



## Maison Familiale Centenaire Collection Exclusive 2024

### Communiqué de Presse

#### La Maison Valette

Depuis 1920, Passion, Terroir, Famille et Qualité sont les « maîtres mots » de notre quotidien.

Depuis 104 ans, nous continuons de perpétuer une grande tradition de la gastronomie du Sud-Ouest tout en nous aventurant dans des créations culinaires audacieuses. Pour les fêtes de fin d'année, la Maison Valette vous dévoile « L'irrésistible Foie Gras de Canard aux Cranberries et Noix de Pécan ». Chaque bouchée évoque un mariage harmonieux de saveurs, faisant de ce produit un incontournable pour les gourmets.

Mettez à l'honneur un plat traditionnel festif avec « Les Ris de Veau Braisés en cocotte Mijotés aux Morilles, Sauce au Jus de Truffes Noires du Périgord ». Laissez-vous tenter par ce plat d'exception, et faites de votre repas un moment mémorable.

Bien sûr, nous n'oublions pas nos grands classiques pour les amateurs d'authenticité, avec nos entrées festives à savourer à l'apéritif, nos plats cuisinés, nos coffrets cadeaux ...

#### Les Eléments Clés :

- **Presque 105 ans** d'existence
- **3 générations** d'entrepreneurs passionnés
- **68 médailles** au Concours Général Agricole en 37 ans de participation
- **IGP Périgord Oie, Canard, Sud-Ouest** : Des Labels distinctifs de qualité supérieure 
- **Valette s'engage dans une Démarche RSE** avec pour objectif de répondre aux enjeux sociaux et sociétaux.

« Notre raison d'être est de fédérer le plus grand nombre autour du bien et du bon, en plaçant au cœur de nos actions, les valeurs centrales de nos territoires, notre maison et notre histoire. »



#### Nouveauté :

*L'irrésistible Foie Gras de Canard aux Cranberries et Noix de Pécan*



*Une combinaison délicieuse et raffinée de plusieurs ingrédients de haute qualité ...*

Le foie gras de canard, réputé pour sa texture veloutée et son goût riche, est agrémenté de cranberries, qui apportent une touche fruitée et acidulée. Les noix de pécan ajoutent quant à elles une note croquante et légèrement sucrée, enrichissant ainsi la texture et le bouquet aromatique du foie gras.

Cette combinaison de saveurs offre un équilibre harmonieux entre la douceur du foie gras, l'acidité des cranberries et le croquant des noix de pécan, créant ainsi une expérience gustative complexe et agréable.

**Prix Public : 39.90 €**

(Barquette de 180 g (4/5 parts))

Produit mi-cuit, à conserver au réfrigérateur entre 0°C et 4°C, DLC 5 mois.

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

Ce plat raffiné offre une expérience culinaire inoubliable à chaque bouchée. Les ris de veau, tendres et fondants, sont mijotés lentement en cocotte pour en révéler toute la richesse. Enrobés de morilles délicates au goût unique, avec une sauce au jus de truffes noires du Périgord à l'arôme puissante, qui apporte une touche d'élégance et de luxe, ce plat d'exception combine tradition et sophistication.

**Prix Public : 25.00 €**

(bocal de 350g (2 parts))



**Expert en coffrets cadeaux, la Maison Valette regorge d'idées pour vous offrir un vaste éventail de coffrets prêts à être offerts.**

**Cette année, vivez un Noël féerique en Périgord !**



## *Étoiles et Délices de Noël*

**Prix Public : 44.90 €**

Le coffret carton avec fourreau Noël Valette (32\*18\*10 cm) contient :

-  1 Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest « Recette à l'Ancienne », bocal de 125g
- + 1 Comptée d'Oignons à la Truffe d'Hiver 1%, bocal de 50g
- + 1 « Comme on l'aime » La merveilleuse terrine de campagne à la truffe brumale 3%, boîte de 130g
- + 1 L'En-Cas de Rillettes Royales de Confit de Canard au Foie de Canard (25% de Bloc de Foie Gras), bocal de 90g
- + 1 Écrin de 5 chocolats, étui de 40g
- + 1 Domaine de Coyeux - Elegant Muscat Beaumes de Venise, bouteille de 50cl

**Retrouvez toute la gamme de coffrets cadeaux de la Maison Valette Gastronomie dans votre boutique la plus proche ou sur [www.valette.fr](http://www.valette.fr)**

### *Où trouver nos produits ?*

Sur notre site : [www.valette.fr](http://www.valette.fr) - Par téléphone : 05.65.41.62.82

Dans nos boutiques :

Paris : 14e - 16e - 20e

Dans toute la France : Bergerac (24), Sarlat (24), Toulouse (31), Cahors (46), Gourdon (46) ...  
Retrouvez toutes les adresses de nos boutiques sur [www.valette.fr](http://www.valette.fr), rubrique « Points de vente »

**Votre contact presse : Camille CRUZOL - Tél. 05 65 41 62 90 - [camille-cruzol@valette.com](mailto:camille-cruzol@valette.com)**