



Créateur de Grandes Recettes

La Maison Valette

Plus de 105 ans d'histoire et de traditions ancestrales

Passion, terroir, famille et qualité

sont les «**maîtres mots**» de notre quotidien.

1935
à 1940



Avec Louise, ils ont commencé à vendre et à élaborer des recettes, notamment le foie gras d'oie et le fameux pâté au foie gras de canard aux truffes du Périgord, dont le succès perdure encore aujourd'hui.

1958



L'année de ma naissance, avec la promesse de perpétuer la tradition familiale. Dès mon plus jeune âge, j'étais investi dans l'entreprise familiale. Partout, je suivais mon père, sur les marchés et lors des foires de la région.

1920



Mon grand-père Adrien Valette était déjà bien établi au coeur de la Bouriane avec ma grand-mère Louise. Fort de son expérience de courtier en truffes, il a fondé la maison Valette dans son village natal de Saint-Clair, petit village en Quercy-Périgord, où est toujours notre atelier de fabrication.

1945



Mon père René a décidé d'investir dans la construction des premiers ateliers de fabrication. Il a succédé à Adrien la même année avec ma mère, Denise.

1983



Animé par mon esprit épicurien et fort de l'expérience familiale, j'ai naturellement pris les rênes de l'entreprise. Grâce à une régularité remarquable, la Maison Valette a été primée plusieurs fois et est présente depuis 1983 au salon de l'agriculture.

2025



La Maison Familiale Valette fête fièrement son **105ème anniversaire**. Un savoir-faire transmis de génération en génération, récompensé par **plus de 70 médailles en 30 ans.**

Jacques Valette

La Charte Qualité de La Maison Valette

Un engagement pour la sécurité, la qualité de nos produits et la satisfaction de nos clients.

1

Savoir-faire, tradition et innovation :



Souvent récompensés, tous nos foies gras entiers sont triés un à un, puis sont délicatement moulés à la main après un éveinage et un assaisonnement rigoureux.

2

Les garanties d'origine et de qualité :



L'IGP (Indication Géographique Protégée) est la garantie officielle que nos produits sont préparés dans le respect d'un cahier des charges très strict, contrôlé par un organisme certificateur agréé par les pouvoirs publics.

3

• Contrôles, certifications et agréments sanitaires :



Tous nos sites de production et de découpe 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. Afin de garantir la Qualité et la Sécurité de nos produits, un système de Management de la Qualité et de la Sécurité des Aliments a aussi été mis en place selon le référentiel IFS Food.

DDM : La Date de Durabilité Minimale remplace la Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO). Une fois passée, le produit peut avoir perdu tout ou partie de ses qualités gustatives ou nutritionnelles, sans pour autant constituer un danger pour celui qui le consommerait.

DLC : La Date Limite de Consommation s'applique à des denrées périssables qui, de ce fait, sont susceptibles de présenter un danger immédiat pour la santé humaine après une courte période.

4



• **La démarche RSE** : L'entreprise Valette s'engage résolument dans une démarche de Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE), intégrant des pratiques durables et éthiques à tous les niveaux de son activité. Cette démarche vise à promouvoir en Occitanie une alimentation plaisir, plus saine et plus durable, en s'appuyant sur des entreprises créatrices de valeur sur l'ensemble du territoire. Ambitieuse, elle reste en parfaite adéquation avec nos valeurs fondatrices : transparence, transmission, solidité, curiosité et écoute.

SOMMAIRE



Nos Foies Gras

Page 5 à 11



Les Truffes & Produits Truffés

Page 12 à 15



Les Entrées au Foie Gras, Pâtés & Terrines

Page 16 à 24



Les Apéritifs & Entrées

Page 25 à 29



Les Plats & Accompagnements

Page 30 à 37



L'Épicerie Fine

Page 38 à 40



Les Douceurs

Page 41 à 43



La Cave

Page 44 à 45



Les Paniers Garnis

Page 46 à 49



Nos FOIES GRAS

Découvert sur les bords du Nil du temps de l'Égypte 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.

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 des plus appétissants. Il est parfait pour réaliser une riche salade gourmande ou le déguster en toute simplicité sur une tranche de pain grillé.
- **Le « Bloc de Foie Gras »** : un foie gras finement reconstitué 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 au réfrigérateur entre 0° C et + 4° C, de 45 jours à 9 mois selon la recette utilisée et son 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 de vous faire plaisir.

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 ses saveurs prononcées.



NOS LOBES DE FOIES DE CANARD ENTIERS “MI-CUITS”

Nos foies sont rigoureusement sélectionnés par nos experts, pour vous proposer le meilleur du Sud-Ouest. Ils sont éveinés à la main, délicatement assaisonnés et moulés à la main puis cuits à faible température afin de mettre en valeur leur goût unique et de préserver leur texture onctueuse.

✓ Le Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest « Cuisson Douce »

Produit mi-cuit, 5 mois de conservation*.

Réf. SO11513VA Le lobe de 200 g (4/5 parts)
17,95 €/100 g 35,90 €



✓ Le Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest au Piment d'Espelette « Cuisson Douce »

Produit mi-cuit, 5 mois de conservation*.

Réf. SO11514VA Le lobe de 200 g (4/5 parts)
17,95 €/100 g 35,90 €



✓ « L'Éclat » de Foie de Canard aux Noisettes Torréfiées

Un lobe de foie de canard du Sud-Ouest, parsemé de noisettes hachées torréfiées. Ces noisettes délicatement grillées au four apportent du croquant à la douceur du foie gras pour une recette gourmande et pleine de saveurs.

Produit mi-cuit, 5 mois de conservation*.

Réf. 11525VA Le lobe de 200 g (4/5 parts)
17,95 €/100 g 35,90 €



✓ « Le Foie Gras du Chef » Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest

Produit mi-cuit, 5 mois de conservation*.

Réf. SO11516VA Le lobe de 320 g (7/8 parts)
16,84 €/100 g 53,90 €

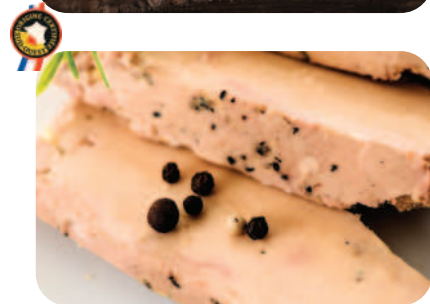


✓ Le Lobe de Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest au Poivre Noir

Un lobe de foie gras de canard délicatement assaisonné avec du sel et sublimé par les notes exotiques et boisées de baies de poivre noir concassées.

Produit mi-cuit, 5 mois de conservation*.

Réf. SO11517VA Le lobe de 320 g (7/8 parts)
16,84 €/100 g 53,90 €



*Produits mi-cuits : dès réception, à conserver entre 0° C et + 4° C.

Nos FOIES DE CANARD « MI-CUITS »

Tradition et modernité

✓ **La Tentation de Foie Gras de Canard - Recette au Champagne 4% et aux Graines de Paradis 0.4%**
Ce foie gras a été soigneusement trié, puis arrosé au Champagne avant d'être finement assaisonné de graines de Paradis. **Disponible de mi Septembre à fin Janvier.**

Produit mi-cuit, 2 mois de conservation*.

Réf. 1822VA Le sous-vide de 140 g 14,14 €/100 g **19,80 €**



✓ **« Le Tête à Tête » Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest « Mi-Cuit »**

Produit mi-cuit, 5 mois de conservation*.

Réf. SO11353VA Les 2 tranches de 40 g 23,63 €/100 g **18,90 €**



✓ **Le Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest « Le Marbré »**

Produit mi-cuit, 5 mois de conservation*.

Réf. SO11220VA La barquette de 180 g (4/5 parts) 17,17 €/100 g **30,90 €**

Réf. SO11223VA La barquette de 420 g (8/10 parts) 14,02 €/100 g **58,90 €**



✓ **Le Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest « Recette à l'Ancienne » « Mi-Cuit »**

Produit mi-cuit, 9 mois de conservation*.

Réf. SO17121VA Le bocal de 125 g (3/4 parts) 19,12 €/100 g **23,90 €**

Réf. SO17051VA Le bocal de 180 g (4/5 parts) 18,28 €/100 g **32,90 €**

Réf. SO17063VA Le bocal de 300 g (7/8 parts) 16,30 €/100 g **48,90 €**



✓ **Le Délicat Accord de Foie de Canard et Truite Fumée du Périgord Signé aux Graines de Paradis**

Un lobe de foie du Sud-Ouest mi-cuit, subtilement parfumé à la truite fumée du Périgord et à la graine de paradis. Une alliance audacieuse et savoureuse.

Produit mi-cuit, 5 mois de conservation*.

Réf. 1737VA La barquette de 180 g (4/5 parts) 22,17 €/100 g **39,90 €**



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

Produit mi-cuit, 5 mois de conservation*.

Réf. P1704VA La barquette de 180 g (4/5 parts) 20,83 €/100 g **37,50 €**

Réf. P17081VA La barquette de 420 g (8/10 parts) 15,21 €/100 g **63,90 €**

✓ **« L'Irrésistible » Foie de Canard aux Cranberries et Noix de Pécan**

Un foie de canard au milieu duquel se trouve un savoureux mélange. Avec le croquant de la noix de pécan, les cranberries amènent en bouche une explosion de saveurs.

Produit mi-cuit, 5 mois de conservation*.

Réf. 1738VA La barquette de 180 g (4/5 parts) 22,17 €/100 g **39,90 €**

*Produits mi-cuits : dès réception, à conserver entre 0° C et + 4° C.



NOS FOIES GRAS DE CANARD EN CONSERVE

La préparation du foie gras de canard est une belle tradition dans notre région. Cette recette, je la tiens de ma grand-mère qui elle-même la tenait de la sienne. C'est ainsi que nos traditions demeurent : la transmission du savoir-faire se fait en cuisine de génération en génération. Nos foies gras « Recette à l'Ancienne » sont soigneusement évinés à la main et assaisonnés simplement de sel et de poivre, puis moulés dans leur bocal.

✓ Le Foie Gras de Canard Entier du Périgord « Recette à l'Ancienne »

« Conserve »

Réf. P15031VA	Le bocal de 90 g (2 parts)
21,67 €/100 g	19,50 €
Réf. P15164VA	Le bocal de 125 g (3/4 parts)
19,92 €/100 g	24,90 €
Réf. P15028VA	Le bocal de 180 g (4/5 parts)
18,83 €/100 g	33,90 €
Réf. P15023VA	Le bocal de 300 g (7/8 parts)
17,30 €/100 g	51,90 €
Réf. P15030VA	Le bocal de 550 g (9/10 parts)
13,07 €/100 g	71,90 €

✓ Le Foie Gras de Canard Entier

Réf. 15151VA	Le bocal de 50 g
27,60 €/100 g	13,80 €

✓ « L'Insolite » Le Foie de Canard Entier à l'Ail Noir

Réf. 15158VA	Le bocal de 180 g (4/5 parts)
22,17 €/100 g	39,90 €

NOS BLOCS DE FOIE GRAS DE CANARD

✓ Le Bloc de Foie Gras de Canard du Sud-Ouest

Réf. SO1410VA	La boîte de 65 g (1/2 parts)
15,08 €/100 g	9,80 €
Réf. SO14032VA	La boîte de 100 g (2 parts)
13,60 €/100 g	13,60 €
Réf. SO1414VA	La boîte de 130 g (3 parts)
13,77 €/100 g	17,90 €
Réf. SO14102VA	La boîte de 150 g (4 parts)
13,27 €/100 g	19,90 €
Réf. SO1419VA	La boîte de 200 g (5 parts)
12,45 €/100 g	24,90 €



♥ Les 2 blocs de Foie Gras de Canard - 12,90 €

au lieu de 18,60 €

L'étui carton contient :

2 Blocs de Foie Gras de Canard, 2 bocaux de 50 g

Réf. C240257VA



♥ L'Harmonie Raffinée - 18,90 €

au lieu de 27,50 €

Le coffret carton Havana contient :

1 Bloc de Foie Gras de Canard du Sud-Ouest, boîte de 65 g

+ 1 Spécialité de Bloc de Foie Gras de Canard au Jus de Truffe d'Été 3%, boîte de 65 g

+ 1 Comptée d'Oignons à la Truffe d'Hiver (1%)(Tuber Brumale et Tuber Melanosporum (30% minimum)), bocal de 50g

Réf. C260034VA



NOS ACCOMPAGNEMENTS DE FOIES GRAS

Accompagnez vos foies gras, viandes froides, grillades et poissons avec nos sublimes comptées et chutneys.

♥ Le Chutney de Figues au Ratafia

Des saveurs fruitées et épicées qui se marient à merveille avec le foie gras et les viandes de canard grillées.

Réf. 43039DB Le bocal de 50 g

5,60 €/100 g 2,80 €

Réf. 43037VA Le bocal de 90 g

4,33 €/100 g 3,90 €

♥ La Comptée d'Oignons à la Truffe d'Hiver Aromatisée

Réf. 43029VA Le bocal de 50 g

6,00 €/100 g 3,00 €

Réf. 43030VA Le bocal de 90 g

4,67 €/100 g 4,20 €

♥ Le Confit d'Émincés d'Oignons au Monbazillac

Réf. 43000VA Le bocal de 90 g

4,44 €/100 g 4,00 €

♥ Le Pain d'Épices à la Fleur de Sel « Spécial Toasts »

Réf. 67378 L'étui de 120 g (12 tranches)

3,50 €/100 g 4,20 €

DDM : 2,5 mois.

DDM : Date de Durabilité Minimale





NOS FOIES GRAS D'OIE

Le foie gras d'oie fait partie du patrimoine gastronomique du Périgord et il est profondément ancré dans nos traditions..

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.

✓ **L'Absolu de Foie Gras d'Oie du Périgord, Muscat de Beaumes de Venise et Poivre Sauvage de Voatsiperifery « Cuisson Douce »**
Un foie gras d'oie mi-cuit, précisément assaisonné au poivre sauvage de Voatsiperifery aux notes boisées et fruitées et au Muscat de Beaumes de Venise aux arômes miellés et fruités.

Produit mi-cuit, 5 mois de conservation*.

Réf. 25073VA Le lobe de 200 g (4/5 parts)
23,25 €/100 g 46,50 €

✓ **Le Foie Gras d'Oie Entier du Périgord « Recette à l'Ancienne » Mi-Cuit**

Produit mi-cuit, 9 mois de conservation*.

Réf. 2808VA Le bocal de 180 g (4/5 parts)
26,39 €/100 g 47,50 €

✓ **Le Foie Gras d'Oie Entier du Périgord « Recette à l'Ancienne »**

Comme tout grand cru d'exception, ce foie gras d'oie d'origine Périgord cuisiné à l'ancienne, avec juste du sel et du poivre noir saura émoustiller vos papilles et vous régaler.

Réf. 25101VA Le bocal de 90 g (2 parts)
29,89 €/100 g 26,90 €

Réf. 25109VA Le bocal de 125 g (3/4 parts)
25,20 €/100 g 31,50 €

Réf. 2517VA Le bocal de 180 g (4/5 parts)
26,06 €/100 g 46,90 €

Réf. 2601VA La boîte de 200 g (4/5 parts)
23,95 €/100 g 47,90 €

✓ **Le Bloc de Foie Gras d'Oie**

Réf. F2421VA La boîte de 65 g (1/2 parts)
19,08 €/100 g 12,40 €

Réf. F2422VA La boîte de 100 g (2 parts)
18,50 €/100 g 18,50 €

Réf. 24062VA La boîte de 130 g (3/4 parts)
16,38 €/100 g 21,30 €



*Produits mi-cuits : dès réception, à conserver entre 0° C et + 4° C.

NOS FOIES GRAS TRUFFÉS

Un produit prestigieux qui vous charmera dès la première bouchée. Le goût affirmé du foie gras 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 à la Truffe Noire du Périgord 5%

« Recette à l'Ancienne »

Réf. P15029VA	Le bocal de 90 g (2 parts)	39,44 €/100 g 35,50 €
Réf. P15041VA	Le bocal de 180 g (4/5 parts)	33,67 €/100 g 60,60 €

✓ Le Foie Gras d'Oie Entier du Périgord à la Truffe Noire du Périgord 5%

« Recette à l'Ancienne »

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

Réf. 2518VA	Le bocal de 180 g (4/5 parts)	40,44 €/100 g 72,80 €
-------------	-------------------------------	-----------------------------

✓ La Signature de Foie gras de Canard et de Truffes Noires du Périgord

(10% de Truffes Noires du Périgord)

Produit mi-cuit, 5 mois de conservation*.

Réf. 17271VA	La barquette de 180 g (4/5 parts)	34,44 €/100 g 62,00 €
--------------	-----------------------------------	-----------------------------

✓ La Spécialité de Bloc de Foie Gras de Canard au Jus de Truffes d'Été 3%

Réf. F1433VA	La boîte de 65 g (1/2 parts)	16,00 €/100 g 10,40 €
--------------	------------------------------	-----------------------------

Réf. F1434VA	La boîte de 100 g (2 parts)	14,20 €/100 g 14,20 €
--------------	-----------------------------	-----------------------------



*Produits mi-cuits : dès réception, à conserver entre 0° C et + 4° C.



LES TRUFFES & PRODUITS TRUFFÉS

Depuis plusieurs générations, la famille Valette cultive une véritable passion pour la Truffe Noire du Périgord, ou « Tuber Melanosporum ». Rare et précieuse, elle séduit par sa chair marbrée et ses arômes puissants.

À Saint-Clair, nos truffes sont soigneusement sélectionnées, brossées, triées et calibrées avant leur mise en conserve, afin de préserver toute leur intensité aromatique.

De décembre à mars, nous proposons également des truffes fraîches selon les récoltes et le cours du marché. Renseignements au 05 65 41 62 82.

NOS TRUFFES DE LA SAINT-JEAN “TUBER AESTIVUM”

Aussi appelée « truffe d'été », elle se distingue de la truffe noire du Périgord par sa chair blanche ou beige et son léger parfum de sous-bois.

✓ Les Truffes de la Saint Jean Entières Brossées « Tuber Aestivum »

Réf. 65014VA

La verrine de 16 g *

61,25 €/100 g 9,80 €



NOS TRUFFES NOIRES DU PÉRIGORD « TUBER MELANOSPORUM »

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

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

Réf. 6556VA

Le bocal de 30 g * *

180,00 €/100 g 54,00 €

Réf. 6557VA

Le bocal de 70 g * *

170,00 €/100 g 119,00 €

✓ Les Truffes Noires du Périgord Entières Brossées 1^{er} Choix 1^{ère} Cuisson

Cette truffe, sélectionnée fraîche, puis stérilisée lors d'une première cuisson, vous révélera un arôme unique, puissant et riche qui sublimerà vos plats les plus élaborés.

Réf. 6561VA

Le bocal de 20 g *

184,50 €/100 g 36,90 €

✓ Les Truffes Noires du Périgord Entières Brossées 1^{er} Choix

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

Réf. 65081VA

Le bocal de 15 g *

153,33 €/100 g 23,00 €

Réf. 650813VA

Le bocal de 25 g *

139,60 €/100 g 34,90 €



Astuce du chef :

Conservez le jus de cuisson de vos truffes. Il contient tous les arômes de la truffe. Il agrémentera parfaitement vos sauces, réductions et écrasés de pommes de terre.

♥ 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 *	123,33 €/100 g	18,50 €
Réf. 651611VA	La verrine de 25 g *	110,00 €/100 g	27,50 €

♥ 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 *	114,67 €/100 g	17,20 €
Réf. 6543VA	La verrine de 30 g *	93,00 €/100 g	27,90 €

♥ 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 *	90,00 €/100 g	13,50 €
--------------	----------------------	---------------	---------

♥ 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.

Réf. 65269VA	Le bocal de 50 g	29,20 €/100 g	14,60 €
--------------	------------------	---------------	---------

* Poids net (avec jus de truffe) ** Poids net à l'emboitage avec le jus issu de la 1ère cuisson.

NOS BELLES RECETTES TRUFFÉES

♥ Le Beurre aux Truffes Noires (3% de Truffes Noires du Périgord)

Produit pasteurisé, 3 semaines de conservation, à conserver au réfrigérateur dès réception entre 0 et 4°.

Idéal sur des toasts à l'apéritif et parfait pour parfumer vos viandes en fin de cuisson.

Disponible de Novembre à fin Février.

Réf. 670833VA	Le bocal de 70 g	16,42 €/100 g	11,50 €
---------------	------------------	---------------	---------

♥ La Préparation pour Brouillade aux Truffes d'Hiver 12%

Épatez vos convives en deux temps trois mouvements avec cette préparation culinaire gastronomique à la truffe qui éveillera vos papilles et saura à coup sûr faire parler les fines bouches.

Réf. 43057VA	Le bocal de 100 g	13,90 €/100 g	13,90 €
--------------	-------------------	---------------	---------

♥ Le Crémeux d'Artichaut à la Truffe Brumale 1%

Une recette originale de l'artichaut mixé avec la finesse de la truffe brumale. Cette truffe aux arômes particuliers et épicés est également appelée truffe « musquée ». Ici associée à une pointe de moutarde et de crème fraîche, cette recette fera merveille sur vos toasts en guise d'apéritif.

Réf. 35975VA	Le bocal de 100 g	4,90 €/100 g	4,90 €
--------------	-------------------	--------------	--------





René Valette au marché aux truffes, 1956

✓ La Crème de Parmesan à la Truffe d'Été 3%

Dans cette recette, la puissance du parmesan parmigiano reggiano se mélange parfaitement avec le parfum tout aussi subtil de la truffe d'été. Un mariage pour les gourmands qui donne une sauce de caractère idéale pour accompagner votre plat de pâtes ou même sur un pain grillé à froid en apéritif.

Réf. 43059VA

Le bocal de 100 g

5,00 €/100 g **5,00 €**



✓ Le Rondo de Volaille en Gelée et sa Farce Fine à la Truffe de la Saint Jean

Une création artisanale d'exception. La tendre volaille se marie harmonieusement avec la délicate gelée et l'arôme envoûtant de la truffe. Ce mets sophistiqué ravira les amateurs de plaisirs culinaires raffinés pour les repas spéciaux ou les occasions festives.

Réf. 3213VA

La boîte de 200 g

7,70 €/100 g **15,40 €**



✓ La Spécialité de Jambonneau à la Truffe d'Été 3%

Réf. 5807VA

La boîte de 200 g

4,95 €/100 g **9,90 €**



✓ «La 105ème» Recette Ancestrale Rillettes au Magret de Canard et au Jus de Truffe Noire du Périgord (3%)

Dans cette recette gourmande et pleine de saveurs, les viandes de magrets et de manchons sont sublimées avec un jus de truffe noire du Périgord.

Réf. 62105VA

Le bocal de 100 g

6,00 €/100 g **6,00 €**



✓ « À La Gloire de Mon Père » Terrine de Magret de Canard et de Foie de Canard, Jus de Truffes Noires du Périgord (20% de Foie Gras)

Réf. 35306VA

La boîte de 65 g

7,38 €/100 g **4,80 €**

Réf. 35309VA

La boîte de 100 g

6,80 €/100 g **6,80 €**

♥ « Le Pastignac » Pâté au Foie de Canard à la Truffe Noire du Périgord 3% (50% de Foie Gras)

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 accompagné de pain de campagne.

Réf. 3102VA

La boîte de 130 g

11,00 €/100 g 14,30 €

50%
de Foie
Gras

♥ « Le Rustignac » Véritable Pâté à l'Ancienne (Noyau de Foie Gras de Canard Entier 30%)
et ses Lamelles de Truffes Noires du Périgord (2%)

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

10,56 €/100 g 16,90 €

30%
de Foie
Gras

Recette
inchangée
Depuis plus
de 60 ans

♥ La Terrine Campagnarde au Jus de Truffes Noires du Périgord 3%

Réf. 6155VA

La boîte de 65 g

4,46 €/100 g 2,90 €

Réf. 61552VA

Le bocal de 90 g

5,00 €/100 g 4,50 €

Réf. 6156VA

La boîte de 130 g

3,77 €/100 g 4,90 €

Réf. 6158VA

Le bocal de 180 g

3,28 €/100 g 5,90 €

♥ «Comme on l'aime» La merveilleuse terrine de campagne à la truffe de la Saint Jean 3%

Parfaitement accompagnée de toasts croustillants ou de pain frais, elle incarne la richesse des terroirs français et l'arôme envoûtant de la truffe de la Saint-Jean. Une expérience culinaire exceptionnelle à savourer lors d'occasions spéciales ou d'apéritifs chics.

Réf. 6164VA

La boîte de 130 g

3,85 €/100 g 5,00 €

♥ «Comme on l'aime» La merveilleuse terrine de campagne à la truffe brumale 3%

Cette fusion raffinée entre la rusticité campagnarde et l'élégance de la truffe offre une expérience gustative unique. Préparée avec soin à partir d'ingrédients de première qualité et des méthodes traditionnelles, cette terrine ravit les palais les plus fins.

Réf. 6165VA

La boîte de 130 g

4,62 €/100 g 6,00 €





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.

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

Un cœur au bloc de foie gras de canard roulé dans une fine tranche de jambon blanc délicatement enrobée d'une gelée parfumée au Monbazillac.

Réf. 3211VA

La boîte de 200 g (2 rondos)

7,95 €/100 g **15,90 €**

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

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. 38022VA

La boîte de 300 g

5,63 €/100 g **16,90 €**

✓ Le Cou d'Oie Farci au Foie d'Oie à la Truffe Noire du Périgord 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

6,90 €/100 g **26,90 €**

✓ 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.

Réf. 3905VA

La boîte de 130 g

10,69 €/100 g **13,90 €**

✓ Les Figues Fourrées au Foie Gras de Canard (50% de Foie Gras)

Disponible d'octobre à janvier.

Produit frais, 5 semaines de conservation.

Réf. 38008VA

Le sous vide de 85 g (4 figues)

12,82 €/100 g **10,90 €**

30%
de Bloc de
Foie Gras



20%
de Foie
Gras

30%
de Foie
Gras



20%
de Foie
Gras

50%
de Foie
Gras

Toutes ces
entrées sont
cuisinées à partir de
viande de porc
**ORIGINE
FRANCE**



NOS PÂTÉS AU COEUR 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.

✓ « Le Rustignac » Véritable Pâté à l'Ancienne (Noyau de Foie Gras de Canard Entier 30%) et ses Lamelles de Truffes Noires du Périgord (2%)

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

10,56 €/100 g **16,90 €**

30%
de Foie
Gras



✓ « Le Fameux Papitou » 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, révélant un cœur de bloc de foie gras de canard.

Réf. 3302VA

La boîte de 130 g

6,08 €/100 g **7,90 €**

30%
de Bloc de
Foie Gras



✓ Le Pâté au Chevreuil et au Foie de Canard (Noyau 20% de Foie Gras)

Une entrée noble de notre terroir à réserver aux connaisseurs : l'association gourmande d'une farce cuisinée à la viande de chevreuil et d'un délicat cœur de spécialité de foie gras.

Réf. 35312VA

La boîte de 100 g

6,70 €/100 g **6,70 €**

20%
de Foie
Gras



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

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

Une authentique recette Périgourdine de tradition !

Réf. 3202VA

La boîte de 130 g

7,54 €/100 g **9,80 €**

50%
de Bloc de
Foie Gras



NOS AUTHENTIQUES

PÂTÉS AU FOIE GRAS

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

✓ « À La Gloire de Mon Père » Terrine de Magret de Canard et de Foie de Canard, Jus de Truffles Noires du Périgord (20% de Foie Gras)

La recette « hommage » à mes ancêtres. Les meilleurs produits de notre terroir : le foie gras, le magret et l'emblématique truffe noire du Périgord.

Réf. 35306VA

La boîte de 65 g

7,38 €/100 g **4,80 €**

Réf. 35309VA

La boîte de 100 g

6,80 €/100 g **6,80 €**

✓ Les Rillettes Royales de Confit de Canard au Foie de Canard (25% de Bloc de Foie Gras)

Réf. 34531VA

Le bocal de 90 g

6,44 €/100 g **5,80 €**

Réf. 3456VA

Le bocal de 180 g

5,28 €/100 g **9,50 €**

✓ « Le Pastignac » Pâté au Foie de Canard à la Truffe Noire du Périgord 3% (50% de Foie Gras)

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 composée de nos spécialités au foie gras.

Réf. 3102VA

La boîte de 130 g

11,00 €/100 g **14,30 €**



20%
de Foie
Gras



50%
de Foie
Gras

*Recette
inchangée*
Depuis plus
de 60 ans

NOS RILLETTES

Savourez nos recettes minutieusement préparées dans nos cuisines et sublimes par nos chefs.

✓ Les Rillettes Pur Canard

Réf. 62111VA	La boîte de 65 g	5,08 €/100 g	3,30 €
Réf. 621131VA	Le bocal de 90 g	5,00 €/100 g	4,50 €
Réf. 62114VA	Le bocal de 180 g	3,72 €/100 g	6,70 €

✓ Les Véritables Grillons du Périgord

Réf. 6316VA	La boîte de 65 g	5,23 €/100 g	3,40 €
-------------	------------------	--------------	--------

✓ Les Rillettes de Porc du Périgord

Réf. 621134VA	Le bocal de 90 g	4,44 €/100 g	4,00 €
---------------	------------------	--------------	--------

✓ Les Rillettes de Porc du Périgord au Rocamadour

Réf. 621136VA	Le bocal de 90 g	5,00 €/100 g	4,50 €
---------------	------------------	--------------	--------

Nouveauté

Les Rillettes de Poulet à l'Estragon

De savoureuses rillettes de poulet délicatement parfumées à l'estragon. Lentement confites dans la graisse de canard, elles offrent une texture fondante et généreuse.

Réf. 62125VA	La boîte de 65 g	4,92 €/100 g	3,20 €
Réf. 62126VA	Le bocal de 90 g	4,78 €/100 g	4,30 €
Réf. 62127VA	Le bocal de 180 g	3,28 €/100 g	5,90 €

✓ Les Grattons de Canard à l'Echalote Douce Confitée

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

Réf. 63081VA	Le bocal de 90 g	5,22 €/100 g	4,70 €
Réf. 6315VA	Le bocal de 180 g	3,83 €/100 g	6,90 €

✓ «La 105ème» Recette Ancestrale - Rillettes au Magret de Canard et au Jus de Truffe Noire du Périgord (3%)

Dans cette recette gourmande et pleine de saveurs, les viandes de magrets et de manchons sont sublimes avec un jus de truffe noire du Périgord.

Réf. 62105VA	Le bocal de 100 g	6,00 €/100 g	6,00 €
--------------	-------------------	--------------	--------



Toutes ces
terrines sont
cuisinées à partir de
viande de porc
**ORIGINE
FRANCE**

NOS TERRINES CÉPAGES

Chaque terrine est inspirée par les caractéristiques uniques des cépages prestigieux, apportant une touche originale et raffinée à chaque bouchée.

✓ La Terrine de Lapin aux Graines de Lin et Sauvignon

Réf. 61760VA

La boîte de 150 g

3,93 €/100 g **5,90 €**

✓ La Terrine de Pintade aux Cèpes et Chardonnay

Réf. 61761VA

La boîte de 150 g

3,93 €/100 g **5,90 €**

✓ La Terrine de Sanglier aux Framboises et Malbec

Réf. 61762VA

La boîte de 150 g

3,93 €/100 g **5,90 €**

✓ La Terrine de Chevreuil à l'Orange et Merlot

Réf. 61763VA

La boîte de 150 g

3,93 €/100 g **5,90 €**



COFFRET LA COLLECTION

✓ CÉPAGES GOURMANDS 19,50 € au lieu de 28,00 €

Le coffret en bois contient :

- 1 Terrine de Lapin aux Graines de Lin et Sauvignon, boîte de 150 g
 - + 1 Terrine de Pintade aux Cèpes et Chardonnay, boîte de 150 g
 - + 1 Terrine de Sanglier aux Framboises et Malbec, boîte de 150 g
 - + 1 Terrine de Chevreuil à l'Orange et Merlot, boîte de 150 g
- Réf. C230241VA



Nos FORMATS GÉNÉREUX

DANS LEURS BOCAUX TRADITIONNELS

- 

♥ « **Cerf Moi Fort** » **Terrine de Cerf aux Poires et Piment du Périgord**

Un subtil mélange de gibier issu de chasse française et de fruits sucrés avec une fin de bouche légèrement piquante.

Réf. 6030VA Le bocal familial de 320 g 4,66 €/100 g **14,90 €**
- 

♥ « **Le Téchou** » **de Chez Nous au Rocamadour - Terrine de Porc du Périgord au Rocamadour et à la Truffe Brumale 3%**

Une entrée raffinée alliant une farce aux éclats de truffes brumales délicatement parfumée au fromage de Rocamadour.

Réf. 6029VA Le bocal familial de 320 g 4,66 €/100 g **14,90 €**
- 

♥ « **T'es Beau mon Canard** » **La Terrine Rustique de Canard**

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

Réf. 6028VA Le bocal familial de 320 g 4,34 €/100 g **13,90 €**



Nos TERRINES GOURMANDES

Découvrez des recettes aux saveurs authentiques préparées dans le respect des savoir-faire d’antan. Ici, nos chefs ont réuni tous les ingrédients qui font la renommée de notre belle région.

- ♥ **La Terrine de Canard au Magret de Canard Fumé**

Réf. 616031VA Le bocal de 90 g 4,44 €/100 g **4,00 €**

Réf. 61603VA Le bocal de 180 g 3,28 €/100 g **5,90 €**
- ♥ **La Terrine Campagnarde au Jus de Truffes Noires du Périgord 3%**

Réf. 6155VA La boîte de 65 g 4,46 €/100 g **2,90 €**

Réf. 61552VA Le bocal de 90 g 5,00 €/100 g **4,50 €**

Réf. 6156VA La boîte de 130 g 3,77 €/100 g **4,90 €**

Réf. 6158VA Le bocal de 180 g 3,28 €/100 g **5,90 €**
- ♥ « **Comme on l’aime** » **La merveilleuse terrine de campagne à la truffe de la Saint Jean 3%**

Une terrine de campagne savoureuse et à la texture généreuse pour des tartines riches en goût !

Réf. 6164VA La boîte de 130 g 3.85 €/100 g **5.00 €**
- ♥ « **Comme on l’aime** » **La merveilleuse terrine de campagne à la truffe brumale 3%**

Cette fusion raffinée entre la rusticité campagnarde et l’élégance de la truffe offre une expérience gustative unique. Préparée avec soin à partir d’ingrédients de première qualité et des méthodes traditionnelles, cette terrine ravit les plus fins palais.

Réf. 6165VA La boîte de 130 g 4.62€/100 g **6.00 €**





Tous ces
pâtés sont
cuisinés à partir de
viande de porc
**ORIGINE
FRANCE**



✓ Le Pâté Campagnard au Piment du Sud-Ouest

Réf. 61634VA Le bocal de 90 g
4,22 €/100 g **3,80 €**
Réf. 61635VA Le bocal de 180 g
3,22 €/100 g **5,80 €**



✓ Le Casse-Croûte du Vigneron au Pécharmant « Terrine de Campagne »

Cette terrine de porc est rehaussée d'un trait de Pécharmant, vin rouge puissant et généreux du vignoble Bergeracois.

Réf. 6144VA La boîte de 65 g
4,31 €/100 g **2,80 €**
Réf. 6146VA Le bocal de 90 g
4,22 €/100 g **3,80 €**
Réf. 6147VA Le bocal de 180 g
3,00 €/100 g **5,40 €**



✓ Le Pâté de Caille au Muscat de Beaumes de Venise

Réf. 615882VA La boîte de 65 g
4,62 €/100 g **3,00 €**
Réf. 615883VA Le bocal de 90 g
4,56 €/100 g **4,10 €**
Réf. 615884VA Le bocal de 180 g
3,33 €/100 g **6,00 €**



✓ L'Effiloché de Lapin à la Fleur de Thym et à l'Échalote Ciselée

Réf. 61778VA Le bocal de 90 g
5,56 €/100 g **5,00 €**

✓ La Terrine de Canard au Poivre Vert

Réf. 61773VA La boîte de 65 g
4,62 €/100 g **3,00 €**
Réf. 61774VA Le bocal de 90 g
4,78 €/100 g **4,30 €**
Réf. 61775VA Le bocal de 180 g
3,33 €/100 g **6,00 €**



NOTRE TERRINE SOLIDAIRE

Une terrine originale et engagée, où la douceur de la volaille rencontre la vivacité des agrumes.
Une création subtile et équilibrée, qui allie gourmandise et note acidulée pour surprendre les palais.
Cette terrine est née de notre volonté de soutenir la Ligue contre le cancer du Lot : un produit pour sensibiliser chacun à l'importance de la prévention, un geste essentiel qui peut sauver des vies.

Nouveauté «Un Zeste Solidaire» Terrine de volaille au jus de pamplemousse et aux zestes de citron jaune

Réf. 61781VA	La boîte de 65 g	4,62 €/100 g	3,00 €
Réf. 61782VA	Le bocal de 90 g	4,78 €/100 g	4,30 €
Réf. 61783VA	Le bocal de 180 g	3,33 €/100 g	6,00 €

NOS RECETTES ORIGINALES

Un savoir-faire ancestral auquel nos chefs ont apporté une touche d'originalité. Ces spécialités savoureuses et colorées sont idéales pour un pique-nique ou un apéritif gourmand.

♥ « Je Vois Rouge, Mais Bon ! » Terrine de Volaille au Pesto Rouge et Piquillos

Réf. 61753VA	Le bocal de 90 g	4,89 €/100 g	4,40 €
Réf. 61754VA	Le bocal de 180 g	3,33 €/100 g	6,00 €

♥ « La Terrine du Bistrot du Coin » Terrine au Jambon du Périgord et Tomme du Sarladais

Réf. 61565VA	Le bocal de 90 g	5,00 €/100 g	4,50 €
Réf. 61566VA	Le bocal de 180 g	3,33 €/100 g	6,00 €

♥ « Aux P'tits Oignons ! » Terrine de Canard au Confit d'Oignons

Réf. 61764VA	La boîte de 65 g	4,62 €/100 g	3,00 €
Réf. 61765VA	Le bocal de 90 g	4,89 €/100 g	4,40 €
Réf. 61766VA	Le bocal de 180 g	3,33 €/100 g	6,00 €

♥ « Diablement Délicieuse » Terrine de Volaille à la Diabole

Réf. 61767VA	La boîte de 65 g	4,62 €/100 g	3,00 €
Réf. 61768VA	Le bocal de 90 g	4,89 €/100 g	4,40 €
Réf. 61769VA	Le bocal de 180 g	3,33 €/100 g	6,00 €

♥ « Prise de Bec au Potager » Terrine du Potager aux 2 Volailles

Réf. 61770VA	La boîte de 65 g	4,62 €/100 g	3,00 €
Réf. 61771VA	Le bocal de 90 g	4,89 €/100 g	4,40 €
Réf. 61772VA	Le bocal de 180 g	3,33 €/100 g	6,00 €



Nos PETITS ASSORTIMENTS

Chaque sélection réunit plusieurs références soigneusement choisies, dans des formats adaptés aux petites envies, aux cadeaux ou simplement pour tester différents produits sans avoir à choisir.



✓ La Planche des Bons Vivants - 12,50 € au lieu de 17,80 €

La planche bois comprend :

- 1 «Diablement Délicieuse» Terrine de volaille à la diable, bocal de 90g
- + 1 «Prise de bec au potager» Terrine du potager aux 2 volailles, bocal de 90g
- + 1 «Aux P'tits Oignons !» Terrine de canard au confit d'oignons, bocal de 90g
- + 1 Tartineur Cévennes

Réf. C260043VA

✓ L'Écrin Sarladais - 11,90 € au lieu de 16,00 €

L'étui carton contient :

- 1 Rillettes Pur Canard, boîte de 65g



- +1 Terrine de Canard au Poivre Vert, boîte de 65g
- +1 Terrine Campagnarde au Jus de Truffes du Périgord 3%, boîte de 65g
- +1 Pâté Campagnard au Piment du Sud-Ouest, boîte de 65g
- +1 Pâté de Caille au Muscat de Beaumes de Venise, boîte de 65g

Réf. C260030VA





LES APÉRITIFS ET ENTRÉES

A tartiner ou à toaster, nos spécialités apéritives feront sensation lors de vos soirées entre amis. Partagez des moments de convivialité et de générosité avec nos délicieuses entrées aux accents du Sud-Ouest !

LES TARTIVORES

Valette réinvente l'apéritif avec Les Tartivores, une gamme d'en-cas tartinables aux saveurs raffinées. Inspirées de la gastronomie française, nos recettes associent viandes, poissons et options végétariennes pour satisfaire toutes les envies.

Élaborés avec passion par nos chefs, ces tartinables sont l'alliance parfaite entre tradition et innovation, offrant une expérience gustative unique à partager entre amis ou en famille.

Ajoutez une touche de gourmandise à vos apéritifs avec les tartinables Valette !

✓ **TartiVores - Tartinable au Foie de Canard et au Magret Fumé**

Une recette aux inspirations du Sud-Ouest.

Réf. 35988VA Le bocal de 100 g 5,00 €/100 g **5,00 €**

✓ **TartiVores - Tartinable au Poulet et au Chorizo**

Le TartiVore à l'accent espagnol. Le subtil piquant du chorizo relève ici le doux parfum du poulet.

Réf. 35985VA Le bocal de 100 g 5,00 €/100 g **5,00 €**

✓ **TartiVores - Tartinable à la Ratatouille et au Rocamadour**

Une délicieuse association de légumes du soleil avec le célèbre fromage de chèvre de Rocamadour.

Réf. 35986VA Le bocal de 100 g 5,00 €/100 g **5,00 €**

✓ **TartiVores - Tartinable aux Tomates, Olives et Mozzarella**

Un produit frais de tomates, mozzarella avec un trait de vinaigre balsamique et d'éclats d'olives noires.

Réf. 35982VA Le bocal de 100 g 5,00 €/100 g **5,00 €**

✓ **TartiVores - Tartinable au Homard et Zestes de Citron**

Une recette qui mêle avec talent le homard et les parfums de zestes de citron.

Réf. 35974VA Le bocal de 100 g 5,00 €/100 g **5,00 €**

✓ **TartiVores - Tartinable au Boudin de Canard et au Piment d'Espelette**

La texture fondante et les saveurs typiques du Sud-Ouest dans ce boudin de canard au piment d'Espelette à tartiner !

Réf. 35973VA Le bocal de 100 g 5,00 €/100 g **5,00 €**

NOS PETITES SAUCISSES DE L'APÉRITIF

Notre collection de petites saucisses et boudins délicatement cuisinés et aromatisés vous garantit des apéritifs surprenants de gourmandises ! A réchauffer quelques minutes à la poêle ou au micro-ondes.

✓ Les Petites Saucisses de Canard Confites

Une base de saucisse de Toulouse, enrichie de chair de canard, et relevée d'épices goûteuses.

Réf. 40033VA

Le bocal de 200 g

5,90 €/100 g **11,80 €**

✓ Les Petites Saucisses de Toulouse Confites à la Truffe Noire du Périgord 2%

Élaborées à partir de morceaux les plus nobles du porc et cloutées de pépites de truffe noire.

Réf. 40032VA

Le bocal de 200 g

6,45 €/100 g **12,90 €**

✓ 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.

Réf. 40031VA

Le bocal de 200 g

5,25 €/100 g **10,50 €**

✓ Les Petits Boudins Blancs au Foie de Canard, Sauce Royale au Foie Gras (23% de Bloc de Foie Gras)

Des petits boudins blancs enrobés d'une délicieuse sauce au foie gras..

Réf. 40029VA

Le bocal de 200 g

6,45 €/100 g **12,90 €**



NOS ENTRÉES TRADITIONNELLES

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

Ces spécialités sont idéales accompagnées de nos savoureuses moutardes à retrouver en page 37.

✓ Le Véritable Anchaud Périgourdin

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

3,88 €/100 g 15,50 €

✓ La Spécialité de 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

3,95 €/100 g 7,90 €

✓ Le Jambonneau « Façon Grand-Mère » avec sa Farce à la Truffe Noire du Périgord 8%

Ce jambonneau d'exception est garni 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.

Réf. 5804VA

Le bocal de 400 g

4,13 €/100 g 16,50 €

✓ La Spécialité de Jambonneau à la Truffe d'Été 3%

Une recette de jambonneau réalisée dans le plus grand respect des traditions culinaires et qui cache en son cœur un insert de truffe d'été. Cette truffe d'été appelée également « truffe de la Saint-Jean » avec son goût léger et subtil saura ravir les plus fins gourmets.

Réf. 5807VA

La boîte de 200 g

4,95 €/100 g 9,90 €

✓ Le Magret de Canard Fumé Prétranché Origine France

Un magret au caractère prononcé, facile à utiliser et délicatement fumé pour des tranches fondantes aux notes boisées.

Produit fumé, 3/5 semaines de conservation. A conserver dès réception entre 0° C et + 4° C.

Réf. 5902VA

La plaquette de 90 g (17/22 tranches)

7,78 €/100 g 7,00 €

✓ Le Magret de Canard Fumé Entier Origine France

Produit fumé, 3/5 semaines de conservation. A conserver dès réception entre 0° C et + 4° C.

Réf. 59010VA

Le magret entier de 260 g (± 20 g)

4,96 €/100 g 12,90 €





NOS ENTRÉES RAFFINÉES

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

✓ La Cassolette de Saint-Jacques, Brunoise de Légumes, Sauce au Jus de Truffes Noire 3% et Truffes Noire 1%

Une entrée raffinée alliant noix de Saint-Jacques, petits légumes rissolés et sauce parfumée au jus de truffes et éclats de truffes noires du Périgord.

Réf. 36092VA

Le bocal de 90 g

7,89 €/100 g 7,10 €

✓ La Cassolette de Saumon et Fruits de mer

Un savoureux mélange de saumon, de moules et de crevettes cuisiné dans une sauce veloutée de poisson aux petits légumes.

Réf. 36091VA

Le bocal de 90 g

5,44 €/100 g 4,90 €

NOS VELOUTÉS

✓ 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

1,83 €/100 g 8,80 €

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

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

1,98 €/100 g 9,50 €

* *Tuber Aestivum*



Nos CAKES

Ces cakes offrent une expérience gustative harmonieuse et réconfortante, avec leur texture moelleuse et ses ingrédients savoureux. Parfait en apéritif ou en en-cas, ce petit cake est une délectation gourmande qui saura séduire les amateurs de saveurs authentiques et conviviales.

✓ Petit cake moelleux au chorizo et aux olives noires

Découvrez un délicieux petit cake moelleux au chorizo et aux olives noires, une fusion parfaite entre les saveurs intenses du chorizo épicé et le goût méditerranéen des olives noires.

Réf. 360113VA Le bocal de 60 g 7,92 €/100 g 4,75 €

✓ Petit cake moelleux au magret de canard fumé et aux pignons de pin

Une combinaison parfaite entre la finesse du magret fumé et le croquant des pignons de pin.

Réf. 360114VA Le bocal de 60 g 7,92 €/100 g 4,75 €

✓ Petit cake moelleux au bleu des Causses et aux lentilles vertes

Ce mélange audacieux marie le goût intense du fromage bleu à la texture délicate des lentilles.

Réf. 360115VA Le bocal de 60 g 7,92 €/100 g 4,75 €



✓ Lot de 3 Petits Cakes - 9.90 € au lieu de 15,20 €

1 Petit cake moelleux au chorizo et aux olives noires

+ 1 Petit cake moelleux au magret de canard fumé et aux pignons de pin

+ 1 Petit cake moelleux au bleu des Causses et aux lentilles vertes

Le lot de 3 bocaux de 60 g

Réf. C240330VA



Nos COEURS DE TERROIR

✓ «Cœur de Terroir» Médaillon de poulet et son cœur à la basquaise

Le médaillon de poulet est tendre, tandis que le cœur à la basquaise ajoute une touche authentique et relevée avec ses délicieuses saveurs basques. Un mariage raffiné entre terroir et créativité.

Réf. 35317VA La boîte de 100 g 5,50 €/100 g 5,50 €

✓ «Cœur de Terroir» Médaillon de lapin et son cœur aux pruneaux

Le médaillon de lapin est savoureux, tandis que le cœur aux pruneaux ajoute une note sucrée et parfumée, créant ainsi un équilibre parfait entre les saveurs.

Réf. 35318VA La boîte de 100 g 5,50 €/100 g 5,50 €

✓ «Cœur de Terroir» Médaillon de dinde et son cœur aux marrons

La dinde offre une viande tendre et légère, tandis que le cœur farci aux marrons ajoute une touche de saveur riche et automnale.

Réf. 35320VA La boîte de 100 g 5,50 €/100 g 5,50 €





LES PLATS ET ACCOMPAGNEMENTS

Les plats cuisinés de la Maison Valette mettent à l'honneur des recettes généreuses, inspirées du terroir et du savoir-faire gastronomique français. Préparés avec soin à partir d'ingrédients sélectionnés, ils offrent des saveurs authentiques et gourmandes, prêtes à être dégustées en toute simplicité.

NOS TRADITIONNELS CONFITS

Redécouvrez les saveurs d'antan de notre terroir avec la recette traditionnelle du confit de canard du Sud-Ouest.

✓ Le Confit de Canard Traditionnel 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)	3,03 €/100 g	11,50 €
Réf. SO5152VA	La boîte de 765 g (2 cuisses)	2,47 €/100 g	18,90 €
Réf. SO51563VA	La boîte de 1,250 kg (4 cuisses)	2,04 €/100 g	25,50 €
Réf. SO5156VA	La boîte festive de 1,6 kg (5 cuisses)	1,84 €/100 g	29,50 €

✓ Le Confit de Cuisses de Canard du Sud-Ouest Pochées Sous-Vide



Produit pasteurisé, 4 mois de conservation*.

Réf. SO51815VA	La poche indiv. de 240 g (1 cuisse)	2,92 €/100 g	7,00 €
Réf. SO51827VA	La poche de 1 kg (4 cuisses)	2,54 €/100 g	25,40 €

✓ Le Confit de Manchons de Canard du Sud-Ouest



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

Réf. SO5201VA	La boîte de 765 g	1,41 €/100 g	10,80 €
---------------	-------------------	--------------	---------

✓ Le Confit de Gésiers de Canard du Périgord Émincés



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

Réf. P5310VA	La boîte de 200 g	3,45 €/100 g	6,90 €
Réf. P53082VA	La boîte de 400 g	2,48 €/100 g	9,90 €

✓ Les Saucisses de Canard Confites Origine France

Produit mi-cuit, 3 mois de conservation*.

Réf. 40045VA	Les 2 saucisses sous-vide - 200 g	4,25 €/100 g	8,50 €
--------------	-----------------------------------	--------------	--------

Nouveau format

Réf. 40052VA	Les 8 saucisses sous-vide - 800 g	3,13 €/100 g	25,00 €
--------------	-----------------------------------	--------------	---------

✓ Les Saucisses de Canard Confites au Jus de Truffes Noires du Périgord 3%

Fabriquées dans notre atelier de charcuterie, ces saucisses à base de viande de canard et de porc, arrosées au jus de truffes noires du Périgord, ont été confites lentement pour révéler toutes leurs saveurs.

Produit mi-cuit, 3 mois de conservation*.

Réf. 40047VA	Les 2 saucisses sous vide de 200 g	6,45 €/100 g	12,90 €
--------------	------------------------------------	--------------	---------

*Produits pasteurisés et mi-cuits : dès réception, à conserver entre 0° C et + 4° C.



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 et Périgord
- 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 !

Nos CHAMPIGNONS

✓ La Fricassée de Cèpes Cuisinés 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 190 g

3,68 €/100 g 7,00 €

Réf. 64550VA La boîte de 380 g

3,29 €/100 g 12,50 €

✓ Les Têtes de Cèpes Cuisinées à l'Ancienne

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

Réf. 64556DB Le bocal de 320 g

6,53 €/100 g 20,90 €

✓ Les Cèpes Extra Déshydratés

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.

Réf. 64706VA Le sachet de 30 g

29,33 €/100 g 8,80 €





Nos CASSOULETS

Découvrez cinq généreuses interprétations créées par nos chefs dans le respect de la tradition culinaire du Sud-Ouest.

✓ Le Gourmand - Cassoulet au Confit de Canard à la Saucisse de Toulouse et aux Gésiers de Canard

Réf. 4201VA La boîte de 2 kg
1,25 €/100 g 25,00 €

✓ Le Cassoulet Gourmand du Chef Le Tout Canard du Périgord

Réf. 42093VA Le bocal de 960 g (2/3 parts)
2,80 €/100 g 26,90 €

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

Réf. 4203VA La boîte de 420 g (1 part)
1,64 €/100 g 6,90 €

Réf. 4205VA La boîte de 840 g (2 parts)
1,45 €/100 g 12,20 €

✓ Le Cassoulet Royal au Confit d'Oie

Réf. 42065VA Le bocal de 960 g (2/3 parts)
1,72 €/100 g 16,50 €

✓ Le Cassoulet du Chef à l'Oie

Réf. 42063VA Le bocal de 1,520 kg (3/4 parts)
1,70 €/100 g 25,90 €

✓ Les Haricots Blancs Lingots Cuisinés à la Graisse de Canard

Réf. 42201VA La boîte de 420 g
1,07 €/100 g 4,50 €

Réf. 4222VA Le bocal de 780 g
0,92 €/100 g 7,20 €



NOS PLATS DE BELLE TRADITION

Élaborées à partir des meilleurs produits du terroir, redécouvrez 6 recettes savoureuses qui traversent les époques sans jamais se démoder.

✓ L'Axa de Canard et son Trait de Piment

Le traditionnel Axa du Pays-Basque réinterprété à la mode Périgourdine avec de petits 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) 2,48 €/100 g 13,90 €

✓ 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 parts) 3,20 €/100 g 17,90 €

✓ « Lou Pastis » La Préparation pour Tourtière de Cuisses de Canard aux Salsifis et aux Cèpes

Découvrez le « Pastis », un plat traditionnel préparé avec des morceaux de cuisses de canard et des cèpes cuisinés avec des salsifis et des aromates dans nos marmites.

Réf. 4240VA La boîte de 800 g (2/4 parts) 2,23€/100 g 17,80 €

✓ Les Tripous d'Auvergne

Les authentiques tripous aveyronnais tant primés et appréciés des grandes tables.

Réf. 42561VA Le bocal de 400 g (4 tripous) 3,23 €/100 g 12,90 €

✓ La Tendresse de Noix de Joue de Boeuf à la Bière du Périgord

Des morceaux de joue de bœuf moelleux et fondants mijotés dans une sauce brune cuisinée à la bière du Périgord, le tout garni de rondelles de carottes et d'oignons grelots.

Réf. 42851VA Le bocal de 350 g (1/2 parts) 3,97 €/100 g 13,90 €

Réf. 42852VA Le bocal de 560 g (2/3 parts) 3,84 €/100 g 21,50 €

✓ Le Poulet aux Queues d'Écrevisses

De généreux morceaux de cuisses de poulet et des queues d'écrevisses rissolées, puis associées à une onctueuse sauce avec des tomates, rehaussée d'une pointe de crème fraîche.

Réf. 42959VA Le bocal de 560 g (2 parts) 3,07 €/100 g 17,20 €





NOS GRANDES RECETTES

Dans nos cuisines de Saint-Clair, nos chefs subliment les produits de notre terroir dans nos recettes d'exception.

✓ Les Ris de Veau Braisés en Cocotte Mijotés aux Morilles, Sauce au Jus de Truffes Noires du Périgord

Réf. 42524VA Le bocal de 380 g (2 parts)
7,61 €/100 g **28,90 €**

✓ Le Civet d'Oie du Périgord, Sauce au Vin de Pécharmant

Réf. 42162VA Le bocal de 560 g (2 parts)
3,55 €/100 g **19,90 €**

✓ Le Coq au Vin de Cahors Mijoté aux Cèpes

Réf. 42109VA Le bocal de 350 g (1/2 parts)
2,54 €/100 g **8,90 €**
Réf. 42110VA Le bocal de 600 g (2/3 parts)
2,32 €/100 g **13,90 €**

Nouveauté «Signature Gourmande de Noël» Mijoté de Volaille Sauce Foie Gras aux Épices Douces

Des morceaux de volaille lentement mijotés dans une sauce au foie gras de canard parfumé aux épices de Noël. Dans cette recette, le foie gras de canard apporte une touche de gourmandise et les épices un doux parfum d'hiver.

Réf. 42898VA Le bocal de 350 g (1/2 parts)
2,29 €/100 g **8,00 €**
Réf. 42899VA Le bocal de 600 g (2/3 parts)
1,92 €/100 g **11,50 €**



✓ Les Quenelles de Brochet Sauce Écrevisses façon Nantua

De délicieuses et authentiques quenelles de brochet fermes et fondantes agrémentées d'une sauce Nantua onctueuse au bon goût d'écrevisses.

Réf. 42846VA Le bocal de 560 g (2 parts) 2,13 €/100 g **11,90 €**

✓ Les Lentilles Vertes du Puy Cuisinées au Jambon Sec du Périgord

Un subtil mélange de lentilles vertes du Puy et de jambon sec du Périgord cuisinés dans un bouillon aromatique garni de carottes et d'oignons.

Réf. 360119VA Le bocal de 350 g 1,86 €/100 g **6,50 €**

✓ Le Risotto de Petit Épeautre aux Légumes du Potager

Une recette originale avec une céréale ferme, une sauce crémeuse et des petits dés de légumes fondants. Le petit épeautre, cette céréale d'origine France aux nombreuses vertus a été cuisiné en « façon risotto » avec une touche de vin blanc.

Réf. 360131VA La boîte de 400 g 1,85 €/100 g **7,40 €**

✓ Les Petits Raviolis, Girolles Persillées et Sauce au Foie Gras

Des raviolis de qualité supérieure garnis d'une farce fromagée aux girolles, le tout mijoté dans un bouillon de volaille lié au foie gras de canard.

Réf. 42853VA Le bocal de 350 g 1,94 €/100 g **6,80 €**

Réf. 42854VA Le bocal de 580 g 1,78 €/100 g **10,30 €**

✓ Les Saucisses de Canard Confites Origine France

Une véritable invitation à savourer l'authenticité du terroir français. Parfaites pour un repas convivial, elles se marient idéalement avec des pommes de terre sautées, une salade fraîche ou un bon verre de vin rouge.

Produit mi-cuit, 3 mois de conservation*.

Réf. 40045VA Les **2** saucisses sous-vide - 200 g 4,25 €/100 g **8,50 €**

Nouveau format

Réf. 40052VA Les **8** saucisses sous-vide - 800 g 3,13 €/100 g **25,00 €**

✓ Les Saucisses de Canard Confites au Jus de Truffes Noires du Périgord 3%

Fabriquées dans notre atelier de charcuterie, ces saucisses à base de viande de canard et de porc, arrosées au jus de truffes noires du Périgord, ont été confites lentement pour révéler toutes leurs saveurs.

Produit mi-cuit, 3 mois de conservation*.

Réf. 40047VA Les **2** saucisses sous vide de 200 g 6,45 €/100 g **12,90 €**



*Produits mi-cuits : dès réception, à conserver entre 0° C et + 4° C.



Nos GARNITURES

Pour accompagner vos viandes de canard et viandes mijotées, savourez de délicieuses garnitures de légumes préparées avec des produits du terroir : cèpes, canard, truffes.

✓ Les Haricots Blancs Lingots Cuisinés à la Graisse de Canard

Un accompagnement qui se marie à merveille avec nos spécialités du Sud-Ouest !

Réf. 42201VA	La boîte de 420 g
1,07 €/100 g	4,50 €
Réf. 4222VA	Le bocal de 780 g
0,92 €/100 g	7,20 €



✓ L'Écrasé de Butternut aux Noisettes

Une purée qui saura accompagner vos confits de canard, rôtis et gigots pour un plat délicieux en un tour de main.

Réf. L220230DBL	Les 2 bocaux de 90 g
3,33 €/100 g	6,00 €



✓ L'Écrasé de Pommes de Terre aux Truffes de la Saint-Jean (1% de Truffe Tuber Aestivum)

Des pommes de terre écrasées comme à la fourchette, crémeuses, beurrées et agrémentées de brisures de truffes d'été dites « truffes de la Saint-Jean ».

Réf. L220231DBL	Les 2 bocaux de 90 g
4,11 €/100 g	7,40 €

Nouveauté L'Écrasé de Pommes de Terre aux Cèpes

Un écrasé de pommes de terre fondant et généreux. Les éclats de cèpes lui apportent une saveur boisée et raffinée, tout en gourmandise.

Réf. L260223DBL	Les 2 bocaux de 90 g
3,89 €/100 g	7,00 €



✓ Le Caviar d'Aubergine

Les aubergines sont écrasées en purée puis montées à l'huile avec des aromates. Il se déguste en accompagnement d'une viande grillée ou bien à l'apéritif sur une tranche de pain toasté.

Réf. L250247DBL	Les 2 bocaux de 90 g
3,33 €/100 g	6,00 €

NOS AIDES CULINAIRES

✓ La Graisse de Canard

Réf. 6614VA Le bocal de 300 g 2,23 €/100 g 6,70 €

✓ La Graisse d'Oie

Réf. 6615VA Le bocal de 300 g 2,63 €/100 g 7,90 €

✓ La Moutarde aux Cèpes

Réf. 670865DB Le bocal de 100 g 4,30 €/100 g 4,30 €

✓ La Moutarde à l'Ancienne Aromatisée à la Truffe

Réf. 670866DB Le bocal de 100 g 4,30 €/100 g 4,30 €

✓ La Moutarde à la Violette de Brive

Réf. 670867DB Le bocal de 100 g 4,30 €/100 g 4,30 €

✓ La Mayonnaise à la Truffe d'été

Réf. 993908 Le bocal de 140 g 6,71 €/100 g 9,40 €

✓ La Mayonnaise au Poivre Fumé

Réf. 993909 Le bocal de 140 g 4,00 €/100 g 5,60 €

NOS SAUCES PRÉCIEUSES

✓ La Sauce Périgueux Truffée à 1,5% et Jus de Truffles du Périgord 2%

La sauce Périgueux est un grand classique de la haute gastronomie française caractérisée par sa finesse et son subtil goût de truffes.

Réf. 43053VA Le bocal de 100 g 4,90 €/100 g 4,90 €

✓ La Sauce au Foie Gras (20% 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. 43054VA Le bocal de 100 g 4,50 €/100 g 4,50 €

✓ La Sauce aux Morilles Cuisinées au Jus de Truffles Noires du Périgord (6% de Morilles)

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

Réf. 43055VA Le bocal de 100 g 4,50 €/100 g 4,50 €

✓ 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 certains poissons.

Réf. 43056VA Le bocal de 100 g 4,40 €/100 g 4,40 €





L'ÉPICERIE FINE SALÉE & SUCRÉE

Découvrez notre sélection d'Épicerie Fine Salée et Sucrée, pensée pour éveiller les papilles et sublimer chaque moment gourmand. Recettes du terroir, douceurs raffinées et spécialités savoureuses se côtoient pour composer une offre généreuse, authentique et pleine de caractère.

NOS SPÉCIALITÉS APÉRITIVES

La passion du goût anime depuis toujours la Maison Valette. Celle pour les bons produits de son terroir tels les truffes, les cèpes, les noix... et celle pour les recettes qui subliment ces matières

Nouveauté Le Beurre de Langoustine

Un beurre de langoustine onctueux et savoureux, aux délicates notes marines.

Réf. 993927 Le bocal de 90 g
3,89 €/100 g **3,50 €**

Nouveauté Les Rillettes de Truite, Échalotes et Poivre Vert

Des rillettes de truite fondantes, relevées par la douceur des échalotes et la fraîcheur du poivre vert.

Réf. 993916 Le bocal de 90 g
6,11 €/100 g **5,50 €**

Nouveauté Les Rillettes de Maquereau fumé

Des rillettes de maquereau fumé à la texture fondante et au goût délicatement relevé.

Réf. 993901 Le bocal de 90 g
5,89 €/100 g **5,30 €**

✓ Les Chips à la Truffe Noire (Tuber Melanosporum 0,2%)

Réf. 993823 Le sachet de 100 g
5,70 €/100 g **5,70 €**
DDM : 4 mois.

✓ Les Chips Tartinables au Sarrasin

Réf. 993900 Le sachet de 30 g
7,33 €/100 g **2,20 €**
DDM : 4 mois.

✓ Les Amandes Grillées saveur Ail Noir

Réf. 993896 Le bocal de 80 g
7,50 €/100 g **6,00 €**
DDM : 6 mois.

✓ Les Amandes Grillées Fumées

Réf. 993897 Le bocal de 80 g
7,38 €/100 g **5,90 €**
DDM : 6 mois.



NOTRE CAVE À JAMBON

✓ Le Quart de Jambon du Périgord Frotté aux Baies de Genièvre

Réf. 59060

Environ 900 g

DDM : 1,5 mois.



Environ 2,94 €/100 g 26,50 €

✓ Le Jambon Sec Supérieur Noir du Périgord

Savourez l'authenticité du Jambon Noir du Périgord affiné 7 à 8 mois, au sel doux, séché avec soin et délicatement frotté aux baies de genièvre pour une couleur rubis intense.

Réf. 993734

L'étui de 100 g (4 tranches)

5,70 €/100 g 5,70 €

DDM : 30 jours.

Nouveauté

Le Jambon des Pyrénées - Salaison Pardon

Un jambon des Pyrénées élaboré selon une méthode artisanale, puis lentement affiné pendant 14 mois. Une maturation patiente qui révèle une texture délicate et des saveurs riches et authentiques.

Réf. 993928

Le sous-vide de 350 g environ

4,74 €/100 g 16,60 €

DDM : 1,5 mois.

✓ Le Pavé de Coche - Salaison Pardon

Réf. 993910

Le sous-vide de 220 g

4,45 €/100 g 9,80 €

DDM : 1,5 mois.

NOS SALAISONS

Nouveauté

Le Saucisson de Canard - Salaison Pardon

Un saucisson sec de canard affiné pendant 6 semaines, il dévoile une texture savoureuse et un goût généreux et authentique.

Réf. 993929

Le sachet de 220 g environ

6,14 €/100 g 13,50 €

DDM : 2,5 mois.

Nouveauté

Le Chorizo en Fuet - Paul Mazeyrat

Chorizo façon fuet combine la finesse de séchage traditionnelle du fuet avec les arômes parfumés et légèrement relevés du chorizo.

Réf. 993919

Le sous-vide de 100 g

4,10 €/100 g 4,10 €

DDM : 1,5 mois.

Nouveauté

Le Fuet aux Girolles - Paul Mazeyrat

Un fuet savoureux agrémenté de girolles, qui lui apportent de délicates notes boisées et gourmandes.

Réf. 993870

Le sous-vide de 100 g

4,10 €/100 g 4,10 €

DDM : 1,5 mois.

✓ Le Fuet aux Noix de Paul Mazeyrat

Réf. 993872

Le sachet de 100 g

4,00 €/100 g 4,00 €

DDM : 1,5 mois.

✓ Le Fuet au Canard de Paul Mazeyrat

Ce fuet au canard révèle toute la richesse des saveurs d'un produit d'exception à chaque tranche !

Réf. 993911

Le sachet de 100 g

4,50 €/100 g 4,50 €

DDM : 1,5 mois.



NOS HUILES & VINAIGRES

Vos recettes n'en seront que meilleures !

✓ L'Huile de Noix Vierge d'Aiguevive Fabriquée en Périgord

Une huile de noix de qualité supérieure produite traditionnellement dans les moulins d'Aiguevive, à 15km de chez nous, à partir de noix de premier choix pressées une seule fois.

A conserver au réfrigérateur après ouverture - DDM : 10 mois.

Réf. 67041

La bouteille verre de 25 cl

62,00 €/L 15,50 €



✓ L'Huile de Noix Vierge Moulin de la Veyssière

Cette huile de noix est fabriquée grâce à un savoir-fair ancestral ancré dans la famille de notre partenaire depuis 1857.

Réf. 993859

Le bidon de 25 cl

47,60 €/L 11,90 €

DDM : 10 mois.

✓ Le Vinaigre de Noix

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

Réf. 67037

La bouteille verre de 25 cl

27,60 €/L 6,90 €

DDM : 10 mois.

NOS ÉPICES

✓ Le Sel aux Brisures de Truffe d'Été (Tuber Aestivum 2%)

Parfait pour relever un écrasé de pommes de terre, un carpaccio, un poisson à chair fine ou une salade, ce moulin de sel à la truffe sera un indispensable de votre cuisine !

Réf. 993746

La salière de 100 g

5,90 €/100 g 5,90 €

DDM : 6 mois.

✓ Le Sel Aromatisé aux Cèpes

N'oubliez pas d'assaisonner vos poêlées de pommes de terre sarladaises ou viandes grillées avec notre moulin de sel aromatisé aux cèpes.

Réf. 993747

La salière de 100 g

5,00 €/100 g 5,00 €

DDM : 6 mois.

✓ La Fleur de Sel de Gruissan

La fleur de sel de Gruissan cristallise l'été à la surface des tables salantes. Elle est récoltée manuellement puis égouttée pendant plusieurs jours au soleil avant d'être conditionnée.

Réf. 993905

Le tubo carton de 125 g

4,40 €/100 g 5,50 €

DDM : 6 mois.

✓ Le 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

15,80 €/100 g 7,90 €

DDM : Date de Durabilité Minimale





LES DOUCEURS

Découvrez notre sélection de recettes imaginées par nos Chefs et quelques pépites réalisées par nos artisans partenaires non loin de chez nous.

✓ Le Crèmeux Exquis de Chocolat Noir à l'Orange

Réf. 67423DB Le bocal de 85 g
3,06 €/100 g **2,60 €**

✓ « Le Far Ouest » à la Vieille Prune de Louis Roque à Souillac

Réf. 67425DB Le bocal de 85 g
3,41 €/100 g **2,90 €**

✓ La Petite Crème Spéculoos Noisette

Réf. 67426DB Le bocal de 85 g
3,41 €/100 g **2,90 €**

✓ Le Canelé « Le Solitaire » au Sirop de Rhum

Réf. 67427DB La boîte de 90 g
3,22 €/100 g **2,95 €**

✓ Les Petits Canelés de Bordeaux au Sirop de Rhum

Réf. 67412DB Le bocal de 140 g (4 canelés)
3,43 €/100 g **4,80 €**

Nouveauté Les Petits Babas au Sirop de Rhum Ambré

Réf. 67428DB Le bocal de 90 g (2 babas)
4,33 €/100 g **3,90 €**

Réf. 67429DB Le bocal de 260 g (6 babas)
2,67 €/100 g **6,90 €**

Nouveauté Les Petits Babas à la Vieille Prune de Souillac

De petits babas moelleux, lentement imprégnés d'un sirop à la célèbre Vieille Prune Louis Roque de Souillac.

Réf. 67430DB Le bocal de 90 g (2 babas)
5,00 €/100 g **4,50 €**

Réf. 67431DB Le bocal de 260 g (6 babas)
3,27 €/100 g **8,50 €**

Réf. 67432DB Le bocal toupine de 540 g (12 babas)
3,13 €/100 g **16,90 €**





✓ Les Croquants aux Noix du Périgord

Réf. 68474DB

Le sachet de 120 g

4,58 €/100 g 5,50 €

DDM : 3 mois.

✓ Le Gâteau Traditionnel aux Noix du Périgord

Réf. 67152DB

Le gâteau familial de 300 g

3,07 €/100 g 9,20 €

DDM : 6 semaines.

Nouveauté Les Croustillants de Montcuq Saveur Myrtille

Une texture légère et croquante, sublimés par de savoureuses notes fruitées.

Réf. 68434DB

Le sachet de 100 g

3,00 €/100 g 3,00 €

DDM : 5 mois.

CONFISERIES ET CHOCOLATS

Nouveauté Amanda Cacao - Maison Pécou

Une amande grillée croquante, délicatement enrobée de chocolat à la noisette puis poudrée de cacao.

Réf. 68460

Le sachet de 100 g

4,40 €/100 g 4,40 €

DDM : 8 mois.

Nouveauté Les Pâtes de fruits

Un joli assortiment de pâtes de fruits aux saveurs de poire, fraise, abricot, pomme et pêche blanche.

Réf. 68432

La réglette de 120 g

3,08 €/100 g 3,70 €

DDM : 8 mois.

Nouveauté Les Guimauves Saveur Orange Maison Pécou

De tendres guimauves à l'orange, légères et fondantes, aux délicates notes fruitées et acidulées.

Réf. 68462

Le sachet de 60 g

5,17 €/100 g 3,10 €

DDM : 4 mois.



Nouveauté Les Guimauves Saveur Verveine - Maison Pécou

Une douceur originale et raffinée, parfaite pour une pause sucrée tout en finesse.
Réf. 68463 Le sachet de 60 g 5,17 €/100 g **3,10 €**
DDM : 8 mois.

♥ Les Raisins à la Vieille Prune de Souillac enrobés de Chocolat

Réf. 68281 L'étui de 100 g 4,50 €/100 g **4,50 €**

♥ Le Ballotin assortiment de chocolats - Maison Guinguet

Joli ballotin comprenant un assortiment de chocolats gourmands : Carré craquant blanc, Cœur blond cappuccino, Feuilles noisette cacahuète noir et lait, Macaron caramel lait, Langue praliné gourmand lait, P'tit beurre lait caramel feuilletine, Rectangle Equateur noir.
DDM : 2 mois.
Réf. 67822 Le ballotin de 200 g 6,55 €/100 g **13,10 €**

♥ Les Mini Nougats aux Noix du Périgord AOP et Pruneaux à la Vieille Prune

Dix bouchées élégantes de nougat aux Noix AOP, sublimées par la douceur des pruneaux et la finesse de la Vieille Prune.
DDM : 8 mois.
Réf. 68407DB Le sachet de 87 g (10 bouchées) 6,71 €/100 g **4,70 €**

NOTRE SÉLECTION DE MIEL ET CONFITURES

♥ Le Miel de Fleurs du Périgord 

Réf. 68172 Le bocal de 120 g 5,83 €/100 g **7,00 €**

♥ La Confiture de Figes et Noix

Plongez dans une gourmandise raffinée avec cette confiture cuite lentement au chaudron de cuivre selon une méthode artisanale.
Réf. 68415 Le bocal de 325 g 2,31 €/100 g **7,50 €**

Nouveauté La Confiture Extra de Coing d'Eugénie

Redécouvrez un fruit noble de nos vergers avec la Confiture Extra de Coing d'Eugénie, cuisinée lentement au chaudron de cuivre, dans le respect des savoir-faire artisanaux d'Au Temps d'Eugénie
Réf. 68483 Le bocal de 325 g 2,31 €/100 g **7,50 €**
DDM : Date de Durabilité Minimale



*millésime livrable dans la limite des stocks disponibles, en cas de rupture, il sera remplacé par un millésime de valeur égale ou supérieure.



LA CAVE

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.

NOS GRANDS VINS ROUGES DU SUD-OUEST

✓ Clos des Menuts, 2020 - « Saint-Emilion Grand Cru » - AOC Saint-Emilion - 14% vol.

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.

Ref. 92521 La bouteille de 75 cl 28,67 €/L 21,50 €

✓ Château Eugénie, Tradition, 2022 - AOP Cahors - 13% vol.

Un Cahors généreux plein d'étoffe et aux arômes de fruits rouges et noirs, à servir sur une cuisine gourmande, magret, confit de canard ou charcuterie.

Ref. 924725 La bouteille de 75 cl 11,73 €/L 8,80 €

✓ Clos de Gamot, 2023 - Cahors AOP - 13,5% vol.

Ce Cahors, se distingue par sa robe rouge noir intense. Son nez révèle des arômes séduisants de fruits noirs, comme la cerise et la mûre. En bouche, ce vin offre un bel équilibre témoignant de toute la richesse de son terroir.

Ref. 92370 La bouteille de 75 cl 18,53 €/L 13,90 €

✓ Seigneur de Grézette, 2025 - Cahors AOP - Malbec - 13,5% vol.

Un vin audacieux avec des arômes profonds de fruits noirs tels que le cassis et la mûre. En bouche, il offre des tanins fermes et bien intégrés avec des notes épicées et une touche de minéralité.

Ref. 92050 La bouteille de 75 cl 15,86 €/L 11,90 €

✓ Château Combe des Bois, 2020 - AOC Bergerac - 12,5% vol.

Un Bergerac qui accompagnera à merveille viandes et fromages

Ref. 92175 La bouteille de 75 cl 7,87 €/L 5,90 €

✓ Clos de la Voie Romaine, 2024 - AOC Pécharmant - 12,5% vol.

Mélange de fruits noirs confiturés et d'épices. Vin de garde riche et structuré.

Ref. 92028 La bouteille de 75 cl 12,80 €/L 9,60 €

NOS VINS BLANCS DU SUD-OUEST

✓ Château Simon, 2022 - AOC Sauternes - 13,5% vol.

Une belle couleur dorée, un nez délicat et exotique, des notes de fruits confits pour un vin élégant et fruité idéal en entrée accompagné d'un foie gras.

Ref. 91055 La bouteille de 75 cl 30,00 €/L 22,50 €

Ref. 91056 La bouteille de 37,5 cl 36,80 €/L 13,80 €

✓ Château Combe des Bois, 2020 - AOC Bergerac - Vin blanc moelleux - 11,5% vol.

Un bel équilibre en bouche, vin très frais avec une bonne acidité, la finale est persistante, sur des notes d'agrumes et de fleurs blanches.

Ref. 91119 La bouteille de 75 cl 7,73 €/L 5,80 €

♥ **Château Combe des Bois, 2019 - AOC Monbazillac - 13% vol.**

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.

Ref. 92701 La bouteille de 75 cl 12,27 €/L **9,20 €**

Nouveauté **Château du Cèdre Héritage, 2024 - AOP Cahors - Chardonnay - Vin blanc sec - 13% vol.**

Le vin blanc sec élégant et gourmand, aux arômes délicats de fruits à chair blanche et de notes fraîches. Sa bouche équilibrée, souple et rafraîchissante en fait un vin convivial, idéal à l'apéritif comme avec des poissons, fruits de mer ou plats légers.

Ref. 91144 La bouteille de 75 cl 16,67 €/L **12,50 €**

Nouveauté **La Petite Merveille du Château Lagrézette, 2025 - Domaine Lagrézette - AOP Cahors - Vin blanc sec - 12,5% vol.**

Séduit par son profil lumineux et délicat. Ce blanc sec révèle une belle fraîcheur, des arômes fins et une finale tout en finesse. Un vin facile à apprécier, parfait pour accompagner des moments de convivialité.

Ref. 91098 La bouteille de 75 cl 15,47 €/L **11,60 €**

NOS APÉRITIFS ET DIGESTIFS DE CHEZ NOUS

Nouveauté **Le Secret de Louise - 12% vol.**

Le Secret de Louise est une boisson aromatisée à base de vin, à la robe jaune doré et au caractère résolument gourmand. Ses notes de pomme et de tarte Tatin offrent une dégustation douce, fruitée et généreuse, idéale pour un apéritif original ou une pause pleine de gourmandise.

Ref. 99377 La bouteille de 50 cl 17,20 €/L **8,60 €**

♥ **« La Vieille Prune » Eau-de-vie de Prune Louis Roque 42° - 42% vol.**

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. Vendue en épicerie fine et à la carte des belles tables de France.

Ref. 99171 La bouteille de 35 cl 78,57 €/L **27,50 €**

Ref. 99172 La bouteille de 70 cl 65,00 €/L **45,50 €**

♥ **Le Sarlanoix - 16% vol.**

Le Sarlanoix est élaboré à partir de macération d'écorces de noix vertes dans l'alcool ajoutées à un vin de liqueur. Boisson légendaire du Périgord, il a été inventée en hommage aux énoiseuses.

Ref. 995074 La bouteille de 70 cl 20,00 €/L **14,00 €**

♥ **Le Champagne Brut « Blin » - 12,5% vol.**

Un cépage surprenant de fraîcheur au goût unique et fruité tout en nuance pour un champagne délicat, référencé dans nos boutiques depuis plus de 25 ans.

Ref. 94102 La bouteille de 37,5 cl 44,00 €/L **16,50 €**

Ref. 94101 La bouteille de 75 cl 33,20 €/L **24,90 €**

Les Paniers Garnis



◀ Les Immanquables d'Adrien - 15,90 €

au lieu de 21,00€

La boîte ronde en bois avec couvercle «Adrien depuis 1920» (coloris aléatoire) contient :

1 Rillettes Pur Canard, boîte de 65g



+ 1 «A La Gloire de mon Père» - Terrine au Foie et Magret de Canard, Jus de Truffes Noires du Périgord (20% de foie gras), boîte de 65g

+ 1 Terrine Campagnarde au Jus de Truffes du Périgord 3%, bocal de 90g

+ 1 Terrine de Canard au Poivre Vert, bocal de 90g

Réf. C260195VA

Les Petites Bouchées du Terroir - 19,90 € ▶

au lieu de 29,60€

La Boîte à sucre décor «Liberty» contient :



1 Bloc de Foie Gras de Canard du Sud-Ouest, boîte de 65g

+ 1 Rillettes de Poulet à l'Estragon, bocal de 90g

+ 1 Terrine de Canard aux Figues parfumée au Loupiac, boîte de 65g

+ 1 Terrine Campagnarde au Jus de Truffes du Périgord 3%, boîte de 65g

+ 1 «Le Casse-Croûte du Vigneron au Pécharmant» Terrine de campagne , boîte de 65g

Réf. C260196VA



◀ L'Inspiration Savoureuse de Louise - 29,90 €

au lieu de 41,50€

Le coffret carton avec fourreau Valette contient :

1 Bloc de Foie Gras de Canard du Sud-Ouest, boîte de 100g



+ 1 Rillettes Royales de Confit de Canard au Foie de Canard (25% bloc de foie gras), bocal de 90g

+ 1 Terrine de Pintade aux Cèpes et Chardonnay, boîte de 150g

+ 1 Babas à la Vieille Prune de Souillac (2 babas), bocal de 90g

+ 1 Miel de fleurs du Périgord, bocal de 45g

+ 1 Château Combe des Bois AOC Bergerac - 11,5% vol. - vin blanc moelleux, bouteille de 75cl

Réf. C260197VA



◀ La Belle Échappée - 35,00 €

au lieu de 50,10 €

La sacoche isotherme «Si bien ici» contient :

1 Bloc de Foie Gras de Canard du Sud-Ouest, boîte de 130g 

+ 1 Rillettes Pur Canard, bocal de 90g 

+ 1 «Comme on l'aime» La merveilleuse terrine de campagne à la truffe de la Saint-Jean 3%, boîte de 130g

+ 1 TartiVores - Tartinable au Poulet et au Chorizo, bocal de 100g

+ 1 Pâté de Caille au Muscat de Beaumes de Venise, bocal de 90g

+ 1 Château Valenty - Cahors Malbec - 13,8% vol. - vin rouge

Médaille d'or Lyon 2026, bouteille de 75cl

Réf. C260198VA

La Parenthèse Gourmande - 45,00 € ▶

au lieu de 66,20 €

Le panier métal rectangle 2 anses bois naturel rabattables contient :



1 Foie Gras de Canard Entier du Périgord «Recette à l'Ancienne»,
bocal de 90g

+ 1 Compotée d'Oignons à la Truffe d'Hiver (1%)(Tuber Brumale et
Tuber Melanosporum (30% minimum)), bocal de 50g

+ 1 TartiVores - Tartinable au Foie de canard et au Magret fumé,
bocal de 100g

+ 1 « Le Fameux Papitou » Pâté au Foie de Canard (30% noyau bloc
de foie gras), boîte de 130g

+ 1 «Un Zeste Solidaire» Terrine de volaille au jus de pamplemousse
et aux zestes de citron jaune, bocal de 90g

+ 1 Séisme Chardonnay «Terroir Volcanique» - 13% vol.
vin blanc sec, bouteille de 75cl

Réf. C260199VA





◀ L'Escapade Épicurienne - 65,00 €

au lieu de 84,30 €

La Boîte fer «Si Bien Ici» contient :

- 1 Foie Gras de Canard Entier du Périgord «Recette à l'Ancienne», bocal de 125g
- + 1 «A La Gloire de mon Père - Terrine au Foie et Magret de Canard, Jus de Truffes Noires du Périgord (20% de Foie Gras), boîte de 100g
- + 1 Rondos de Jambon au Foie Gras de Canard et à la Gelée au Monbazillac (30% de bloc de foie gras), boîte de 200g
- + 1 Coq au Vin de Cahors Mijoté aux Cèpes, bocal de 600g
- + 1 Terrine de Canard au Magret de Canard Fumé, bocal de 90g
- + 1 TartiVores - Tartinable au Boudin de Canard et au Piment d'Espelette, bocal de 100g
- + 1 Petits Canelés de Bordeaux au Sirop de Rhum, bocal de 140g (4 canelés)

Réf. C260200VA

La Signature de la Maison - 99,00 €

au lieu de 125,70 € ➔

Le Sac Isotherme velours (carton inclus) contient :

 1 Foie Gras de Canard Entier du Périgord «Recette à l'Ancienne», bocal de 180g

 + 1 Foie Gras de Canard Entier du Périgord «Recette à l'Ancienne», bocal de 90g

 + 1 Confit de Canard du Périgord (2 cuisses), boîte de 765g

+ 1 Ecrasé de Pommes de terre aux Cèpes, bocal de 180g

+ 1 « Le Pastignac » Pâté au Foie de Canard à la Truffe Noire du Périgord 3% (50% de foie gras) , boîte de 130g

+ 1 Effiloché de Lapin à la Fleur de Thym et à l'Échalote ciselée, bocal de 90g

+ 1 Domaine Courtal de Marty - Fitou - 14,5% vol. bouteille de 75cl

Réf. C260201VA



Créateur de Coffrets Gourmets

Que vous soyez une entreprise cherchant à renforcer les liens avec vos partenaires, à récompenser vos collaborateurs pour leur engagement, ou à offrir un geste de gratitude à vos clients les plus fidèles, notre collection répond à toutes vos attentes.

Nos coffrets, soigneusement sélectionnés, sont le reflet de notre savoir-faire et de notre engagement envers l'excellence.

Chaque cadeau est pensé pour offrir une expérience unique, marquant les esprits et créant des souvenirs durables. Des vins fins aux délices gastronomiques, chaque produit incarne la qualité et le raffinement, symbolisant votre souci du détail.



Créateur de Cadeaux Gourmands

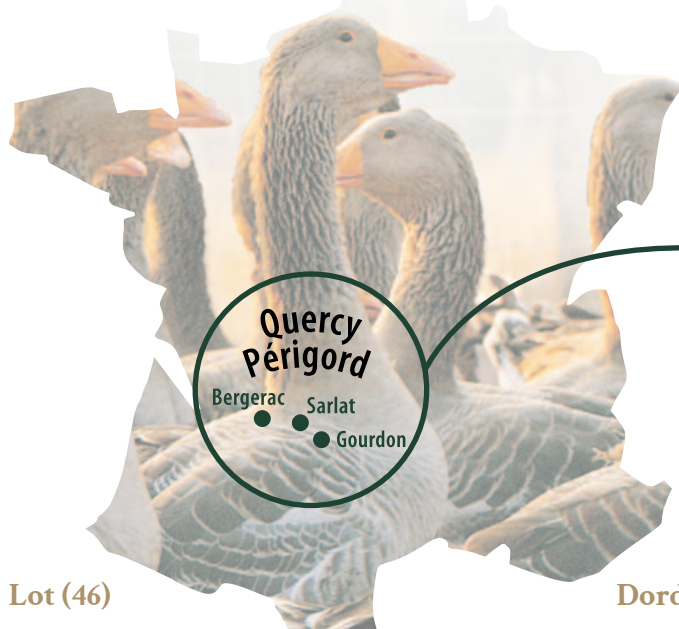
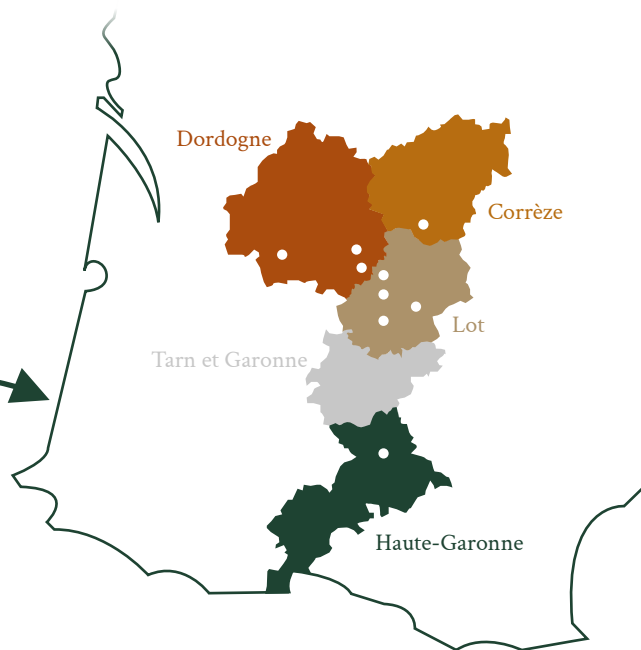
Pour combler chacune de vos envies gourmandes, laissez-vous séduire par un choix de **plus de 300 références alléchantes** : découvrez nos foies gras raffinés, nos délices apéritifs uniques, nos terrines artisanales, nos plats cuisinés succulents, nos gourmandises irrésistibles et notre sélection de vins envoûtants...

Des saveurs exceptionnelles pour une aventure culinaire hors du commun.

Vous avez la possibilité de choisir parmi nos coffrets préparés avec soin ou de composer votre propre coffret sur mesure, pour une expérience encore plus personnalisée et mémorable.



Nos Boutiques



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

• ROCAMADOUR *

Rue Roland Le Preux (rue principale, dans la Cité)
Tél. 05 65 33 67 45

et l'Hospitalet*, sur le belvédère (parking)
Tél. 05 65 38 81 54

Dordogne (24)

• BERGERAC

24, rue St James
Tél. 05 53 57 17 15

• SARLAT

(Saveurs du Terroir)
16, av. Aristide Briand
Tél. 05 53 30 25 63

• DOMME *

Place de la Halle
Tél. 05 53 59 69 44

Corrèze (19)

• COLLONGES-LA-ROUGE * (19)

Place de l'église
Tél. 05 55 84 03 30

Haute-Garonne (31)

• TOULOUSE (31)

1, rue Victor Hugo (Métro Jean Jaurès)
Tél. 05 61 25 10 01

Paris (75) et Ile-de-France

• PARIS 14e

16, rue Daguerre (M° Denfert-Rochereau)
Tél. 01 43 22 10 22

• PARIS 16e

48 bis, rue d'Auteuil (Métro Michel-Ange Auteuil)
Tél. 01 42 88 09 82

• PARIS 20e

218, rue des Pyrénées (Métro Gambetta)
Tél. 01 40 33 14 10

* Boutiques Estivales - ouvertes de Pâques à La Toussaint.

Notre Maison Familiale Centenaire a pour coutume d'être présente dans nos belles régions de France à l'occasion de foires ou salons pour partager avec vous un moment de convivialité en vous faisant découvrir nos recettes incontournables et nos toutes dernières nouveautés. Retrouvez les dates et lieux de nos événements sur notre site Valette : www.valette.fr

Nos Boutiques Revendeurs

Lot (46)

• PADIRAC *

Gouffre de Padirac
Tél. 06 11 60 66 21
(Les Visiteurs)

Dordogne (24)

• PÉRIGUEUX

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

• SARLAT

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)

• MONTIGNAC *

23, rue du quatre Septembre
Tél. 06 79 07 26 72
(La Vallée Gourmande)

Pour consulter nos CGV,
scannez le QR code
ci- contre ou rendez-vous
sur notre site internet
www.valette.fr



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. 06 84 24 20 51
(L'Épicerie Rochefortaise)

• LE-PUY-EN-VELAY (43)

17, rue St-Pierre
Tél. 04 71 02 24 78
(Épicerie Fine Jolivet)

• FITZ-JAMES (60, Oise)

14, rue Antoine-Laurent Lavoisier
Tél. 03 44 50 23 74
(Aux Délices de la Table)

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



Retrouvez l'ensemble de nos produits et passez commande directement sur notre site www.valette.fr

Valette Gastronomie - 9 Avenue Georges Pompidou - CS10015 - 46300 Gourdon - France - Tél : 05 65 41 62 82 - Email : service-client@valette.com
www.valette.fr - RCS Cahors Siret 327 843 603 000 17 - Code APE 1013A - Photos non contractuelles - Suggestions de présentation - Reproduction même partielle interdite - Crédits Photos : Studio 8 (Cahors) / Audrey Jubault.fr / MARC ALLENBACH / Adobe Stock - Sous réserve d'erreurs typographiques

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 la limite des stocks disponibles. Ne pas jeter sur la voie publique.

Catalogue Septembre 2026 - 2027 (tarif en vigueur jusqu'à la parution du prochain catalogue)

DOC:CATGP2627



www.valette.fr