



Grand Jeu Concours «Périgord Passion»

1^{er} lot : 1st prize
Un séjour Périgord en Ballon pour 2 pers
comprenant 1 nuit en hôtel 2 ou 3 étoiles, 2 petits-
déjeuners, 1 heure de vol en montgolfière pour 2
personnes et 2 visites guidées de la ville de Sarlat
(valeur : 630€ environ)



2^{ème} lot : 2nd prize
Un séjour Périgord en liberté pour
2 pers comprenant 1 nuit en hôtel
2 ou 3 étoiles, 2 petits-déjeuners,
2 visites guidées de la ville de
Sarlat, 2 coupes de champagne.
(valeur : 230€ environ)



3^{ème} lot : 3rd prize
Composition «Notre Héritage»
C240233VA (valeur : 117,00€)
4^{ème} au 9^{ème} lot : 4th to 9th prize
Composition
«Le Festin de Louise»
C240229VA (valeur : 35,90€)



10^{ème} au 20^{ème} lot : 10th to 20th prize
Un chèque-cadeau de 10€ dès 40€ d'achat

Du 06 juin au 28 septembre 2025

Jeu organisé par la Maison Valette en partenariat avec LES HÔTELS COLLECTION SARLAT-DORDOGNE-PÉRIGORD
Game organized by Maison Valette in partnership with Hôtels Collection Sarlat - Dordogne Perigord



NOS COMPOSITIONS

• L'Écrin Sarladais :

L'étui carton contient :

- 1 Terrine de canard au confit d'oignons Duck terrine with onion confit
- + 1 Rillettes Pur Canard Duck rillettes
- + 1 Terrine Campagnarde au Jus de Truffes Noires du Périgord 3%
Country terrine with black truffle juice 3%
- + 1 Terrine de canard aux figues parfumée au Loupiac Duck terrine with figs and Loupiac wine
- + 1 Pâté Campagnard au Piment du Sud-Ouest Country paté with South-West pepper
- les 5 boîtes de 65g 5x65g tins - C250031VA **11,90 €** 15,70€

• Souvenirs du Gourmet :

La boîte métal en forme de plaque de ville au nom de nos
grands sites touristiques contient :

- 1 «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)
Terrine with duck foie gras and duck breast with black truffle from Perigord juice (20% foie gras)
- + 1 Terrine Campagnarde au Jus de Truffes Noires du Périgord 3%
Country terrine with black truffle juice 3%
- + 1 Pâté Campagnard au Piment du Sud-Ouest Country paté with South-West pepper
- les 3 boîtes de 65g 3x65g tins - C250033VA **12,50 €** 17,15€

LES DOUCEURS SUCRÉES

Sweet delicacies and hand-crafted biscuits



- Le Gâteau Traditionnel aux Noix du Périgord
Authentic Perigord walnut cake 300g, 4x60g **DDM 6 semaines**
- les 4 petits gâteaux de 60g
3,71€/100g - L180046VAL **8,90 €** 10,80€
- le gâteau familial de 300g
2,50€/100g - 67152DB **7,50 €** 9,00€



- Les Croquants aux Noix du Périgord
Crunchy Perigord walnut biscuits, 2x140g bags **DDM 4 mois**
- Ces délicieux biscuits secs, croustillants et riches en éclats de noix
AOP sont une spécialité traditionnelle du Sud-Ouest. Parfaits avec un
café, un dessert ou à croquer à tout moment.
- les 2 sachets de 140g - 3,21€/100g - L230155DBL **9,00 €** 10,90€



- **NOUVEAU** Les Mini-Nougats aux Noix du
Périgord AOP et Pruneaux à la vieille Prune
Mini nougats with Perigord AOP walnuts and prunes infused with aged plum brandy
le sachet de 70g (10 bouchées) **DDM 10 mois**
- 5,29€/100g - 68407DB **3,70 €** 4,70€
- DDM : Date de Durabilité Minimale**

NOTRE ESPACE CAVE : LES ALCOOLS LOCAUX À DÉCOUVRIR

Local spirits / wines



- La Sélection de Vin de Bergerac en direct de la propriété :
Our Bergerac wines selections
- 6 vins de Bergerac «Château Combe des bois» et «Château Peytirat»
6 Bergerac wines «Château Combe des Bois» and «Château Peytirat»
- 2 rouges, 75cl + 1 blanc moelleux, 75cl + 1 blanc sec, 75cl
- = 2 rosés secs, 75cl OFFERTS **21,00 €** 29,20€
- 92051



- Le Quinquinoix Aperitif with wine and walnut juice
la bouteille de 75cl - 24,00€/L - 9951 **18,00 €**
- « La Vieille Prune » Eau de Vie de Prune Louis
Roque, Véritable Trésor Régional Plum «Eau de vie»
la bouteille de 70cl avec son étui - 65,00€/L - 99172 **45,50 €**
- NOUVEAU** Jus de pomme BIO Juliet
Organic apple juice «Juliet»
la bouteille de 100cl - 4,90€/L - 911823 **4,90 €**

LA COMPO DE L'ÉTÉ



- Le Coffret 105 ans d'Émotions Gourmandes :
Le Coffret carton avec Fourreau 105 ans Valette contient :
- **NOUVEAU** «La 105ème» - Recette Ancestrale -
Rillettes au Magret de Canard et au Jus de Truffe Noire
du Périgord (3%), bocal de 100g «The 105th» Ancestral
Recipe - Duck breast rillettes with black truffle juice from Perigord 3%
- Terrine Campagnarde au Jus de truffes du Périgord
3%, bocal de 90g Country style terrine with black truffle juice 3%
- **NOUVEAU** «Diablement Délicieuse» Terrine de volaille
à la diable, bocal de 90g Poultry terrine with mustard and tarragon
- **NOUVEAU** Terrine de magret de canard au poivre
vert, bocal de 90g Duck breast terrine with green pepper
- Rillettes pur canard, bocal de 90g Duck rillettes
- **NOUVEAU** Mini-Nougats aux Noix du Périgord
AOP et Pruneaux à la vieille Prune - 6 bouchées,
sachet de 52g Mini nougats with Perigord AOP walnuts and prunes
infused with aged plum brandy **DDM 10 mois**
- C250094VA **19,90 €** 26,60€

VOS CADEAUX

Your gifts



Une dégustation offerte dans votre boutique
Free tasting in our shop

+ OFFERT DÈS 50€ D'ACHAT Free from 50€ purchase

La Crème Brûlée au Bloc de Foie Gras de Canard et au Vinaigre Balsamique,
2 bocaux de 40g Creme brûlée with duck liver and balsamic vinegar, 40g jar
du 23 juin au 28 septembre 2025

Trouvez votre boutique Valette Gastronomie

Your shops in France

- CAHORS 34, place Chapou (face à la cathédrale)
- GOURDON 7, allées de la République
- SOUILLAC Route de Martel (Sortie A20)
- ROCAMADOUR * Rue Roland Le Preux (rue principale, dans la
Cité) et l'Hospitalet*, sur le belvédère (parking)
- BERGERAC 24, rue St James
- SARLAT (Saveurs du Terroir) 16, av. Aristide Briand
- DOMME * Place de la Halle
- COLLONGES LA ROUGE* Place de l'Église

Retrouvez nos autres boutiques sur
valette.fr



* Boutiques Estivales - ouvertes de Pâques à La Toussaint.

La Maison Valette Foie Gras - Avenue Georges Pompidou - 46300 GOURDON - Tél. 05.65.41.06.02 - Email : service-client@valette.com

Rejoignez nous !



Carte de fidélité* = cumulez,
consultez et utilisez vos points de
fidélité toute l'année pour tous
vos achats en magasin.

5€ offerts à l'ouverture de votre carte
sur votre prochain passage en caisse
et en plus 5% de vos achats crédités sur la carte.

*utilisez vos points de fidélité dans les 2 ans suivant sa création sinon le
montant fidélité acquis sera perdu



Photos non contractuelles - Suggestions de présentation - Reproduction même partielle interdite - Crédits photos: Studio 8 Cahors - Audrey Jubault - Ne pas jeter sur la voie publique



FABRICANT ET CRÉATEUR DE SAVEURS GOURMANDES
DEPUIS 105 ANS - ÉTÉ 2025



LES FOIES GRAS DE CANARD ET D'OIE

Preserved duck foie gras

- **Le Foie Gras de Canard Entier du Périgord «Recette à l'Ancienne» «Conserve»** Whole duck foie gras from Perigord traditional recipe 90g jar, 125g jars, 180g jar

• le bocal de 90g (2 parts) 17,22€/100g - P15031VA **15,50 €** 18,50€ **3€ de remise**

• les **2** bocaux de 125g (2x 3/4 parts) 14,32€/100g - L180116VA **35,80 €** 47,80€ **12€ de remise**

• le bocal de 180g (4/5 parts) 14,94€/100g - P15028VA **26,90 €** 32,90€ **6€ de remise**

- **Le Bloc de Foie Gras de Canard du Sud-Ouest** Bloc of duck foie gras from South-West (preserved), 2x150g tins

• les **2** boîtes de 150g (2x 3/4 parts) 9,33€/100g - L220221VA **29,00 €** 41,00€ **14€ de remise**

- **Le lot de 4 Petits Plaisirs en 65g** 4x65g tins

2 Blocs de Foie Gras de Canard du Sud-Ouest Bloc of duck foie gras from South-West

+2 Spécialités de bloc de foie gras de canard au jus de truffe d'été 3%

Bloc of duck foie gras speciality with summer truffle juice 3%

les **4** boîtes de 65g (4x 1/2 parts) L250122VA **29,60 €** 41,60€ **12€ de remise**

- **Le Foie Gras d'Oie Entier du Périgord «Recette à l'Ancienne»** Whole goose foie gras from Perigord traditional recipe 125g jar, 180g jar

• le bocal de 125g (3/4 parts) 20,72€/100g - 25109VA **25,90 €** 29,90€ **4€ de remise**

• le bocal de 180g (4/5 parts) 21,06€/100g - 2517VA **37,90 €** 44,90€ **7€ de remise**

- **Le lot de 2 Foies Gras Entier de Canard et d'Oie** 2 Whole foie gras duck and goose from Perigord, 2x125g jars

les **2** bocaux de 125g (2x 3/4 parts) L230153VA **40,00 €** 53,80€

- **«NOUVEAU» «L'Insolite» Le Foie Gras de canard entier à l'Ail Noir** «The Unusual» Whole Duck Foie gras with black garlic

origin France, 180g jar 29,90 € 39,90€ **10€ de remise**

le bocal de 180g (4/5 parts) - 16,61€/100g - 15158VA

LES TRUFFES

Black Perigord Truffles

- **Les Truffes Noires du Périgord Entières Brossées 1er choix 1ère cuisson** (Tuber Melanosporum) Black truffles from Perigord, 20g jar

le bocal week de 20g* - 150,00€/100g - 6561VA **30,00 €** 34,50€

- **Les Morceaux de Truffes Noires du Périgord** (Tuber Melanosporum) Pieces of black truffles from Perigord, 15g jar

• la verrine de 15g* - 99,33€/100g - 65161VA **14,90 €** 19,90€

• les **2** verrines de 15g* - 89,67€/100g - L240178VAL **26,90 €** 39,80€

- **Les Truffes d'Été Entières Brossées «Tuber Aestivum»** Summer truffles «Tuber Aestivum» whole truffles brushed, 16g jar

les **2** verrines de 16g* - 39,06€/100g - L180123VAL **13,50 €** 19,00€

- **Les Brisures de Truffes Noires du Périgord** (Tuber Melanosporum) Tiny pieces of black truffles from Perigord, 15g jar

les **2** verrines de 15g* - 60,00€/100g - L170062VAL **18,90 €** 27,00€

*Poids net (avec jus de truffe)

L'ÉPICERIE FINE

Delicatessen

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

Black truffles chips, 100g bag le sachet de 100g - 3,90€/100g - 993823 **3,90 €** 5,70€ **DDM 4 mois**

- **NOUVEAU** La Mayonnaise à la Truffe d'Été Summertruffle Mayonnaise

le bocal de 140g - 4,57€/100g - 993908 **6,40 €** 9,40€ **DDM 10 mois**

- **Les Biscuits apéritifs du Lot à tartiner aux herbes du Quercy** Spreadable appetizer biscuits from the Lot with Quercy herbs

le sachet de 80g - 5,38€/100g - 993863 **4,30 €** **DDM 4 mois**

- **NOUVEAU** Les Amandes Grillées à l'Ail Noir

Roasted almonds with black garlic le bocal de 80g - 6,13€/100g - 993896 **4,90 €** 6,00€ **DDM 6 mois**

L'UNIVERS DE LA SALAISON

Salted meat

- **NOUVEAU** Le Fuet au Canard de Paul Mazeyrat

Duck dried sausage by Paul Mazeyrat, 100g le sous-vide de 100g - 4,10€/100g - 993911 **4,50 €** **DDM 90 jours**

- **Le Jambon « Noir du Périgord »** «Black Perigord» ham, 100g bag

le sous-vide de 4 tranches de 100g 4,50€/100g - 993734 **4,50 €** 5,10€ **DDM 30 jours**

L'UNIVERS AUTOUR DE LA NOIX

Around the nut

- **L'Huile de Noix Vierge Moulin de la Veyssière** Virgin walnut oil, 25cl bottle

le bidon de 25cl - 47,60€/L - 993859 **11,90 €** **DDM 12 mois**

- **NOUVEAU** Les Pâtes aux noix Walnut pasta, 250g bag

le sachet de 250g - 1,96€/100g - 993888 **4,90 €** 6,00€ **DDM 20 mois**

- **Le Fuet noix de Paul Mazeyrat** Walnut dried sausage by Paul Mazeyrat, 100g

le sous-vide de 100g - 3,90€/100g - 993872 **3,90 €** **DDM 90 jours**

LES ENTRÉES DU TERROIR

The traditional appetizers

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

Rolled ham stuffed with duck liver and jelly (30% of duck foie gras bloc), 200g tin la boîte de 200g (2 rondos) - 5,50€/100g - 3211VA **11,00 €** 15,60€

- **Le Magret de Canard Fumé Pré-tranché OF**

Smoked duck breast, 3x90g slided les **2** plaquettes de 90g (19/22 tranches) 6,11€/100g - L100038VAL **3€ de remise** **11,00 €** 14,00€

DDM : Date de Durabilité Minimale



- **La Spécialité de Jambonneau à la Truffe d'Été 3%** Ham knuckle with summer truffle (3%), 200g tin

la boîte de 200g 3,95€/100g - 5807VA **7,90 €** 9,50€

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

Duck neck stuffed with duck liver (20% foie gras), 300g tin la boîte de 300g - 4,30€/100g - 38022VA **4€ de remise** **12,90 €** 16,90€

- **Le Confit de Gésiers de Canard du Périgord Emincés**

Sliced duck gizzard confit from Perigord, 2x200g tins les **2** boîtes de 200g - 2,50€/100g - L240041VA **10,00 €** 13,40€

TERRINES ET TARTINES

Terrines and toasts

- **2 achetés +1 OFFERT «Le Fameux Papitou» - Pâté au Foie de Canard (Noyau 30% de Bloc de Foie Gras)**

«Fameux Papitou» pâté with duck foie gras (30% bloc of foie gras), 3x130g tins les **3** boîtes de 130g - 4,00€/100g - L110007VA **15,60 €** 23,40€

- **«A 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)**

Terrine with duck foie gras and duck breast, black truffle juice from Perigord (20% foie gras), 2x100g tins les **2** boîtes de 100g - 4,60€/100g - L240284VA **4€ de remise** **9,20 €** 13,20€

- **Le lot de 3 Terrines en 130g autour de la Truffe :**

• «Comme on l'aime» La merveilleuse terrine de campagne à la truffe de la st Jean 3% Country terrine with Saint Jean Truffle 3%

• La Terrine Campagnarde au Jus de Truffes Noires du Périgord 3% Country terrine with black truffle juice 3%

• «Comme on l'aime» La merveilleuse terrine de campagne à la truffe brumale 3% Country terrine with brumal truffle 3%

les **3** boîtes de 130g 3x130g tins - L230145VA **5€ de remise** **10,90 €** 15,90€

- **Le lot de 4 Rillettes en 90g :**

• Les Rillettes Pur Canard Duck rillettes

• Les Rillettes de Porc du Périgord Pork rillettes from Perigord

• L'En-Cas de Rillettes Royales de Confit de Canard au Foie de Canard (25% de Bloc de Foie Gras) Royal rillettes of duck confit and liver (25% foie gras block)

• Les Rillettes de Porc aux Petits Raisins et Piment du Périgord Pork rillettes with grapes and Perigord Pepper

les **4** bocaux de 90g 4x90g jars - L250123VA **6€ de remise** **12,00 €** 18,00€

- **Le lot pour vos toasts d'apéritifs :**

• Le TartiVores Ratatouille Rocamadour Cream Ratatouille - Rocamadour cheese

• Le TartiVores Foie de canard Magret fumé Cream duck liver - duck breast

• Le Crémeux d'Artichaut à la Truffe Brumale 1% Artichoke cream with brumale truffle 1%

• **NOUVEAU «La 105ème»** Recette Ancestrale - Rillettes au Magret de Canard et au Jus de Truffe Noire du Périgord (3%) «The 105th» Ancestral Recipe - Duck breast rillettes with black truffle juice from Perigord 3%

les **4** bocaux de 100g 4x100g jars - L250125VA **6€ de remise** **14,50 €** 20,50€



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

Farmhouse pork terrine with Rocamadour cheese and brumale truffle 3%, 320g jar le bocal familial de 320g - 2,97€/100g - 6029VA **5€ de remise** **9,50 €** 14,50€

Découvrez nos deux autres recettes en boutique!

Discover our other 2 recipes in shop

- **Le lot de 4 Terrines Originales en 180g :**

• **NOUVEAU** «Diablement Délicieuse» Terrine de volaille à la diable Poultry terrine with mustard and tarragon

• **NOUVEAU** «Prise de bec au potager» Terrine du potager aux 2 volailles Vegetable garden terrine with two types of poultry

• «Aux P'tits aux Oignons !» Terrine de canard aux confits d'oignons Duck terrine with onion confit

• «La Terrine de Bistrot du Coin» Terrine au Jambon du Périgord et Tomme du Sarladais Pork ham terrine with Tomme cheese

les **4** bocaux de 180g 4x180g jars - L250124VA **+ de 7€ de remise** **16,00 €** 23,40€

LES CONFITS

Confits

- **Le Confit de Canard du Sud-Ouest** Duck confits from South West, 765g tin, 1,250kg tin

• la boîte de 765g (2 cuisses) - 2 legs 1,90€/100g - S05152VA **14,50 €** 17,80€

• la boîte de 1,250kg (4 cuisses) - 4 legs 1,67€/100g - S051563VA **3€ de remise** **20,90 €** 23,90€

• les **2** boîtes de 1,250kg (2x4 cuisses) - 2x4 legs 1,60€/100g - L190139VA **39,90 €** 47,80€

- **Les Confits de Cuisses de Canard du Sud-Ouest Pochées Sous-Vide (mi-cuit)** chilled duck confit, 1 leg vacuumed

packed, 240g bag la poche individuelle de 240g (1 cuisse) (4 mois de conservation) 2,29€/100g - S051815VA **5,50 €** 6,90€

LES SAUCISSES, PLATS CUISINÉS, CASSOULETS ET CÈPES

Ready meals, cassoulet and ceps

- **2 achetés +1 OFFERT Le Cassoulet au Confit de Canard et à la Saucisse de Toulouse** Cassoulet with duck confit and Toulouse sausage, 3x840g tins

les **3** boîtes de 840g (3x2 parts) - 0,97€/100g - L230146VA **24,40 €** 36,60€

- **La Fricassée de Cèpes Cuisinés à l'Ancienne** Old-fashioned ceps fricassée tradition recipe, 190g tin

les **2** boîtes de 190g - 2,61€/100g - L100048VA **9,90 €** 13,80€

- **Les Saucisses de Canard Confites** Sausages confits with duck, 200g (3 mois de conservation)

la poche sous-vide de 200g (2 saucisses) - 3,45€/100g - 40045VA **6,90 €** 7,90€

- **NOUVEAU** Les Saucisses de Canard Confites au Jus de Truffes Confit duck sausages with truffle juice, 200g (3 mois de conservation)

la poche sous-vide de 200g (2 saucisses) - 4,95€/100g - 40047VA **9,90 €** 12,50€

- **Le Coq au Vin de Cahors Mijoté aux Cèpes** Cockerel simmered in Cahors wine and ceps, 600g jar

le bocal de 600g (2 parts) - 1,67€/100g - 42110VA **4€ de remise** **9,80 €** 13,80€