



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 **68 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	Nos Truffles	Pâtés & Terrines	L'Apéritif	Entrées du Terroir	Plats & Garnitures	Épicerie Fine	Vins & Alcools	Les Petites Attentions
Page 4 à 11	Page 12 à 13	Page 14 à 19	Page 20 à 22	Page 24 à 27	Page 28 à 35	Page 36 à 43	Page 44 à 45	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 Origine France « 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. FT1513VA Le lobe de 200 g (4/5 parts) 17,95 €/100 g **35,90 €**

Le Foie Gras de Canard Entier Origine France 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. FT1514VA Le lobe de 200 g (4/5 parts) 17,95 €/100 g **35,90 €**



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

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) 16,84 €/100 g **53,90 €**



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

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

Produit mi-cuit, 5 mois de conservation.

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

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



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 23,63 €/100 g **18,90 €**

« 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 26,88 €/100 g **21,50 €**

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

Une spécialité à base de canard, riche en goût, enrichi d'un savant dosage de coings et d'un coeur 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) 20,83 €/100 g **37,50 €**



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

Produit mi-cuit, 9 mois de conservation.

Réf. SO1712IVA Le bocal de 125 g (3/4 parts) 19,12 €/100 g **23,90 €**

Réf. SO1705IVA Le bocal de 180 g (4/5 parts) 18,28 €/100 g **32,90 €**

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



« Le 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) 17,17 €/100 g **30,90 €**

Réf. SO11223VA La barquette de 420 g (8/10 parts) 13,71 €/100 g **57,60 €**

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) 20,83 €/100 g **37,50 €**

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





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)	20,56 €/100 g	18,50 €
Réf. P15164VA	Le bocal de 125 g (3/4 parts)	19,12 €/100 g	23,90 €
Réf. P15028VA	Le bocal de 180 g (4/5 parts)	18,28 €/100 g	32,90 €
Réf. P15023VA	Le bocal de 300 g (7/8 parts)	16,63 €/100 g	49,90 €



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	27,60 €/100 g	13,80 €
--------------	------------------	---------------	----------------



Le Bloc de Foie Gras de Canard du Sud-Ouest

Réf. SO1410VA	La boîte de 65 g (1/2 parts)	16,77 €/100 g	10,90 €
Réf. SO14032VA	La boîte de 100 g (2 parts)	14,80 €/100 g	14,80 €
Réf. LI60038VAL	Le lot de 3 boîtes de 65 g	13,79 €/100 g	26,90 € 32,70€



Le Duo Can'Oie - 22,50 € au lieu de 33,25 €

La boîte en fer Can'Oie contient :

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard, boîte de 65 g
 - + 1 Bloc de Foie Gras d'Oie, boîte de 65 g
 - + 1 Chutney de Figues au Ratafia, bocal de 50 g
- Réf. C230038VA

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	4,89 €/100 g	4,40 €
--------------	------------------	--------------	---------------

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

Réf. 43029VA	Le bocal de 50 g	5,60 €/100 g	2,80 €
Réf. 43030VA	Le bocal de 90 g	4,89 €/100 g	4,40 €

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	5,40 €/100 g	2,70 €
Réf. 43037VA	Le bocal de 90 g	4,89 €/100 g	4,40 €

Le Confit d'Émincés d'Oignons au Monbazillac

Réf. 43000VA	Le bocal de 90 g	4,67 €/100 g	4,20 €
--------------	------------------	--------------	---------------

Le Pain d'Épices à La Fleur de Sel « Spécial Toasts »*

Réf. 67378	L'étui de 120 g (12 tranches)	3,42 €/100 g	4,10 €
------------	-------------------------------	--------------	---------------

*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 **11,00 € 13,00€**

Réf. LI30061VAL

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)	37,22 €/100 g	33,50 €
Réf. P15041VA Le bocal de 180 g (4/5 parts)	32,67 €/100 g	58,80 €



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

Réf. P1415VA La boîte de 130 g (3/4 parts)	19,61 €/100 g	25,50 €
--	---------------	----------------



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)	38,22 €/100 g	68,80 €
---	---------------	----------------



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)	22,45 €/100 g	44,90 €
---	---------------	----------------



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

Réf. 25101VA Le bocal de 90 g (2 parts)	28,78 €/100 g	25,90 €
Réf. 25109VA Le bocal de 125 g (3/4 parts)	23,92 €/100 g	29,90 €
Réf. 2517VA Le bocal de 180 g (4/5 parts)	24,94 €/100 g	44,90 €
Réf. 2601VA La boîte de 200 g (4/5 parts)	22,95 €/100 g	45,90 €



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)	25,50 €/100 g	45,90 €
---	---------------	----------------

Le Bloc de Foie Gras d'Oie

Réf. 2401VA La boîte de 65 g (1/2 parts)	19,85 €/100 g	12,90 €
Réf. 24012VA La boîte de 100 g (2 parts)	18,50 €/100 g	18,50 €
Réf. 24062VA La boîte de 130 g (3/4 parts)	16,85 €/100 g	21,90 €

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





Les Truffles

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 au 05.65.41.62.82).

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 Truffles Noires du Périgord (2%)

Réf. 3107VA	La boîte de 160 g	10,44€/100 g	16,70 €
Réf. L110292VAL	Les 2 boîtes de 160 g	9,34 €/100 g	29,90 € 33,40€

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

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

Réf. L210271VAL Les 3 bocaux de 40 g 13,75 €/100 g16,50 €



LES TRUFFES NOIRES DU PÉRIGORD « TUBER MELANOSPORUM »

Les Truffles 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 **	183,33 €/100 g	55,00 €
Réf. 6557VA	Le bocal de 70 g **	178,57 €/100 g	125,00 €

Nouveauté Les Truffles Noires du Périgord Entières Brossées 1^{er} Choix 1^{ère} Cuisson

Cette truffe, issue de la première cuisson, vous révélera un arôme unique, puissant et riche qui sublimerà vos plats les plus élaborés.

Réf. 6561VA Le bocal de 20 g * 175,00 €/100 g35,00 €

Les Truffles 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 *	156,67 €/100 g	23,50 €
Réf. 650813VA	La verrine de 25 g *	138,00 €/100 g	34,50 €

Les Morceaux de Truffles 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 *	139,33 €/100 g	20,90 €
Réf. 651611VA	La verrine de 25 g *	118,00 €/100 g	29,50 €

Les Pelures de Truffles 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 *	116,67 €/100 g	17,50 €
Réf. 6543VA	La verrine de 30 g *	96,33 €/100 g	28,90 €

Les Brisures de Truffles 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 * 93,33 €/100 g 14,00 €

Le Jus de Truffles 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 DE LA SAINT-JEAN «TUBER AESTIVUM»

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

Les Truffles de la Saint Jean Entières Brossées « Tuber Aestivum »

Réf. 65014VA La verrine de 16 g * 59,37 €/100 g 9,50 €

* 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.



Les Pâtés et Terrines

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 10,44 €/100 g **16,70 €**
Réf. L110292VAL Les 2 boîtes de 160 g 9,34 €/100 g **29,90 €** 33,40€

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 6,00 €/100 g **7,80 €**
Réf. L1100033VAL Les 2 boîtes de 130 g 5,31 €/100 g **13,80 €** 15,60€

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 6,50 €/100 g **6,50 €**

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 7,62 €/100 g **9,90 €**
Réf. L140133VAL Les 2 boîtes de 130 g 6,85 €/100 g **17,80 €** 19,80€

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 7,08 €/100 g **4,60 €**

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 6,56 €/100 g **5,90 €**
Réf. 3456VA Le bocal de 180 g 5,11 €/100 g **9,20 €**
Réf. L140080VAL Les 2 bocaux de 180 g 4,31 €/100 g **15,50 €** 18,40€



LE PASTIGNAC DE LA Maison Valette



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 10,62 €/100 g **13,80 €**
Réf. L120154VAL Les 2 boîtes de 130 g 9,58 €/100 g **24,90 €** 27,60€



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.



Le Pâté Campagnard au Piment du Sud-Ouest

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

La Terrine de Canard au Magret de Canard Fumé

Réf. 616031VA	Le bocal de 90 g	4,22 €/100 g	3,80 €
Réf. 61603VA	Le bocal de 180 g	3,22 €/100 g	5,80 €

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

Réf. 61552VA	Le bocal de 90 g	5,00 €/100 g	4,50 €
Réf. 6158VA	Le bocal de 180 g	3,33 €/100 g	6,00 €

Les Grattons de Canard à l'Echalote Douce Confitée

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

Réf. 63081VA	Le bocal de 90 g	5,00 €/100 g	4,50 €
Réf. 6315VA	Le bocal de 180 g	3,78 €/100 g	6,80 €

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 €



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

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	5,00 €/100 g	4,50 €
Réf. 61759VA	Le bocal de 180 g	3,50 €/100 g	6,30 €

Le Délice de Caille au Muscat de Beaumes de Venise

Réf. 615883VA	Le bocal de 90 g	4,44 €/100 g	4,00 €
Réf. 615884VA	Le bocal de 180 g	3,28 €/100 g	5,90 €

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. 61741VA	Le bocal de 90 g	4,33 €/100 g	3,90 €
Réf. 61742VA	Le bocal de 180 g	3,28 €/100 g	5,90 €

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

Réf. 6025VA	Le bocal de 90 g	4,33 €/100 g	3,90 €
Réf. 6026VA	Le bocal de 180 g	3,22 €/100 g	5,80 €





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.



« 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	4,89 €/100 g	4,40 €
Réf. 61754VA	Le bocal de 180 g	3,22 €/100 g	5,80 €

« 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	5,00 €/100 g	4,50 €
Réf. 61756VA	Le bocal de 180 g	3,22 €/100 g	5,80 €

« 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	5,00 €/100 g	4,50 €
--------------	------------------	--------------	---------------

« 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	5,44 €/100 g	4,90 €
Réf. 61624VA	Le bocal de 180 g	3,78 €/100 g	6,80 €

« Mémé dans les Orties » Terrine de Poule aux Orties

Réf. 61738VA	Le bocal de 90 g	4,56 €/100 g	4,10 €
Réf. 61739VA	Le bocal de 180 g	3,22 €/100 g	5,80 €

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

Réf. 61565VA	Le bocal de 90 g	5,00 €/100 g	4,50 €
Réf. 61566VA	Le bocal de 180 g	3,22 €/100 g	5,80 €



NOS RILLETTES

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

Les Rillettes Pur Canard

Réf. 62111VA	La boîte de 65 g	4,77 €/100 g	3,10 €
Réf. 621131VA	Le bocal de 90 g	4,67 €/100 g	4,20 €
Réf. 62114VA	Le bocal de 180 g	3,61 €/100 g	6,50 €

Les Véritables Grillons du Périgord

Réf. 6316VA	La boîte de 65 g	4,92 €/100 g	3,20 €
Réf. 6317VA	La boîte de 130 g	3,77 €/100 g	4,90 €

Le lot de 2 Spécialités

1 Véritables Grillons du Périgord + 1 Rillettes Pur Canard	
Réf. L200033VAL	Les 2 boîtes de 130 g 9,30 € -10,10€

Les Rillettes de Porc du Périgord

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

Les Rillettes de Porc aux Petits Raisins et Piment du Périgord

Réf. 621135VA	Le bocal de 90 g	5,00 €/100 g	4,50 €
---------------	------------------	--------------	---------------

Les Rillettes de Porc du Périgord au Rocamadour

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

LES FORMATS GÉNÉREUX DANS LEURS BOCAUX TRADITIONNELS



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

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

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



« Le Téchou » de Chez Nous au Rocamadour - Terrine de Porc du Périgord au Rocamadour et à la Truffe Brumale 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	4,50 €/100 g	14,40 €
-------------	----------------------------	--------------	----------------



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

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

Réf. 6028VA	Le bocal familial de 320 g	4,22 €/100 g	13,50 €
-------------	----------------------------	--------------	----------------



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 tiédés.

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 5,56 €/100 g **5,00 €**

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 5,56 €/100 g **5,00 €**

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 5,56 €/100 g **5,00 €**

L'En-Cas de Petit Boudin de Canard au Piment du Sud-Ouest

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 5,56 €/100 g **5,00 €**

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 5,56 €/100 g **5,00 €**

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 5,20 €/100 g **5,20 €**

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 5,20 €/100 g **5,20 €**

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 5,20 €/100 g **5,20 €**

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 5,20 €/100 g **5,20 €**

TartiVore Moules - Piquillos

L'inspiration basque pour des saveurs iodées et épicées !

Réf. 35987VA Le bocal de 100 g 5,20 €/100 g **5,20 €**

TartiVore Foie de Canard - Magret Fumé

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

Réf. 35988VA Le bocal de 100 g 5,20 €/100 g **5,20 €**



TARTIVORES



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 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	5,85 €/100 g	11,70 €
Réf. 06040VAL	Les 2 boîtes de 200 g	5,22 €/100 g	20,90 € 23,40€

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	6,80 €/100 g	13,60 €
--------------	-------------------	--------------	----------------

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. 40022VA	La boîte de 200 g	4,75 €/100 g	9,50 €
Réf. 06062VAL	Les 2 boîtes de 200 g	4,47 €/100 g	17,90 € 19,00€

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	6,45 €/100 g	12,90 €
Réf. 06041VAL	Les 2 boîtes de 200 g	5,72 €/100 g	22,90 € 25,80€



Les Petites Attentions



▲ Les 3 Petits Cochons 12,50 €

au lieu de ~~15,00 €~~

L'étui en carton contient :

- 1 Rillettes de Porc Nature, bocal 90 g
 - + 1 Rillettes de Porc au Piment du Périgord et aux Raisins, bocal 90 g
 - + 1 Rillettes de Porc au Rocamadour, bocal 90 g
- Réf. C220165VA

L'Écrin Sarladais - 11,90 € ▶

au lieu de ~~15,50 €~~

L'étui carton contient :

- 1 Terrine de Campagne « Le Casse-Croûte du Vigneron au Pécharmant », boîte 65 g
 - + 1 Rillettes Pur Canard, boîte 65 g
 - + 1 Terrine Campagnarde au Jus de Truffes Noires du Périgord 3%, boîte 65 g
 - + 1 Délice de Caille au Muscat de Beaumes de Venise, boîte 65 g
 - + 1 Pâté Campagnard au Piment du Sud-Ouest, boîte 65 g
- Réf. C230050VA



La Planche des Décalés - 12,50 € ▶

au lieu de ~~18,00 €~~

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

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)	7,80 €/100 g	15,60 €
Réf. L210299VAL	Les 2 boîtes de 200 g	6,83 €/100 g	27,30 € 31,20 €

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 Périgieux, que froide avec une salade verte légèrement assaisonnée.

Réf. 38022VA	La boîte de 300 g	5,63 €/100 g	16,90 €
--------------	-------------------	--------------	---------

Le Cou d'Oie Farci au Foie d'Oie à la Truffe Noire du Périgord 1% (30% de Foie Gras)

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

Réf. 38012VA	La boîte de 390 g	6,50 €/100 g	25,50 €
--------------	-------------------	--------------	---------

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	10,54 €/100 g	13,70 €
-------------	-------------------	---------------	---------

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

Réf. 5902VA	La plaquette de 90 g (19/22 tranches)	7,20 €/100 g	8,00 €
Réf. L100038VAL	Les 2 plaquettes de 90 g	7,78 €/100 g	14,00 € 16,00 €

Le Magret de Canard Fumé Entier

Produit fumé, 3/5 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	3,88 €/100 g	15,50 €
-------------	-------------------	--------------	---------

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	3,75 €/100 g	7,50 €
Réf. L100135VAL	Les 2 boîtes de 200 g	3,38 €/100 g	13,50 € 15,00 €

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	3,73 €/100 g	14,90 €
-------------	-------------------	--------------	---------





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 6,47 €/100 g **11,00 €**

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 7,65 €/100 g **13,00 €**

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 8,82 €/100 g **15,00 €**

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 7,06 €/100 g **12,00 €**

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 7,89 €/100 g **14,20 €**



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 1,77 €/100 g **8,50 €**

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

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

Réf. 4262VA La bouteille de 480 g 1,98 €/100 g **9,50 €**

* *Tuber Aestivum*

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 1,77 €/100 g **8,50 €**



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 13,75 €/100 g **16,50 €**



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 acidulée de vinaigre balsamique.

Réf. L220229VAL
Les 3 bocaux de 40 g 12,42 €/100 g **14,90 €**



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 » Le Cassoulet Gourmand du Chef (Origine France)

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

Réf. 42094VA Le bocal de 960 g (2/3 parts) 2,70 €/100 g **25,90 €**



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

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

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

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

Le Cassoulet Royal au Confit d'Oie

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) 1,65 €/100 g **15,80 €**

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) 1,68 €/100 g **25,50 €**

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 0,93 €/100 g **3,90 €**

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



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) 2,79 €/100 g **10,60 €**

Réf. SO5152VA La boîte de 765 g (2 cuisses) 2,29 €/100 g **17,50 €**

Réf. SO51563VA La boîte de 1,250 kg (4 cuisses) 1,91 €/100 g **23,90 €**

Réf. SO5156VA La boîte festive de 1,6 kg (5 cuisses) 1,72 €/100 g **27,50 €**



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) 2,88 €/100 g **6,90 €**

Réf. SO51827VA La poche de 1 kg (4 cuisses) 2,49 €/100 g **24,90 €**



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 3,45 €/100 g **6,90 €**

Réf. P53081VA La boîte de 400 g 2,48 €/100 g **9,90 €**

*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) 7,50 €/100 g **28,50 €**

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) 2,54 €/100 g **14,20 €**

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

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

Réf. 42894VA La boîte de 800 g (2 parts) 3,81 €/100 g **30,50 €**



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) 3,48 €/100 g **19,50 €**

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) 2,54 €/100 g **8,90 €**

Réf. 42110VA Le bocal de 600 g (2 parts) 2,30 €/100 g **13,80 €**

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 1,95 €/100 g **11,70 €**

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'Axa de Canard et son Trait de Piment

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

Réf. 42961VA Le bocal de 560 g (2 parts) 2,43 €/100 g **13,60 €**

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

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

Réf. 42970VA Le bocal de 560 g (2 parts) 3,18 €/100 g **17,80 €**

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

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

Réf. 4240VA La boîte de 800 g (2/4 parts) 2,11 €/100 g **16,90 €**

Les Tripous d'Auvergne

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

Réf. 42561VA Le bocal de 400 g (4 tripous) 2,90 €/100 g **11,60 €**

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

Des morceaux de joue de boeuf 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 2,84 €/100 g **15,90 €**





LES RECETTES DU CHEF

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 1,83 €/100 g **6,40 €**

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 1,75 €/100 g **7,00 €**

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 1,69 €/100 g **5,90 €**

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 1,86 €/100 g **6,50 €**

Réf. 42854VA Le bocal de 580 g 1,69 €/100 g **9,80 €**

LES SAUCISSES CONFITES

Les Saucisses Confites de Canard*

Produit mi-cuit, 3 mois de conservation.

Réf. 40045VA Les 2 saucisses sous vide, 200 g 3,95 €/100 g **7,90 €**

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



LES AIDES CULINAIRES

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

La Graisse de Canard

Réf. 6614VA Le bocal de 300 g 2,30 €/100 g **6,90 €**

La Graisse d'Oie

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

LES SAUCES PRÉCIEUSES

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

La sauce Périgieux 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 4,60 €/100 g **4,60 €**

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 4,20 €/100 g **4,20 €**

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

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

Réf. 43055VA Le bocal de 100 g 4,20 €/100 g **4,20 €**

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 4,20 €/100 g **4,20 €**



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 3,63 €/100 g **6,90 €**

Réf. 64550VA La boîte de 380 g 3,08 €/100 g **11,70 €**

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 5,09 €/100 g **16,80 €**

Les Cèpes Extra Déshydratés

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

Réf. 64706VA Le sachet de 30 g 29,33 €/100 g **8,80 €**

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 2,23 €/100 g **4,70 €**

Réf. L200077VAL Les 2 bocaux de 210 g 1,88 €/100 g **7,90 €** -9,40 €



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 0,93 €/100 g **3,90 €**

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

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 3,76 €/100 g **6,40 €**

L'Écrasé de Butternut aux Noisettes

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

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

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 3,56 €/100 g **6,40 €**

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

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

Réf. L220231DBL Les 2 bocaux de 90 g 4,00 €/100 g **7,20 €**



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 Épicerie** ».

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 !



LES SPÉCIALITÉS APÉRITIVES

Le Tarama à la Truffe d'Été (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 7,00 €/g **6,30 €**

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 €/100 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 11,11 €/100 g **10,00 €**

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

Ces chips artisanales cuites au chaudron sont fabriquées en France et allient parfaitement le croustillant de la chips avec l'arôme de la truffe sans excès de gras.

Réf. 993822 Le sachet de 30 g 7,67 €/100 g **2,30 €**

Réf. 993823 Le sachet de 100 g 5,70 €/100 g **5,70 €**



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 4,27 €/100 g **12,80 €**

DDM : 1 mois.



Le Quart de Jambon du Périgord Frotté aux Baies de Genièvre

Après un salage doux et minutieux, il repose et sèche de longs mois d'affinage, puis il est frotté aux baies de genièvre, acquérant ainsi 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 2,50 €/100 g **22,50 €**

DDM : 1,5 mois.

Le Jambon Serrano

Le jambon Serrano se caractérise par une viande peu fibreuse, tendre et justement salée.

Réf. 993790 Le sous-vide de mini. 500 g 3,78 €/100 g **18,90 €**

DDM : 12 mois.

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 4,30 €/100 g **14,70 €**

DDM : 12 mois.

Nouveauté Le Saucisson Sec Capelin

Ce saucisson provient de porcs Capelins élevés sur paille et nourris en partie à la châtaigne, ce qui donne à la viande un goût unique.

Réf. 993834 Le sous-vide de 250 g (+/- 20g) 4,32 €/100 g **10,80 €**

DDM : 3 mois.

Nouveauté Le Jambon d'Auvergne IGP Montagne

Ce jambon provient des porcs de montagne du Cantal, le séchage et le mode d'élevage en font un jambon de caractère avec une belle finesse !

Réf. 993833 Le sous-vide de 700 g (+/- 20g) 3,20 €/100 g **22,40 €**

DDM : 5 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 62,00 €/L **15,50 €**

DDM : 10 mois.

Le Vinaigre de Noix

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

Réf. 67037 La bouteille verre de 25 cl 27,60 €/L **6,90 €**

DDM : 10 mois.

L'Huile de Noix

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

Réf. 993579 Le bidon de 25 cl 31,20 €/L **7,80 €**

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 37,60 €/L **9,40 €**

DDM : 12 mois.



LA SÉLECTION DE MOUTARDES

La Moutarde à l'Ancienne aux Cèpes

Un régal pour accompagner vos rôtis et brochettes de canard.

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

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 4,30 €/100 g **4,30 €**

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 4,30 €/100 g **4,30 €**

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 5,90 €/100 g **5,90 €**

DDM : 6 mois.

Le Sel Aromatisé aux Cèpes

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

Réf. 993747 La salière de 100 g 5,00 €/100 g **5,00 €**

DDM : 6 mois.

Le Piment d'Espelette AOC

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

Réf. 670856 Le bocal de 50 g 15,80 €/100 g **7,90 €**

DDM : Date de Durabilité Minimale



Les 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

Le Crèmeux Exquis de Chocolat Noir à l'Orange

Un dessert crèmeux 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 3,12 €/100 g **5,30 €**

Le Crèmeux Doux de Chocolat Blanc au Citron Vert

Un dessert crèmeux 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 3,12 €/100 g **5,30 €**

Le Soufflé à l'Orange

Réf. L170176DB Les 2 bocaux de 85 g 3,41 €/100 g **5,80 €**

Les Petits Canelés de Bordeaux au Sirop de Rhum

Réf. 67412DB Le bocal de 140 g (4 canelés) 3,21 €/100 g **4,50 €**

Les Babas au Sirop de Rhum Ambré

Réf. 67409DB Le bocal de 240 g (10 babas) 2,42 €/100 g **5,80 €**

Les Croquants aux Noix du Périgord

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

Réf. 68258DB Le sachet de 140 g 4,95 €/100 g **5,45 €**

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 3,00 €/100 g **9,00 €**

DDM : 6 semaines.

Le Pain d'Épices aux Figues et Noix du Périgord

Réf. 67157DB La barquette de 200 g 3,25 €/100 g **6,50 €**

DDM : 2 mois.

NOTRE SÉLECTION DE MIEL ET CONFITURES

La Confiture de Noix

Réf. 68200 Le bocal de 200 g 2,80 €/100 g **5,60 €**

La Confiture de Figues

Réf. 68110 Le bocal de 230 g 2,15 €/100 g **4,95 €**

La Confiture de Fraises

Réf. 68111 Le bocal de 230 g 2,15 €/100 g **4,95 €**

La Confiture d'Abricots

Réf. 68112 Le bocal de 230 g 2,15 €/100 g **4,95 €**

Le Miel de Fleurs du Périgord

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

DDM : Date de Durabilité Minimale



LES GOURMANDISES

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 9,33 €/100 g **5,60 €**

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 5,83 €/100 g **7,00 €**

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 4,83 €/100 g **2,90 €**

Les Guimauves Vanille

Ces tendres guimauves à la vanille de la Maison Taillefer vous étonneront par leur goût unique.

Réf. 68252 Le sachet de 60 g 4,83 €/100 g **2,90 €**

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 3,18 €/100 g **3,50 €**

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) 6,71 €/100 g **4,70 €**

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 5,62 €/100 g **4,50 €**



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

La Cave 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

Château Simon, 2016 - AOC Sauternes

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

Ref. 91055	La bouteille de 75 cl	30,00 €/L	22,50 €
Ref. 91056	La bouteille de 37,5 cl	34,67 €/L	13,00 €

Château Peytirat, 2021 - AOC Bergerac

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

Ref. 92703	La bouteille de 75 cl	6,67 €/L	5,00 €
------------	-----------------------	----------	---------------

Château Combe des Bois, 2018 - AOC Monbazillac

Une couleur brillante et dorée, des arômes délicats de fleurs blanches et un potentiel de vieillissement important. Idéal frais à l'apéritif ou en accompagnement de foies gras et viandes blanches.

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

LES GRANDS VINS ROUGES DU SUD-OUEST

Clos des Menuts, 2016 - « Saint-Emilion Grand Cru » - AOC Saint-Emilion

Un beau nez de raisins mûrs, des notes boisées grillées et vanillées, une élégance et un équilibre en bouche. Idéal en accompagnement de viandes et fromages.

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



Château Eugénie, Tradition, 2019 - AOP Cahors

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	10,93 €/L	8,20 €
Ref. C170024VA	Le carton de 6 bouteilles	10,20 €/L	45,90 €

Clos de Gamot, 2020 - Cahors AOP

Ref. 92370	La bouteille de 75 cl	18,40 €/L	13,80 €
------------	-----------------------	-----------	----------------

Seigneur de Grézette, 2018 - Cahors AOP - Malbec

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

Château Peytirat, 2018 - AOC Bergerac

Un Bergerac qui accompagnera à merveille viandes et fromages.

Ref. 92655	La bouteille de 75 cl	7,07 €/L	5,30 €
Ref. L180113VA	Le carton de 6 bouteilles	6,56 €/L	29,50 €

Clos de la Voie Romaine, 2019 - AOC Pécharmant

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

Ref. 92028	La bouteille de 75 cl	12,67 €/L	9,50 €
------------	-----------------------	-----------	---------------

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	20,00 €/L	14,00 €
-------------	-----------------------	-----------	----------------

« 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	19,00 €/L	9,00 €
------------	-------------------------------	-----------	---------------

« 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	72,86 €/L	25,50 €
Ref. 99172	La bouteille de 70 cl	61,63 €/L	43,00 €

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	44,00 €/L	16,50 €
Ref. 94101	La bouteille de 75 cl	32,00 €/L	24,00 €



Les Petites Attentions



◀ **Le Coffret Découverte - 20,00 €** au lieu de 30,20 €

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 - 22,50 € au lieu de 29,10 € ▶

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 - 25,90 €** au lieu de 34,20 €

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 - 33,00 € au lieu de 38,00 € ▶

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 au Miel, sachet de 35 g
- + 1 Domaine de Pérreou, le blanc doux « Prémices d'Hiver » - Côtes de Gascogne,

bouteille de 75 cl

Réf. C220202VA





◀ **La Pause Culinaire - 37,50 €** au lieu de 48,45 €

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 Château de Peytirat - AOC Bergerac Rouge, bouteille de 37,5 cl
- + 1 Château de Peytirat - AOC Bergerac Blanc, bouteille de 37,5 cl
- + 1 Tartineur

Réf. C220203VA



◀ **Les Saveurs du Terroir - 63,90 €** au lieu de 73,00 €

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'Été (Tuber Aestivum 1,02%) Aromatisées à la Pointe de Fleur de Sel de Guérande, boîte 90 g

Réf. C220205VA

▶ **La Balade d'Adrien - 47,90 €** au lieu de 59,00 €

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 Truffles 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 Les Hauts de Roussan - Bordeaux Blanc Moëlleux, bouteille 75 cl

Réf. C220204VA



▶ **L'Intemporel - 100,00 €** au lieu de 124,10 €

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 « Le Pech de la Charmante » - Grande Réserve AOC Pécharmant, bouteille 75 cl

Réf. C220206VA



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)

• 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

Mais aussi :

• COLLONGES-LA-ROUGE* (19)

Rue de la Barrière
Tél. 07 61 85 33 69

• 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)

• SASSENAGE (38)

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

• 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)

** 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@vallette.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 Mai 2023

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