



Préparez-vous à un voyage gourmand
avec notre nouveau catalogue :
des saveurs inédites vous attendent !

Vos cadeaux 



OU



✓ Offert dès 39,00 € d'achat

« La Terrine du Bistrot du coin »
Terrine au jambon du Périgord
et Tomme Sarladais Périgord
Réf. 61565VA - bocal de 90 g

✓ Offert dès 59,00 € d'achat

« La Terrine de Pintade
aux Cèpes et Chardonnay »
Réf. 61761VA - boîte de 150 g

Cadeau offert dans la limite des stocks disponibles et pour un montant d'achat, après réductions éventuelles, de 39,00 € à 59,00 €. Offres valables jusqu'au 9 novembre 2025 uniquement en boutiques. En cas de rupture de stock, il sera remplacé par un produit de valeur égale ou supérieure.

Siege administratif : 9 Avenue Georges Pompidou - CS 10015 - 46300 Gourdon - SAS au capital de 2 000 000 euros - RCS Cahors 327 843 603 - Code APE 1013A
Pour votre santé, bougez plus - mangerbouger.fr - l'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Reproduction même partielle interdite - Sous réserve d'erreurs typographiques - Photos non contractuelles - Crédit photos : Studio 8 (Cahors) - Création Graphique : Céline Valette Graphiste



9 AVENUE GEORGES POMPIDOU
CS10015 - 46300 GOURDON

www.
valette
.fr



105 ans d'émotions gourmandes

Saveurs d'Automne

DU 29 SEPTEMBRE AU 9 NOVEMBRE 2025

Découvrez nos savoureuses nouveautés



NOUVEAU ✓ Spécialité de Bloc de Foie Gras de Canard au Jus de Truffe d'Été 3 %

Une expérience gustative d'exception qui marie à la perfection la richesse du foie gras de canard et l'élégance du jus de truffe d'été. Chaque bouchée révèle une texture fondante et un goût raffiné, sublimé par la finesse et l'arôme unique de la truffe.

Un mariage audacieux et délicat, où la douceur du foie gras s'allie à l'intensité discrète de la truffe, offrant ainsi un produit d'une grande complexité aromatique. Parfait pour vos repas festifs, vos moments gourmands ou comme cadeau d'exception, ce bloc de foie gras vous garantit une expérience culinaire incomparable.

Réf. L250201VA - 2 boîtes de 100 g (2 x 2 parts)

NOUVEAU

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

Un équilibre parfait entre la douceur du foie gras de canard et le croquant des noisettes, subtilement torréfiées pour révéler toute leur richesse.

Grâce à notre méthode de cuisson douce, chaque détail est maîtrisé pour préserver le goût pur et délicat du foie gras, tout en apportant une touche de gourmandise irrésistible. Un produit d'exception, pour des moments d'exception.

Que ce soit pour un dîner entre amis, un repas de fête ou pour offrir un cadeau raffiné, notre foie gras aux noisettes torréfiées est la promesse de ravir les palais les plus exigeants.

Produit mi-cuit, 5 mois de conservation
Réf. 11525VA - lobe de 200 g (4/5 parts)

25,90 €
au lieu de 35,90 €
Prix / 100 g : 12,95 €



NOUVEAU

✓ Cassolette de Saumon et Fruits de Mer

Une recette gourmande qui réunit le meilleur de l'océan dans un seul plat. Le saumon tendre et les fruits de mer frais se marient à merveille dans une préparation crémeuse, relevée d'arômes délicats qui éveillent les papilles. Idéale pour un repas raffiné ou un dîner festif, cette cassolette offre une explosion de saveurs marines dans une texture onctueuse et généreuse. Chaque bouchée vous plonge au cœur des saveurs de la mer, alliant fraîcheur et authenticité.

6,50 €
au lieu de 9,80 €
Prix / 100 g : 3,61 €

Réf. L250226VAL - 2 bocaux de 90 g

NOUVEAU

✓ Lot de 3 Terrines en 90 g

- 1 « Diablement Délicieuse » Terrine de Volaille à la Diable

Un délice diaboliquement savoureux qui éveillera vos papilles. Avec son équilibre parfait entre la tendreté de la volaille et un subtil mélange d'épices relevées, cette terrine vous offre une expérience gustative à la fois audacieuse et délicieuse.

- 1 « Prise de bec au potager » Terrine du Potager aux 2 Volailles
Une harmonie parfaite entre les saveurs de la volaille et les légumes frais du potager. Légèrement parfumée, cette terrine allie la douceur de la volaille à la richesse des légumes de saison, créant une explosion de fraîcheur et de saveurs.

- 1 Terrine de Canard au Poivre Vert

Savourez l'alliance parfaite, où la tendreté du canard rencontre l'arôme puissant du poivre vert. Cette terrine, délicatement épicée, vous offre une texture fondante et une explosion de saveurs en bouche. Le poivre vert, subtilement dosé, relève le goût de la viande tout en apportant une touche de caractère sans excès.

À savourer sans modération lors de vos apéritifs ou en entrée pour surprendre vos invités.

8,80 €
au lieu de 13,10 €

Réf. L250227VA - 3 bocaux de 90 g



✓ Lot de 2 Saucisses de Canard et 2 Saucisses de Canard au Jus de Truffes

- 1 Les Saucisses de Canard Confitées au jus de Truffes Noires du Périgord 3 % NOUVEAU

Une alliance parfaite entre la richesse du canard et l'arôme subtil de la truffe. Lentement confites, elles offrent une texture fondante et une explosion de saveurs raffinées.

- 1 Les Saucisses de Canard Confitées

16,50 €
au lieu de 21,40 €

Réf. L250231VAL - 2 poches s/v de 200 g (2 x 2 saucisses)

NOUVEAU

✓ Morceaux Choisis de Volaille aux Morilles et au Muscat de Beaumes de Venise

Une combinaison exquise de volaille tendre, de morilles parfumées et d'une touche subtile de Muscat. Ce plat élégant et raffiné ravira vos papilles.

8,50 €
au lieu de 10,80 €
Prix / 100 g : 1,42 €

Réf. 42897VA - bocal de 600 g (2/3 parts)



NOUVEAU

✓ Le Gourmand, Cassoulet au Confit de Canard à la Saucisse de Toulouse et aux Gésiers d'Oie

Savourez l'authenticité du Sud-Ouest avec notre cassoulet : confit de canard, saucisse de Toulouse et gésiers d'oie, accompagnés de haricots fondants.

19,90 €
au lieu de 25,00 €
Prix / 100 g : 1,00 €

Réf. 4201VA - boîte de 2 kg (4/5 parts)



✓ Lot de 2 Accompagnements en 180 g

- 1 Le Caviar d'Aubergine NOUVEAU

Une purée onctueuse et délicatement assaisonnée qui met en valeur toute la richesse de l'aubergine. Parfait pour accompagner vos viandes, poissons ou en tartinade sur du pain grillé.

- 1 L'Écrasé de Butternut aux Noisettes

5,50 €
au lieu de 7,90 €

Réf. L250233VA - 2 bocaux de 180 g



« Laissez-vous séduire par nos offres incontournables pour l'automne, disponibles dès maintenant en boutique ! »