

94-96 Bd de Laval 35500 - **VITRÉ** 

**2** 02 99 75 38 48

com@chai-danthon.fr





AGOS INRIA
OFFRE GROUPÉE\*

<u>\*Offre et remise</u> <u>destinée à votre C.S.E</u>

## FOIE GRAS D'OIE ENTIER 200GR PIERRE LAGUILHON



# 25€→19€

"Plat emblématique de la gastronomie du **Sud-ouest IGP**, cette recette est immuable entre tradition et secret pour une saveur à la fois puissante et onctueuse. Notre cahier des charges s'articule autour de trois axes :

- La nature de la matière première : nos produits sont issus de canards mulards mâles fermiers.
- · La durée d'élevage
- les animaux sont nourris au maïs grain entier pendant un minimum de 12 iours.

""Entier"" signifie, qu'ils sont élaborés à partir d'un seul et unique lobe : c'est la quintessence du foie gras. Ce sont des produits qui s'améliorent en vieillissant et qui développent toutes leurs saveurs au fil du temps."

#### Conseil de préparation :

"Placez le foie gras au frais pendant 12h avant la dégustation et sortez-le quelques minutes avant Servir sur un bon pain de campagne légèrement toasté et accompagné d'un vin blanc moelleux ou d'un vin blanc sec aux parfums amples et saveurs souples pour surprendre vos invités"

#### Condition de stockage et durée de conservation :

A conserver à température ambiante - A conserver au réfrigérateur après ouverture

### + L'ACCOMPAGNEMENT PARFAIT ET LOCAL

PAIN D'ÉPICES 200 GR PRODUIT À VITRÉ (35)

A L'UNITÉ 6.85 € → 6.00 €

LE DUO FOIE GRAS + PAIN D'ÉPICES

31.85€ → 24.00€





94-96 Bd de Laval 35500 - **VITRÉ** 

**2** 02 99 75 38 48

com@chai-danthon.fr

NATURE 100GR







FABRIQUÉE À CHÂTEAU NEUF SUR SARTHE (49)

Chocolatier depuis 1934



3.60€ → 2.95€

TRUFFES COOKIES **BOITE MÉTAL 250GR** 

8.95€ → 7.50€





TRUFFES NOISETTE 100GR

4.90 € → 3.50 €

PLUS D'INFO SUR <a href="https://www.mathez.fr/">https://www.mathez.fr/</a>



PRODUCTEUR BRIELLES (35) HTTPS://WWW.MAISON-BRIELLE.FR/





90 GR → 4.60 €

190 GR → 7.50 €

