Valette

Fondée en 1920

Maison Familiale Centenaire

www.valette.com

La belle histoire d'une famille, d'un terroir, d'une gastronomie emblématique :

La Maison Valette

C'est une longue histoire de passion et de transmission débutée ***en 1920*** *qui nous a conduit au fil de* ***3 générations*** *à perpétuer et créer de* ***belles et grandes recettes*** *toujours respectueuses de notre* ***héritage gastronomique****.*
Aujourd'hui encore, rien n'a changé, le travail quotidien reste ***majoritairement manuel****, respectueux de nos nobles matières premières* ***rigoureusement sélectionnées*** *et l'amour du travail bien fait anime chacun d'entre nous.* ***La création*** *est autant un plaisir qu'une obsession entretenue par une grande curiosité et la quête de* ***plaisirs gustatifs*** *absolus et aboutis.*

1920 : Adrien et Louise Valette **fondent l'entreprise Valette** à Saint-Clair, petit village situé entre **Quercy et Périgord**, où est toujours notre atelier de fabrication.
1945 : René, accompagné de Denise, succède à ses parents. Il développe la conserverie et met en place les premiers ateliers de fabrication.
1984 : Jacques Valette, petit fils des fondateurs, **prend les rênes de l'entreprise**. Il décide de créer le premier catalogue de vente par correspondance et de participer aux foires et salons gastronomiques.
1995 : Ouverture de la première boutique-restaurant **« Le Bistrot Quercynois »** à Gourdon. Création du partenariat avec **La Truffe Périgourdine** à Bergerac.
2000 : Obtention de l'Indication Géographique Protégée « Périgord » et « Sud-Ouest » pour nos foies gras, confits et magrets de canard.
2003 : Mise en ligne de la première version de notre **site internet**.
2020 : La Maison Familiale Valette fête fièrement son **100ème anniversaire**, et par la même occasion 100 ans de gastronomie, de tradition et de passion en Quercy et Périgord. Un savoir-faire transmis de génération en génération, récompensé **par 66 médailles en plus de 30 ans de participation au Concours Général Agricole de Paris.**

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.

▪ **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.

▪ **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.

▪ **Contrôles et certifications et agréments sanitaires :** Tous nos sites de production et de découpe bénéficient de **l'agrément sanitaire européen** qui fixe, entre autre, 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.

Nos Foies Gras — Page 4 à 11

Nos Truffes — Page 12 à 13

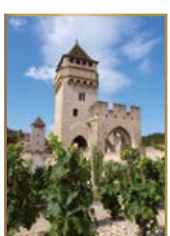
Pâtés & Terrines — Page 14 à 19

L'Apéritif — Page 20 à 22

Entrées du Terroir — Page 24 à 27

Plats & Garnitures — Page 28 à 35

Épicerie Fine — Page 36 à 43



Vins & Alcools — Page 44 à 45

Les Petites Attentions — Page 23, 46 à 49

Nos Foies Gras

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

Comment choisir son foie gras ?

Les différentes appellations

• **Le « Foie Gras Entier » :** réalisé à partir des plus beaux lobes de foies 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 à déguster en toute simplicité sur une tranche de pain grillée.

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

Mi-cuit, conserve ou cru

• **La cuisson à basse température du foie gras « mi-cuit »** lui confère une texture fondante et préserve toutes ses saveurs. Il se conserve 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.

Les Lobes de Foies Gras de Canard Entiers "Mi-Cuits"

Nos foies gras 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 »

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

Produit mi-cuit, 5 mois de conservation.

Réf. SO11513VA Le lobe de 200 g (4/5 parts) 16,95 €/100 g ..... **33,90 €**

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

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

Produit mi-cuit, 5 mois de conservation.

Réf. SO11514VA Le lobe de 200 g (4/5 parts) 16,95 €/100 g ..... **33,90 €**

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

Fondant à souhait, ce lobe de foie gras de canard est assaisonné comme il se doit afin de préserver son goût authentique et sa finesse.

Produit mi-cuit, 5 mois de conservation.

Réf. SO11516VA Le lobe de 320 g (7/8 parts) 15,63 €/100 g ..... **50,00 €**

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) 15,63 €/100 g ..... **50,00 €**

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

Les Foies Gras de Canard Entiers « Mi-cuits »

Tradition et modernité

Les Foies Gras de Canard Tranchés

« 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 — 23,13 €/100 g ..... **18,50 €**

« Le Tête à Tête » Spécialité de Foie Gras de Canard et Jus de Truffes Noires du Périgord

Un foie gras de canard subtilement relevé et mis en valeur par les arômes puissants du jus de truffes.

Produit mi-cuit, 5 mois de conservation.

Réf. 11350VA — Les 2 tranches de 40 g — 25,13 €/100 g ..... **20,10 €**

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

« Le Sublime » Foie Gras de Canard en Habit de Coing et son Cœur de Figues

Un foie gras de canard riche en goût enrichi d'un savant dosage de coing et d'un cœur de figues pour éveiller les sens des gourmets.
Produit mi-cuit, 5 mois de conservation.

Réf. 1726VA	La barquette de 180 g (4/5 parts)	19,44 €/100 g	**35,00 €**

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)	18,24 €/100 g	**22,80 €**
Réf. SO17051VA	Le bocal de 180 g (4/5 parts)	17,11 €/100 g	**30,80 €**
Réf. SO17063VA	Le bocal de 300 g (7/8 parts)	15,27 €/100 g	**45,80 €**

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

Cette recette originale associe la douceur du foie gras d'origine Périgord avec un des produits les plus nobles, le caviar d'Aquitaine.
Produit mi-cuit, 5 mois de conservation.

Réf. 1734VA	La barquette de 180 g (4/5 parts)	27,72 €/100 g	**49,90 €**

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

A la coupe, l'harmonie des formes et des couleurs rappelle le marbre rose.
Produit mi-cuit, 5 mois de conservation.

Réf. SO11220VA	La barquette de 180 g (4/5 parts)	16,00 €/100 g	**28,80 €**
Réf. SO11223VA	La barquette de 420 g (8/10 parts)	12,74 €/100 g	**53,50 €**

Format idéal pour vos réceptions !

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

Un foie gras de canard mariné dans une liqueur au vin de Ratafia et assaisonné avec le célèbre poivre de Sarawak, aux notes fraîches et fruitées.
Produit mi-cuit, 5 mois de conservation.

Réf. P1704VA	La barquette de 180 g (4/5 parts)	19,39 €/100 g	**34,90 €**

Les 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 sa grand-mère. 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 éveinés à la main et assaisonnés simplement de sel et de poivre puis moulés à la main 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)	18,78 €/100 g	**16,90 €**
Réf. P15164VA	Le bocal de 125 g (3/4 parts)	18,24 €/100 g	**22,80 €**
Réf. P15028VA	Le bocal de 180 g (4/5 parts)	17,11 €/100 g	**30,80 €**
Réf. P15023VA	Le bocal de 300 g (7/8 parts)	15,27 €/100 g	**45,80 €**

Le Foie Gras de Canard Entier

Un foie gras de caractère justement assaisonné pour préparer en toute facilité de savoureux toasts ou vous faire tout simplement un petit plaisir.

Réf. 15151VA	Le bocal de 50 g	26,00 €/100 g	**13,00 €**

Le Bloc de Foie Gras de Canard du Sud-Ouest

Réf. SO1410VA	La boîte de 65 g (1/2 parts)	13,54 €/100 g	**8,80 €**
Réf. SO14032VA	La boîte de 100 g (2 parts)	12,20 €/100 g	**12,20 €**
Réf. L160038VAL	Le lot de **3** boîtes de 65 g	11,23 €/100 g	**21,90 €** ~~26,40€~~

Le Duo Can'Oie - 14,90 € au lieu de ~~22,20 €~~

La corbeille Canard contient :

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

+ 1 Bloc de Foie Gras d'Oie, boîte de 65 g

Réf. C160023VA

Les Accompagnements de Foies Gras

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

La Compotée d'Échalotes Confites aux Framboises

Une recette aux notes fruitées, où les échalotes lentement confites se mêlent avec talent à des pépites de framboises.

Réf. 43017VA Le bocal de 90 g 4,44 €/100 g ..... **4,00 €**

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 5,20 €/100 g ..... **2,60 €**

Réf. 43037VA Le bocal de 90 g 4,56 €/100 g ..... **4,10 €**

La Compotée d'Oignons à la Truffe d'Hiver 1% (Tuber Brumale et Tuber Melanosporum (30% minimum))

Réf. 43029VA Le bocal de 50 g 5,20 €/100 g ..... **2,60 €**

Réf. 43030VA Le bocal de 90 g 4,56 €/100 g ..... **4,10 €**

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) 3,25 €/100 g .... **3,90 €**

* DDM : 2,5 mois.

L'Assortiment de 3 Accompagnements

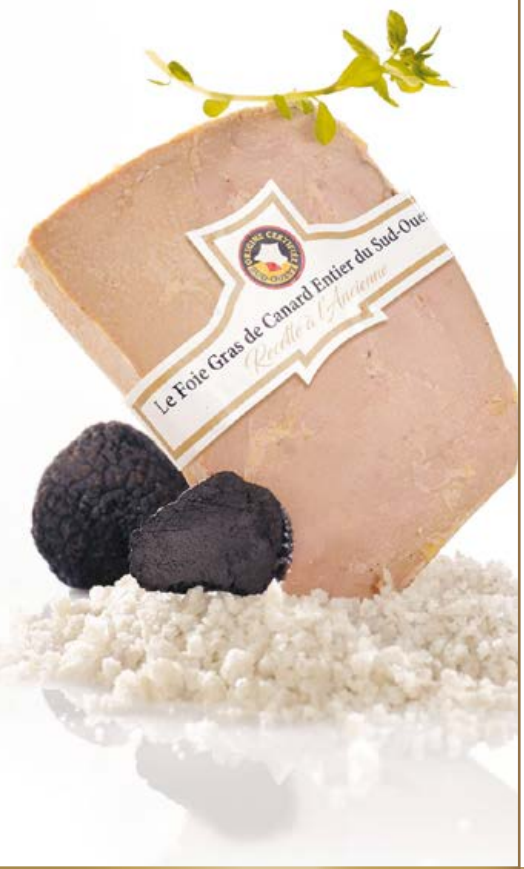
1 Confit d'émincés d'oignons au Monbazillac

+ 1 Compotée d'échalotes confites aux framboises

+ 1 Chutney de figues au Ratafia

Les 3 bocaux de 90 g **10,00 €** ~~2,10€~~

Réf. L130061VAL



Les 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) 36,00 €/100 g ..... **32,40 €**
Réf. P15041VA Le bocal de 180 g (4/5 parts) 30,83 €/100 g ..... **55,50 €**

Le Bloc de Foie Gras de Canard du Périgord Truffé 3%

Réf. P1416VA La boîte de 200 g (4/5 parts) 19,40 €/100 g ..... **38,80 €**

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) 36,44 €/100 g ..... **65,60 €**

Les Foies Gras d'Oie

Le foie gras d'oie fait partie du patrimoine gastronomique du Périgord et il est profondément ancré dans nos traditions. C'est pourquoi depuis 2012, la Maison Valette utilise la marque collective « Oie du Périgord » pour une grande partie de ses foies gras d'oie entiers.

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 de fruits exotiques.
Produit mi-cuit, 5 mois de conservation.

Réf. 25073VA	Le lobe de 200 g (4/5 parts)	21,00 €/100 g	**42,00 €**

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

Réf. 25101VA	Le bocal de 90 g (2 parts)	27,44 €/100 g	**24,70 €**
Réf. 2517VA	Le bocal de 180 g (4/5 parts)	23,56 €/100 g	**42,40 €**
Réf. 2601VA	La boîte de 200 g (4/5 parts)	21,40 €/100 g	**42,80 €**

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

Une recette qui respecte le produit brut avec une cuisson lente à basse température et un assaisonnement simple : sel et poivre pour vous offrir toute la finesse et l'élégance du foie d'oie.
Produit mi-cuit, 9 mois de conservation.

Réf. 2808VA	Le bocal de 180 g (4/5 parts)	23,89 €/100 g	**43,00 €**

Le Bloc de Foie Gras d'Oie

Réf. 2401VA	La boîte de 65 g (1/2 parts)	16,15 €/100 g	**10,50 €**
Réf. 24012VA	La boîte de 100 g (2 parts)	15,90 €/100 g	**15,90 €**
Réf. 24062VA	La boîte de 130 g (3/4 parts)	14,62 €/100 g	**19,00 €**
Réf. 24073VA	La boîte de 200 g (4/5 parts)	14,50 €/100 g	**29,00 €**

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

Les Truffes

S'il y a une passion qui se transmet de génération en génération dans la famille Valette, c'est celle de **la Truffe Noire du Périgord ou « Tuber Melanosporum »** ! Ce champignon mystérieux, qui sous sa robe noire cache une chair subtilement marbrée de blanc, est un mets d'exception aux parfums envoûtants. Il a d'ailleurs la particularité de vivre en symbiose avec certaines essences d'arbres (chênes, noisetiers, ...) et ne peut donc pas se développer dans tous les sols : cela contribue à sa rareté !

La Maison Valette en prend donc le plus grand soin : pour réaliser nos conserves nous sélectionnons, brossons, canifons, trions et calibrons toutes nos truffes avant de les stériliser dans nos cuisines de Saint-Clair. Ainsi, la puissance aromatique du **diamant noir de la gastronomie** reste intacte, pour le plus grand bonheur des gastronomes !

Nous pouvons également, à la saison (de décembre à mars), expédier les truffes fraîches selon la récolte et le cours du marché (nous consulter).

Nos Belles Recettes Truffées

30% 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%)

Réf. 3107VA	La boîte de 160 g	9,88€/100 g	**15,80 €**
Réf. L110292VAL	Les **2** boîtes de 160 g	8,91 €/100 g	**28,50 €** ~~31,60€~~

La Crème Brûlée aux Brisures et Jus de Truffes Noires du Périgord 8% (Brisures de Truffes Noires 4,6% et Jus de Truffes Noires 3,5%)

Cette crème brûlée fondante et légère se déguste à chaud comme à froid.

Réf. L210271VAL	Les **3** bocaux de 40 g	12,42 €/100 g	**14,90 €**

Les 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 * *	196,67 €/100 g	**59,00 €**
Réf. 6557VA	Le bocal de 70 g * *	182,86 €/100 g	**128,00 €**

Les Truffes Noires du Périgord Entières Brossées 1er Choix
D'une qualité supérieure, au parfum et à la saveur intenses, ces truffes noires donneront du caractère à tous vos plats.

Réf. 65081VA	La verrine de 15 g *	152,00 €/100 g	**22,80 €**
Réf. 650813VA	La verrine de 25 g *	135,20 €/100 g	**33,80 €**

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 *	136,67 €/100 g	**20,50 €**
Réf. 651611VA	La verrine de 25 g *	115,20 €/100 g	**28,80 €**

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 *	112,67 €/100 g	**16,90 €**
Réf. 6543VA	La verrine de 30 g *	95,00 €/100 g	**28,50 €**

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 €**
Réf. 65231VA	La verrine de 25 g *	85,60 €/100 g	**21,40 €**

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	29,80 €/100 g	**14,90 €**

Les Truffes d'Été "Tuber Aestivum"
Aussi appelée « Truffe de la Saint-Jean », la truffe d'été se distingue de la truffe noire du Périgord par sa chair blanche ou beige et son léger parfum de sous-bois.

Les Truffes d'Été Entières Brossées « Tuber Aestivum »

Réf. 65014VA	La verrine de 16 g *	55,00 €/100 g	**8,80 €**

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

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.

Nos recettes signatures !

Les Pâtés et Terrines

Tous ces pâtés sont cuisinées à partir de viande de porc ORIGINE FRANCE

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.

Les Pâtés au Coeur de Foie Gras

30% 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	9,88 €/100 g	**15,80 €**	
Réf. L110292VAL	Les **2** boîtes de 160 g	8,91 €/100 g	**28,50 €**	~~31,60€~~

30% de Bloc 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.

Réf. 3302VA	La boîte de 130 g	5,38 €/100 g	**7,00 €**	
Réf. L100033VAL	Les **2** boîtes de 130 g	4,77 €/100 g	**12,40 €**	~~14,00€~~

20% de Foie Gras

Le Médaillon 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 flûte de 100 g	5,60 €/100 g	**5,60 €**

50% de Bloc de Foie Gras

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

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

Réf. 3202VA	La boîte de 130 g	6,77 €/100 g	**8,80 €**	
Réf. L140133VAL	Les **2** boîtes de 130 g	6,12 €/100 g	**15,90 €**	~~17,60€~~

Les Authentiques Pâtés au Foie Gras

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

20% de Foie Gras

« 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)

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

Réf. 35306VA	La boîte de 65 g	6,62 €/100 g	**4,30 €**

25% de Bloc de Foie Gras

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

Réf. 34531VA	Le bocal de 90 g	5,78 €/100 g	**5,20 €**
Réf. 3456VA	Le bocal de 180 g	4,42 €/100 g	**7,95 €**
Réf. L140080VAL	Les **2** bocaux de 180 g	3,75 €/100 g	**13,50 €** ~~15,90€~~

10% de Foie Gras

La Rustique de Canard Confit (10% de Foie Gras)

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

Réf. 3466VA	Le bocal de 90 g	6,11 €/100 g	**5,50 €**
Réf. 3467VA	Le bocal de 180 g	4,72 €/100 g	**8,50 €**

Le Pastignac de la Maison Valette

Recette inchangée depuis 3 générations

50% de Foie Gras

« 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	9,62 €/100 g	**12,50 €**
Réf. L120154VAL	Les **2** boîtes de 130 g	8,65 €/100 g	**22,50 €** ~~25,00€~~

Les Terrines Gourmandes

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

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

Le Pâté Campagnard au Piment d'Espelette

Réf. 616191VA	Le bocal de 90 g	3,56 €/100 g	**3,20 €**
Réf. 61620VA	Le bocal de 180 g	3,00 €/100 g	**5,40 €**

La Terrine de Canard au Magret de Canard Fumé

Réf. 616031VA	Le bocal de 90 g	3,56 €/100 g	**3,20 €**
Réf. 61603VA	Le bocal de 180 g	3,00 €/100 g	**5,40 €**

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

Réf. 61552VA	Le bocal de 90 g	4,44 €/100 g	**4,00 €**
Réf. 6158VA	Le bocal de 180 g	3,06 €/100 g	**5,50 €**

Les Grattons de Canard à l'Echalote Douce Confite

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	4,11 €/100 g	**3,70 €**
Réf. 6315VA	Le bocal de 180 g	3,22 €/100 g	**5,80 €**

La Terrine de Porc du Périgord aux Marrons et à la Bière du Périgord

Une terrine de campagne savoureuse et à la texture généreuse pour des tartines riches en goût ! Découvrez ici une recette semblable à celles que nos grand-mères avaient l'habitude de nous servir !

Réf. 61749VA	Le bocal de 90 g	5,00 €/100 g	**4,50 €**
Réf. 61750VA	Le bocal de 180 g	3,22 €/100 g	**5,80 €**

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

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

Réf. 6144VA	La boîte de 65 g	3,69 €/100 g	**2,40 €**
Réf. 6146VA	Le bocal de 90 g	3,56 €/100 g	**3,20 €**
Réf. 6147VA	Le bocal de 180 g	2,67 €/100 g	**4,80 €**

Nouveauté **La Terrine de Boeuf d'Aubrac et son Fromage de Laguiole**

La recette aux accents aveyronnais avec le fromage Laguiole, intense et corsé, et le boeuf de race Aubrac, légèrement persillé, d'une grande finesse

Réf. 61758VA	Le bocal de 90 g	4,67 €/100 g	**4,20 €**
Réf. 61759VA	Le bocal de 180 g	3,28 €/100 g	**5,90 €**

La Terrine de Chevreuil à la Fine Champagne

Réf. 6020VA	Le bocal de 90 g	3,89 €/100 g	**3,50 €**
Réf. 6021VA	Le bocal de 180 g	3,06 €/100 g	**5,50 €**

Le Délice de Caille au Muscat de Beaumes de Venise

Réf. 615883VA	Le bocal de 90 g	3,89 €/100 g	**3,50 €**
Réf. 615884VA	Le bocal de 180 g	3,06 €/100 g	**5,50 €**

La Terrine Rustique de Canard

Réf. 61741VA	Le bocal de 90 g	3,89 €/100 g	**3,50 €**
Réf. 61742VA	Le bocal de 180 g	3,06 €/100 g	**5,50 €**

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

Réf. 6025VA	Le bocal de 90 g	3,56 €/100 g	**3,20 €**
Réf. 6026VA	Le bocal de 180 g	2,89 €/100 g	**5,20 €**

Les 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.

Toutes ces recettes sont cuisinées à partir de viande de porc ORIGINE FRANCE

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

La volaille, le poivron piquillos et le pesto rouge s'unissent pour cette recette inédite aux accents ibériques.

Réf. 61753VA	Le bocal de 90 g	4,44 €/100 g	**4,00 €**
Réf. 61754VA	Le bocal de 180 g	3,00 €/100 g	**5,40 €**

Nouveauté « La Belle est Douce » Terrine de Pintade aux Pruneaux et Lentilles

Une terrine alliant la finesse de la pintade à une crème de pruneaux parsemée de lentilles fondantes.

Réf. 61755VA	Le bocal de 90 g	4,11 €/100 g	**3,70 €**
Réf. 61756VA	Le bocal de 180 g	2,78 €/100 g	**5,00 €**

« On Casse la Graine mon Poulet » Terrine de Poulet au Citron et Graines de Lin

Une délicieuse viande de poulet subtilement relevée avec de savoureux morceaux de citrons acidulés, le tout adouci par des graines de lin.

Réf. 61745VA	Le bocal de 90 g	4,56 €/100 g	**4,10 €**
Réf. 61746VA	Le bocal de 180 g	3,11 €/100 g	**5,60 €**

« Les Chichons de Sarlat » au Piment du Périgord

Une recette typique du Sud-Ouest à base de canard et de piment du Périgord qui ravira tous les palais.

Réf. 61623VA	Le bocal de 90 g	4,67 €/100 g	**4,20 €**
Réf. 61624VA	Le bocal de 180 g	3,22 €/100 g	**5,80 €**

« Mémé dans les Orties » Terrine de Poule aux Orties

Réf. 61738VA	Le bocal de 90 g	4,00 €/100 g	**3,60 €**
Réf. 61739VA	Le bocal de 180 g	2,94 €/100 g	**5,30 €**

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

Réf. 61565VA	Le bocal de 90 g	4,11 €/100 g	**3,70 €**
Réf. 61566VA	Le bocal de 180 g	3,06 €/100 g	**5,50 €**

Nos Rillettes

Cinq recettes minutieusement préparées dans nos cuisines et sublimées par nos chefs.

Les Rillettes Pur Canard

Réf. 621131VA — Le bocal de 90 g — 3,89 €/100 g ..... **3,50 €**

Les Véritables Grillons du Périgord

Réf. 6316VA — La boîte de 65 g — 4,46 €/100 g ..... **2,90 €**

Réf. 6317VA — La boîte de 130 g — 3,38 €/100 g ..... **4,40 €**

Le lot de 2 Spécialités

1 Véritables Grillons du Périgord **+ 1** Rillettes Pur Canard

Réf. L200033VAL — Les **2** boîtes de 130 g ... **8,20 €** ~~8,90€~~

Nouveauté ### Les Rillettes de Porc du Périgord

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

Nouveauté ### Les Rillettes de Porc aux Petits Raisins et Piment du Périgord

Réf. 621135VA — Le bocal de 90 g — 4,67 €/100 g ..... **4,20 €**

Nouveauté ### Les Rillettes de Porc du Périgord au Rocamadour

Réf. 621136VA — Le bocal de 90 g — 4,67 €/100 g ..... **4,20 €**

Les Formats Généreux dans leurs Bocaux Traditionnels

Nouveauté ### « 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 — 4,34 €/100 g ..... **13,90 €**

« Le Téchou » de Chez Nous au Rocamadour - Terrine de Porc Fermier au Rocamadour et à la Truffe Brumale 2%

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

Réf. 6029VA — Le bocal familial de 320 g — 3,91 €/100 g ..... **12,50 €**

« 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 — 3,81 €/100 g ..... **12,20 €**

Concours Général Agricole — Médaille d'Argent Paris 2024

L'Apéritif

Les En-Cas d'Apéro

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

L'En-Cas de Sandre, Baies Roses et Bergamote

Une recette pleine de fraîcheur aux saveurs douces et originales.

Réf. 35989VA Le bocal de 90 g 5,33 €/100 g ..... **4,80 €**

L'En-Cas d'Effiloché de Lapin au Thym et à l'Échalote

Toute la finesse de la viande de lapin associée aux douces saveurs de la fleur de thym.

Réf. 360041VA Le bocal de 90 g 5,33 €/100 g ..... **4,80 €**

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

Une recette qui mêle avec talent la chair de homard à la fraîcheur du citron et de la coriandre.

Réf. 35995VA Le bocal de 90 g 5,33 €/100 g ..... **4,80 €**

L'En-Cas de Petit Boudin de Canard au Piment d'Espelette

Retrouvez les saveurs typiques du Sud-Ouest dans ce petit boudin de canard au piment d'Espelette facile à trancher et à tartiner !

Réf. 40012VA Le bocal de 90 g 5,33 €/100 g ..... **4,80 €**

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

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

Réf. 61583VA Le bocal de 90 g 5,33 €/100 g ..... **4,80 €**

NOUVEAUTÉS LES TARTIVORES

De nos jours, l'apéritif est devenu un moment important voire incontournable des fins gourmets.

Pour vous accompagner dans ces instants de partage et de convivialité nos Chefs ont créé 6 nouvelles recettes savoureuses et originales : les TartiVores. Et cela, comme nous en avons coutume, dans le respect des produits et de la tradition culinaire du Quercy Périgord où les textures et les saveurs sont essentielles.

TartiVore Maquereau - 2 Moutardes

Cette recette combine la force des deux moutardes à la rondeur de la crème.

Réf. 35983VA | Le bocal de 100 g | 4,90 €/100 g ..... **4,90 €**

TartiVore Petits Pois - Menthe - Pignons de Pin

Un mariage original qui allie la douceur des petits pois avec la fraîcheur de la menthe.

Réf. 35984VA | Le bocal de 100 g | 4,90 €/100 g ..... **4,90 €**

TartiVore Poulet - 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 | 4,90 €/100 g ..... **4,90 €**

TartiVore Ratatouille - Rocamadour

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

Réf. 35986VA | Le bocal de 100 g | 4,90 €/100 g ..... **4,90 €**

TartiVore Moules - Piquillos

L'inspiration basque pour des saveurs iodées et épicées !

Réf. 35987VA | Le bocal de 100 g | 4,90 €/100 g ..... **4,90 €**

TartiVore Foie de Canard - Magret Fumé

Retour aux sources pour cette recette aux inspirations du Sud-Ouest

Réf. 35988VA | Le bocal de 100 g | 4,90 €/100 g ..... **4,90 €**

Les 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 Confites au Magret de Canard

Des petites saucisses au magret de canard, relevées par un mélange d'herbes aromatiques.
A déguster à l'apéritif ou dans une salade gourmande.

Réf. 40041VA	La boîte de 200 g	5,30 €/100 g	**10,60 €**
Réf. 06040VAL	Les **2** boîtes de 200 g	4,73 €/100 g	**18,90 €** ~~21,20€~~

Les Petites Saucisses de Toulouse Confites et leur Truffe Noire du Périgord 2%

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

Réf. 40028VA	La boîte de 200 g	6,40 €/100 g	**12,80 €**

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

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

Réf. 4002VA	La boîte de 200 g	4,50 €/100 g	**9,00 €**
Réf. 06062VAL	Les **2** boîtes de 200 g	4,23 €/100 g	**16,90 €** ~~18,00€~~

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 pour un apéritif gourmand et convivial entre amis.

Réf. 40015VA	La boîte de 200 g	6,00 €/100 g	**12,00 €**
Réf. 06041VAL	Les **2** boîtes de 200 g	5,45 €/100 g	**21,80 €** ~~24,00€~~

Les Petites Attentions

Les 3 Petits Cochons

11,90 €

au lieu de ~~14,40 €~~

L'étui en carton contient :

1 Rillette de Porc Nature, bocal 90 g

+ 1 Rillette de Porc au Piment du Périgord et aux Raisins, bocal 90 g

+ 1 Rillette de Porc au Rocamadour, bocal 90 g

Réf. C220165VA

L'Écrin Sarladais - 10,90 € ►

au lieu de ~~13,80 €~~

L'étui carton contient :

1 Terrine de Poulet au Citron et Graines de Lin, boîte 65 g

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

+ 1 Pâté Campagnard au Piment d'Espelette, boîte 65 g

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

+ 1 Terrine de Porc du Périgord aux Marrons et à la Bière du Périgord, boîte 65 g

Réf. C220055VA

La Planche des Décalés - 11,50 € ►

au lieu de ~~16,00 €~~

La planche à découper en bambou contient :

1 Terrine de Volaille au Pesto Rouge et Piquillos, bocal 90 g

+ 1 Terrine de Pintade aux Pruneaux et Lentilles, bocal 90 g

+ 1 «La Terrine de Bistrot du Coin» Terrine au Jambon du Périgord et Tomme du Sarladais, bocal 90 g

+ 1 Tartineur

Réf. C220044VA

Les Entrées du Terroir

Les Grands Classiques au Foie Gras

Toutes ces recettes sont cuisinées à partir de viande de porc ORIGINE FRANCE

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)

Entrée emblématique de notre terroir : un cœur au 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)	7,35 €/100 g	**14,70 €**
Réf. L210299VAL	Les **2** boîtes de 200 g	6,35 €/100 g	**25,40 €** ~~29,40~~

Nouveauté 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	5,27 €/100 g	**15,80 €**

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	6,03 €/100 g	**23,50 €**

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

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

Réf. 36192VA	La boîte de 200 g	6,75 €/100 g	**13,50 €**

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	9,92 €/100 g	**12,90 €**

Les Spécialités d'Antan

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 40.

Le Magret de Canard Fumé Prétranché

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

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

Réf. 5902VA	La plaquette de 90 g (19/22 tranches)	7,67 €/100 g	**6,90 €**
Réf. L100038VAL	Les **2** plaquettes de 90 g	6,61 €/100 g	**11,90 €** ~~13,80~~

Le Magret de Canard Fumé Entier

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

Réf. 59011VA	Le magret entier de 300 g (± 20 g)	4,30 €/100 g	**12,90 €**

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	3,63 €/100 g	**14,50 €**

Le Jambonneau à la Moutarde à l'Ancienne

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

Réf. 5806VA	La boîte de 200 g	3,50 €/100 g	**7,00 €**
Réf. L100135VAL	Les **2** boîtes de 200 g	3,13 €/100 g	**12,50 €** ~~14,00~~

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	3,38 €/100 g	**13,50 €**

Les Entrées Créatives

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

Les Entrées Raffinées

Les Soufflés aux Cèpes et au Magret de Canard Fumé

Une recette originale, légère et onctueuse à laquelle nos cuisiniers ont associé deux symboles de nos tables festives : les cèpes et le magret fumé.

Réf. L160036VA — Les **2** bocaux de 85 g — 6,18 €/100 g ..... **10,50 €**

Les Soufflés au Foie Gras de Canard (27% de Foie Gras)

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

Réf. 03047VA — Les **2** bocaux de 85 g — 7,35 €/100 g ..... **12,50 €**

Les Soufflés Gourmands aux Éclats de Truffes Noires du Périgord (3% de Truffes)

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

Réf. L140179VA — Les **2** bocaux de 85 g — 8,53 €/100 g ..... **14,50 €**

Les Soufflés de Homard au Chablis et sa Pointe de Citron Vert

Une recette onctueuse à laquelle nos cuisiniers ont associé deux symboles de nos tables festives : le homard et le Chablis agrémentés d'un trait de citron vert.

Réf. L190081VA — Les **2** bocaux de 85 g — 6,76 €/100 g ..... **11,50 €**

La Cassolette de Saint-Jacques, Brunoise de Légumes, Sauce au Jus de Truffe Noire 3% et Truffe 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. L110032VA — Les **2** bocaux de 90 g — 7,50 €/100 g ..... **13,50 €**

Les 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 — 1,65 €/100 g ..... **7,90 €**

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 — 1,85 €/100 g ..... **8,90 €**

** Tuber Aestivum*

Le Velouté de Potimarron à l'Ail Noir

Le potimarron et son bon goût de châtaigne est subtilement relevé d'une pointe d'ail noir aux notes légèrement caramélisées et aigre-douces !

Réf. 4277VA — La bouteille de 480 g — 1,65 €/100 g ..... **7,90 €**

Les Crèmes Brûlées

La Crème Brûlée aux Brisures et Jus de Truffes Noires du Périgord 8% (Brisures de Truffes Noires 4,6% et Jus de Truffes Noires 3,5%)

Cette crème brûlée savoureuse et légère se déguste à chaud comme à froid.

Réf. L210271VAL

Les **3** bocaux de 40 g — 12,42 €/100 g ..... **14,90 €**

Nouveauté La Crème Brûlée au Bloc de Foie Gras de Canard et au Vinaigre Balsamique

Délicieuse association d'une crème brûlée fondante relevée d'une pointe acidûlée de vinaigre balsamique.

Réf. L220229VAL

Les **3** bocaux de 40 g — 11,58 €/100 g ..... **13,90 €**

Les Plats et les Garnitures

Les Cassoulets

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

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

Cuisiné avec de généreux morceaux de magrets de canard du Périgord, de tendres saucisses de canard du Périgord rissolées, d'onctueux gésiers de canard du Périgord émincés et de fondants haricots lingots français préparés dans une sauce mijotée aux aromates.

Réf. 42093VA — Le bocal de 960 g (2/3 parts) — 2,40 €/100 g ..... **23,00 €**

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

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

Réf. 4203VA — La boîte de 420 g (1 part) — 1,55 €/100 g ..... **6,50 €**

Réf. 4205VA — La boîte de 840 g (2 parts) — 1,33 €/100 g ..... **11,20 €**

Le Cassoulet Royal au Confit d'Oie

Savourez un cassoulet préparé avec des manchons d'oie confits, de la saucisse de Toulouse grillée et des haricots blancs lingots onctueux, le tout lentement mijoté.

Réf. 42065VA — Le bocal de 960 g (2/3 parts) — 1,51 €/100 g ..... **14,50 €**

Le Cassoulet du Chef à l'Oie

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

Réf. 42063VA — Le bocal de 1,520 kg (3/4 parts) — 1,51 €/100 g ..... **23,00 €**

Les Haricots Blancs Lingots Cuisinés à la Graisse de Canard

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

Réf. 42201VA — La boîte de 420 g — 0,86 €/100 g ..... **3,60 €**

Réf. 4222VA — Le bocal de 780 g — 0,86 €/100 g ..... **6,70 €**

Les 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 du Sud-Ouest

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

Réf. SO51502VA	La boîte de 380 g (1 cuisse)	2,42 €/100 g	**9,20 €**
Réf. SO5152VA	La boîte de 765 g (2 cuisses)	1,99 €/100 g	**15,20 €**
Réf. SO51563VA	La boîte de 1,250 kg (4 cuisses)	1,67 €/100 g	**20,90 €**
Réf. SO5156VA	La boîte festive de 1,6 kg (5 cuisses)	1,47 €/100 g	**23,50 €**

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

Produit pasteurisé, 4 mois de conservation.

Réf. SO51815VA	Poche indiv. de 240 g (1 cuisse)	2,50 €/100 g	**6,00 €**
Réf. SO51827VA	La poche de 1 kg (4 cuisses)	2,15 €/100 g	**21,50 €**

Le Confit de Manchons de Canard du Sud-Ouest

Préparés dans la plus pure tradition du Périgord, les manchons de canard sont salés, puis confits dans la graisse de canard.

Réf. SO5201VA	La boîte de 765 g (5/6 pièces)	1,24 €/100 g	**9,50 €**

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. P5309VA	La boîte de 200 g	3,15 €/100 g	**6,30 €**
Réf. P53081VA	La boîte de 400 g	2,38 €/100 g	**9,50 €**

*Produits frais : 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**
- 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 !

Les Grandes Recettes

Dans nos cuisines de Saint-Clair, nos chefs subliment les produits de notre terroir dans 6 recettes d'exception.

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

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

Réf. 42524VA — Le bocal de 380 g (2 parts) — 7,24 €/100 g ..... **27,50 €**

Le Poulet aux Queues d'Écrevisses

De généreux morceaux de cuisses de poulet et des queues d'écrevisses rissolées associés à une sauce à base de tomates réhaussée de crème.

Réf. 42959VA — Le bocal de 560 g (2 parts) — 2,41 €/100 g ..... **13,50 €**

Le Mijoté de Veau du Ségala au Banyuls et Fruits du Mendiant

De beaux morceaux de veau du Ségala lentement mijotés, sublimés par une sauce au Banyuls et aux fruits du mendiants. Une recette salée-sucrée qui saura étonner vos convives

Réf. 42894VA — La boîte de 800 g (2 parts) — 3,74 €/100 g ..... **29,90 €**

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

Les morceaux de cuisses d'oie soigneusement découpés et mijotés, s'associent aux arômes de fruits rouges du vin de Pécharmant.

Réf. 42162VA — Le bocal de 560 g (2 parts) — 3,32 €/100 g ..... **18,60 €**

Le Coq au Vin de Cahors Mijoté aux Cèpes

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

Réf. 42109VA — Le bocal de 350 g (1/2 parts) — 2,23 €/100 g ..... **7,80 €**

Réf. 42110VA — Le bocal de 600 g (2 parts) — 2,08 €/100 g ..... **12,50 €**

Les Quenelles de Brochet Sauce Nantua

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

Réf. 42847VA — Le bocal de 600 g — 1,87 €/100 g ..... **11,20 €**

Les Plats de Belle Tradition

Élaborées à partir des meilleurs produits du terroir, redécouvrez 5 recettes savoureuses qui traversent les époques sans jamais se démoder.

L'Axoa de Canard au Piment d'Espelette

Le traditionnel Axoa 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 parts) — 2,21 €/100 g ..... **12,40 €**

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) — 2,91 €/100 g ..... **16,30 €**

« 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) — 1,98 €/100 g ..... **15,80 €**

Les Tripous d'Auvergne

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

Réf. 42561VA — Le bocal de 400 g (4 tripous) — 2,70 €/100 g ..... **10,80 €**

Nouveauté 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. 42852VA — Le bocal de 560 g — 2,68 €/100 g ..... **15,00 €**

Les Recettes du Chef

Nouveauté **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 — 1,69 €/100 g ..... **5,90 €**

Nouveauté **Le Risotto de Petit Épeautre aux Légumes du Potager**

Une recette originale avec sa sauce crémeuse et ses petits dés de légumes fondants.

Réf. 360131VA — La boîte de 400 g — 1,63 €/100 g ..... **6,50 €**

Les Raviolinis Chèvre et Pesto, Sauce Tomate et Basilic

A l'apéritif, agrémenté de salade pour une entrée, ou en accompagnement, cette recette satisfait tous les convives pour sa simplicité et ses saveurs d'Italie.

Réf. 42855VA — Le bocal de 350 g — 1,63 €/100 g ..... **5,70 €**

Les Petits Raviolis, Girolles Persillées et Sauce au Foie gras

Un plat généreux et savoureux, avec sa farce aux girolles persillées et sa sauce onctueuse.

Réf. 42853VA — Le bocal de 350 g — 1,69 €/100 g ..... **5,90 €**

Réf. 42854VA — Le bocal de 580 g — 1,57 €/100 g ..... **9,10 €**

Les Saucisses Confites

Les Saucisses Confites au Magret de Canard*

Produit mi-cuit, 3 mois de conservation.

Réf. 40045VA — Les 2 saucisses sous vide, 200 g — 3,75 €/100 g ..... **7,50 €**

Les Saucisses de Porc Noir du Limousin et Foie de Canard (20% de Foie Gras)*

Réf. 40042VA — Les 2 saucisses sous vide, 200 g — 7,25 €/100 g ..... **14,50 €**

Produit mi-cuit, 3 mois de conservation.

Les Saucisses de Porc Noir du Limousin Truffées à la Truffe d'Hiver 5%*

Réf. 40043VA — Les 2 saucisses sous vide, 200 g — 11,75 €/100 g ..... **23,50 €**

Produit mi-cuit, 3 mois de conservation.

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

Les Aides Culinaires

La Graisse de Canard

Une cuillère dans votre poêle suffira pour sublimer vos pommes de terre persillées.

Réf. 6614VA | Le bocal de 300 g | 2,10 €/100 g ..... **6,30 €**

Les Sauces Précieuses

Nouvelle recette La Sauce Périgueux Truffée à 1,5% (2% de Jus de Truffes Noires)

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

Réf. 43053VA | Le bocal de 100 g | 4,50 €/100 g ..... **4,50 €**

Nouvelle recette 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 | 4,00 €/100 g ..... **4,00 €**

Nouvelle recette La Sauce aux Morilles Cuisinées au Jus de Truffes 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 | 4,00 €/100 g ..... **4,00 €**

Nouvelle recette 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 | 4,00 €/100 g ..... **4,00 €**

Les Garnitures et Champignons

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

Les 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	3,53 €/100 g	**6,70 €**
Réf. 64550VA	La boîte de 380 g	3,03 €/100 g	**11,50 €**

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. 64556JG	Le bocal de 330 g	5,00 €/100 g	**16,50 €**

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	28,67 €/100 g	**8,60 €**

Le Meilleur de la Forêt, Délice de Champignons

Un savoureux mélange de champignons pour accompagner vos viandes, agrémenter vos omelettes ou réaliser une sauce forestière.

Réf. 64519VA	Le bocal de 210 g	2,14 €/100 g	**4,50 €**
Réf. L200077VAL	Les **2** bocaux de 210 g	1,88 €/100 g	**7,90 €** ~~9,00~~

Les Garnitures

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	0,86 €/100 g	**3,60 €**
Réf. 4222VA	Le bocal de 780 g	0,86 €/100 g	**6,70 €**

Les Timbales de Cèpes au Bloc de Foie Gras de Canard (11%)

Des cèpes cuisinés et assaisonnés agrémentés d'onctueux morceaux de bloc de foie gras de canard, le tout présenté en une délicate garniture qui séduira tous les gourmands par ses saveurs intenses !

Réf. 07133VA	Les **2** bocaux de 85 g	5,00 €/100 g	**8,50 €**

La Délicate Mousseline d'Asperges Vertes au Parmesan

Une association incontournable de nos cuisines ! L'asperge et le parmesan sont deux ingrédients complémentaires qui vous garantissent un accompagnement délicieux pour vos viandes blanches et poissons.

Réf. L210105DBL	Les **2** bocaux de 85 g	3,24 €/100 g	**5,50 €**

Nouveauté 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	2,89 €/100 g	**5,20 €**

Nouveauté La Purée de Carottes au Miel et aux Graines de Chia

Une purée de carottes simple et goûteuse adoucie au miel et parsemée de graines de chia, cette petite graine aux multiples vertus originaire d'Amérique Latine.

Réf. L220104DBL	Les **2** bocaux de 90 g	3,22 €/100 g	**5,80 €**

Nouveauté 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, crémées, beurrées et agrémentées de brisures de truffes d'été dites « truffes de la Saint-Jean ».

Réf. L220231DBL	Les **2** bocaux de 90 g	3,55 €/100 g	**6,40 €**

Ma Petite Épicerie

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 brutes et nobles.

Cette quête du beau et du bon, la Maison Valette la perpétue aussi dans **« Ma Petite Epicerie »**.

Chaque produit a été minutieusement sélectionné pour ses qualités gustatives, mais aussi pour le savoir-faire que chaque artisan apporte à notre patrimoine culinaire.

Car au-delà du goût, ce sont aussi les valeurs de transmission, de tradition, de passion qui nous ont conduits à vous proposer les produits de ses **« Maisons de la Gastronomie »**.

Que ce soit pour le salé avec la Maison Ader ou l'Huilerie d'Ayguevive, pour le sucré avec Lou Cocal, La Maison Pécou ou encore la Maison Guinguet , nous vous proposons le meilleur du Sud-Ouest par des artisans fiers et respectueux de toutes les richesses culinaires que nos terroirs ont à offrir.

Alors, prenez votre panier, faites votre marché et savourez ces délicieuses spécialités les yeux fermés pour un voyage des sens dans le Sud-Ouest de la France !

NOUVEAUTÉS Les Spécialités Apéritives

Le Tarama à la Truffe d'Éte (Tuber Aestivum 2%)

Une mayonnaise montée avec des œufs de cabillaud fumés et réhaussé du goût subtil et si particulier de la truffe d'été.

Réf. 993801 Le bocal de 90 g 6,78 €/g ..... **6,10 €**

Les Mini Biscottes Artisanales aux Figues

Idéales en accompagnement d'un foie gras, d'un fromage ou d'une terrine pour un apéritif sucré-salé.

Réf. 993756 Le sachet de 100 g 4,50 €/g ..... **4,50 €**

Les Noix de Cajou à la Truffe d'Été (Tuber Aestivum 1,02%) Aromatisées à la Pointe de Fleur de Sel de Guérande

Les noix de Cajou sont torréfiées puis assaisonnées à la truffe d'été et à la fleur de sel de Guérande.
Pour un apéritif chic et original !

Réf. 68198 La boîte de 90 g 10,44 €/g ..... **9,40 €**

Les Amandes à la Truffe d'Été (Tuber Aestivum 1,02%) Aromatisées à la Pointe de Fleur de Sel de Guérande

Les amandes sont torréfiées puis assaisonnées à la truffe d'été et à la fleur de sel de Guérande.
Une recette surprenante pour un apéritif de fins gourmets !

Réf. 68199 La boîte de 90 g 10,44 €/g ..... **9,40 €**

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

A toaster tout simplement sur quelques tranches de pain grillé pour un apéritif gourmand et raffiné, le beurre aux truffes noires saura envoûter tous vos convives. Nous vous recommandons également d'accompagner vos tartines d'un œuf à la coque pour plus de gourmandise !

Réf. 670833VA Le bocal de 70 g 15,00 €/g ..... **10,50 €**

Disponible de Novembre à fin Février exclusivement.
Produit pasteurisé, 3 semaines de conservation. A conserver au réfrigérateur dès réception.

La Salaison

La Saucisse Sèche de Canard

Notre charcutier travaille cette recette en incorporant de la viande de coche afin d'obtenir un subtil mélange de goût qui offre à cette saucisse sèche de canard tout son caractère.

Réf. 59076 Le sachet de 300 g 3,50 €/100 g ..... **10,50 €**

DDM : 1 mois.

Le Quart de Jambon du Périgord Frotté aux Baies de Genièvre

L'élaboration de ce jambon noir du Périgord s'étale sur 7 à 8 mois. Après un salage doux et minutieux, il repose et sèche paisiblement. C'est au cours de ces longs mois d'affinage, que le jambon noir du Périgord est frotté aux baies de genièvre et qu'il acquiert sa couleur rouge intense, son goût prononcé et son fondant si agréable en bouche. Le liseré noir caractérise le respect de cette recette ancestrale.

Réf. 59060 Environ 900 g Environ 1,94 €/100 g ..... **17,50 €**

DDM : 1,5 mois.

Nouveauté Le Jambon Serrano

Le jambon Serrano se caractérise par une viande peu fibreuse, tendre et justement salée, idéal pour accompagner vos apéritifs, casse-croûte ou tout simplement en entrée.

Réf. 993790 Le sous-vide de mini. 500 g 2,98 €/100 g ..... **14,90 €**

DDM : 12 mois.

Nouveauté La Coppa Espagnole

Cette coppa est réalisée à partir de porcs de race Duroc, réputés pour leur viande tendre et goûteuse.

Réf. 993791 Le sous-vide de mini. 300 g 3,60 €/100 g ..... **10,80 €**

DDM : 12 mois.

Nouveauté Le Jambon de Cebo de Campo Iberico

Ce jambon provient de porcs ibériques nourris à la ferme en liberté dans les champs, garantissant un produit de grande qualité gustative.

Réf. 993778 Le sous-vide de 80 g (+/- 20g) 19,88 €/100 g ..... **15,90 €**

DDM : 12 mois.

Les Huiles et Vinaigres

Sublimez vos recettes avec notre sélection de condiments. En travaillant avec des produits de qualité, vos recettes n'en seront que meilleures !

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

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

A conserver au réfrigérateur après ouverture.

Réf. 67041 La bouteille verre de 25 cl 59,60 €/L ..... **14,90 €**

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 26,00 €/L ..... **6,50 €**

DDM : 10 mois.

L'Huile de Noix

Cette huile de noix est un incontournable des cuisines de fins gourmets.

Réf. 993579 Le bidon de 25 cl 28,00 €/L ..... **7,00 €**

DDM : 12 mois.

L'Huile de Noisette

L'huile de noisette apporte de la rondeur et une saveur unique à tous vos plats, de l'entrée jusqu'au dessert !

Réf. 993748 Le bidon de 25 cl 30,00 €/L ..... **7,50 €**

DDM : 12 mois.

Nouveauté L'Huile de Tournesol Infusée au Thym et au Romarin

Infusée au thym et au romarin, cette huile puissante est idéale pour préparer les marinades de vos grillades d'été.

Réf. 68186 Le bidon de 25 cl 35,60 €/L ..... **8,90 €**

DDM : 12 mois.

La Sélection de Moutardes

Nouveau format **La Moutarde à l'Ancienne aux Cèpes**

Un régal pour accompagner vos rôtis et brochettes de canard.

Réf. 670865DB — Le bocal de 100 g — 4,00 €/100 g ..... **4,00 €**

Nouveau format **La Moutarde à l'Ancienne Aromatisée à la Truffe**

Une recette raffinée et inattendue : un incontournable pour accompagner notre jambonneau « Façon grand-mère » avec sa farce à la truffe noire du Périgord 8% !

Réf. 670866DB — Le bocal de 100 g — 4,00 €/100 g ..... **4,00 €**

Nouveau format **La Moutarde Violette de Brive**

Cette moutarde à la douce saveur fruitée doit sa couleur violette au moût de raisin à partir duquel elle est préparée. Elle s'accommode à la perfection aux viandes, crudités et magrets.

Réf. 670867DB — Le bocal de 100 g — 4,00 €/100 g ..... **4,00 €**

Les 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 — 5,50 €/100 g ..... **5,50 €**

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 — 4,50 €/100 g ..... **4,50 €**

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 — 14,90 €/100 g ..... **7,45 €**

DDM : Date de Durabilité Minimale

Les Desserts et Gourmandises

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

Les Desserts

Nouveauté **Le Crémeux Exquis de Chocolat Noir à l'Orange**

Un dessert crémeux et fondant en bouche associant la puissance du chocolat noir avec le doux parfum de l'orange, le tout parsemé de zestes d'orange.

Réf. L220232DBL — Les **2** bocaux de 85 g — 2,94 €/100 g ..... **5,00 €**

Nouveauté **Le Crémeux Doux de Chocolat Blanc au Citron Vert**

Un dessert crémeux et fondant en bouche associant la douceur du chocolat blanc et le parfum du citron vert légèrement acidulé.

Réf. L220233DBL — Les **2** bocaux de 85 g — 2,94 €/100 g ..... **5,00 €**

Le Soufflé à l'Orange

Réf. L170176DB — Les **2** bocaux de 85 g — 3,24 €/100 g ..... **5,50 €**

Les Petits Canelés de Bordeaux au Sirop de Rhum

Réf. 67412DB — Le bocal de 140 g (4 canelés) — 3,11 €/100 g ..... **4,35 €**

Les Babas au Sirop de Rhum Ambré

Réf. 67409DB — Le bocal de 240 g (10 babas) — 2,29 €/100 g ..... **5,50 €**

Les Croquants aux Noix du Périgord

L'authentique croquant aux noix du Périgord, croustillant, fondant en bouche et aux délicieuses notes caramélisées.

Réf. 67154DB — Le sachet de 110 g — 4,73 €/100 g ..... **5,20 €**

DDM : 3 mois.

DDM : Date de Durabilité Minimale

Le Goûter Gourmand

La Maison Valette vous propose une sélection de biscuits, confitures et miel fabriqués artisanalement dans le Sud de la France.

Le Gâteau Traditionnel aux Noix du Périgord

Un gâteau aux noix proche du fait « maison », moelleux et gourmand avec ses savoureux éclats de noix du Périgord.

Réf. 67152DB — Le gâteau familial de 300 g — 2,97 €/100 g ..... **8,90 €**

DDM : 6 semaines.

Le Pain d'Épices aux Figues et Noix du Périgord

Réf. 67157DB — La barquette de 200 g — 3,10 €/100 g ..... **6,20 €**

DDM : 2 mois.

Notre Sélection de Miel et Confitures

Nouveauté La Confiture de Noix

Réf. 68200 — Le bocal de 200 g — 2,65 €/100 g ..... **5,30 €**

La Confiture de Figues

Réf. 68110 — Le bocal de 230 g — 2,07 €/100 g ..... **4,75 €**

La Confiture de Fraises

Réf. 68111 — Le bocal de 230 g — 2,07 €/100 g ..... **4,75 €**

La Confiture d'Abricots

Réf. 68112 — Le bocal de 230 g — 2,07 €/100 g ..... **4,75 €**

Le Miel de Fleurs du Périgord

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

DDM : Date de Durabilité Minimale

NOUVEAUTÉS Les Gourmandises

Les Pruneaux au Chocolat
Des pruneaux origine Sud-Ouest moelleux enrobés de chocolat noir, de la Maison Guinguet.
Réf. 68163 L'étui de 100 g 5,10 €/100 g ..... **5,10 €**

Les Cacaotines
De délicieuses amandes grillées, enrobées de chocolat noir et poudrées de cacao, fabriquées à Montauban dans les ateliers de la Maison Pécou.
Réf. 68166 L'étui de 60 g 8,50 €/100 g ..... **5,10 €**

La Recette de Louise - Les Dragées Enrobées de Chocolat
Un assortiment de confiserie de la Maison Pécou : des Liquicrocs au caramel beurre salé, des Chocodélices (amandes et noisettes grillées enrobées de chocolats noir et lait) et des carrés de nougatine chocolat noir.
Réf. 67764 L'étui de 120 g 5,50 €/100 g ..... **6,60 €**

Les Guimauves Framboise
Un nuage de douceur avec ces guimauves aux éclats de framboises, moelleuses et fondantes de la Maison Taillefer.
Réf. 68084 Le sachet de 60 g 4,17 €/100 g ..... **2,50 €**

Les Pâtes de Fruits
Un véritable cocktail de fraîcheur avec ces pâtes de fruits à la poire, à l'ananas, aux fruits exotiques, au litchi, à la myrtille, à la framboise, à la fraise, à la mûre et à l'abricot de la Maison Limouzi Saveurs.
Réf. 68018 Le sachet de 110 g 3,00 €/100 g ..... **3,30 €**

Les Mini-Nougats aux Noix du Périgord AOP et Pruneaux
Ces petits dominos de nougat tendre, fabriqués artisanalement par Les Trois Abeilles à Montélimar, plairont à coup sûr aux petits comme aux grands gourmands !
Réf. 68192 Le sachet de 70 g (10 bouchées) 6,14 €/100 g ..... **4,30 €**

Les Cerneaux de Noix du Périgord AOP Caramélisés
Fabriquée artisanalement par la Maison Desgourmets, cette petite friandise croquante peut se déguster à tout moment de la journée !
Réf. 68193 La boîte de 80 g 4,94 €/100 g ..... **3,95 €**

La Cave à Vins

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

Les Vins Blancs du Sud-Ouest

Sauternes du propriétaire « Château Simon » 2016

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	28,67 €/L	**21,50 €**
Ref. 91056	La bouteille de 37,5 cl	32,53 €/L	**12,20 €**

Monbazillac du propriétaire « Château Combe des Bois » 2018

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	11,33 €/L	**8,50 €**

Les Grands Vins Rouges du Sud-Ouest

Saint-Émilion Grand Cru « Clos des Menuts » 2016 - « Médaille d'Or 2018 » au CGA

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	27,73 €/L	**20,80 €**

Cahors du propriétaire « Château Eugénie » 2019

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	10,40 €/L	**7,80 €**
Ref. C170024VA	Le carton de **6** bouteilles	9,22 €/L	**41,50 €**

Cahors du propriétaire « Château La Grézette » Cuvée « Seigneur de Grézette » 2018

Ref. 92050 — La bouteille de 75 cl — 14,40 €/L — **10,80 €**

Bergerac Rouge du propriétaire « Château Peytirat » 2018

Un Bergerac qui accompagnera à merveille viandes et fromages.

Ref. 92655 — La bouteille de 75 cl — 6,60 €/L — **4,95 €**

Ref. L180113VA — Le carton de **6** bouteilles — 6,11 €/L — **27,50 €**

Pécharmant Rouge du propriétaire du domaine « Clos de la Voie Romaine » 2019

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

Ref. 92028 — La bouteille de 75 cl — 11,87 €/L — **8,90 €**

Les Apéritifs et Digestifs de Chez Nous

Apéritif « Sarlanoix »

Communément appelé Vin de Noix, le Sarlanoix est fabriqué à Sarlat depuis plus d'un siècle par macération du jus de noix vertes pressées, de vin blanc moelleux et d'eau-de-vie.

Ref. 995074 — La bouteille de 70 cl — 18,57 €/L — **13,00 €**

« Le Secret de Louise »

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

Ref. 99377 — La bouteille satinée de 50 cl — 16,80 €/L — **8,40 €**

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

Fabriquée artisanalement depuis près de 100 ans par la distillerie Louis Roque à Souillac, la Vieille Prune est une eau-de-vie vieillie en fûts de chêne, confectionnée à partir de différentes variétés de prunes.

Ref. 99171 — La bouteille de 35 cl — 70,86 €/L — **24,80 €**

Ref. 99172 — La bouteille de 70 cl — 59,29 €/L — **41,50 €**

Champagne Brut « Blin »

Un cépage surprenant de fraîcheur au goût unique et fruité tout en nuance pour un champagne délicat.

Ref. 94102 — La bouteille de 37,5 cl — 41,33 €/L — **15,50 €**

Ref. 94101 — La bouteille de 75 cl — 30,53 €/L — **22,90 €**

Les Petites Attentions

◄ Le Coffret Découverte - 19,90 € au lieu de 27,00 €

La boîte à sucre en fer « Mon Village » contient :

1 Bloc de Foie Gras de Canard du Sud-Ouest, boîte 65 g
+ 1 Délice de Caille au Muscat de Beaumes de Venise, boîte 65 g
+ 1 Terrine de Chevreuil Fine Champagne, boîte 65 g
+ 1 Terrine Campagnarde au Jus de Truffes Noires du Périgord 3%, boîte 65 g
+ 1 Terrine de Poulet au Citron et Graines de Lin, boîte 65 g
+ 1 Compotée d'Oignons à la Truffe d'Hiver 1%, bocal 50 g

Réf. C220201VA

La Ronde des Petits Pâtés - 20,95 € au lieu de 27,30 € ►

La boîte ronde en bois avec couvercle « Mes Petits Pâtés » contient :

1 Terrine de Chevreuil Fine Champagne, boîte 65 g
+ 1 Terrine de Poulet au Citron et Graines de Lin, boîte 65 g
+ 1 Délice de Caille au Muscat de Beaumes de Venise, boîte 65 g
+ 1 Pâté Campagnard au Piment d'Espelette, boîte 65 g
+ 1 Casse-Croûte du Vigneron au Pécharmant « Terrine de Campagne », boîte 65 g
+ 1 TartiVore Poulet – Chorizo, bocal 100 g

Réf. C220169VA

TartiVores en Folie - 24,50 € au lieu de 32,40 €

La valisette en carton contient :

1 Tartivore Maquereau - 2 Moutardes, bocal 100 g
+ 1 Tartivore Petits Pois - Menthe - Pignons de Pin, bocal 100 g
+ 1 Tartivore Poulet - Chorizo, bocal 100 g
+ 1 Tartivore Ratatouille - Rocamadour, bocal 100 g
+ 1 Tartivore Moules - Piquillos, bocal 100 g
+ 1 Tartivore Foie de Canard - Magret fumé, bocal 100 g

Réf. C220144VA

Les Gourmandises de Louise - 31,50 € au lieu de 35,40 €

La valisette en carton décor « Mes Rivières » contient :

1 Foie Gras de Canard Entier du Périgord « Recette à l'Ancienne » « Conserve », bocal 90 g
+ 1 Compotée d'Oignons à la Truffe d'Hiver 1%, bocal 50 g
+ 1 TartiVore Foie de Canard – Magret Fumé, bocal 100 g
+ 1 Meringues Pistache, sachet de 35 g
+ 1 Côtes de Gascogne Blanc Doux « Prémices d'Hiver » Le Perréou Cuvée Prestige, bouteille de 75 cl

Réf. C220202VA

La Pause Culinaire - 35,90 € au lieu de 44,35 €

La sacoche isotherme « Gourmets et Gourmandises » contient :

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

+ 1 TartiVore Ratatouille – Rocamadour, bocal 100 g

+ 1 En-Cas de Petit Boudin de Canard au Piment d'Espelette, bocal 90 g

+ 1 Mini Biscottes Artisanales aux Figues, sachet 50 g

+ 1 Petits Canelés de Bordeaux au Sirop de Rhum (4 Canelés), bocal 140 g

+ 1 Bergerac Rouge du Propriétaire « Château de Peytirat », bouteille de 37,5 cl

+ 1 Bergerac Blanc du Propriétaire « Château de Peytirat », bouteille de 37,5 cl

+ 1 Tartineur

Réf. C220203VA

La Balade d'Adrien - 45,90 € au lieu de 56,90 €

La boîte en fer « Mon Village » contient :

1 Foie Gras de Canard Entier du Périgord «Recette à l'Ancienne» «Conserve», bocal 125 g

+ 1 TartiVore Poulet – Chorizo, bocal 100 g

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

+ 1 Casse-Croûte du Vigneron au Pécharmant « Terrine de Campagne », boîte 130 g

+ 1 En-Cas de Sandre, Baies Roses et Bergamote, bocal 90 g

+ 1 Bordeaux Blanc Moelleux - Les Hauts de Roussan, bouteille 75 cl

Réf. C220204VA

Les Saveurs du Terroir - 59,90 € au lieu de 69,60 €

La boîte ronde en bois avec couvercle « 100% Terroir » contient :

1 Foie Gras de Canard Entier du Périgord «Recette à l'Ancienne» «Conserve», bocal 125 g

+ 1 TartiVore Ratatouille – Rocamadour, bocal 100 g

+ 1 TartiVore Petits Pois – Menthe – Pignons de Pin, bocal 100 g

+ 1 Rillettes de Porc du Périgord, bocal 90 g

+ 1 Le Coq au Vin de Cahors Mijoté aux Cèpes, bocal 350 g

+ 1 Pâtes Fusilli et leur Poudre de Cèpes, sachet 200 g

+ 1 Noix de Cajou à la Truffe d'Eté (Tuber Aestivum 1,02%) Aromatisées à la Pointe de Fleur de Sel de Guérande, boîte 90 g

Réf. C220205VA

L'Intemporel - 99,00 € au lieu de 115,80 €

Le panier en osier et en toile « Mes Courses en Périgord » contient :

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

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

+ 1 « Le Fameux Papitou » - Pâté au Foie de Canard (Noyau 30% de Bloc de Foie Gras), boîte 130 g

+ 1 TartiVore Foie de Canard – Magret Fumé, bocal 100 g

+ 1 Confit de Canard du Sud-Ouest – 2 cuisses, boîte 765 g

+ 1 Fricassée de Cèpes Cuisinés à l'Ancienne, boîte 380 g

+ 1 Pécharmant Rouge du Propriétaire - Pech de la Charmante, bouteille 75 cl

Réf. C220206VA

Commander, c'est facile ...

Référence	Désignation	Prix	Qté	Montant
BDCCGP22		Total commande		

■ **Par téléphone :** 05 65 41 62 82
De Janvier à Novembre : du lundi au vendredi de 8h30 à 12h30 et de 13h à 17h.
De fin Novembre à fin Décembre : du lundi au vendredi de 8 h à 19 h, les samedis 19, 26 Novembre et 3, 10, 17 Décembre 2022 de 9 h à 12 h.

■ **Par courrier :**
Maison Valette Foie Gras
9, avenue Georges Pompidou - 46300 Gourdon

■ **Par Internet :** www.valette.com

Suivez Valette Foie Gras sur Facebook et Instagram

☐ **Je choisis Colissimo :**
- Ma commande n'atteint pas 140 € : **8€ de frais de port**
- Ma commande atteint 140 € : **frais de port OFFERTS**

☐ **Je choisis Chronofresh pour mes produits frais :**
- Ma commande n'atteint pas 140 € : **15€ de frais de port**
- Ma commande est comprise entre 140 et 180€ : **7€ de frais de port**
- Ma commande dépasse 180 € : **frais de port OFFERTS**

Frais de port : + ...

TOTAL A PAYER : .....

Je complète les informations ci-dessous :

☐ Mlle ☐ Mme ☐ M.

Nom .....

Prénom .....

Adresse .....

..... Code Postal ⌊_⌊_⌊_⌊_⌊_

Commune .....

Tél. ⌊_⌊_ ⌊_⌊_ ⌊_⌊_ ⌊_⌊_ ⌊_⌊_

Date de naissance ⌊_⌊_ ⌊_⌊_ ⌊_⌊_⌊_⌊_

E-mail .....@.....

☐ Je ne souhaite pas recevoir les communications promotionnelles de Valette Foie Gras

☐ Je ne souhaite pas recevoir les communications promotionnelles des partenaire de Valette Foie Gras

Mon règlement :

Je joins à ma commande, à l'ordre de Valette Foie Gras :

☐ Chèque bancaire ☐ CCP

Je règle par carte bancaire :

☐ Master Card / Eurocard ☐ Visa

☐ Carte bancaire N°

⌊_⌊_⌊_⌊_ ⌊_⌊_⌊_⌊_ ⌊_⌊_⌊_⌊_ ⌊_⌊_⌊_⌊_

Expire fin ⌊_⌊_ ⌊_⌊_

Cryptogramme (les 3 derniers chiffres au dos de ma carte bancaire) :

⌊_⌊_⌊_

Signature (obligatoire) :

Extrait des Conditions Générales de Vente

1 - Identification du vendeur : Raison sociale : VALETTE FOIE GRAS - SAS au capital de 2 000 000 € - **Adresse de l'établissement :** 9 Av. Georges Pompidou - BP 15 - 46300 Gourdon - France **Adresse du siège social :** 46300 Saint-Clair - France - **Tél.** (+ 33) 05 65 41 06 02 - Fax (+33) 05 65 41 30 57 - **E-Mail :** service-client@valette.com - **Site web :** www.valette.com - **RCS** Cahors B327 843 603 00017 Code APE/NAF APE 1013A - TVA intracommunautaire FR00327843603

2 - Produits

- **Caractéristiques des produits :** Les caractéristiques essentielles, les ingrédients et les allergènes des produits proposés à la vente sont présentées dans le site. Les photographies n'entrent pas dans le champ contractuel.
- **Disponibilité des produits :** Nos offres sont valables dans la limite des stocks disponibles. En cas de rupture de stock, nous nous engageons à remplacer par un produit équivalent ou de valeur supérieure. Limitation géographique : Les commandes passées sur le site www.valette.com sont valables exclusivement pour une livraison en France métropolitaine et en Corse. Pour les livraisons en Union Européenne, merci de nous contacter.

3 - Commande : Toute commande signée par l'acheteur vaut engagement ferme et définitif de sa part. Elle ne peut être remise en cause que dans les cas limitativement énumérés sous le paragraphe « droit de

rétractation » des présentes conditions générales de vente. Les commandes étant irrévocables, toute demande de modification faite par l'acheteur est soumise à l'acceptation du vendeur. Le vendeur se réserve le droit de refuser toute commande pour des motifs légitimes (et notamment en cas de litige avec l'acheteur). En cas de paiement par chèque bancaire, la commande sera traitée à réception du chèque, date de prise en compte de la commande. En cas de paiement par carte bancaire, la commande sera traitée lorsque le paiement sera devenu effectif. En cas d'échec du paiement, la commande sera automatiquement annulée et le client prévenu par courrier ou par e-mail.

4 - Prix : Les prix indiqués sur notre site pour chacun des produits commercialisés sont présentés en Euros, toutes taxes comprises, hors frais de port. Les frais d'envoi et de traitement dont le client a pu prendre connaissance avant la commande sont fixés sur le bon de commande. La société VALETTE FOIE GRAS se réserve le droit de modifier ses prix à tout moment. Toutefois, les produits commandés sont facturés au prix en vigueur lors de la passation commande.

Le paiement s'effectue immédiatement par chèque libellé à l'ordre de VALETTE FOIE GRAS et joint au bon de commande ou par carte bancaire (coordonnées notées sur le bon de commande).

5 - Livraison : Le délai de livraison ne commencera à courir qu'après encaissement des chèques et réception des autorisations des centres de paiement carte bancaire. Valette Foie Gras s'engage à livrer les produits commandés par le client à l'adresse indiquée par le client sur le bon de commande, dans un délai de 4 jours (compté en jours ouvrés) en France métropolitaine et Corse, sauf en cas de force majeure (grèves, incendies, inondations, épidémies, et d'une façon générale tous facteurs extérieurs à Valette Foie Gras). Si le client souhaite bénéficier de deux lieux de livraison, il doit passer deux commandes avec les frais de transport liés. Si tout ou partie des adresses de livraison s'avèrent incorrectes les coûts de transports en vigueur nécessitant une réexpédition par Valette Foie Gras sont à la charge exclusive du client. Le destinataire se doit de contrôler l'état des colis en présence du livreur, de constater et former ses remarques précises sur le bon de transport avant de le parapher et confirmer ses réserves par lettre recommandée dans un délai de 48 heures auprès du transporteur avec une copie à Valette Foie Gras. L'absence de réserves éteint toute réclamation. Si un produit venait à manquer, Valette Foie Gras l'échangerait par un produit équivalent ou de valeur supérieure afin de ne pas retarder la livraison (sauf indication contraire du client). Envoi en France métropolitaine et Corse uniquement. Pour l'Union Européenne, nous consulter.

La participation forfaitaire varie suivant le mode de livraison choisi :

- **Point relais « DPD Pickup » :** la participation est de 5,90 €. Au-delà de 140 € d'achat, les frais de port sont gratuits
- **Colissimo :** la participation est de 8 €. Au-delà de 140 € d'achat, les frais de port sont gratuits.
- **« Chronofresh par Chronopost » :** la participation est de 15 €. Entre 140 € et 180 € elle est de 7 €. Au-delà de 180 € d'achat les frais de port sont gratuits.

6 - Droit de rétractation : Conformément aux dispositions du Code de la Consommation, le consommateur dispose d'un délai de 14 jours francs pour exercer son droit de rétractation à compter de la date de réception du produit, et ce sans avoir à justifier de motifs ni à payer de pénalités. ***Droit de rétractation :*** Vous avez le droit de vous rétracter du présent contrat sans donner de motif dans un délai de quatorze jours. Le délai de rétractation expire quatorze jours après le jour où vous-même, ou un tiers autre que le transporteur et désigné par vous, prend physiquement possession du dernier bien. Pour exercer le droit de rétractation, vous devez nous notifier :

- **Par courrier :** Maison Valette Foie Gras, 9 Avenue Georges Pompidou, 46300 Gourdon
- **Par Email :** service-client@valette.com
- **Par téléphone :** 05 65 41 62 82 du lundi au vendredi de 8h30 à 12h30 et de 13h à 17h (service clients particuliers uniquement)
- **Par fax :** 05 65 41 37 00.

Votre décision de rétractation du présent contrat au moyen d'une déclaration dénuée d'ambiguïté (par exemple, lettre envoyée par la poste, télécopie ou courrier téléphonique). Vous pouvez utiliser le modèle de formulaire de rétractation disponible sur notre site www.valette.com/rubrique CGV ; l'utilisation de ce modèle n'étant pas obligatoire. Nous vous remercions de mentionner votre référence client et/ou la référence de votre commande lors de tout contact avec notre service clientèle.

Effet de rétractation : En cas de rétractation de votre part du présent contrat, nous vous rembourserons tous les paiements reçus de vous, y compris les frais de livraison (à l'exception des frais supplémentaires découlant du fait que vous avez choisi le cas échéant, un mode de livraison autre que le mode moins coûteux de livraison standard proposé par nous) sans retard excessif et, en tout état de cause, au plus tard quatorze jours à compter du jour où nous sommes informés de votre décision de rétractation du présent contrat. Nous procéderons au remboursement en utilisant le même moyen de paiement que celui que vous aurez utilisé pour la transaction initiale, sauf si vous convenez expressément d'un moyen différent ; en tout état de cause, ce remboursement n'occasionnera pas de frais pour vous. Nous pouvons différer le remboursement jusqu'à ce que nous ayons reçu le bien ou jusqu'à ce que vous ayez fourni une preuve d'expédition du bien, la date retenue étant celle du premier de ces faits. Vous devrez renvoyer ou rendre le bien à Valette Foie Gras, Avenue Georges Pompidou, 46300 Gourdon sans retard excessif et, en tout état de cause, au plus tard quatorze jours après que vous nous aurez communiqué votre décision de rétractation du présent contrat. Ce délai est réputé respecté si vous nous renvoyez le bien avant l'expiration du délai de quatorze jours. Nous prendrons en charge les frais de renvoi du bien. Pour les colis de plus de 30 kilos ou étant trop volumineux nous prendrons contact avec vous pour vous indiquer la procédure à suivre. Aucun retour ou remplacement de spécialité ne sera accepté après expiration de la date limite de consommation. Les produits doivent être retournés non ouverts, dans leur état et dans leur emballage/conditionnement d'origine. Tout retour de spécialité incomplet, abîmé, ou endommagé ne pourra être accepté. Le droit de rétractation ne s'applique pas sur les produits périssables (produits crus). Votre responsabilité pourrait être engagée dans le cas où le bien serait déprécié suite à des manipulations autres que celles nécessaires à en vérifier la nature et les caractéristiques.

7 – Confidentialité de vos données personnelles : Conformément à la loi « Informatique et Libertés », le traitement des informations nominatives relatives aux utilisateurs a fait l'objet d'une déclaration auprès de la Commission Nationale de l'Informatique et Libertés (CNIL). L'utilisateur dispose d'un droit d'accès, de modification, de rectification et de suppression des données qui le concernent. Pour l'exercer, il vous suffit de nous en faire la demande, en indiquant vos coordonnées complètes (nom, prénom, adresse, numéro client) par courrier (Maison Valette Foie Gras, Avenue Georges Pompidou, 46300 Gourdon) ou par email : service-client@valette.com

8 - Litige : En cas de désaccord qui n'aura pas pu être réglé avec le service client, le consommateur peut s'adresser au médiateur de la consommation dont relève Valette Foie Gras : DEVIGNY MEDIATION, 9 avenue René Gasnier D01 49100 Angers ou via son site internet : https://devignymediation.fr

9 – Loi Anti-Gaspillage pour l'Economie Circulaire : N° IDU (Identifiant unique) Valette Foie Gras concernant l'adhésion à un éco-organisme (CITEO) : FR209658_01XCTW

Trouvez votre boutique Valette

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

• PADIRAC *
Gouffre de Padirac
Tél. 05 65 11 94 90 (Les Visiteurs)

• ROCAMADOUR *
Rue Roland Le Preux (rue Principale) - Tél. 05 65 33 67 45

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

Dordogne (24)

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

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

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

et 60, rue de La République
Tél. 05 53 29 18 54 (Le Fleuron du Terroir)

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

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

• LA ROQUE-GAGEAC *
Le Bourg - Tél. 06 86 13 33 65
(Louis de Lauzac)

• LES EYZIES-DE-TAYAC *
40, av. de la Préhistoire
(rue principale) - Tél. 06 86 13 33 65
(Louis de Lauzac)

• LEMBRAS *
Route de Périgueux
Tél. 05 53 27 04 98 (Lamothe)

• MONTIGNAC *
23, rue du quatre Septembre
Tél. 05 53 50 57 11
(La Vallée Gourmande)

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

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

Mais aussi :

• COLLONGES-LA-ROUGE * (19)
Place du Vieux Moulin
Tél. 06 86 13 33 65
(Louis de Lauzac)

• TOULOUSE (31)
1, rue Victor Hugo (Métro Jean Jaurès) - Tél. 05 61 25 10 01

• 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. 09 62 31 39 47
(L'Épicerie Rochefortaise)

• TULLE (19)
14, quai Baluze - Tél. 05 55 26 54 29
(Au Palais Corrèzien)

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

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

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

• FITZ-JAMES (60)
14, rue Antoine-Laurent Lavoisier
Tél. 03 44 50 23 74
(Aux Délices de la Table)

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

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

Valette Foie Gras
Avenue Georges Pompidou
46300 Gourdon - France
Tél : 05 65 41 62 82
Email : service-client@valette.com

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
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 2022
(tarif en vigueur jusqu'à la parution du prochain catalogue)