des stocks disponibles - Ne pas jeter sur la voie publique .