

NOS INGRÉDIENTS

NOS FOIES GRAS

BLOC DE FOIE GRAS

Bloc de foie gras de canard : Foie gras de canard reconstitué, eau, Porto, sel, poivre, conservateur : nitrite de sodium.

Bloc de foie gras de canard aux figues : Foie gras de canard reconstitué, eau, figues séchées 3% (farine de riz), sel, poivre, conservateur: nitrite de sodium.

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT

Foie gras de canard entier mi-cuit : Foie gras de canard origine France, sel, sel de Guérande, poivre.

Lobe de foie gras de canard entier mi-cuit : Foie gras de canard origine France, sel, sel de Guérande, poivre.

Foie gras de canard mi-cuit «cuit en terrine» : Foie gras de canard origine France, Porto, sel, conservateur : nitrite de sodium, gélatine, poivre.

«Douceur» de foie gras de canard mi-cuit aux pommes caramélisées «cuit en terrine» : Foie gras de canard 78% origine France, pommes caramélisées 20% (pommes 99%, caramel, eau, sucre, antioxydant : ascorbate de sodium), sel, conservateur : nitrite de sodium, gélatine, poivre.

«Harmonie» de foie gras de canard mi-cuit aux figues et gelée de Monbazillac «cuit en terrine» : Foie gras de canard 78% origine France, figues confites 20% (figues moelleuses 60%, Monbazillac 30%, sucre), sel, conservateur : nitrite de sodium, antioxydant : ascorbate de sodium, gélatine, poivre.

Foie gras de canard mi-cuit truffé «cuit en terrine» : Foie gras de canard origine France, truffe (*Tuber mélanosporum*) 3%, sel, apéritif artisanal à la truffe (vin de liqueur, arôme, jus de truffe 0,5%), conservateur : nitrite de sodium, antioxydant : ascorbate de sodium, gélatine, poivre.

«Déllice» de foie gras de canard mi-cuit aux poires et épices «pain d'épices» «cuit en terrine» : Foie gras de canard 75% origine France, confiture poire-épices «Pain d'épices» 14% (poire 50%, sucre, eau, épices (badiane, girofle, fenouil, cannelle, cardamome, gingembre), sel, conservateur : nitrite de sodium, antioxydant : ascorbate de sodium, gélatine, poivre.

«Prestige» de foie gras de canard mi-cuit aux pruneaux «cuit en terrine» : Foie gras de canard 78% origine France, Pruneaux 20% (pruneaux 50%, Armagnac 50%, sucre), sel, conservateur : nitrite de sodium, antioxydant : ascorbate de sodium, gélatine, poivre.

«Caprice» de foie gras de canard mi-cuit au magret fumé «cuit en terrine» : Foie gras de canard origine France, magret de canard fumé 10% origine France (magret de canard, sel, poivre), Porto, sel, conservateur : nitrite de sodium, gélatine, poivre.

FOIES GRAS ENTIER

Foie gras d'oie entier : Foie gras d'oie origine France, sel, sel de Guérande, poivre.

Foie gras de canard entier : Foie gras de canard origine France, sel, sel de Guérande, poivre.

Foie gras de canard entier aux figues : Foie gras de canard origine France, figues séchées 10% (contient des sulfites), sel, sel de Guérande, poivre.

Foie gras de canard entier aux 5 poivres : Foie gras de canard origine France, sel, sel de Guérande, poivre, poivre (5 baies) 0,5%.

Foie gras de canard entier au piment d'Espelette : Foie gras de canard origine France, sel, sel de Guérande, poivre, piment d'Espelette 0,6%.

Foie gras de canard entier à la Fine Champagne : Foie gras de canard origine France, sel, sel de Guérande, Cognac « Fine Champagne » 3,5%, poivre.

CAILLE FOURRÉE AU FOIE GRAS DE CANARD

Caille fourrée au foie gras de canard 30% foie gras de canard : Caille partiellement désossée origine France, foie gras de canard 30%, gélatine porcine, Porto, sel, Armagnac, poivre.

Caille fourrée au foie gras de canard 40% foie gras de canard : Caille partiellement désossée origine France, foie gras de canard 40%, gélatine porcine, Porto, sel, Armagnac, poivre.

Apéri-caille 30% foie gras de canard : Caille entièrement désossée origine France, foie gras de canard 30%, gélatine porcine, Porto, sel, Armagnac, poivre.

Caille fourrée au foie gras de canard désossée 40% foie gras de canard mi-cuit - Conservation 90 jours au réfrigérateur : Caille désossée origine France, foie gras de canard entier 40%, gélatine porcine, Porto, sel, Armagnac, poivre.

COU FARCI

Cou d'oie farci 15% foie gras de canard : Viande et gras de porc origine France, viande de canard origine France, foie gras de canard 15%, peau de cou d'oie, foie de volaille, œufs entiers, lait, sel, poivre.

Cou de canard farci : Viande de porc origine France, viande de canard origine France, peau de cou de canard, foie de volaille, œufs entiers, lait, farine de blé, sel, poivre, graisse de canard 10%.

FLÛTEAU AU FOIE GRAS DE CANARD

Flûteau de jambon au foie gras de canard : Jambon de porc 51% (jambon de porc origine France, sel, dextrose, arômes, saccharose, stabilisant : E541), foie gras de canard 42%, sel, gélatine de porc, poivre.

FOIE DE CANARD ORIGINAL

Tatin de bloc de foie gras de canard : Foie gras de canard reconstitué 62%, pommes 19%, caramel 12% (eau, sucre), eau, gélatine de porc, sel, poivre, conservateur : nitrite de sodium. Traces éventuelles de lait et noix.

GALANTINE AU FOIE GRAS DE CANARD

Galantine de pintade au foie de canard 20% foie gras de canard : Viande de pintade 25% origine France, gorge de porc origine France, foie gras de canard 20%, foie maigre de canard, lait, œufs entiers, sel, conservateur : nitrite de sodium, poivre.

Galantine de dinde au foie de canard 20% foie gras de canard : Viande de dinde 25% origine France, gorge de porc origine France, foie gras de canard 20%, foie maigre de canard, lait, œufs entiers, sel, conservateur : nitrite de sodium, poivre.

Galantine de lapin au foie de canard 20% foie gras de canard : Gorge de porc origine France, foie gras de canard 20%, viande de lapin 20%, foie maigre de canard, lait, œufs entiers, sel, conservateur : nitrite de sodium, poivre.

Galantine au foie de canard 25% bloc de foie gras de canard : Viande et gras de porc origine France, bloc de foie gras de canard reconstitué 25% (foie gras de canard, eau), viande de canard origine France, eau, sel, poivre, Armagnac, conservateur : nitrite de sodium.

MAGRET DE CANARD FOURRÉ AU FOIE GRAS DE CANARD

Magret de canard fourré au foie gras de canard 30% foie gras de canard : Magret de canard origine UE, foie gras de canard 30%, sel, poivre, Armagnac.

Magret de canard fourré au foie gras de canard 20% foie gras de canard : Magret de canard 75% origine France, foie gras de canard 20%, huile de tournesol, sel, poivre.

PÂTE AU FOIE DE CANARD

Pâte au foie de canard 20% foie gras de canard : Viande de canard origine France, viande et gras de porc origine France, foie gras de canard 20%, foie de volaille, œufs entiers, lait, farine de blé, sel, poivre, Armagnac.

Pâte de foie de canard 50% foie gras de canard : Foie gras de canard 50%, viande de canard origine France, viande et gras de porc origine France, foie de volaille, œufs entiers, lait, farine de blé, sel, poivre, Armagnac.

TARTINABLES AU FOIE GRAS DE CANARD

Tartinable au foie de canard aux figues 25% foie gras de canard : Foie maigre de canard, foie gras de canard 25%, lait, œufs entiers, sel, figues séchées 1,5% (farine de riz), protéine de lait, sel, poivre, conservateur : nitrite de sodium.

Tartinable au foie de canard au piment d'Espelette 25% foie gras de canard : Foie maigre de canard, foie gras de canard 25%, lait, œufs entiers, protéine de lait, sel, piment d'Espelette 0,6%, poivre, conservateur : nitrite de sodium.

Tartinable au foie de canard aux morilles 25% foie gras de canard : Foie maigre de canard, foie gras de canard 25%, lait, œufs entiers, protéine de lait, morilles (*morchella conica, esculenta*) 1%, sel, poivre, conservateur : nitrite de sodium.

Tartinable au foie de canard au Porto 25% foie gras de canard : Foie maigre de canard, foie gras de canard 25%, lait, œufs entiers, Porto 3%, protéine de lait, sel, poivre, conservateur : nitrite de sodium.

Tartinable au foie de canard aux poivrons 25% foie gras de canard : Foie maigre de canard, foie gras de canard 25%, poivrons 13% (poivrons rouges, correcteur d'acidité : acide citrique), lait, œufs entiers, protéine de lait, sel, poivre, conservateur : nitrite de sodium.

Tartinable au foie de canard et olivade 25% foie gras de canard : Foie maigre de canard, foie gras de canard 25%, lait, olivade 10% (olives noires (54%), huile de grignon d'olive, ail, tomates séchées, vinaigre d'alcool, eau, gélifiant : agar agar, antioxydant : acide ascorbique, correcteur d'acidité : acide citrique), œufs entiers, protéine de lait, sel, poivre, conservateur : nitrite de sodium.

Tartinable de canard au foie de canard* 35% foie gras de canard : Viande confite de cuisse de canard 60% origine France, foie gras 35% origine France, eau, sel, Porto, Armagnac, épices (poivre), sucre, antioxydant : ascorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium.

Mousse de foie de canard 50% foie gras de canard : Foie gras de canard 50%, foie maigre de canard, lait, œufs entiers, protéine de lait, sel, poivre, conservateur : nitrite de sodium.

VELOUTÉ AU FOIE GRAS DE CANARD

Velouté au foie gras 20% bloc de foie gras de canard : Eau, pommes de terre, bloc de foie gras 20% (foie gras de canard, eau, Armagnac, sucre), vin blanc, **crème (lait)** (stabilisant : carraghénanes), carotte, oignon, fond de canard (graisse de canard, extrait de volaille et viande de canard, arômes naturels, eau, sel, maltodextrine), poireau, **beurre (lait)**, sucre, amidon de maïs, sel, sel de **céleri**, poivre.

SÉLECTION DE PRODUITS D'ACCOMPAGNEMENT POUR FOIES GRAS

Figues de Provence confites au vin : Figues de Provence, sucre, vin (peut contenir des **sulfites**), vinaigre, poivre noir, feuille de laurier, épices.
Pain grillé aux figues (provenance Aveyron) : Farine de **blé**, eau, figues séchées 12%, farine de **seigle**, sel, levure, **gluten de blé**, farine de riz, farine de **blé** malté.
Confit de figue : Figues 45%, oignons, sucre, vinaigre de vin rouge, sel, épices.
Confit d'oignon : Oignons 65%, sucre, vin rouge, vinaigre de vin rouge, huile de tournesol, sel, poivre.
Confit d'échalotte : Echalotte 64%, sucre, vinaigre d'alcool, caramel (sucre, eau), vin blanc, vinaigre balsamique, sel, gélifiant : pectine, poivre.
Gelée de vin de Gewurztraminer : Vin Gewurztraminer (**sulfites**) 50%, sucre, gélifiant : pectine, acidifiant : acide citrique.
Chutney abricot mangue (provenance Aveyron) : Abricots 45%, oignons, mangues 21%, eau, sucre, jus de citron, poivre, gélifiant (agar-agar).
Chutney figue (provenance Aveyron) : Figues 51%, oignons, sucre, raisins secs (raisins, huile de tournesol), eau, vinaigre de vin, poivre, jus de citron, gélifiant (agar-agar).
Chutney poire coing «pain d'épices» (provenance Aveyron) : Poire (50%), coing (13%), échalotes (11%), sucre, miel, eau, vinaigre de cidre, mélange d'épices (fenouil, gingembre, badiane, cardamome, girofle), eau de fleur d'oranger, poivre, jus de citron.
Spécialité gourmande figue saveur pain d'épices Cuisson au chaudron de cuivre à l'air libre : Figues 38%, sucre de canne, purée de pomme 16%, mélange d'épices 1%, gélifiant : pectine de fruits, jus de citron, arôme pain d'épices.
Gelée de piment d'Espelette : Piment d'Espelette AOP, jus de pomme, agar-agar, sucre. Origine piment d'Espelette AOP : Saint-Pée-sur-Nivelle.
Poudre de piment d'Espelette : Poudre de piment d'Espelette AOP. Origine piment d'Espelette AOP : Saint-Pée-sur-Nivelle.
Fleur de sel au piment d'Espelette : Fleur de sel de Salies de Béarn, Poudre de piment d'Espelette AOP 15%. Origine piment d'Espelette AOP : Saint-Pée-sur-Nivelle.
Fleur de sel de Guérande : Fleur de sel de Guérande IGP.
Domaine de Maubert Petit Manseng 12,5% vol.* Vin blanc moelleux : Cépage 100% Petit Manseng. Contient des **sulfites**. Degré alcool : 12,5%.
Côtes de Gascogne IGP - Vallons de Gascogne 11% vol.* Vin blanc moelleux : Cépages Colombard, Ugni-blanc, Sauvignon blanc, Gros Manseng. Contient des **sulfites**. Degré alcool : 11%.
Figues au jus de Xérès : Figues 66%, eau, vinaigre de Xérès 8%, sucre, miel, épaississants : gomme xanthane et farine de graine de guar. Traces éventuelles de fruits à coque, crustacés, mollusques, poissons, **soja**, **céleri**, **moutarde**, **gluten**, **oeufs**, **lait**.

NOS TERRINES, PÂTÉS RILLETTES & CHARCUTERIES

CAILLE

Terrine de caille : Gorge de porc origine France, viande de caille 30% origine France, foie de volaille, marinade (vin blanc, carottes, oignons), **œufs** entiers, sel, farine de **blé**, poivre, épices.

CANARD

Terrine de canard : Gorge de porc origine France, viande de canard 30% origine France, foie de volaille, marinade (vin blanc, carottes, oignons), **œufs** entiers, sel, farine de **blé**, poivre, épices.

Terrine de canard au Margaux : Gorge de porc origine France, viande de canard 35% origine France, foie de volaille, marinade (vin rouge Margaux 3%, carottes, oignons), **œufs** entiers, sel, farine de **blé**, poivre, épices.

Terrine de canard aux figues : Gorge de porc origine France, viande de canard 35% origine France, foie de volaille, dés de figues séchées 5%, **œufs** entiers, sel, farine de **blé**, poivre, épices.

Terrine au magret fumé : Viande et gras de porc origine France, foie de volaille, magret de canard fumé 15% origine France (magrets de canard, sel, poivre, épices conservateur : nitrite de sodium, antioxydant : gallate de propyle, ferments **lactiques**), sel, poivre.

Fritons de canard : Viande de canard 63% origine France, cœur de canard 20%, graisse de canard, sel, poivre.

Rillettes de canard* : Viande de canard confite 75% origine France, graisse de canard, vin blanc, carottes, oignons, poireaux, sel, ail, poivre.

Cuisse de canard en gelée : Cuisse de canard origine France, sel, gélatine porcine, poivre.

CERF

Terrine de cerf aux pruneaux et Saumur Champigny : Gorge de porc origine France, viande de cerf 30%, foie de volaille, pruneaux 5%, marinade (vin rouge Saumur Champigny 3%, carottes, oignons), **œufs** entiers, farine de **blé**, sel, poivre, épices.

CHEVREUIL

Terrine de chevreuil : Gorge de porc origine France, viande de chevreuil 35%, foie de volaille, marinade (vin rouge, carottes, oignons), **œufs** entiers, sel, farine de **blé**, poivre, épices.

Terrine de chevreuil au Saint-Émilion : Gorge de porc origine France, viande de chevreuil 35%, foie de volaille, marinade (vin rouge Saint-Émilion 3%, carottes, oignons), **œufs** entiers, sel, farine de **blé**, poivre, épices.

FAISAN

Terrine de faisan aux chanterelles : Gorge de porc origine France, viande de faisan 20%, foie de volaille, champignons : Chanterelles (*Cantharellus lutescens*) 5%, **œufs** entiers, raisins secs, vin blanc, sel, poivre, épices.

LAPIN

Terrine de lapin aux raisins : Gorge de porc origine France, viande de lapin 30%, foie de volaille, marinade (vin blanc, carottes, oignons), raisins secs 3%, **œufs** entiers, farine de **blé**, sel, gélatine porcine, poivre.

Terrine de lapin aux éclats de cèpes : Gorge de porc origine France, viande de lapin 30%, foie de volaille, **œufs** entiers, cèpes (*Boletus edulis*) 5%, sel, poivre.

LIÈVRE

Terrine de lièvre : Gorge de porc origine France, viande de lièvre 30%, foie de volaille, **œufs** entiers, marinade (vin rouge, carottes, oignons), farine de **blé**, sel, poivre, épices.

Terrine de lièvre au Pomerol : Gorge de porc origine France, viande de lièvre 30%, foie de volaille, marinade (vin rouge Pomerol 3%, carottes, oignons), **œufs** entiers, sel, farine de **blé**, poivre, épices.

NOTRE SÉLECTION BIO*

Terrine au fromage de chèvre et thym : Gorge et foie de porc de porc* origine France, **fromage de chèvre*** 19%, **œufs** entiers*, sel, thym* 0.4% et épices*. *100% des ingrédients d'origine agricole sont issus de l'agriculture biologique.

Terrine aux châtaignes des Cévennes : Gorge et foie de porc de porc* origine France, châtaignes en morceaux 8%, **œufs** entiers*, sel et épices*. *100% des ingrédients d'origine agricole sont issus de l'agriculture biologique.

Terrine de canard aux figues : Peau et foie de volaille* origine France, canard* origine France 22%, préparation de figue* 9%, **œufs** entiers*, sel et épices*. *100% des ingrédients d'origine agricole sont issus de l'agriculture biologique.

Terrine de canard aux fruits rouges et Champagne : Volaille* origine France (gras et foie), canard* origine France 22%, fruits rouges* 6% (fraise, framboise et mûre), Champagne* 1%, **œufs** entiers*, sel, poivre*. *100% des ingrédients d'origine agricole sont issus de l'agriculture biologique.

NOTRE SÉLECTION SANS GLUTEN

Terrine de lapin au romarin : Gorge et foie de porc origine France, viande de lapin 22%, **œufs** entiers, sel, romarin 0,6%, épices.

OIE

Terrine d'oie au foie de canard 20% bloc de foie gras de canard : Gorge de porc origine France, viande de manchons d'oie désossés 21%, bloc de foie gras de canard 20% (foie gras de canard, eau, sel, poivre), foie de volaille, **œufs** entiers, farine de **blé**, sel, poivre, épices.

Terrine d'oie aux châtaignes : Foie de porc, viande de manchons d'oie désossés 20%, gorge de porc origine France, marinade (vin rouge, carottes, oignons), **œufs** entiers, châtaigne 2,8%, **lait**, sel, poivre, épices.

PINTADE

Terrine de pintade au Sauternes : Gorge de porc origine France, viande de pintade 30% origine France, foie de volaille, Sauternes 3%, **œufs** entiers, farine de **blé**, sel, gélatine de porc, poivre.

Cuisse de pintade farcie aux cèpes : Cuisse de pintade 57% origine France, viande et gras de porc 37% origine France, cèpes (*Boletus edulis*) 4,8%, sel, poivre.

POULET

Terrine de poulet à la moutarde à l'ancienne : Viande de poulet origine UE 73%, **moutarde** à l'ancienne 6,5% (eau, graines de **moutarde**, vinaigre d'alcool, sel, vin blanc, sucre, épices, acidifiant : acide citrique, conservateur : disulfite de potassium), **moutarde** forte (eau, graines de **moutarde**, vinaigre d'alcool, sel, acidifiant : acide citrique, conservateur : disulfite de potassium), graisse de canard, eau, huile de tournesol, sel, poivre.

Terrine de poulet à la moutarde à l'ancienne : Viande de poulet avec peau origine UE 73%, **moutarde** à l'ancienne 6,5% (eau, graines de **moutarde**, vinaigre d'alcool, sel, vin blanc, sucre, épices, acidifiant : acide citrique, conservateur : disulfite de potassium), **moutarde** forte (eau, graines de **moutarde**, vinaigre d'alcool, sel, acidifiant : acide citrique, conservateur : disulfite de potassium), graisse de canard, eau, huile de tournesol, sel, poivre.

SANGLIER

Terrine de sanglier : Gorge de porc origine France, viande de sanglier 30%, foie de volaille, œufs entiers, marinade (vin rouge, carottes, oignons), sel, farine de blé, poivre, épices.

TERRINES DE CAMPAGNE

Terrine de campagne : Gorge de porc origine France, foie de porc 29%, œufs entiers, lait, farine de blé, sel, Armagnac, poivre, épices.

Terrine de campagne au piment d'Espelette : Gorge de porc origine France, foie de porc 30%, œufs entiers, lait, farine de blé, sel, piment d'Espelette 0,6%, Armagnac, poivre.

Terrine de campagne au Flocc de Gascogne* : Gorge, foie et couenne de porc origine France, oignons, carottes, eau, Flocc de Gascogne 3%, amidon de maïs transformé, sel, épices, ail, sucre, Armagnac.

TERRINES ORIGINALES

Terrine au chorizo : Viande et gras de porc 58% origine France, foie de volaille, chorizo 12% (viande de porc origine Espagne, sel, piment, dextrine, fibre végétale, conservateurs (E250, E252), ail, arômes naturels, E451i, sel, poivre. Boyau collagène comestible.

Terrine aux oranges confites : Viande et gras de porc 66% origine France, foie de volaille, cubes d'oranges confites 3% (écorce d'orange, sirop de glucose-fructose, saccharose, conservateurs: E202, E220, antioxydant: E330), sel, poivre.

Terrine à l'ail des ours : Viande et gras de porc origine France, foie de volaille, marinade à l'ail des ours 10% (huile végétale (colza), sel, ail, matière grasse végétale totalement hydrogénée (colza), oignon, ail des ours (0,12%), épinards en poudre, arôme naturel, plantes aromatiques, épices, extraits d'épices), sel, poivre.

Terrine à l'ail rose* : Viande de porc 46%, foie de volaille 23%, foie de porc 9%, œufs, gras de porc, lait, ail rose 2% (ail rose, sel, acidifiant : acide citrique, conservateur : métabisulfite de sodium), farine de blé, sel, échalote, poivre. Viandes de porc origine France. **Traces éventuelles de poissons, fruits à coques, crustacés, mollusques, soja, céleri, moutarde.**

Terrine au Bleu d'Auvergne AOP* : Viande de porc 40%, foie de porc 29%, Bleu d'Auvergne AOP 13%, gras de porc, lait, œufs, sel, farine de blé, poivre. Viandes de porc origine France. **Traces éventuelles de poissons, fruits à coques, crustacés, soja, céleri, moutarde, mollusques.**

Terrine au fromage de chèvre, miel et amandes* : Gorge et foie de porc origine France, fromage de chèvre 20%, amandes 5%, miel 2%, œufs entiers, sel, poivre.

Terrine au jambon de pays* : Viande de porc 48%, foie de porc 20%, chute de jambon 16% (jambon de porc, sel, épices, dextrose, saccharose, conservateur : E252, rhum, ail déshydraté, poivre), œufs, vin rouge, oignon, crème (stabilisant : carraghénanes), sel, farine de blé, poivre, bouquet garni (arômes naturels, chlorure de sodium, extrait naturel de vin blanc, plantes aromatiques), ail. Viandes de porc origine France. **Traces éventuelles de poissons, fruits à coques, crustacés, soja, céleri, moutarde, mollusques.**

Terrine au Roquefort et noix du Périgord* : Gorge de porc origine France, foie de volaille, Roquefort 21%, noix 5%, œufs entiers, sel, épices.

Terrine aux châtaignes* : Viande de porc 46%, foie de porc 27%, châtaigne 14%, gras de porc 4%, œufs, sel, eau, lait, farine de blé, poivre. Viande de porc origine France. **Traces éventuelles de poissons, fruits à coques, crustacés, soja, céleri, moutarde, mollusques.**

Terrine aveyronnaise au Roquefort* : Gorge et foie de porc, Roquefort 10% (lait cru de brebis, ferments lactiques et d'affinage, sel, penicillium roqueforti, préserve animale), protéines de lait, lactose, sel, poivre. Origine viande et fromage : France.

Terrine forestière* : Viande de porc 56%, foie de porc 31%, œufs, mélange forestier réhydraté 3,7% (eau, bolet, champignon noir, pleurote, cèpe, lactaire), gras de porc, lait, sel, eau, farine de blé, poivre. Viande de porc origine France. **Traces éventuelles de poissons, fruits à coques, crustacés, soja, céleri, moutarde, mollusques.**

«Originales» jambon de pays, ail rose, forestière, châtaignes, Bleu d'Auvergne AOP - :

Terrine mexicaine : Viande et gras de porc origine France 66%, foie de volaille, maïs, mélange mexicain 4% (sel, épices, plantes aromatiques, poivrons déshydratés, lactose, dextrose, sucre, acidifiant : acétate de sodium, antioxydant : érythorbate de sodium, extrait de romarin, colorant : extrait de paprika, arômes, arômes de fumée).

Terrine au poivre de Madagascar : Viande et gras de porc origine France 66%, foie de volaille, sel, poivre de Madagascar 0,6%.

Terrine à l'abricot et au romarin : Viande et gras de porc origine : France, foie de volaille, cubes d'abricot 7,5% (abricot, farine de riz, conservateur: E220), sel, romarin 0,1%, poivre.

Terrine créole : Viande et gras de porc origine France 59%, foie de volaille, mélange créole 10% (huile végétale (colza), épices, sel, lait de coco en poudre (lait de coco, maltodextrine, protéine de lait), dextrose, matière grasse végétale totalement hydrogénée (colza), poireau, plantes aromatiques, sauce soja (eau, graine de soja, blé, sel), oignon, ail, arôme naturel, jus de citron en poudre, extrait d'épices).

Terrine aux cornichons : Viande et gras de porc origine France 63%, foie de volaille, cornichons 8% (cornichons, eau, oignons, sel, vinaigre d'alcool), sel, poivre.

Terrine au gingembre : Viande et gras de porc origine France 63%, foie de volaille, gingembre confit 6% (gingembre, eau, conservateur : E220), sel, poivre.

CHARCUTERIE

Fricandeau : Viande et gras de porc 60%, foie de porc 30%, crêpe de porc, sel, poivre. Viande de porc origine France.

1/4 Jambon sec désossé* Porc de l'Aveyron - Conservation 90 jours au réfrigérateur : Viande de porc, sel, dextrose, conservateur : nitrite de potassium, poivre. Porc né en France, élevé et abattu en Aveyron.

Oreille de porc farcie : Viande et gras de porc 54% origine France, oreille de porc 35% origine France, persil, ail, échalote, sel, poivre.

Pâté de tête : Tête de porc 96% origine France, sel, persil, poivre.

Saucisse de canard Conservation 90 jours au réfrigérateur : Viande maigre de canard origine France 52%, viande et gras de porc origine France, sel, poivre, sucres (dextrose et saccharose), extrait d'épice, conservateur : E252, ferments lactiques.

Saucisse sèche à l'huile : Saucisse sèche de porc (180 g) : Viande et gras de porc origine France, sel, lactose, sirop de glucose, épices, dextrose, conservateur : nitrate de potassium, ferments, boyau de porc, poivre. Huile de tournesol.

Saucisse sèche artisanale de cochon* (provenance Aveyron) Conservation 90 jours au réfrigérateur : Jambon et poitrine de cochon, gras de porc, sel, poivre, sucres (lactose, dextrose, saccharose), épices et plantes aromatiques, conservateur : nitrate de potassium, ferments, boyau naturel de porc. Viandes de porc origine France. Fabriqué en Aveyron

Saucisson sec artisanal* (provenance Aveyron) Conservation 90 jours au réfrigérateur *notre sélection : Jambon et poitrine de cochon, gras de porc, sel, poivre, sucres (dextrose, saccharose), épices et plantes aromatiques, conservateur : nitrate de potassium, ferments, boyau naturel de porc. Viandes de porc origine France

Saucisson sec au canard* (provenance Aveyron) Conservation 90 jours au réfrigérateur : Aiguillette de canard (44%), épaule de porc, poitrine et gras de porc, sel, nitrite de sodium, poivre, sucres (lactose, dextrose), conservateur : nitrate de potassium, boyau naturel de porc. Viandes de canard et porc origine France. Fabriqué en Aveyron

CONFIT DE FOIE

Confit de foie de volaille : Gorge de porc origine France, foie de volaille 44%, œufs entiers, sel, poivre.

Confit de foie de porc* : Gorge de porc, foie de porc 40%, protéines de lait, lactose, sel, poivre. Viande de porc origine France.

JAMBONNEAU*

Jambonneau à la moutarde à l'ancienne : Jarret de porc 95% origine France, moutarde à l'ancienne 2,5% (eau, graine de moutarde, vinaigre, sel), sel, poivre. Sans additif.

Jambonneau : Jarret de porc, couenne de porc, sel, poivre. Viande de porc origine France

NOS SALADES, APÉRITIFS & ENTRÉES

CHAMPIGNONS*

Cèpes au vinaigre : Cèpes (*Boletus edulis*), eau, vinaigre d'alcool 25%, sel, sucre.

Girolles au vinaigre : Girolles (*Cantharellus cibarius*), eau, vinaigre d'alcool, sel, sucre.

Champignons au condiment balsamique : Champignons de Paris (*Agaricus bisporus*) 30%, Shiitakés (*Lentinus edodes*) 30%, Pleurotes (*Pleurotus ostreatus*) 20%, Foliotes (*Pholiota mutabilis*) 20%, eau, condiment balsamique blanc 10%, sucre, sel, huile d'olive, herbes de Provence, poivre, conservateur: E224. Contient des sulfites.

GÉSISERS, CŒURS ET MAGRETS

Cœurs de canard émincés confits en persillade : Cœurs de canard 54%, graisse de canard, persillade 8% (ail, persil), sel, poivre.

Gésiers de canard cuits dans la graisse de canard : Gésiers de canard 56%, graisse de canard, sel, poivre.

Gésiers confits d'oie : Gésiers d'oie 56%, graisse d'oie, sel, poivre.

Gésiers émincés de dinde confits : Gésiers émincés de dinde 56%, graisse de canard, sel, poivre.

Gésiers de canard émincés confits en persillade : Gésiers de canard 57%, graisse de canard, persillade 8,5% (ail, persil), sel, poivre.

Magret de canard séché fumé pré-tranché origine France sur plaquette dorée - Conservation 60 jours au réfrigérateur : Viande de canard gras origine France, sel, poivre. Sans conservateur

POISSON*

Miettes de truite au basilic : Truite (68%), huile de tournesol, eau, basilic (3%), concentré de tomate, sel, poivre, paprika.

Miettes de truite au poivre vert : Truite (65%), huile de tournesol, eau, poivre vert (3%), concentré de tomate, sel, poivre, paprika.

Miettes de truite au citron confit : Truite (62%), huile de tournesol, citron confit (10%), eau, concentré de tomate, sel, sucre, poivre, paprika.

Rillettes de truite : Truite (85%), huile de tournesol, eau, concentré de tomate, protéines de lait, sel, arôme, œuf, poivre, paprika.

Rillettes de bar au beurre blanc* : Bar 32 %, chair de poissons, beurre blanc 23 % (échalote, beurre, vinaigre d'alcool, vin blanc (sulfites), crème (dont stabilisant : carraghénane), féculé de pomme de terre, œufs, protéines de lait, sel de Guérande IGP 1%, poivre. Traces éventuelles de mollusques, crustacés, céleri et gluten. Origine bar: UE et non UE, Origine beurre : UE.

PRODUITS À TARTINER

Cèpe à tartiner : Cèpes 31%, huile de tournesol et huile d'olive, eau, ail, vinaigre d'alcool, sel, poivre, laurier, gélifiant (agar-agar).

Cornichon à tartiner : Cornichons (origine: Aveyron) 58%, vinaigre d'alcool, **moutarde**, sel, estragon, gélifiant (agar-agar).

Haricots blancs façon cassoulet à tartiner : Haricots blanc de Castelnaudary 40%, tomates, huile d'olive, carotte, vinaigre de vin (**sulfites**), ail, échalote, livèche, sel, piment d'Es-pelette, poivre, girofle, laurier, eau, gélifiant (agar-agar).

Olivade confite : Olives noires (54%), huile d'olive, ail, tomates séchées, eau, vinaigre d'alcool, sel, poivre, gélifiant (agar agar), antioxydant (acide ascorbique), acidifiant (acide citrique).

Artichaut au basilic à tartiner : Artichauts 42%, huile d'olive, eau, sel, basilic (0,4%), poivre, gélifiant (agar agar), antioxydant (acide ascorbique), acidifiant (acide citrique).

Délice de carotte raisin sec et cumin : Carotte* 60% origine France, champignon de Paris*, **fromage frais*** (dont ferments **lactiques**), raisin sec* (sultanine) 4% origine Turquie, oignon*, huile d'olive vierge extra*, jus d'orange*, huile de tournesol*, sel de Guérande IGP 0,93%, vinaigre de cidre*, ail*, amidon modifié*, coriandre*, persil*, cumin* 0,04% origine non UE, paprika*, poivre*. Traces éventuelles de poissons, crustacés, mollusques, **sulfites**, **gluten**, **œufs**, **céleri**. *100% d'ingrédients agricoles biologiques

Délice de patate douce coco sésame curry : Patate douce* 39 % origine UE, oignon*, carotte*, **lait de coco*** 9 % origine non UE, huile de tournesol*, poivron rouge*, huile vierge de poissons, crustacés, mollusques, **céleri**, **gluten**, **œufs**, **sulfites** et **lait**. *100% d'ingrédients agricoles biologiques.

VELOUTÉS ET SOUPES*

Velouté aux cèpes et aux lentilles vertes du Puy : Eau, cèpes réhydratés (*Boletus edulis*, *pinicola* et *aereus*) 13%, lentilles vertes du Puy AOP 6%, oignons, carottes, **beurre (lait)**, sel de Guérande, ail, herbes de Provence, poivre.

Velouté de cèpes : Cèpes 15% (*Boletus edulis*), pommes de terre, oignons, **beurre (lait)**, herbes de Provence, sel de Guérande, poivre, amidon de maïs.

Soupe au fromage : Eau, oignons, **pain** Régéroul 11% (farine de **blé** Régéroul, eau, levure, levain, sel), **fromages** 10% (**Emmental** origine UE et **Cantal** origine France), chou, graisse de canard, sel, sucre, ail, arôme, poivre.

Crème de champignons au bloc de foie gras de canard : Eau, champignons de Paris (*Agaricus bisporus*) 12%, **lait**, bloc de foie gras de canard (foie gras de canard origine France, eau, sel, Armagnac, poivre, sucre) 6%, oignons, **beurre (lait)**, farine de **blé**, amidon de maïs, sel de Guérande, poivre.

NOS VIANDES, ACCOMPAGNEMENTS & SPÉCIALITÉS

ACCOMPAGNEMENTS

Haricots lingots cuisinés aux petits lardons : Haricots lingots 58%, sauce 42% : eau, fond de canard (gélatine, viande et graisse de canard), couenne de porc salée, lardons 2%, oignons déshydratés, sel, thym, laurier, poivre.

Lentilles cuisinées : Lentilles blondes 50%, sauce 50% : (eau, fond de canard (gélatine, viande et graisse de canard), couenne de porc salée, lardons (poitrine de porc, sel, sirop de glucose, dextrose, antioxydant : E316, conservateur : E250), carottes, oignons, sel, thym, laurier, poivre).

Pommes de terre à la sarladaise et aux cèpes : Pommes de terre 75%, graisse de canard, cèpes (*Boletus edulis*) 2,5%, persil, sel, ail, poivre.

Châtaignes en persillade* : Eau, châtaigne 45%, huile de tournesol, persil 1%, ail 1%, sel. Traces éventuelles de **gluten**, **œufs**, poissons, fruits à coque, crustacés, mollusques, **soja**, **céleri**, **moutarde**, **lait**.

Pâtes aux cèpes et bolets* : Semoule de **blé** dur de qualité supérieure, cèpes et bolets 2,44%, baies.

Assortiment de légumes pommes de terre à la sarladaise et aux cèpes, haricots lingots cuisinés aux petits lardons, lentilles cuisinées : Marrons cuits à sec et sous vide.

Risotto crémeux aux morilles saveur champignons* : Eau, riz long étuvé 18%, **crème** 8,8% (**crème**, stabilisant : carraghénanes), huile d'olive vierge extra, oignon, amidon modifié de maïs, échalote, carotte, morille 1,2%, ail, sel, arôme champignons, poivre. **Traces éventuelles de gluten**, **œufs**, **poissons**, **fruits à coque**, **crustacés**, **soja**, **céleri**, **moutarde**, **mollusques**.

Cèpes extra déshydratés* : Cèpes séchés (*Boletus edulis*).

Morilles séchées* : Morilles (*Morchella conica*, *esculenta*).

Sauce aux cèpes* : Eau, cèpes réhydratés (*Boletus edulis* et *pinicola*) 10%, bouillon de bœuf, oignons blancs, **beurre**, farine de **blé**, sucre, concentré de tomates, ail, persil, sel de Guérande, arrow-root bio, caroube bio, piment d'Espelette, poivre blanc, épices.

Sauce aux morilles* : Eau, morilles réhydratées (*Conica rotunda*) 6%, bouillon de bœuf, **crème (lait)**, oignons blancs, **beurre (lait)**, farine de **blé**, sucre, concentré de tomates, arôme naturel, sel de Guérande, arrow-root, caroube, arôme naturel, piment d'Espelette, poivre blanc, épices.

Domaine de Bias IGP Aveyron 13% vol.* Vin rouge : Domaine de Bias - Millésime 2020 IGP Aveyron Cépages: 75% Pinot noir, 25% syrah. Contient des **sulfites**. Degré alcool : 13%

Marcillac AOC Domaine Laurens 13,5% vol.* Vin rouge : Cuvée Pierre rouges. Cépages : Mansois (Fer servadou). Vendanges manuelles. Contient des **sulfites**. Degré alcool : 13,5%

Purée aux patates douces et truffe d'été 1%, aromatisée* : Patate douce 53%, pomme de terre, **crème (crème)**, stabilisant: carraghénanes, truffe d'été (truffe *Tuber aestivum* 1%, jus de truffes, sel), huile de colza, sel, arôme truffe, poivre. Traces éventuelles de **gluten**, poissons, fruits à coque, crustacés, mollusques, **soja**, **céleri**, **œufs**, **moutarde**.

CONFITS

Confit de canard 1 cuisse : Cuisse de canard 56% origine France, graisse de canard, sel, poivre.

Manchons de canard cuits dans la graisse (6 à 8 pièces) : Manchon de canard 56% origine France, graisse de canard, sel, poivre.

Cuisse de canard confite (grosse) Conservation 90 jours au réfrigérateur : Viande de canard gras origine UE, sel, poivre.

Graisse de canard : Graisse de canard, sel, poivre.

SPÉCIALITÉS

Aligot lyophilisé 2 personnes* : Tomme fraîche lyophilisée 55% (**lait** de vache pasteurisé, sel, présure, ferments **lactiques**), pommes de terre déshydratées 44% (pommes de terre 99%, émulsifiant: mono et diglycérides d'acides gras, stabilisant: diphosphate disodique, extrait d'épices: curcuma, anti-oxydant : extrait de romarin), sel, poivre.

Aligot Conservation 22 jours au réfrigérateur : Pommes de terre réhydratées (eau, pommes de terre déshydratées) 54%, **tome fraîche** 29% (**lait** de vache pasteurisé, présure animale, ferments **lactiques**), **crème stérilisée** UHT 30% MG (épaississant : carraghénanes) 16%, vinaigre, sel, ail.

Cassoulet aux manchons de canard : Haricots lingots (170 g), saucisse de Toulouse (60 g) (menu de porc origine France, sel, poivre, ferments), manchons de canard 14% (60 g), poitrine de porc salée, sauce (eau, vin blanc, carottes, oignons, amidon modifié, tomates, concentré de tomates, graisse de canard, sel, poivre, ferments), manchons de canard 14% (60 g),

Chou farci : Choux vert frisés 23%, viande et gras de porc origine France, fond de canard (gélatine, viande et graisse de canard), tomate concassée, eau, lardons fumé, lard salé, oignon, carotte, **lait**, blette, persil, foie de volaille, **pain**, farine de **blé**, **œufs** entiers, ail, sel, poivre. **Traces éventuelles de soja**, **fruit à coque** et **graines de sésames**.

Choucroute de canard : Choucroute 58% (saindoux, vin blanc 2%), saucisse de canard 22% origine France (viande de porc, viande de canard (40%), sel, acidifiant : E 262, épices et plantes aromatiques, sirop de glucose, antioxydants : E 316 et E 300, dextrose, arômes naturels, colorant : E120, ferments, boyau naturel), viande de canard 19% origine France, graisse de canard, sel, poivre, baies de genièvre, garniture : oignons, carottes, poitrine de porc salée.

Coq au vin de Marcillac : Morceaux de cuisses de volaille 53% origine France, sauce 31% : vin de Marcillac (**sulfites**), amidon modifié, fond brun (arômes, sel, dextrose, plantes aromatiques, tomate déshydratée, féculé de pommes de terre, maltodextrine de pommes de terre, sucre, graisse de bœuf, viande de veau déshydratée, colorant : caramel, épices), carottes, oignons, sel, poivre, laurier, thym.

Cuisses de canard à l'orange : Morceaux de cuisses de canard 52% origine France, sauce 42% : eau, jus d'orange, amidon modifié, fond de volaille (sel, dextrose, arômes naturels, sirop de glucose, féculé de pommes de terre, poulet déshydraté, graisse de poulet, plantes aromatiques, carotte déshydratée, épices, **céleri**), sucre, vinaigre, sel, poivre, tranches d'oranges fraîches et lamelles d'oranges confites 5% (écorce d'orange, sirop de glucose-fructose, saccharose, conservateurs: E202, E220, antioxydant: E330).

Sauté de dinde aux marrons sauce forestière saveur champignons* : Viande de dinde traitée en salaison 40% (viande de dinde origine France, eau, amidon modifié de maïs, sel), eau, marron 10%, oignon, **crème** 5% (**crème**, stabilisant : carraghénanes), carotte, mélange forestier de champignons réhydratés 1,5% (eau, bolet, champignon noir, pleurote, cèpe, mollusques).

Mitonné de canard confit sauce aux cèpes : Manchons de canard confit 48% origine UE, sauce : eau, cèpes (*Boletus edulis*) 7%, fond brun (arômes, sel, dextrose, plantes aromatiques, tomate déshydratée, féculé de pommes de terre, maltodextrine de pommes de terre, sucre, graisse de bœuf, viande de veau déshydratée, colorant : caramel, épices), amidon modifié, sel, poivre.

Tripes de bœuf d'Aubrac : Tripes de bœuf, eau, jambon sec (jambon de porc, sel, conservateur : salpêtre), pieds de veau, carottes, vin blanc (**sulfites**), poireaux, oignons, os à moelle, thym, laurier, sel, poivre. Viandes de bœuf, veau et porc : origine France

Navarin de dinde aux cèpes saveur champignons et légumes d'hiver* : Eau, viande de dinde traitée en salaison 30% (viande de dinde origine France, eau, amidon modifié de maïs, sel), mélange de légumes en proportions variables 13% (panais, courge butternut, patate douce), oignon, carotte, **fromage frais (lait écrémé, crème, poudre de lait écrémé, ferments, présure)**, amidon modifié de maïs, cèpe réhydraté 1% (eau, cèpe), bolet réhydraté (eau, bolet), sel, arôme champignons, poivre. **Traces éventuelles de gluten**, **œufs**, **poissons**, **fruits à coque**, **crustacés**, **soja**, **céleri**, **moutarde**, **mollusques**.

Tripous : Tripous : panses de veau (origine France) et d'agneau (origine France) 60%, menu de porc, jambon sec (origine France), persil. Sauce : eau, vin blanc (**sulfites**), carottes, gélatine, sel, ail, oignon, arômes (dont **soja** et **gluten**), poivre, laurier, girofle. Carottes.

Lentilles mijotées à la saucisse de Toulouse : Lentilles blondes 50%, saucisse de Toulouse 33% (menu de porc origine France, sel, poivre, ferments), sauce (eau, oignons, carottes, lardons (poitrine de porc, eau, sel, dextrose, arôme de fumée, conservateur : E250, antioxydant : E316, acidifiant : E326), graisse de canard, bouillon de volaille (féculé de pommes de terre, sel, arômes naturels, dextrose, plantes aromatiques, graisse de poulet et viande de poulet déshydratée, épices).

Tajine de poulet au citron confit et ses pommes de terre : Pilons de poulet 42% origine : France, eau, pommes de terre, carottes, oignons, amidon modifié, raisins secs, marinade (huiles végétales (colza, karité), épices, sel, fruits déshydratés, maltodextrine de maïs, miel, sucre, arômes naturels, poivrons déshydratés, plantes aromatiques, poudre de jus de poulet et viande de poulet déshydratée, épices), cubes de citrons confits 0,7% (écorce de citron, sirop de glucose-fructose, saccharose, conservateurs : E202, E220, antioxydant: E330), piment fort, sel, raz el hanout (coriandre, curcuma, fenouil, fenugrec, romarin), poivre, cumin.

Bœuf bourguignon et ses pommes de terre : Sauce 40% : Vin rouge (**sulfites**), eau, carottes, oignons, lardons (poitrine de porc, eau, sel, dextrose, arôme de fumée, conservateur : E250, antioxydant : E316, acidifiant : E326), amidon modifié, fond brun (arômes, sel, plantes aromatiques, tomate déshydratée, fécule de pomme de terre, maltodextrine de pomme de terre, sucre, graisse de bœuf, viande de veau déshydratée, colorant : caramel ammoniacal, épices), morceaux de viande de bœuf origine : France (24%), pommes de terre (24%), carottes, oignons, sel, poivre, laurier, thym.

Volaille confite sauce au foie gras et à l'Armagnac : Morceaux de volailles 40% origine France, sauce au foie de canard «20% foie gras de canard» (56%) dont bouillon de volaille (eau, sel, dextrose, arôme, sirop de glucose, fécule de pomme de terre, poulet déshydraté, graisse de poulet, plantes aromatiques, clou de girofle, épices), foie gras de canard 20%, amidon modifié de maïs, **crème stérilisée UHT (lait)**, **lait**, **œufs entiers**, Armagnac 0,3%, sel, poivre.

Cassiolette de volaille aux morilles et marrons : Pilons de volailles 45% origine France, eau, morilles (*Morchella conica*, *esculenta*) 4%, marrons 3%, vin blanc, échalotes, **crème stérilisée UHT (lait)**, amidon modifié (maïs, pomme de terre), graisse de canard, maltodextrines, sel, jus concentré d'oignon, extrait de levure, arômes (**œuf**), graisse de poulet, légumes (carotte, tomate), extrait de bœuf, huile de tournesol, plantes aromatiques (thym, laurier), poivre, acidifiant : acide citrique, antioxydant : extrait de romarin.

NOS CONDIMENTS, GOURMANDISES ET ALCOLS SUCRÉS

SÉLECTION D'ALCOOLS SUCRÉS

Ratafia rouge 15,5% vol.* (provenance Aveyron) : Conçu à partir de moût de raisin de l'appellation AOC Marcillac et d'Eau de Vie. Contient des **sulfites**. Degré alcool : 15,5%
Boisson aromatisée au vin et aux épices de Noël 10,3% vol.* : Vin (**sulfites**), eau, sucre, fruits et épices 1,4% (écorce d'orange, cannelle, écorce de citron, clou de girofle), conservateur : E220, E202. Degré alcool : 12%

SÉLECTION DE CONDIMENTS

Fleur de sel au piment d'Espelette : Fleur de sel de Salies de Béarn, poudre de piment d'Espelette AOP 15%. Origine piment d'Espelette AOP : Saint Pée sur Nivelle.

Fleur de sel de Guérande : Fleur de sel de Guérande IGP

Poudre de piment d'Espelette : Poudre de piment d'Espelette AOP. Origine piment d'Espelette AOP : Saint Pée sur Nivelle

Moutarde au poivre vert et à l'estragon (provenance Aveyron) : Eau, vinaigre d'alcool, **moutarde** jaune, poivre vert 1,4%, estragon 1%, sel.

Moutarde saveur cèpes à l'huile d'olive : **Moutarde*** 93,80% (graines de **moutarde***, vinaigre d'alcool*, eau, huile de tournesol*, sel, gomme de xanthane), huile d'olive vierge extra* 4%, arôme naturel, cèpes séchés* 0,5%. * 98,33% d'ingrédients agricoles biologiques.

Moutarde saveur truffe et poivre noir à l'huile d'olive : **Moutarde*** 91% (graines de **moutarde***, vinaigre d'alcool*, eau, huile de tournesol*, sel, gomme de xanthane), huile d'olive vierge extra* 4%, poivre noir* 2%, arôme naturel 1,8%, brisures de truffe* 1,2% (*Tuber aestivum* Vitt.). * 98,2% d'ingrédients agricoles biologiques.

Moutarde BIO saveur Roquefort et amandes toastées : **Moutarde*** 87,60% (graines de **moutarde***, vinaigre d'alcool*, eau, huile de tournesol*, sel, gomme de xanthane), huile d'olive vierge extra* 4%, **Roquefort** 2,8% (**lait** de brebis cru*, sel, présure, ferments, *Penicillium roqueforti*), **amandes effilées*** 2,4%, vinaigre de cidre* (**sulfites**), arôme naturel. * Ingrédients issus de l'Agriculture Biologique.

Moulin en verre sel rose de l'Himalaya : Sel rose de l'Himalaya (origine Pakistan).

Moulin en verre poivre de Madagascar : 100% poivre noir de Madagascar.

Moutarde paysanne (provenance Aveyron) : Eau, graines de **moutarde**, vinaigre de vin, sel.

Vinaigre de vin à l'échalote (provenance Aveyron) : Vinaigre de vin (acidité 8%), échalotes (infusion de 20% d'échalotes).

Huile de noix vierge première pression fabrication artisanale (provenance Aveyron) :

SÉLECTION DE GOURMANDISES SUCRÉES ET SALÉES

Spécialité gourmande figue saveur pain d'épices Cuisson au chaudron de cuivre à l'air libre : Figs 38%, sucre de canne, purée de pomme 16%, mélange d'épices 1%, géifiant : pectine de fruits, jus de citron, arôme pain d'épices.

Confiture «Estivale» abricot, pêche, melon Cuisson au chaudron de cuivre à l'air libre : Abricot 19%, pêche 18%, melon 18%, sucre de canne, géifiant : pectine de fruits, jus de citron.

Spécialité gourmande châtaigne, chocolat, orange : Marrons 30%, orange 23%, sucre de canne, chocolat 2% (70% cacao, sucre, **beurre** de cacao, émulsifiant : lécithine de **soja**, vanille naturelle), géifiant : pectine de fruits.

Spécialité gourmande poire au chocolat : Poire 52%, sucre de canne, sirop de glucose-fructose, chocolat 3% (70% cacao, sucre, **beurre** de cacao, émulsifiant : lécithine de **soja**, arôme naturel de vanille), géifiant : pectine de fruits, jus de citron. **Peut contenir des traces de lait.**

Confiture «La montagnarde» framboise, mûre sauvage, myrtille sauvage : Framboise 20%, myrtille sauvage 20%, mûre sauvage 15%, sucre de canne, géifiant : pectine de fruits, jus de citron.

Confiture extra de coings : Purée de coing, sucre de canne, sirop de glucose-fructose, géifiant : pectine de fruits, jus de citron.

Crème de marrons de l'Aveyron (provenance Aveyron) : Marrons 55%, eau, sucre pur canne.

Gâteau à la broche (provenance Aveyron) : **Œufs**, sucre, farine de **blé**, **beurre**, huile de colza (E471, amylase <1%), sirop de sucre inverti, rhum (canne, sucre, arôme vanille : E150a), poudres à lever (amidon de **blé**, disphosphate disodique-carbonate-acide de sodium), arôme vanille, sel.

Miel «toutes fleurs» (provenance Aveyron) : Miel «toutes fleurs».

Abricots au sirop et au vin de Monbazillac : Fruits : abricots séchés (dont antioxydant E220 (**sulfites**), conservateur E202), sirop : eau, sucre, vin de Monbazillac (8,3% à 13% d'alcool), caramel. Alcool : maximum 1,2% vol.

Pruneaux et raisins parfumés à l'Armagnac : Fruits : pruneaux 14%, raisins golden séchés 10% (dont huile de tournesol et antioxydant E220 (**sulfites**)), sirop : eau, sucre, Armagnac (2% à 40° d'alcool), arôme. Alcool maximum 1,2% vol.

Cerises à la liqueur (provenance Aveyron) : Cerise à la liqueur au Marc de Marcillac 20% vol. Cerises de la Haute Vallée du Tarn, jus alcoolique : sirop de sucre, eau de vie de Marc de Marcillac.

Biscuits apéritifs Farigoule-Romarin (provenance Aveyron) : Farine de **blé** 52,5%, sirop de riz deshydraté, huile de colza, avoine, **beurre**, Farigoule (thym), 2,01%, romarin 1,04%, sel, poudre à lever, bicarbonate d'ammonium.

Biscuits apéritifs au Roquefort (provenance Aveyron) : Farine de **blé** 54,8%, sirop de riz deshydraté, huile de colza, avoine, **beurre**, **roquefort** deshydraté 4,5%, sel, poudre à lever, bicarbonate d'ammonium.

Tablette chocolat noir 70% au thé d'Aubrac (provenance Aveyron) : Pâte de cacao, sucre, **beurre** de cacao, émulsifiant : lécithine de **soja** (non OGM), extrait de thé d'Aubrac, huile essentielle de menthe, extrait pur de vanille, sel. **Contient des traces de lait et noisettes.**

Tablette chocolat noir 78% et éclats de fève de cacao (provenance Aveyron) : Pâte de cacao, sucre, **beurre** de cacao, cacao en grain 8%, émulsifiant : lécithine de **soja** (non OGM). **Contient des traces de lait et noisettes.**

Miel de châtaignier : Miel de châtaignier