



**Le Sublime :** *un boudin blanc au foie gras, aiguillettes de canard, viande de volaille, aromatisé au jus de truffe et au porto. (Bien penser à l'éplucher, comme indiqué sur la recette à votre disposition)*

**Homard, l'Entremet :** *un subtil assemblage de chair noble de homard et d'asperges vertes sur une mousse de bisque de homard.*

**Nougat de Poularde :** *une délicieuse tourte présentée dans un feuilletage cerclé de bois, composée de suprêmes de poularde, de noisettes, pistaches, pignons de pin, châtaignes, morilles, abricots secs et foie gras de canard*

**Le Gourmand :** *une savoureuse entrée froide, née de la rencontre entre le confit de canard et le foie gras. Elle est entourée de pistaches concassées et surmontée d'une gelée au porto*



**Pana'Belle :** *une délicieuse panna cotta composée de crème, de foie gras de canard mi-cuit et recouverte d'un chutney de mirabelles et raisins secs. Laissez-vous séduire par sa forme originale et festive.*

**Le Diamant :** *un assemblage délicat, composé de farce fine traditionnelle, de filets de caille et de foie gras de canard, le tout rehaussé de truffes de Meuse.*

*Les fiches détaillées de ces produits sont disponibles au magasin  
ou en téléchargement sur notre site internet.*



Merci de passer votre commande de Noël au plus tard le **vendredi 15 décembre**

Imprimé par nos soins Ne pas jeter sur la voie publique Siret 38398387100013