Valette

Fondée en 1920

Spécialiste du Colis Gastronomique

Catalogue 2021 - 2022

Une Passion, un Terroir, une Famille... depuis 1920

C'est en Quercy-Périgord que la Maison Valette a été fondée il y a maintenant 101 ans. Depuis 3 générations !

Une qualité reconnue

■ Plus de 100 ans que la Maison Valette, entreprise familiale, propose des foies gras, confits et spécialités du terroir. Les recettes sont préparées dans le respect des traditions dans nos cuisines de Saint-Clair (dans le Lot), depuis 3 générations.

■ Grâce à l'installation de notre propre centre de découpe à Bergerac, en Périgord, nous maîtrisons l'approvisionnement en amont de la filière palmipèdes gras.

■ La certification « Indication Géographique Protégée » que nous avons choisie de mettre en avant pour nos foies gras, magrets de canard crus et viandes de canard vous garantit l'origine d'une matière première fraîche et de qualité.

■ Depuis 1985, le savoir-faire de nos chefs et la qualité de nos produits ont été récompensés de plus de 60 médailles au Concours Général Agricole de Paris. L'année 2020 a été marquée par l'obtention de 4 nouvelles médailles.

■ Tous ces engagements de qualité nous permettent de vous garantir toute l'authenticité de nos produits.

Une large gamme de produits et de coffrets

■ La passion et la créativité de nos chefs donnent naissance chaque année à une dizaine de nouvelles spécialités, qui s'inspirent des tendances culinaires du moment mais aussi des cahiers de recettes de Louise Valette, grand-mère de l'actuel PDG de la Maison, Jacques Valette.

■ Afin de satisfaire toutes vos envies, sélectionnez vos recettes parmi plus de 300 références : foies gras, spécialités apéritives, terrines, plats cuisinés, gourmandises, vins... Des spécialités riches en goût et en saveurs pour une expérience gastronomique unique.

■ Une équipe dédiée fourmille d'idées pour dénicher des coffrets inédits et de qualité : nous sélectionnons avec la plus grande attention nos fournisseurs et participons à la création de nos emballages.

■ La Maison Valette favorise le développement économique de sa région. Nos douceurs, vins et apéritifs proviennent principalement de producteurs locaux pour vous faire découvrir le meilleur de notre terroir, le Sud-Ouest. Acteur engagé socialement, nous soutenons la culture, le sport et de nombreuses familles à travers nos emplois directs et indirects.

Origine Certifiée Périgord · Origine Certifiée Sud-Ouest · Oie du Périgord

Un savoir-faire dans la confection de colis gastronomiques

■ Chaque année, plus de 500 000 colis sont confectionnés dans nos ateliers de Gourdon et plus largement dans le reste du Grand Sud-Ouest et de la France auprès des CAT et ESAT, puis expédiés par des prestataires de choix pour une meilleure fiabilité des livraisons.

■ Soucieux de la satisfaction de nos clients, nous garantissons un service de qualité qui répond à vos besoins et attentes et assurons des prestations exclusives.

Rien n'est laissé au hasard pour vous offrir une expérience gastronomique d'exception.
Les « plus » de la Maison :

- Personnalisation de vos coffrets
- Coffrets sur mesure
- Livraisons individuelles
- Colis échantillons

Demandez un rendez-vous commercial au 05 65 41 62 83

Les Petits Délices

Prix exceptionnel
8,95 € TTC
(8,48 € HT)
au lieu de 18,35 € TTC

Réf. C210086VA - dim. 25 x 19 x 8 cm

Le panier en carton ovale décor « 100% Terroir » Vichy orange contient :

- 1 « Mémé dans les Orties » Terrine de poule aux orties, bocal de 90 g
- 1 « Belle et reBelle », Terrine de pintade au chocolat et ses éclats de noisettes grillées, bocal de 90 g
- 1 « Et Roule ma Poule » Terrine de volaille à l'ail des Ours, bocal de 90 g
- 1 « Terrine des 3 Larrons dans le Potager » Poulet, canard et oie, bocal de 90 g
- 3 Papillotes

Tarif dégressif

De 50 à 99 colis	**8,75 € TTC** (8,30 € HT)
De 100 à 249 colis	**8,55 € TTC** (8,10 € HT)
Dès 250 colis	**8,40 € TTC** (7,97 € HT)

Instant Gourmand

Réf. C210087VA - dim. 27 x 20 x 5 cm

La corbeille carton rectangle décor « Ma Campagne » contient :

- NOUVEAUTÉ 1 En-Cas de petit boudin de canard au piment d'Espelette, bocal 90 g
- 1 En-Cas de canard aux queues d'écrevisses marinées à l'Armagnac, bocal de 90 g
- 1 En-Cas de truite au magret de canard fumé, bocal de 90 g
- NOUVEAUTÉ 1 Bordeaux blanc moelleux « Abbaye des Templiers », bouteille de 37,5 cl

Votre corbeille glissée dans un pochon cadeau « Spécial Noël » !

Prix exceptionnel
9,90 € TTC
(9,12 € HT)
au lieu de 22,50 € TTC

Tarif dégressif

De 50 à 99 colis	**9,70 € TTC** (8,93 € HT)
De 100 à 249 colis	**9,50 € TTC** (8,74 € HT)
Dès 250 colis	**9,30 € TTC** (8,55 € HT)

Noël Enchanté

Prix exceptionnel
14,99 € TTC
(13,97 € HT)
au lieu de 29,29 € TTC

Réf. C210088VA - dim. 31,5 x 18 x 10 cm
Le coffret carton avec couvercle enneigé décor « Forêt de Noël » contient :

- 1 Bloc de foie gras de canard, bocal de 90 g
- 1 Pain d'épices à la fleur de sel de Guérande (6 tranches), sachet de 60 g
- 1 Chutney de figues au poivre de Sarawak, bocal de 50 g
- 1 Bergerac moelleux « Château de Peytirat », bouteille de 75 cl
- 3 Papillotes

Tarif dégressif

De 50 à 99 colis	**14,65 € TTC** (13,66 € HT)
De 100 à 249 colis	**14,35 € TTC** (13,37 € HT)
Dès 250 colis	**14,05 € TTC** (13,09 € HT)

Délices en Campagne

Réf. C210089VA - dim. 31 x 21 x 13 cm
La sacoche isotherme avec bandoulière décor « Ma Campagne » contient :

- 1 Terrine rustique de canard au foie de canard (10% de foie gras), bocal de 90 g
- NOUVEAUTÉ 1 En-Cas de petit boudin de canard au piment d'Espelette, bocal 90 g
- NOUVEAUTÉ 1 En-Cas de sandre, baies roses et bergamote, bocal 90 g
- 1 Terrine de canard au magret de canard fumé, bocal de 90 g
- NOUVEAUTÉ 1 Sablés pur beurre « Mère Poulard », étui de 46 g
- 1 Bergerac moelleux « Château de Peytirat », bouteille de 37,5 cl
- 1 Bergerac rouge « Château de Peytirat », bouteille de 75 cl
- 3 Truffettes macaron framboise

Prix exceptionnel
19,00 € TTC
(17,58 € HT)
au lieu de 34,80 € TTC

Tarif dégressif

De 50 à 99 colis	**18,60 € TTC** (17,21 € HT)
De 100 à 249 colis	**18,20 € TTC** (16,83 € HT)
Dès 250 colis	**17,85 € TTC** (16,50 € HT)

Dîner Étoilé

Prix exceptionnel
22,80 € TTC
(21,39 € HT)
au lieu de 42,55 € TTC

Réf. C210090VA - dim. 28 x 28 x 22 cm
Le coffret carton cube de Noël décor « Village de Noël » contient :

- 1 Bloc de foie gras de canard, bocal de 90 g
- NOUVEAUTÉ 1 Volaille du Dimanche sauce au verjus du Périgord, bocal de 350 g
- NOUVEAUTÉ 1 Pâtes fusili et leur poudre de cèpes, sachet de 100 g
- 1 Petits canelés de Bordeaux au sirop de rhum, bocal de 140 g
- 1 Bergerac rouge « Château de Peytirat », bouteille de 75 cl
- 4 Amandes cacaotées « Maison Pécou »

Tarif dégressif

De 50 à 99 colis	**22,30 € TTC** (20,92 € HT)
De 100 à 249 colis	**21,85 € TTC** (20,49 € HT)
Dès 250 colis	**21,40 € TTC** (20,07 € HT)

Saveurs de Nos Régions

Réf. C210091VA - dim. 34,5 x 22,5 x 12,8 cm
La boîte en métal décor « Mon village » contient :

- 1 bloc de foie gras de canard, bocal de 130 g
- NOUVEAUTÉ 1 Mini toasts aux figues (*Fabrication artisanale*), sachet de 50 g
- 1 Compotée d'oignons à la truffe d'Hiver 1%, bocal de 50 g
- NOUVEAUTÉ 1 « À la Gloire de mon Père » Terrine de magret de canard et de foie gras de canard, jus de truffes noires du Périgord (20% de foie gras), boîte de 100 g
- 1 Terrine rustique de canard au foie de canard (10% de foie gras), bocal de 90 g
- NOUVEAUTÉ 1 assortiment de chocolats, sachet de 50 g
- 1 Tariquet uni colombard du Domaine de Tariquet, bouteille de 75 cl

Prix exceptionnel
25,90 € TTC
(24,13 € HT)
au lieu de 52,70 € TTC

Tarif dégressif

De 50 à 99 colis	**25,35 € TTC** (23,62 € HT)
De 100 à 249 colis	**24,85 € TTC** (23,15 € HT)
Dès 250 colis	**24,30 € TTC** (22,63 € HT)

Terroir & Délices

Prix exceptionnel
30,00 € TTC
(27,97 € HT)
au lieu de 54,25 € TTC

Réf. C210092VA - dim. 32,5 x 11 cm
La boîte ronde en bois déroulé décor « 100% Terroir » contient :

- 1 Bloc de foie gras de canard, bocal de 130 g
- 1 Chutney de figues au poivre de Sarawak, bocal de 50 g
- 1 En-Cas de rillettes de canard au poivron rouge et piment d'Espelette, bocal de 90 g
- 1 « Terrine des 3 Larrons dans le Potager » Poulet, canard et oie, bocal de 90 g
- 1 « Belle et reBelle » Terrine de pintade au chocolat et ses éclats de noisettes grillées, bocal de 90 g
- NOUVEAUTÉ 1 Crème balsamique aromatisée à la truffe, bocal de 40 g
- 1 Babas au sirop de rhum ambré, bocal de 240 g
- NOUVEAUTÉ 1 Cahors Pourpre du Domaine du « Château de Lagrézette », bouteille de 75 cl
- 4 Amandes cacaotées « Maison Pécou »

Tarif dégressif

De 50 à 99 colis	**29,40 € TTC** (27,40 € HT)
De 100 à 249 colis	**28,80 € TTC** (26,83 € HT)
Dès 250 colis	**28,20 € TTC** (26,26 € HT)

Chic Épicurien

Réf. C210093VA - dim. 35 x 25 x 12 cm
Coffret en bois signature avec anses et couvercle chocolat contient :

- 1 Foie gras de canard entier du Sud-Ouest « Recette à l'Ancienne », bocal de 125 g *(Médaille d'Argent au CGA 2020)*
- 1 Coq au vin de Cahors mijoté aux cèpes, bocal de 600 g
- NOUVEAUTÉ 1 kit de préparation pour risotto et cèpes séchés, sachet de 160 g
- 1 Gaillac rouge « La Croix des Cammazes », bouteille de 75 cl
- NOUVEAUTÉ 1 Meringues aromatisées à la framboise « Fabrication artisanale », sachet de 35 g
- 1 Enveloppe de Noël et son assortiment de chocolats, étui de 48 g

Prix exceptionnel
35,95 € TTC
(33,80 € HT)
au lieu de 64,20 € TTC

Tarif dégressif

De 50 à 99 colis	**35,20 € TTC** (33,09 € HT)
De 100 à 249 colis	**34,50 € TTC** (32,42 € HT)
Dès 250 colis	**33,75 € TTC** (31,71 € HT)

Passionnément Réveillon

Prix exceptionnel
40,00 € TTC
(37,45 € HT)
au lieu de 70,45 € TTC

Réf. C210096VA - dim. 39 x 32,5 x 11,5 cm
Le coffret carton décor « Féerie de Noël » contient :

- 1 Foie gras de canard entier du Sud-Ouest « Recette à l'Ancienne », bocal de 125 g *(Médaille d'Argent au CGA 2020)*
- NOUVEAUTÉ 1 « On Casse la Graine mon Poulet », Terrine de poulet au citron et graines de lin, bocal de 90 g
- NOUVEAUTÉ 1 Terrine de porc du Périgord aux marrons et à la bière du Périgord, bocal de 90 g
- 1 « Terrine des 3 Larrons dans le Potager » Poulet, canard et oie, bocal de 90 g
- 1 Confit de canard du Sud-Ouest, boîte de 765 g
- NOUVEAUTÉ 1 Pâtes fusili et leur poudre de cèpes, sachet de 100 g
- NOUVEAUTÉ 1 Cigarettes de Montcuq enrobées de chocolat aromatisé à la framboise (***Fabrication artisanale***), sachet de 90 g
- NOUVEAUTÉ 1 Etui de cacaotines « Maison Pécou », étui de 50 g
- 1 Côtes de Gascogne blanc doux « Prémices d'hiver » du domaine Le Perréou, bouteille de 75 cl
- 1 Bergerac rouge « Château de Peytirat », bouteille de 75 cl
- 3 Amandes cacaotées « Maison Pécou »
- 1 carte de vœux calendrier OFFERTE

Le Coin des Gourmands

Réf. C210097VA - dim. 46 x 25 x 26/41 cm
Le cabas isotherme décor « La Délicieuse » contient :

- 1 Bloc de foie gras de canard, bocal de 180 g
- 1 Saucisse sèche de canard, sachet de 300 g
- NOUVEAUTÉ 1 En-Cas de petit boudin de canard au piment d'Espelette, bocal 90 g
- NOUVEAUTÉ 1 « On Casse la Graine mon Poulet », Terrine de poulet au citron et graines de lin, bocal de 180 g
- 1 « Dimanche à la Campagne » Terrine au magret de canard du Périgord, et aux cèpes (Magret de canard 30%, Cèpes 3%), bocal familiale de 320 g
- NOUVEAUTÉ 1 Panettone, sachet de 200 g
- 1 Craqchoc lait et caramel individuels, boîte de 22 bouchées
- 1 Côtes de Gascogne blanc doux « Prémices d'Hiver » du domaine Le Perréou, bouteille de 75 cl
- 1 Gaillac rouge « La Croix des Cammazes », bouteille de 75 cl
- 6 papillotes
- 1 Guillotine à saucisson

Prix exceptionnel
55,00 € TTC
(50,68 € HT)
au lieu de 104,05 € TTC

Tarif dégressif

De 50 à 99 colis	**53,90 € TTC** (49,64 € HT)
De 100 à 249 colis	**52,80 € TTC** (48,59 € HT)
Dès 250 colis	**51,70 € TTC** (47,55 € HT)

En Attendant Noël

Prix exceptionnel
29,95 € TTC
(28,37 € HT)
au lieu de 55,65 € TTC

Réf. C210103VA - dim. 46,6 x 29,4 x 12,8 cm
Le coffret calendrier de l'avent contient :

- 1 Bloc de foie gras de canard du Sud-Ouest, boîte de 65 g
- 2 Délices de cailles au Muscat de Beaumes de Venise, boîtes de 65 g
- 2 Terrines campagnardes au jus de truffes noires du Périgord 3%, boîtes de 65 g
- 2 Pâtés campagnards au piment d'Espelette, boîtes de 65 g
- 1 Véritables grillons du Périgord, boîte de 65 g
- 1 Terrine de canard aux figues parfumées au Loupiac, boîte de 65 g
- 1 Terrine de chevreuil à la fine Champagne, boîte de 65 g
- 1 Terrine campagnarde « Casse-Croûte du Paysan », boîte de 65 g
- 6 Amandes cacaotées
- 6 papillotes
- 2 Truffettes macaron framboise
- 1 Crème balsamique à la truffe, bocal de 40 g
- 1 Confiture aux fruits rouges, bocal de 28 g
- 1 Chutney de figues au poivre de Sarawak, bocal de 50 g

Noël en Douceur

Réf. C210154DB - dim. 40 x 29 x 8,7 cm
Le plateau en bois décor sapins contient :

- 1 Cigarettes de Montcuq enrobées de chocolat aromatisé à la framboise, sachet de 90 g
- 1 Délices Gascon de fruits au sirop au miel, bocal de 106 ml
- 1 Sachet de 2 Grands sablés Bretons de 44 g
- 1 French Folies, mini cœurs bleu blanc rouge enrobés de chocolat, étui de 150 g
- 1 Guimauves aromatisées à la framboise, sachet de 60 g
- 1 Confiture aux fruits rouges, bocal de 28 g
- 3 Truffettes macaron framboise
- 1 Jus de pommes cassis, bouteille de 1 l

Prix exceptionnel
20,00 € TTC
(18,81 € HT)
au lieu de 31,85 € TTC

Grande Réserve

Prix exceptionnel

70,00 € TTC

(64,61 € HT)

au lieu de 96,40 € TTC

Réf. C210098VA - dim. 34,4 x 30,9 x 10 cm

Le coffret pop-up décor « Village de Noël » contient :

- 1 Foie gras de canard entier du Sud-Ouest « Recette à l'Ancienne », bocal de 180 g - Médaille d'Argent au CGA 2020
- 1 Rustignac, véritable pâté à l'Ancienne (Noyau 30% de foie gras de canard entier) et ses lamelles de truffes noires du Périgord (2%), boîte de 160 g
- NOUVEAUTÉ 1 Sel aux truffes, tube de 40 g
- 1 Assortiment de chocolats, ballotin de 100 g
- 1 Champagne brut H. Blin, bouteille de 75 cl
- 5 Amandes cacaotées « Maison Pécou »

Tarif dégressif

De 50 à 99 colis	**68,60 € TTC** (63,28 € HT)
De 100 à 249 colis	**67,20 € TTC** (61,95 € HT)
Dès 250 colis	**65,80 € TTC** (60,63 € HT)

Composez les colis gastronomiques de votre choix

Les Foies Gras d'Exception

■ **Le foie gras de canard entier du Sud-Ouest « cuisson douce »**
Produit mi-cuit - 5 mois de conservation
Dès réception, à conserver entre 0°C et +4°C

S011513VA	Le lobe de 200 g (4/5 parts)	**31,90 €**

■ **L'Absolu de foie gras d'oie, Muscat de Beaumes de Venise et poivre sauvage de Voatsiperifery**
Produit mi-cuit - 5 mois de conservation
Dès réception, à conserver entre 0°C et +4°C

25071VA	Le lobe de 200 g (4/5 parts)	**36,50 €**

■ **Le lobe de foie gras de canard entier du Sud-Ouest au poivre noir**
Produit mi-cuit - 5 mois de conservation
Dès réception, à conserver entre 0°C et +4°C

S011517VA	Le lobe de 320 g (7/8 parts)	**47,50 €**

■ **La Complicité de foie gras de canard entier aux éclats de magret de canard fumé « cuisson douce »**
Produit mi-cuit - 5 mois de conservation
Dès réception, à conserver entre 0°C et +4°C

11518VA	Le lobe de 200 g (4/5 parts)	**31,90 €**

■ **Le foie gras de canard entier du Sud-Ouest « Recette à l'Ancienne »**

S015031VA	Le bocal de 90 g (2 parts)	**15,50 €**
S015164VA	Le bocal de 125 g (3/4 parts)	**20,90 €**
S015028VA	Le bocal de 180 g (4/5 parts)	**28,50 €**
S015023VA	Le bocal de 300 g (7/8 parts)	**42,90 €**

■ Nouveauté
Le foie gras de canard entier du Sud-Ouest au sel noir d'Hawaï et au poivre blanc du Penja

S015155VA	Le bocal de 180 g (4/5 parts)	**30,80 €**

■ **Le foie gras de canard entier du Sud-Ouest au sel rose de l'Himalaya et au poivre rouge de Pondichéry**

S015156VA	Le bocal de 180 g (4/5 parts)	**30,80 €**

■ **Le bloc de foie gras de canard**

1410VA	La boîte de 65 g (1/2 parts)	**8,00 €**
14076VA	Le bocal de 90 g (2 parts)	**8,55 €**
14077VA	La boîte de 130 g (3/4 parts)	**12,30 €**
14078VA	Le bocal de180 g (4/5 parts)	**17,00 €**

Chez Valette, la gastronomie, c'est tout un art et tout un savoir-faire qui se perpétue depuis 3 générations. Nos chefs cuisiniers respectent et maîtrisent à la perfection les produits nobles du terroir qui sont sublimés et mis à l'honneur dans toutes nos recettes.

Les Truffes Noires du Périgord

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.

■ **La truffe noire du Périgord entière brossée 1er choix**

65081VA	La verrine de 15 g *	**22,80 €**

■ **Les morceaux de truffes noires du Périgord**

65161VA	La verrine de 15 g *	**20,50 €**

■ **Les brisures de truffes noires du Périgord**

65235VA	La verrine de 15 g *	**13,50 €**

* Poids net avec jus de cuisson

Astuce du Chef
Le jus de cuisson des truffes contient tous les arômes de la truffe.
Il agrémentera parfaitement les sauces et réductions et peut aussi s'utiliser pour la cuisson des légumes.

Les Accompagnements de Foies Gras

■ **Le confit d'émincés d'oignons au Monbazillac**

43000VA	Le bocal de 90 g	**3,80 €**

■ **La compotée d'échalotes confites aux framboises**

43017VA	Le bocal de 90 g	**3,80 €**

■ **La compotée d'oignons à la truffe d'hiver 1%**
(Tuber brumale et Tuber melanosporum (30% minimum))

43029VA	Le bocal de 50 g	**2,40 €**
43030VA	Le bocal de 90 g	**3,95 €**

■ Nouveauté
Le chutney de figues au poivre de Sarawak

43038JG	Le bocal de 50 g	**2,10 €**

Pâtés, Terrines et Entrées du Terroir

■ « Le Fameux Papitou »
Pâté au foie de canard (noyau 30% de bloc de foie gras)

3302VA	La boîte de 130 g	**6,45 €**

■ Nouveauté
« 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)

35309VA	La boîte de 100 g	**5,50 €**

■ **La terrine rustique de canard au foie de canard (10% de foie gras)**

3462VA	Le bocal de 90 g	**4,60 €**
3463VA	Le bocal de 180 g	**7,05 €**

Les Spécialités Confites

■ **Confit de canard du Sud-Ouest**

SO51502VA	La boîte de 380 g (1 cuisse)	**8,20 €**
SO5152VA	La boîte de 765 g (2 cuisses)	**13,50 €**

■ **Confit de gésiers de canard du Sud-Ouest émincés**

SO5309VA	La boîte de 200 g	**5,55 €**

■ **Confit de manchons de canard du Sud-Ouest**

SO5201VA	La boîte de 765 g (5/6 pièces)	**8,30 €**

CANARD
À FOIE GRAS
DU SUD-OUEST
CHALOSSE
GASCOGNE
GERS
LANDES
PÉRIGORD
QUERCY
IGP

Autour de l'Apéro

■ Nouveauté
L'En-Cas de sandre, baies roses et bergamote

35989VA	Le bocal de 90 g	**4,50 €**

■ Nouveauté
L'En-Cas de petit boudin de canard au piment d'Espelette

40012VA	Le bocal de 90 g	**4,30 €**

■ **L'effiloché de lapin au thym et à l'échalote ciselée**

360041VA	Le bocal de 90 g	**4,30 €**

■ **Les rillettes de canard aux poivrons rouges et piment d'Espelette**

6321VA	Le bocal de 90 g	**4,25 €**

■ **Les rillettes royales de confit de canard au foie de canard (25% de bloc de foie gras)**

34531VA	Le bocal de 90 g	**4,80 €**

■ **« Belle et reBelle » Terrine de Pintade au Chocolat et ses éclats de noisettes grillées**

61621VA	Le bocal de 90 g	**3,40 €**
61622VA	Le bocal de 180 g	**4,95 €**

■ Nouveauté
« On Casse la Graine mon Poulet » Terrine de poulet jaune au citron et Graines de Lin

61745VA	Le bocal de 90 g	**3,80 €**
61746VA	Le bocal de 180 g	**5,10 €**

■ **« Les Chichons de Sarlat » au piment du Périgord**

61623VA	Le bocal de 90 g	**3,50 €**
61624VA	Le bocal de 180 g	**4,95 €**

■ **Terrine de chevreuil à la fine Champagne**

6020VA	Le bocal de 90 g	**2,95 €**
6021VA	Le bocal de 180 g	**4,85 €**

■ **La terrine campagnarde au jus de truffes noires du Périgord 3%**

61552VA	Le bocal de 90 g	**3,80 €**
6158VA	Le bocal de 180 g	**5,10 €**

■ Nouveauté
Terrine de porc du Périgord aux marrons et à la bière du Périgord

61749VA	Le bocal de 90 g	**4,30 €**
61750VA	Le bocal de 180 g	**5,50 €**

■ **Les rillettes pur canard**

621131VA	Le bocal de 90 g	**3,10 €**
62114VA	Le bocal de 180 g	**5,10 €**

Les Recettes Créatives

Des recettes authentiques, généreuses et audacieuses à déguster le dimanche en famille lors de repas festifs, ou entre amis à l'occasion d'un apéritif ou d'un buffet improvisé.

Les Spécialités Apéritives

■ **La fantaise de bloc de foie gras de canard et de pépites de figues**

140751VA Le bocal de 90 g **7,90 €**

■ **La fantaisie de bloc de foie gras de canard et de morilles**

140756VA Le bocal de 90 g **8,75 €**

■ **Le caprice au foie de canard aux pommes et Speculoos (20% de foie gras)**

36113VA Le bocal de 90 g **3,50 €**
36114VA Le bocal de 130 g **4,95 €**

■ **Le caprice au foie d'oie à la figue et vin blanc doux du Périgord (20% de foie gras)**

36116VA La flûte de 130 g **5,25 €**

■ **Les petites saucisses de Toulouse au coulis de tomates, basilic et piment d'Espelette**

4002VA La boîte de 200 g **8,50 €**

■ **En-Cas de rillettes de canard aux poivrons rouges et piment d'Espelette**

6321VA Le bocal de 90 g **4,25 €**

■ **En-Cas de truite au magret de canard fumé**

35993VA Le bocal de 90 g **4,50 €**

■ **En-Cas de homard aux zestes de citron et coriandre**

35995VA Le bocal de 90 g **4,50 €**

Les Entrées Raffinées

■ **Le soufflé aux cèpes et au magret de canard fumé**

360112VA Le bocal de 85 g **4,95 €**

■ **La cassolette de Saint-Jacques, brunoise de légumes, sauce suprême au jus de truffe noire 3% et truffe noire 1%**

36092VA Le bocal de 90 g **6,45 €**

■ **Le velouté de petits cèpes rissolés et son lard grillé**

4272VA La bouteille de 480 g **7,80 €**

■ **La crème brûlée au foie gras de canard parfumée au caramel de balsamique de figues (20% de foie gras)**

3504VA Le bocal de 40 g **2,45 €**

Les Plats Cuisinés

■ **Le cassoulet au confit de canard et à la saucisse de Toulouse**

4203VA La boîte de 420 g (1 part) **6,15 €**
4205VA La boîte de 840 g (2 parts) **10,80 €**

■ **Le coq au vin de Cahors mijoté aux cèpes**

42109VA Le bocal de 350 g **6,80 €**
42110VA Le bocal de 600 g **10,50 €**

■ Nouveauté
Volaille du Dimanche sauce au verjus du Périgord

42849VA Le bocal de 350 g **5,80 €**
42850VA Le bocal de 600 g **8,50 €**

■ Nouveauté
Authentiques quenelles de brochet sauce écrevisse façon Nantua

42848VA Le bocal de 350 g **6,50 €**
42847VA Le bocal de 600 g **9,50 €**

■ **Raviolini chèvre et pesto, sauce tomate et basilic**

42855VA Le bocal de 350 g **5,35 €**

■ **Petits raviolis, girolles persillée sauce foie gras**

42853VA Le bocal de 350 g **5,50 €**
42854VA Le bocal de 580 g **8,50 €**

L'Épicerie Fine

La Maison Valette sélectionne avec rigueur condiments, chocolats, confiseries et autres gourmandises pour vous offrir le meilleur de la gastronomie française.

Autour de l'Apéritif

■ Nouveauté
Sablés au fromage de brebis Pecorino AOP DDM 10 mois

993718	Le sachet de 100 g	**4,00 €**

■ Nouveauté
Biscuits chèvre frais et raisin blond DDM 5 mois

993719	Le sachet de 50 g	**2,40 €**

■ Nouveauté
Minis biscottes aux figues artisanales DDM 6 mois

993755	Le sachet de 50 g	**2,70 €**

■ Nouveauté
Jambon sec supérieur noir du Périgord (4 tranches) DDM 2 mois

993734	4 tranches 100 g	**3,90 €**

■ **Saucisse sèche de canard** DDM 2 mois

59076	Le sachet de 300 g	**9,95 €**

■ Nouveauté
Toastinade de houmous rose chèvre et baies DDM 3 ans

993722	Le bocal de 100 g	**3,30 €**

■ **Le quart de jambon du Périgord** DDM 2 mois

59060	Sous-vide environ 900 g	**15,90 €**

■ Nouveauté
Toastinade façon texane maïs et chorizo DDM 3 ans

993720	Le bocal de 100 g	**3,40 €**

■ Nouveauté
Toastinade tomate, chèvre et basilic Bio DDM 5 mois

993721	Le bocal de 100 g	**3,80 €**

Accompagnements et autres spécialités

■ Nouveauté
Les pâtes fusili et leur poudre de cèpes

993729	Le sachet de 100 g	**3,20 €**
993730	Le sachet de 200 g	**3,50 €**

■ **Tagliolini « Tajarin » avec truffes noires (3%) et arôme 1%**

993585	Le sachet de 125 g	**4,50 €**
993596	Le sachet de 250 g	**8,40 €**

Les Huiles et Condiments

■ **Huile d'olive et truffe d'été (tuber aestivum)** DDM 24 mois

670343	La bouteille verre de 25 cl	**13,80 €**

■ **Vinaigre balsamique à la truffe d'été (tuber aestivum)** DDM 2 ans

670345	La bouteille verre de 25 cl	**11,90 €**

■ **Huile de noix** DDM 24 mois

993579	Le bidon de 25 cl	**6,10 €**

■ **Le sel aux truffes fabrication artisanale en Périgord** DDM 12 mois

993687	Le tube de 40 g	**3,30 €**

■ **Sel à la figue et poivre de Sichuan fabrication artisanale en Périgord** DDM 12 mois

993597	Le tube de 40 g	**3,20 €**

■ **Crème balsamique à la truffe avec pipette** DDM 24 mois

993686	Le pot de 40 g	**3,90 €**

DDM : Date de Durabilité Minimale

La Carte des Douceurs

■ Nouveauté
Les truffes royales fantaisies aux éclats de crêpe dentelle DDM 8 mois

67992	Le ballotin de 50 g	**1,80 €**
67993	Le ballotin de 100 g	**2,10 €**
67994	Le ballotin de 200 g	**3,00 €**

■ **Assortiment de Chocolats « Maison Guinguet »** DDM 3 mois

67710	L'étui de 100 g	**6,60 €**
67822	L'étui de 200 g	**11,60 €**

■ **Orangettes enrobées de chocolat** DDM 6 mois

67673	Le bocal de 50 g	**2,60 €**
67674	Le bocal de 100 g	**4,00 €**

■ Nouveauté
Tablette de chocolat noir et fruit sec « Comptoir de Mathilde » DDM 12 mois

68056	L'étui de 200 g	**10,40 €**

■ Nouveauté
Cigarettes de Montcuq au chocolat et à la framboise DDM 8 mois

68076DB	Le sachet de 90 g	**3,30 €**
68077DB	Le sachet de 180 g	**4,20 €**

■ Nouveauté
Financier au praliné DDM 4 mois

68066	La barquette de 45 g	**1,90 €**
68067	La barquette de 80 g	**2,80 €**

■ Nouveauté
Les meringues « Gourmandises aromatisées à la framboise » DDM 12 mois

68085DB	Le sachet de 35 g	**2,10 €**
68086DB	Le sachet de 80 g	**2,60 €**

■ **Le soufflé à l'orange**

6744DB	Le bocal de 85 g	**2,70 €**

■ Nouveauté
La fondue de chocolat et ses éclats de pain d'épices

67418DB	Le bocal de 85 g	**2,70 €**

■ **Le pain d'épices à la fleur de sel de Guérande prétranché** DDM 5 mois

67377	Le sachet de 60 g	**2,50 €**
67378	Le sachet de 120 g	**3,80 €**

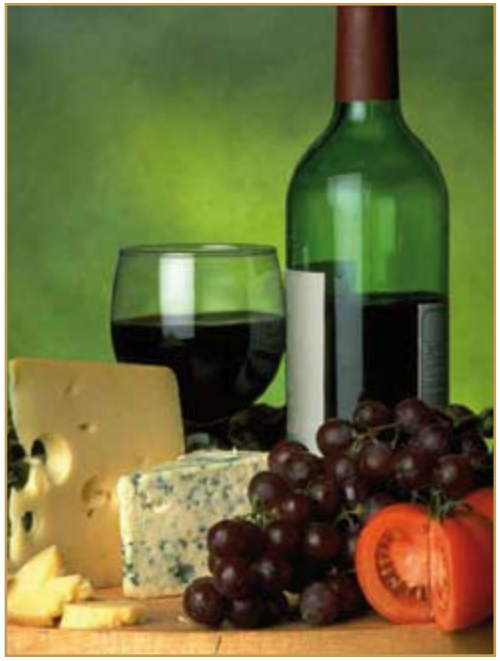
■ Nouveauté
Pâte à tartiner chocolat noisette « Comptoir de Mathilde » DDM 6 mois

67985	Le bocal de 100 g	**5,00 €**
67986	Le bocal de 250 g	**8,60 €**

Demandez votre offre « Achats Groupés » et bénéficiez de **-20%*** **sur tout le catalogue**

**(Hors coffrets cadeaux, vins, produits crus et promotions en cours)*

Notre Carte des Vins & Boissons sans Alcool



Découvrez l'intensité des vins et apéritifs du Sud-Ouest qui accompagneront à merveille vos buffets ou repas festifs.

Les Vins Rouges

- **Cahors « Château Bovila »**
  92033 La bouteille de 75 cl **7,50 €**
- **Cahors « Château Prieuré de Cénac »**
  92399 La bouteille de 75 cl **9,90 €**
- **Bergerac « Château de Peytirat »**
  92656 La bouteille de 37,5 cl **3,50 €**
  92655 La bouteille de 75 cl **4,65 €**
- **Pécharmant « Château de la Curguetie »**
  92708 La bouteille de 75 cl **6,80 €**
- **Ventoux « Passe Coline »**
  92014 La bouteille de 75 cl **6,95 €**
- **Gaillac « La Croix des Cammazes »**
  92009 La bouteille de 37,5 cl **3,70 €**
  92008 La bouteille de 75 cl **5,20 €**
- **Bordeaux « Abbaye des Templiers »**
  92104 La bouteille de 37,5 cl **4,20 €**
  92099 La bouteille de 75 cl **5,70 €**
- **St-Émilion Grand Cru « Clos des Menuts » Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris 2018**
  92521 La bouteille de 75 cl **19,80 €**
- **Vin d'Auvergne pinot noir IGP Auvergne**
  92063 La bouteille de 75 cl **8,10 €**
- **Vin d'Auvergne « Oh La Vache »**
  92067 La bouteille de 75 cl **6,90 €**

Les Vins Blancs Moelleux du Sud-Ouest

- **Bordeaux « Abbaye des Templiers »**
  91080 La bouteille de 37,5 cl **4,20 €**
  91072 La bouteille de 75 cl **5,70 €**
- **Côtes de Gascogne doux Le Perréou Cuvée Prestige « Prémices d'Hiver »**
  91011 La bouteille de 37,5 cl **3,60 €**
  91009 La bouteille de 75 cl **4,90 €**
- **Côtes de Gascogne « Le Bal des Papillons »**
  91066 La bouteille de 75 cl **6,90 €**
- **Bergerac « Château de Peytirat »**
  92704 La bouteille de 37,5 cl **3,60 €**
  92703 La bouteille de 75 cl **4,60 €**
- **Gaillac Blanc Doux « La Croix des Cammazes »**
  91002 La bouteille de 37,5 cl **4,80 €**
  91001 La bouteille de 75 cl **6,90 €**
- **Sauternes « Château Simon »**
  91056 La bouteille de 37,5 cl **11,40 €**
  91055 La bouteille de 75 cl **19,80 €**
- **Saussignac « La Légende d'Automne »**
  91067 La bouteille de 50 cl **7,50 €**
- **Monbazillac « Château Combes des Bois »**
  92701 La bouteille de 75 cl **7,40 €**

Vin Blanc Sec

- **Tariquet Uni Colombard « Domaine de Tariquet »**
  92709 La bouteille de 75 cl **5,90 €**
- **Pays d'Oc « Les Jamelles »**
  91081 La bouteille de 75 cl **6,50 €**

Les Champagnes & Pétillants

- **Champagne brut H. Blin « Tradition »**
  94102 La bouteille de 37,5 cl **15,50 €**
  94101 La bouteille de 75 cl **22,90 €**
- **Blanc de blanc brut « Comte de Chasseneuil »**
  94115 La bouteille de 75 cl **3,80 €**

Les Apéritifs du Sud-Ouest

■ **Apéritif « Le Secret de Louise »**

99376	La bouteille de 37,5 cl	**4,35 €**
99377	La bouteille de 75 cl	**8,40 €**

■ Nouveauté
Vin de Noël

995087	La bouteille de 37,5 cl	**3,70 €**

■ **Bière blonde artisanale Ratz**

93000	La bouteille de 33 cl	**3,60 €**
93006	La bouteille de 75 cl	**7,32 €**

■ **Bière ambrée artisanale Ratz**

93002	La bouteille de 33 cl	**3,60 €**

Les Boissons sans Alcool

■ **Limonade d'Antan Bio**

911793	La bouteille de 75 cl	**5,65 €**

■ Nouveauté
Le jus de pomme Bio de Montcuq

911807	La bouteille de 33 cl	**3,15 €**
911805	La bouteille de 1 l	**4,75 €**

■ Nouveauté
Le jus de pomme pétillant de Montcuq

911806	La bouteille de 75 cl	**5,20 €**

Valette Foie Gras, maison familiale depuis 1920, met tout le talent et l'expérience de ses équipes pour réaliser vos coffrets cadeaux à la mesure de vos envies.

Nos conseillères sont là pour vous guider dans vos choix

Réaliser une étude personnalisée ?
Un rendez-vous avec un commercial de la Maison Valette ?

- Par téléphone : **05 65 41 62 83 (ligne directe CE / CA / Mairies)**
- Par email : **cadeaux-gastronomiques@valette.com**

■ Ou votre conseillère en direct :

Gaëlle :	05 65 41 62 39
Delphine :	05 65 41 62 72
Nathalie :	05 65 41 62 93
Cécile :	05 65 41 61 81
Pascale :	05 65 41 61 87
Chloé :	05 65 41 62 74

Extraits des Conditions Générales de Vente

Article 1 - Généralités : Les présentes conditions générales de vente sont systématiquement remises au client, ci-après dénommé « l'acheteur » à l'ouverture de son compte auprès de la société VALETTE FOIE GRAS ci-après dénommée « le vendeur ». De convention expresse entre les parties, les présentes conditions générales de vente ont pour objet de fixer les modalités d'exécution contractuelle applicables et opposables à l'acheteur. Les présentes conditions générales de vente prévalent sur toute condition d'achat sauf acceptation formelle et écrite du vendeur. Toute condition contraire opposée par l'acheteur sera donc, à défaut d'acceptation expresse, inopposable au vendeur, quel que soit le moment où elle aura pu être portée à sa connaissance. Le fait que le vendeur ne se prévale pas à un moment donné de l'une quelconque des présentes conditions générales ne saurait être interprété comme renonciation à se prévaloir ultérieurement de l'une quelconque desdites conditions. La remise d'une commande comporte l'acceptation formelle (sans restriction ni réserve) des présentes conditions générales de vente.

Article 2 - Conditions d'Application : Les présentes CGV sont applicables à la clientèle mairies, comités d'entreprise et entreprises « cadeaux d'affaires ».

Article 3 - Confidentialité : Les tarifs, devis et documents commerciaux remis ou envoyés par le vendeur demeurent sa propriété et ne peuvent donc être communiqués à des tiers sous quelque forme que ce soit sans son accord préalable écrit.

Article 4 - Commande : Les commandes reçues sont fermes et définitives sauf refus écrit du vendeur et encaissement du règlement de l'acompte à la commande. Les commandes sont adressées à notre Direction Commerciale située à GOURDON (46) qui accepte de recevoir les commandes par télécopie, courrier, courriel. Toute demande de modification de la quantité ou de la composition de la commande ne pourra être prise en compte que si elle intervient dans un délai de 5 jours à compter de la réception de la commande initiale. De plus, toute modification ou annulation de commande ne pourra être prise en compte que si elle a été notifiée au moins trente jours avant la date du départ des marchandises de nos entrepôts et sous réserve d'acceptation par le vendeur. Le bénéfice des commandes est strictement réservé à l'acheteur et ne peut être cédé sans accord exprès du vendeur. En cas d'avoir consenti à l'acheteur, le montant de celui-ci ne pourra être imputé que sur les commandes suivantes.

Article 5 - Tarif : Les prix de vente s'entendent TTC, et sont fixés sur la base du tarif en vigueur au jour de la prise de commande. Les marchandises sont expédiées franco de port France métropolitaine pour toute commande supérieure à 600 € TTC livrable en une seule fois ou pour toute commande dont le montant individuel de chaque livraison livrable en une seule fois est supérieur à 600 € TTC. Pour la Corse, livraison Franco Marseille pour toute commande supérieur à 600 € TTC, le coût du transport de Marseille au point de livraison en Corse reste à la charge du destinataire. Pour toute livraison en un point de livraison et en une seule fois d'un montant inférieur, il sera appliqué des frais forfaitaires de 35 € TTC par point de livraison. Compte tenu des cours variables des matières premières, le vendeur se réserve le droit de modifier à tout moment les prix, l'acheteur ayant la possibilité d'obtenir, à première demande, le dernier barème en vigueur. Toutefois, le vendeur s'engage à facturer les marchandises commandées aux prix indiqués lors de l'enregistrement de la commande. Par ailleurs, le vendeur se réserve le droit de modifier à tout moment et sans information préalable la disposition, la forme, l'image ou tout autre renseignement porté sur les catalogues, prospectus et tarifs.

Valette Foie Gras
SAS au capital de 2 000 000 Euros - RCS Cahors 327 843 603 - APE 1013A
Offre valable dans la limite des stocks disponibles - Sous réserve d'erreurs typographiques
Crédits photos : Studio Huit - Reproduction même partielle interdite
Photos non contractuelles - Suggestion de présentation
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé : à consommer avec modération.

Réveillon Passion

Prix exceptionnel
29,90 € TTC
(27,51 € HT)
au lieu de 60,70 € TTC

Réf. C210095VA - dim. 39 x 32,5 x 11,5 cm
Le coffret carton décor « Féerie de Noël » contient :

- 1 Bloc de foie gras de canard, bocal de 130 g
- NOUVEAUTÉ 1 « On Casse la Graine mon Poulet » Terrine de poulet au citron et graines de lin, bocal de 90 g
- 1 « Terrine du Bistrot du Coin » au jambon du Périgord et à la Tomme du Sarladais, bocal de 90 g
- 1 « Mémé dans les Orties » Terrine de poule aux orties, bocal de 90 g
- 1 Volaille du Dimanche sauce au verjus du Périgord, bocal de 600 g
- NOUVEAUTÉ 1 Babas au sirop de rhum et caramel au beurre salé, bocal de 90 g
- NOUVEAUTÉ 1 Petits Cœur enrobés de chocolat, sachet de 95 g
- 2 Sucres d'orges, 40 g l'un
- 3 Papillottes
- 1 Truffes fantaisies aux éclats de crêpes dentelles, ballotin de 50 g
- 1 Bergerac rouge « Château de Peytirat », bouteille de 75 cl
- 1 Bergerac blanc moelleux « Château de Peytirat », bouteille de 75 cl
- 1 carte de vœux calendrier

Votre cabas de course Adrien & Louise OFFERT

Valette
Fondée en 1920

Valette Foie Gras - Avenue Georges Pompidou - 46300 Gourdon - France
Tél. 05 65 41 62 83 - Email : cadeaux-gastronomiques@valette.com - Site Internet : www.valette.com