

Du jeudi 18 au mercredi 31 décembre 2025

## BILLES DE FOIE GRAS ET GELEE DE POIRE AU SAUTERNES

### INGRÉDIENTS

- 100 g de foie gras mi-cuit
- 15 cl de jus de poire
- Quelques pics apéritifs
- 5 cl de Sauternes
- 2 feuilles de gélatine

1. Prélever le foie gras avec une cuillère parisienne, façonner des billes et placer au réfrigérateur.
2. Chauffer le jus de poire et le Sauternes.
3. hors du feu, ajouter la gélatine ramollie et bien mélanger.
4. Tremper les billes dans la gelée tiède à l'aide d'un pic.
5. Les déposer sur du papier cuisson et laisser prendre au frais.
6. Saupoudrer de fleur de sel et de poivre.

Servir bien frais.



**-34% DE REMISE IMMÉDIATE**

~~36€~~ 24€  
Le kg : 105,87 €

**Foie gras de canard entier I.G.P du Sud Ouest<sup>(m)</sup> LABEYRIE**  
Dégustation, ou Caractère, Torchon 230g  
Existe aussi en Foie gras d'oie entier Origine Hongrie Torchon.

**ORIGINE CERTIFIÉE SUD-OUEST**

**LABEYRIE**  
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU SUD-OUEST DÉGUSTATION NOTES D'ARMAGNAC Equilibre & fraîcheur

**-34% DE REMISE IMMÉDIATE**

~~29€95~~  
Le kg : 142,62 €

**19€  
77**  
Le kg : 94,34 €



Foie Gras de Canard Entier I.G.P. du Sud-Ouest "Authentique"<sup>(m)</sup>  
**MAISON MONTFORT**  
Recette à l'Ancienne ou Finement salé et poivré, 210 g.

**-34% DE REMISE IMMÉDIATE**

~~29€90~~  
Le kg : 149,50 €

**19€  
73**  
Le kg : 98,65 €



Foie Gras de Canard Entier I.G.P du Sud-Ouest<sup>(m)</sup>  
**LABEYRIE**  
Dégustation notes d'Armagnac, 5/6 parts, barquette 200 g.

**-34% DE REMISE IMMÉDIATE**

~~31€90~~  
Le kg : 177,22 €

**21€  
05**  
Le kg : 116,94 €



Foie gras de canard entier<sup>(m)</sup>  
**DELPEYRAT 135 ANS**  
cuit au torchon nature, ou subtilement assaisonné, 5/6 parts, 180 g.

**-34% DE REMISE IMMÉDIATE**

~~37€80~~  
Le kg : 164,35 €

**24€  
95**  
Le kg : 108,48 €



Foie gras de canard entier I.G.P. du Sud Ouest<sup>(m)</sup>  
**JEAN LARNAUDIE**  
L'Emblématique, cuit au torchon ou Lingot ou coque, 230 g.