

GASTRONOMIQUE



Glacière Isotherme Gris chiné et Vert

Bloc de Foie Gras de Canard du Sud-Ouest Certifié IGP Sud-Ouest - Bocal de 125g

Le foie gras de canard est une des spécialités du Sud-ouest les plus appréciées des fins gourmets que l'on retrouve sur toutes les bonnes tables festives et dans les meilleurs restaurants.

Terrine de Cerf aux Airelles (sans porc et sans alcool) - Bocal de 90g

La viande de cerf, tendre et parfumée, apporte une profondeur rare. Les airelles, légèrement acidulées, viennent réveiller l'ensemble avec une belle fraîcheur.

Rillettes pur Canard au Magret fumé - Bocal de 90g

Les Rillettes Pur Canard au Magret Fumé sont l'accord parfait entre la viande de canard et le magret de canard fumé, à déguster sans modération.

Terrine de Canard au Poivre vert - Bocal de 90g

Une terrine de canard au poivre vert gourmande, rustique et tanique.

Duo de Homard et Langoustines à la Bretonne - Bocal de 90g

L'alliance prestigieuse des deux crustacés rois pour une texture riche et raffinée.

"La Tartine de l'Apéro" - Bocal de 90g

Une recette exclusive pour un apéritif réussi : Un savant mélange de coeur d'artichaut, de tomates et d'huile d'olive

Truffes fantaisies aux Eclats de Macaron - Sachet de 80g

Mariage parfait entre le fondant intense du chocolat et la légèreté du macaron.

Pains d'épices 2 Tranches - Sachet de 35g

Fondant Poire Belle Hélène - Sachet de 80g

Élégance gourmande d'un grand classique raffiné et réconfortant. La douceur de la poire et le fondant du chocolat.

Bordeaux Rouge "Comte de Julignac" - Bouteille de 75cl

Un Bordeaux intense, élégant et gourmand aux arômes délicats de fruits rouges.

Côtes de Gascogne IGP blanc moelleux "La Fleur d'Occitan" - Bouteille de 75cl

Le célèbre vin blanc du Gers, idéal pour l'apéritif, en accompagnement du foie gras ou pour le dessert.