



Noël d'Exception



Nos Foies Gras Mi-Cuits Créatifs

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

**soit 5€
de remise**



▲ La Tentation de Foie Gras de Canard

Recette au Champagne 4% et aux Graines de Paradis 0,4% *

Ce foie gras a été soigneusement trié, puis arrosé au Champagne avant d'être finement assaisonné de graines de Paradis.

Le sous-vide de 140 g (3/4 parts)

Réf. 1822VA - Prix/100 g : 10,57€

Produit mi-cuit, 2 mois de conservation.

14,80 €

au lieu de 19.80 €

**soit 5€
de remise**



▲ « L'Irrésistible » Spécialité à base de Foie de Canard, Cranberries et Noix de Pécan*

Un foie gras de canard au milieu duquel se trouve un savoureux mélange. Avec le croquant de la noix de pécan, les cranberries amènent en bouche une explosion de saveurs.

La barquette de 180 g (4/5 parts)

Réf. 1738VA - Prix/100 g : 19,39 €

Produit mi-cuit. 5 mois de conservation.

34,90 €

au lieu de 39.90 €

**soit 5€
de remise**



▲ La Signature de Foie Gras de Canard et de Truffles Noires du Périgord (10% de Truffles Noires du Périgord)*

L'excellence d'un foie gras de canard onctueux au goût authentique délicatement habillé d'un manteau de lamelles de truffles noires du Périgord.

La barquette de 180 g (4/5 parts)

Réf. 17271VA - Prix/100 g : 31,67 €

Produit mi-cuit, 5 mois de conservation.

57,00 €

au lieu de 62.00 €

**soit 5€
de remise**



▲ « L'Éclat » Spécialité à base de Foie Gras de Canard et de Noisettes Torréfiées*

Un lobe de foie gras de canard, parsemé de noisettes hachées torréfiées et délicatement grillées au four qui apportent du croquant à la douceur du foie gras.

La barquette de 200 g (4/5 parts)

Réf. 11525VA - Prix/100 g : 15,45 €

Produit mi-cuit. 5 mois de conservation.

30,90 €

au lieu de 35.90 €

**soit 5€
de remise**



▲ «Délicat Accord» Spécialité à base de Foie Gras de Canard, Truite fumée du Périgord signé aux Graines de Paradis*

Un lobe de foie gras mi-cuit subtilement parfumé à la truite fumée du Périgord et à la graine de Paradis. Une alliance audacieuse et savoureuse.

La barquette de 180 g (4/5 parts)

Réf. 1737VA - Prix/100 g : 19,39 €

Produit mi-cuit, 5 mois de conservation.

34,90 €

au lieu de 39,90 €

**soit 5€
de remise**



▲ « Le Juste Poché » Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest*

Foie gras de canard entier du Sud-Ouest, délicatement poché pour préserver son fondant naturel. Une texture fine et un goût pur, révélés par une cuisson douce et maîtrisée.

Le sous-vide de 450 g (8/11 parts)

Réf. SO1152VA - Prix/100 g : 14,11 €

Produit mi-cuit. 4 mois de conservation.

63,50 €

au lieu de 68,50 €

5€ DE REMISE SUPPLÉMENTAIRE*

par tranche de 3 foies gras mi-cuits achetés

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

* Offre valable sur les foies gras entiers mi-cuits supérieurs à 125g, qu'ils soient déjà remis ou non. Hors foies gras conserve, crus, blocs et blocs morceaux. Remise valable uniquement sur l'offre Spécial Fêtes (C05 / WV10 / V10 / W10 / VTB2 / WVTB2).

Les Truffles Noires du Périgord (Tuber Melanosporum)

La Maison Valette cultive une véritable passion pour le « diamant noir » de la cuisine. Son savoir-faire, son exigence et son expérience lui permettent de sélectionner chaque année les plus belles truffes. Nous vous proposons d'apprécier les saveurs subtiles de ce joyau de la gastronomie sous toutes ses formes.



Truffles Noires du Périgord Entières Fraîches

disponibles début décembre
(Tarif selon le cours du marché
prix : nous consulter)
sous-vide de 50 g ou 100g

• Les Truffles Noires du Périgord Entières Brossées « 1er Choix » « 1ère Cuisson »

Cette truffe, sélectionnée fraîche, puis stérilisée lors d'une première cuisson, vous révélera un arôme unique, puissant et riche qui sublimerà vos plats.

Le bocal de 20 g *

Réf. 6561VA - Prix/100 g : 139,50 €

27,90 €

au lieu de 36,90 €

• 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.

Le bocal de 15 g *

Réf. 65081VA - Prix/100 g : 113,33 €

17,00 €

au lieu de 23,00 €

• Les Brisures de Truffles Noires du Périgord

Ce sont les éclats provenant du brossage de la truffe. Ces brisures sont idéales pour confectonner des beures de truffes ou parfumer vos sauces.

La verrine de 15 g *

Réf. 65235VA - Prix/100 g : 65,33 €

9,80 €

au lieu de 13,50 €

• Les Morceaux de Truffles Noires du Périgord

Ces généreux morceaux de truffes noires sont parfaits pour parfumer vos salades, omelettes ou clouter un rôti.

La verrine de 15 g *

Réf. 65161VA - Prix/100 g : 90,00 €

13,50 €

au lieu de 18,50 €

* Poids net avec jus de cuisson

Nos Foies Gras de Canard et d'Oie Mi-Cuits

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



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

La barquette de 180 g (4/5 parts)

Réf. SO11220VA - Prix/100 g : 14,39 €

Produit mi-cuit, 5 mois de conservation.

25,90 €

au lieu de 30,90 €

5€ de remise

La barquette de 420 g (8/10 parts)

Réf. SO11223VA - Prix/100 g : 12,83 €

Produit mi-cuit, 5 mois de conservation.

53,90 €

au lieu de 58,90 €

5€ de remise



◀ Le Foie Gras de Canard Entier du Périgord « Cuit au Torchon »*

Le sous-vide de 200 g (4/5 parts)

Réf. P1818VA - Prix/100 g : 15,45 €

Produit mi-cuit, 40 jours de conservation

30,90 €

au lieu de 35,90 €

5€ de remise

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

La barquette de 180 g (4/5 parts)

Réf. P1704VA - Prix/100 g : 18,06 €

Produit mi-cuit, 5 mois de conservation.

32,50 €

au lieu de 37,50 €

5€ de remise



• Le Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest « Cuisson Douce »*

La barquette de 200 g (4/5 parts)

Réf. SO11513VA - Prix/100 g : 15,45 €

Produit mi-cuit, 5 mois de conservation.

30,90 €

au lieu de 35,90 €

5€ de remise

◀ « Le Foie Gras du Chef » Foie Gras de Canard entier du Sud-Ouest*

La barquette de 320g (7/8 parts)

Réf. SO11516VA - Prix/100 g : 15,28 €

Produit mi-cuit, 5 mois de conservation.

48,90 €

au lieu de 53,90 €

5€ de remise



◀ Le Foie Gras d'Oie Entier Truffé en Millefeuille Mi-Cuit (8% de Truffes Noires) *

La barquette de 180 g (4/5 parts)

Réf. 2519VA - Prix/100 g : 35,56 €

Produit mi-cuit, 5 mois de conservation.

64,00 €

au lieu de 69,00 €

5€ de remise

◀ L'Absolu de Foie Gras d'Oie, Muscat de Beaumes de Venise et Poivre Sauvage de Voatsiperifery « Cuisson Douce » *

La barquette de 200 g (4/5 parts)

Réf. 25073VA - Prix/100 g : 20,75 €

Produit mi-cuit, 5 mois de conservation.

41,50 €

au lieu de 46,50 €

5€ de remise

5€ DE REMISE SUPPLÉMENTAIRE*
par tranche de 3 foies gras mi-cuits achetés

* Offre valable sur les foies gras entiers mi-cuits supérieurs à 125g, qu'ils soient déjà remisés ou non. Hors foies gras conserve, crus, blocs et blocs morceaux. Remise valable uniquement sur l'offre Spécial Fêtes (C05 / WV10 / V10 / W10 / VT82 / WV10 / VT82).

Nos Foies Gras de Canard et d'Oie en Conserve



◀ Le Foie Gras de Canard Entier du Périgord « Recette à l'Ancienne »

Le bocal de 180 g (4/5 parts)
Réf. P15028VA - Prix/100 g : 14,39 €

25,90 €
au lieu de 33,90 €

8€ de remise

• Le Foie Gras de Canard Entier du Périgord à la Truffe Noire du Périgord 5% « Recette à l'Ancienne »

Le bocal de 180 g (4/5 parts)
Réf. P15041VA - Prix/100 g : 25,00 €

45,00 €
au lieu de 60,60 €

**+ de 15€
de remise**

◀ «L'Insolite» Spécialité à Base de Foie Gras de Canard et d'Ail Noir

Le bocal de 180 g (4/5 parts)
Réf. L15158VA - Prix/100 g : 16,61 €

29,90 €
au lieu de 39,90 €

10€ de remise

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

Le bocal de 125 g (3/4 parts)
Réf. 25109VA - Prix/100 g : 19,60 €

24,50 €
au lieu de 31,50 €

7€ de remise

◀ Le lot de 2 blocs de Foies Gras Origine France avec étui décoratif

Les 2 bocaux de 50 g
Réf. C240257VA

12,90 €
au lieu de 18,60 €

**+ de 5€
de remise**

◀ Le lot de Spécialités de la Maison Valette

2 Blocs de Foie Gras de Canard du Sud-Ouest **ACHETÉS**
= 1 Spécialité de Bloc de Foie Gras de Canard au Jus de Truffe d'Été

3%, Aromatisée **OFFERT**
Les 3 boîtes de 100 g (1/2 parts)
Réf. L250249VAL/VA

27,20 €
au lieu de 41,40 €

**+ de 14€
de remise**

• Le lot de 3 accompagnements

1 Chutney de Figues au Ratafia, bocal de 90g + **1** Confit d'Émincés d'Oignons au Monbazillac, bocal de 90g **ACHETÉS**
= 1 Compotée d'Oignons à la Truffe d'Hiver 1%, Aromatisée, bocal de 90g **OFFERTE**

Les 3 bocaux de 90 g
Réf. L250250VAL/VA

7,90 €
au lieu de 12,10 €

**+ de 4€
de remise**

◀ Éclat de Saveurs

La cloche contient : **1** Foie Gras de Canard Entier du Périgord «Recette à l'Ancienne»,
bocal de 180g
Réf. C260076VA

27,00 €
au lieu de 38,40 €

**+ de 11€
de remise**

Les Entrées Créatives autour de l'Apéritif

* A conserver dès réception entre 0° C et + 4° C.



◀ Les Figues Fourrées au Foie Gras de Canard (50% de Foie Gras)*

Les **4** figues sous-vide, 85 g
Réf. 38008VA - Prix/100 g : 12,82 €
Produit frais, 5 semaines de conservation.

10,90 €

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

Le bocal de 70 g
Réf. 670833VA - Prix/100 g : 12,14 €
Produit pasteurisé, 3 semaines de conservation.

8,50 €

au lieu de 11,50 €

**3€
de remise**

◀ La Truite fumée du Périgord*

La plaquette de 120 g (3/4 tranches)
Réf. 67610 - Prix/100 g : 10,42 €
Produit frais, 2 semaines de conservation.

12,50 €

au lieu de 15,50 €

**3€
de remise**

◀ Le lot de 2 Magrets de Canard Fumé Prétranché - Origine France*

Les **2** plaquettes de 90 g (17/22 tranches)
Réf. L100038VAL - Prix/100 g : 5,50 €
Produit fumé, 3/5 semaines de conservation.

9,90 €

au lieu de 14,00 €

**+ de 4€
de remise**

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

La boîte de 300 g
Réf. 38022VA - Prix/100 g : 3,97 €

11,90 €

au lieu de 16,90 €

**5€
de remise**

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

La boîte de 200 g (2 rondos)
Réf. 3211VA - Prix/100 g : 5,95 €

11,90 €

au lieu de 15,90 €

**4€
de remise**

◀ Le lot de 3 «Le Fameux Papitou» - Pâté au Foie de Canard (Noyau 30% de Bloc de Foie Gras)

Les **3** boîtes de 130 g
Réf. L110007VAL/VA - Prix/100 g : 4,05 €

15,80 €

au lieu de 23,70 €

**2+1
OFFERT**

• « Le Rustignac » Véritable Pâté à l'Ancienne (30% de Foie Gras de Canard Entier) et ses Lamelles de Truffes Noires du Périgord (2%)

La boîte de 160 g
Réf. 3107VA - Prix/100 g : 8,69 €

13,90 €

au lieu de 16,90 €

**3€
de remise**

◀ La Spécialité de Jambonneau à la Moutarde à l'Ancienne

La boîte de 200 g
Réf. 5806VA - Prix/100 g : 2,95 €

5,90 €

au lieu de 7,90 €

**2€
de remise**

• Le Confit de Gésiers de Canard Émincés du Périgord

La boîte de 400 g
Réf. P53082VA - Prix/100 g : 1,98 €

7,90 €

au lieu de 9,90 €

**2€
de remise**





• Le lot de 2 Rillettes de la Mer :

1 Rillettes de Truite échalotes et poivre vert , bocal de 90g

+ 1 Rillettes de Maquereau fumé, bocal de 90g

Les 2 bocaux de 90g

Réf. L260054VAL / VA

8,80 €

au lieu de 10,80 €

2€ de remise



◀ Le lot de 3 Rillettes

1 Rillettes Royales de Confit de Canard au Foie de Canard (25% bloc de foie gras)

+ 1 Rillettes de Porc du Périgord

+ 1 Rillettes Pur Canard



9,90 €

au lieu de 14,30 €

+ de 4€ de remise

Les 3 bocaux de 90 g

Réf. L260229VAL / VA



◀ Le lot de 3 Terrines Festives soit 2+1 OFFERT

1 « La Festive » Terrine de Canard à l'Orange et aux Épices de Noël
OFFERTE

+ 1 Terrine Campagnarde au Jus de Truffles du Périgord 3%

+ 1 Pâté de Caille au Muscat de Beaumes de Venise

11,90 €

au lieu de 17,90 €

6€ de remise

Les 3 bocaux de 180 g

Réf. L260230VAL / VA



◀ Le lot de 3 Tartivores soit 2+1 OFFERT

1 Tartivores au Foie de Canard et au Magret Fumé **OFFERT**

+ 1 Tartivores au Homard et Zestes de Citron

+ 1 Tartivores au Boudin de Canard et au Piment d'Espelette

10,00 €

au lieu de 15,00 €

5€ de remise

Les 3 bocaux de 100 g

Réf. L250252VAL/VA



• Le lot d'assortiment pour l'apéritif :

1 Petits Boudins Blancs au Foie de canard, Sauce Royale au Foie Gras (23% de bloc de foie gras), bocal de 200g

+ 1 Petites Saucisses de Canard Confitées, bocal de 200g

18,90 €

au lieu de 24,70 €

+ de 5€ de remise

Les 2 bocaux de 200g

Réf. L260228VAL / VA



◀ Le lot de 2 Cassolettes de la mer :

2 Cassolettes de Saint Jacques, Brunoise de légumes, Sauce au Jus de Truffles Noires 3% et Truffles Noires 1%, Aromatisées

9,90 €

au lieu de 14,20 €

+ de 4€ de remise

Les 2 bocaux de 90 g

Réf. L110032VAL / VA - Prix/100 g : 5,50 €



La Cuisine Festive



◀ **La Préparation de Brouillade aux Truffles d'Hiver 12⁰%, Aromatisée**
Le bocal de 100 g
Réf. 43057VA - Prix/100 g : 9,90 €
4€ de remise

◀ **Le Saucisson de Canard**
Le sachet de 220 g environ
Réf. 993929 - Prix/100 g : 4,77 €
DDM : 2,5 mois
10,50 €
au lieu de 13,50 €
3€ de remise

◀ **Les Chips à la Truffe Noire (Tuber Melanosporum 0,2%)**
Le sachet de 100 g
Réf. 993823 - Prix/100 g : 4,50 €
DDM : 4 mois
4,50 €
au lieu de 5,70 €

◀ **Le lot de 2 Recettes Prestige avec étui décoratif :**
1 Crémeux d'Artichaut à la Truffe Brumale 1%, Aromatisé
+1 «La 105ème» Recette Ancestrale - Rillettes au Magret de Canard et au Jus de Truffe Noire du Périgord (3%)
Les **2** bocaux de 100g
Réf. C260027VA
9,50 €
au lieu de 12,40 €

DDM : Date de Durabilité Minimale

◀ **Les Ris de Veau Braisés en Cocotte, Mijotés aux Morilles, Sauce au Jus de Truffles Noires du Périgord**
Le bocal de 380 g (2 parts)
Réf. 42524VA - Prix/100 g : 6,58 €
25,00 €
au lieu de 28,90 €
+ de 3€ de remise

◀ **Le Confit de Canard Traditionnel du Périgord**
La boîte de 765 g (2 cuisses)
Réf. P5152VA - Prix/100 g : 1,95 €
14,90 €
au lieu de 18,90 €
4€ de remise

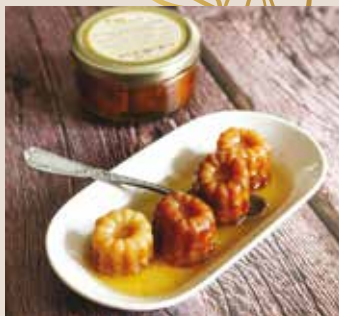
◀ **Le Confit de Canard Traditionnel du Sud-Ouest**
La boîte de 1,25kg (4 cuisses)
Réf. S051563VA - Prix/100 g : 1,72 €
21,50 €
au lieu de 25,50 €
4€ de remise

◀ **Le Gourmand - Cassoulet au Confit de Canard, à la Saucisse de Toulouse et aux Gésiers de Canard**
La boîte de 2 kg
Réf. 4201VA - Prix/100 g : 1,00 €
20,00 €
au lieu de 25,00 €
5€ de remise

◀ **Les Cèpes Confits à l'Huile**
La boîte de 380 g
Réf. 64550VA - Prix/100 g : 2,61 €
9,90 €
au lieu de 12,50 €



Les Douceurs



◀ Le lot de 2 plats festifs :

1 Signature Gourmande de Noël - Mijoté de Volaille Sauce Foie Gras aux Epices de Noël, bocal de 600g

+1 Authentiques Quenelles de brochet, Sauce Ecrevisse façon Nantua, bocal de 560g

Les **2** bocaux
Réf. L260233VAL

18,90 €
au lieu de 23,40 €

◀ Les Petits Babas à la Vieille Prune de Souillac

À déguster ou à offrir !

Le bocal toupine de 540g (12 babas)

Réf. 67432DB - Prix/100 g : 2,39 €

12,90 €
au lieu de 16,90 €

4€ de remise

◀ Les Petits Canelés de Bordeaux au Sirop de Rhum

Le bocal de 140 g (4 canelés)

Réf. 67412DB - Prix/100 g : 2,71 €

3,80 €
au lieu de 4,80 €

◀ Le Ballotin d'Assortiment de Chocolats de la Maison Guinguet

Le ballotin de 200 g

Réf. 67822 - Prix/100 g : 5,25 €

10,50 €
au lieu de 13,10 €

◀ Les Rochers Chocolat Lait Maya - Maison Pécou

La réglette de 70g

Réf. 68458 - Prix/100 g : 12,57 €

8,80 €
au lieu de 10,80 €

◀ Le lot de 3 Oursons Guimauve Praliné

Les **3** sachets de 75 g

Réf. L260234VAL - Prix/100 g : 6,67 €

5,00 €
au lieu de 6,60 €

Douceurs de Noël

Le petit étui Saint Nicolas contient :

1 Amanda Cacao - Maison Pécou, sachet de 50g

+1 Gâteau bio choco noisette, sachet de 25g

+3 Papillottes, 6g l'unité

+3 Gavottes Chocolat noir, 5g l'unité

+3 Billes nougatine - Maison de la Chatine, 2,4g l'unité

+1 Nonette Myrtille individuelle, sachet de 32g

Réf. C260207DB

7,90 €

Sous le Sapin



24
cases
de gourmandises

+ de 13€
de remise

44,90 €
au lieu de 58,45 €

Le Calendrier de l'Avent Sucré

Le coffret carton carré Calendrier de l'Avent (26x26x26 cm) contient :

- 1** Babas au Sirop de Rhum (2 babas), bocal de 90g
- +1** Petite Crème au Speculoos et aux Noisettes, bocal de 85g
- +1** Pâte à tartiner Lait et Noisettes, bocal de 30g
- +1** «Le Far Ouest» aux Pruneaux et Vieille Prune de Souillac, bocal de 85g
- +1** Nougats aux Noix AOP et aux Pruneaux macérés dans la Vieille Prune, sachet de 48g
- +1** Sachet de Noël Truffettes Fèves de Cacao, sachet de 35g
- +1** Amanda Cacao - Maison Pécou, sachet de 50g
- +1** «Le Solitaire» Canelé au Sirop de Rhum, boîte de 90g
- +2** Oursons guimauve praliné, 25g l'un
- +2** Nonette Myrtille individuelle, 32g l'un
- +1** Gâteau bio choco noisette, sachet de 25g

- +1** Guimauves saveur Verveine - Maison Pécou, sachet de 60g
- +1** Guimauves saveur Orange - Maison Pécou, sachet de 60g
- +1** Douceurs de Montcuq saveur Poire Chocolat, sachet de 25g
- +1** Dessert gourmand de Noël Pêche, orange et pralines roses, bocal de 60g
- +4** Billes nougatine - Maison de la Chatine, 2,4g l'un
- +1** Miel de fleurs du Périgord, bocal de 45g
- +1** Confiture Extra Clémentine Corse, bocal de 65g
- +3** Papillottes, 6g l'un
- +3** Mini palets pur beurre, 6g l'un
- +3** Gavotte Chocolat noir, 5g l'un
- +1** Crémeux au Chocolat Noir et Orange, bocal de 85g

Réf. C260175VA



24
cases
de gourmandises

Le Calendrier de l'Avent

+ de 31€
de remise

59,90 €
au lieu de 91,35 €

Le coffret carton carré Calendrier de l'Avent (21,5x21,5x19 cm) contient :

- 1** Bloc de Foie Gras de Canard du Sud-Ouest, boîte de 100g 
- +1** Compotée d'Oignons à la Truffe d'Hiver (1%), Aromatisée, bocal de 50g
- +1** «La Festive» Terrine de canard à l'orange et aux épices de Noël, bocal de 90g
- +1** «Un Zeste Solidaire» Terrine de volaille au jus de pamplemousse et aux zestes de citron jaune, bocal de 90g
- +1** TartiVores au Boudin de Canard et au Piment d'Espelette, bocal de 100g
- +1** TartiVores au Foie de canard et au Magret fumé, bocal de 100g
- +1** Terrine Campagnarde au Jus de Truffles du Périgord 3%, bocal de 90g
- +1** Terrine de Canard au Magret de Canard fumé, bocal de 90g
- +1** Rillettes Pur Canard, bocal de 90g 
- +1** «Diablement Délicieuse» Terrine de volaille à la diable, bocal de 90g
- +1** «Prise de bec au potager» Terrine du potager aux 2 volailles, bocal de 90g
- +1** Terrine de Sanglier aux Fruits Rouges et son trait de Malbec, bocal de 90g

- +1** Crêpes fourrées Cheddar Gavottes, étui de 20g
 - +1** «Le Solitaire» Canelé au Sirop de Rhum, boîte de 90g
 - +4** Mini palets pur beurre, 8g l'un
 - +1** Biscuits salés Moutarde Cantal, sachet de 40g
 - +4** Gavottes Chocolat noir, 5g l'un
 - +1** Sachet de Noël Truffettes Fèves de Cacao, sachet de 35g
 - +1** Oursons guimauve praliné, sachet de 25g
 - +1** Babas au Sirop de Rhum (2 babas), bocal de 90g
 - +1** Petite Crème au Speculoos et aux Noisettes, bocal de 85g
 - +4** Papillottes, 8g l'un
 - +1** Amanda Cacao - Maison Pécou, sachet de 50g
 - +1** Nonette Myrtille individuelle, sachet de 32g
 - +1** Douceurs de Montcuq saveur Poire Chocolat, sachet de 25g
- Réf. C260174VA



Le Manège des Saveurs

Le coffret carton avec Fourreau Décor «Manège» contient :

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard du Périgord, boîte de 130g 
- +1 «Comme on l'aime» La merveilleuse terrine de campagne à la truffe brumale 3%, Aromatisé, boîte de 130g
- +1 Rillettes Royales de Confit de Canard au Foie de Canard (25% bloc de foie gras), bocal de 90g
- +1 Amanda Cacao, sachet de 100g
- +1 Château Combe des Bois AOC Bergerac, vin blanc moelleux, bouteille de 75 cl - 11,5% vol.

Réf. C260220VA

29,90 €
au lieu de 43,10 €

+ de 13€
de remise

La Valse Gourmande

Le Coffret carton avec Fourreau Décor «Patinoire» contient :

- 1 Foie Gras de canard entier du Périgord «Recette à l'Ancienne», bocal de 180g 
- +1 Compotée d'Oignons à la Truffe d'Hiver, Aromatisée, bocal de 50g
- +1 « Le Fameux Papitou » Pâté au foie de canard (30% bloc de foie gras), boîte de 130g
- +1 «La Feste» Terrine de Canard à l'Orange et aux Épices de Noël, bocal de 180g
- +1 Truffes royales fantaisie saveur Macaron Framboise, ballotin de 100g
- +1 Château du Cèdre Héritage, AOP Cahors Chardonnay, vin blanc sec, bouteille de 75 cl - 13% vol.

Réf. C260221VA

49,90 € **+ de 21€**
au lieu de 71,80 € de remise



Découvrez vos cadeaux...

Une Spécialité
de la Maison
Valette

dès 50 € d'achat



Suivez Valette Foie Gras



dès 95 € d'achat

« Le Fameux Papitou »
Pâté au foie de canard
(30% bloc de foie
gras), boîte de 130g

dès 130 € d'achat



Frais de port
PREDICT et
DPD Offerts

Code web : WV10

* Cadeaux livrables dans la limite des stocks disponibles, en cas de rupture ils seront remplacés par un cadeau de valeur égale ou supérieure.

DEPNOEL26 - VFG - Offre valable en Corse et France métropolitaine jusqu'au 4 janvier 2027 en VPC/web et jusqu'au 10 janvier 2027 dans nos boutiques, dans la limite des stocks disponibles non cumulable avec une autre offre en cours - Pour votre santé, pratiquez une activité sportive régulière... www.mangerbouger.fr - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération - Valette Gastronomie - RCS Cahors Siret 327 843 603 00017 - Code APE 1013A - Photos non contractuelles - Suggestions de présentation - Reproduction même partielle interdite - Sous réserve d'erreurs typographiques - Crédit photos : Studio 8 (Cahors) - Adobe Stock - Ne pas jeter sur la voie publique.