

1920-2015



# 95 ans

DE GASTRONOMIE EN PÉRIGORD



## « LES DEUX SECRETS D'UN SUCCÈS : LA QUALITÉ ET LA CRÉATIVITÉ ».

Une citation de Paul Bocuse que j'aime beaucoup et qui correspond parfaitement aux principes de notre Maison, qui fête en 2015 ses 95 ans.

Depuis toujours, nous attachons un soin particulier à la qualité et au respect des produits issus de notre riche terroir. Trois générations se sont succédées et aujourd'hui encore, nos recettes sont préparées dans nos cuisines de Saint-Clair selon des méthodes utilisées par nos aïeux.

Grâce à la création de notre centre de découpe à Bergerac, en Périgord, nous maîtrisons l'approvisionnement en amont de la filière des palmipèdes gras.

Nous avons également été l'une des premières entreprises à se tourner vers la certification « Indication Géographique Protégée » pour nos foies gras, magrets de canard crus et viandes de canard. L'objectif étant de vous garantir l'origine et la traçabilité d'une matière première fraîche et de qualité. Mais pas que !

Forte de ses 95 ans d'expérience et d'un savoir-faire transmis de génération en génération, la Maison Valette ne cesse de développer le talent de ses chefs cuisiniers qui proposent une gastronomie haute en créations.

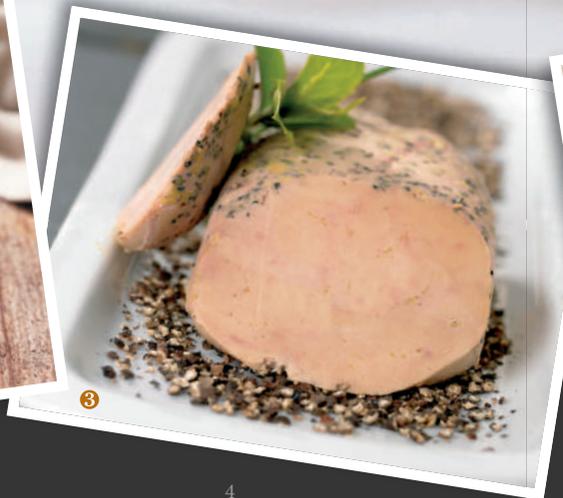
Mixer des saveurs inattendues, revisiter des plats cuisinés traditionnels, s'adapter aux nouvelles tendances culinaires, tel est leur crédo.

Sans oublier l'exigence de perfection que l'on retrouve dans chacune de leur recette.

Ce nouveau catalogue vous invite à découvrir notre patrimoine gustatif, mais également de nouvelles saveurs, des produits délicats et raffinés qui ne vont pas finir de vous étonner et d'accompagner vos convives dans l'univers du goût.

*Jacques Valette*

# LES FOIES GRAS



# LES LOBES DE FOIE GRAS ENTIERS « MI-CUITS »

Nos foies gras sont cuisinés en Périgord et proviennent exclusivement de palmipèdes élevés en plein air, dans le Sud-Ouest de la France. Rigoureusement sélectionnés par des experts, ils sont éveinés à la main et délicatement assaisonnés puis cuits quelques minutes à faible température afin de mettre en valeur leur goût unique et de préserver leur texture onctueuse.

Dès réception, à conserver entre 0° C et + 4° C.

**Nouveauté**



## 1 Le Lobe de Foie Gras de Canard Entier du Périgord Poché au Piment d'Espelette

Un foie gras d'une grande finesse, relevé juste comme il faut de piment d'Espelette pour une saveur typée du Sud-Ouest. Un bonheur à savourer tel quel.

**Produit mi-cuit, 3 mois de conservation.**

Réf. P11505VAE Le lobe de 230 g (4/5 parts)



## 2 « Le Juste Poché » Le Foie Gras de Canard Entier du Périgord

Magnifique foie gras poché, proche du foie gras fait « maison ». Ce mode de cuisson permet au foie gras de préserver ses arômes et d'obtenir un moelleux exceptionnel.

**Produit mi-cuit, 3 mois de conservation.**

Réf. P11500VAE Le lobe de 230 g (4/5 parts)

Réf. P1152VAE Le lobe de 450 g (8/10 parts)



## 3 Le Lobe de Foie Gras de Canard Entier du Périgord au Poivre Noir

Un lobe de foie gras de canard très aromatique. Il est délicatement assaisonné avec du sel et sublimé par les notes exotiques et boisées de baies de poivre noir concassées. Sa cuisson à basse température lui confère un moelleux et une saveur remarquables.

**Produit mi-cuit, 5 mois de conservation.**

Réf. P115511VAE Le lobe de 320 g (7/8 parts)



## 4 Le Lobe de Foie Gras de Canard Entier du Périgord « Le Foie Gras du Chef »

Fondant à souhait, ce lobe de foie gras de canard est simplement assaisonné et juste poché. Il préserve ainsi son goût authentique et sa finesse.

**Produit mi-cuit, 5 mois de conservation.**

Réf. P11551VAE Le lobe de 320 g (7/8 parts)

## Nos Foies Gras Entiers « Cuits au Torchon »

Nos lobes de foie gras sont délicatement roulés à la main dans un torchon très serré, puis mijotent lentement dans un bouillon à base d'arômes choisis dont nous avons le secret. Ils conservent ainsi une onctuosité rare et un goût inimitable.

**Produits mi-cuits, 30 jours de conservation.**



## 5 Le Foie Gras de Canard Entier du Périgord « Cuit au Torchon »

Réf. P1800VA Le lobe de 290 g (sous vide)



## Le Foie Gras d'Oie Entier du Périgord « Cuit au Torchon »

Réf. 29017VA Le lobe de 290 g (sous vide)



## LES FOIES GRAS CRÉATIFS « MI-CUITS »

Nos foies gras de canard sont sublimés par des associations audacieuses et délicates avec des produits d'exception : truffe, magret de canard, cèpes... Des recettes aussi exaltantes à la vue qu'au palais, présentées en barquette pour réaliser de belles tranches de foie gras.

Dès réception, à conserver entre 0° C et + 4° C.



### ◀ Le Millefeuille de Foie Gras de Canard du Périgord aux Truffes Noires du Périgord 5%



Une association élégante et raffinée qui ravira tous les palais. De belles lamelles de truffes noires du Périgord sont délicatement dressées à la main sur un foie gras d'exception pour un visuel étonnant à la manière d'un millefeuille pâtissier.

Produit mi-cuit, 5 mois de conservation.

La barquette de 180 g (4/5 parts)

Réf. P1728VAE



### « L'Arlequin » de Foie Gras de Canard et son Méli Mélo de Coings et de Figues

Association classique d'un foie gras de canard entier subtilement enrichi d'un savant dosage de figues et d'une pâte de coings.

Produit mi-cuit, 5 mois de conservation.

La barquette de 180 g (4/5 parts)

Réf. 1711VAE

# LES FOIES GRAS DE

Chez Valette, le foie gras c'est tout un art, et tout un savoir-faire qui se perpétue depuis 1920. Les chefs cuisiniers de la Maison respectent et maîtrisent à la perfection ce produit noble pour le plaisir de tous les gastronomes.

## Le Foie Gras de Canard Entier du Périgord Cuisiné à l'Ancienne

Un foie gras de canard entier authentique et simplement cuisiné, comme à l'ancienne. Garanti sans additif ni conservateur, une pincée de sel et quelques tours de moulin à poivre noir suffisent à exhaler le goût de ce foie gras d'exception.

Réf. P15012VAE Le bocal traditionnel de 180 g (4/5 parts)

Réf. P1505VAE Le bocal traditionnel de 320 g (7/8 parts)

Réf. P1507VAE Le bocal traditionnel de 550 g (12/14 parts)



## LES FOIES GRAS DE CANARD TRUFFÉS

Un produit prestigieux qui vous charmera dès la première bouchée. Le goût affirmé du foie gras de canard s'associe au parfum envoûtant de la truffe noire du Périgord, minutieusement travaillée par nos chefs cuisiniers pour préserver ses arômes puissants.

### Le Foie Gras de Canard Entier du Périgord Truffé à 5% de Truffes Noires du Périgord



Réf. P15026VA Le bocal de 90 g (2 parts)

Réf. P1504VAE Le bocal de 180 g (4/5 parts)

### Le Bloc de Foie Gras de Canard du Périgord Truffé à 3% de Truffes Noires du Périgord



Réf. P1415VA La boîte de 130 g (3/4 parts)

Réf. P1416VA La boîte de 200 g (4/5 parts)



**Nouveautés**

Les classiques de la Maison Valette dans un petit conditionnement, 50 grammes de bonheur pour les papilles ! A savourer lors d'un dîner en tête-à-tête, d'un apéritif gourmet, ou tout simplement pour offrir.

### Le Foie Gras de Canard Entier

Un foie gras de caractère justement assaisonné pour préparer en toute facilité de savoureux toasts.

Réf. 15151VAE Le bocal de 50 g (1 part)

### « Grains de Folie » Le Foie Gras de Canard Entier et son Cœur de Caviar

Offrez-vous un moment unique de dégustation avec cette recette audacieuse. Découvrez l'harmonie parfaite entre les notes iodées du caviar et le goût affirmé du foie gras de canard.

Réf. 15154VA Le bocal de 50 g (1 part)

### Le Foie Gras de Canard Entier et son Cœur de Truffes Noires du Périgord (5% de Truffes Noires du Périgord)

Un petit bocal qui renferme un délicieux foie gras de canard sublimé par les arômes délicats de la truffe noire du Périgord.

Réf. 15160VA Le bocal de 50 g (1 part)



# CANARD D'EXCEPTION



## LE FOIE GRAS DE CANARD DU PÉRIGORD

Un foie gras de caractère certifié IGP Canard à Foie Gras du Périgord (Indication Géographique Protégée), une garantie officielle d'origine et de qualité. Justement assaisonné, ce foie gras vous séduira par son goût franc et ses notes rustiques.



### ◀ Le Foie Gras de Canard Entier du Périgord « Conserve »



- Réf. P1522VAE Le bocal de 90 g (2 parts)
- Réf. P150519VAE Le bocal de 125 g (3/4 parts)
- Réf. P15011VAE Le bocal de 180 g (4/5 parts)
- Réf. P1502VAE Le bocal de 320 g (7/8 parts)
- Réf. P15070VA La boîte de 200 g (4/5 parts)

### Le Foie Gras de Canard Entier du Périgord « Mi-Cuit »



Produit mi-cuit, 9 mois de conservation.

A conserver au réfrigérateur dès réception entre 0°C et +4°C.

- Réf. P1712VAE Le bocal de 125 g (3/4 parts)
- Réf. P17054VAE Le bocal de 180 g (4/5 parts)
- Réf. P1706VAE Le bocal de 320 g (7/8 parts)

### Le Bloc de Foie Gras de Canard du Périgord avec 30% de Morceaux



- Réf. P1201VA La boîte de 65 g (1/2 parts)
- Réf. P1203VA La boîte de 130 g (3/4 parts)
- Réf. P1204VA La boîte de 200 g (4/5 parts)

### Le Bloc de Foie Gras de Canard du Périgord



- Réf. P1410VA La boîte de 65 g (1/2 parts)
- Réf. P14032VA La boîte de 100 g (2 parts)
- Réf. P1412VA La boîte de 130 g (3/4 parts)
- Réf. P1413VA La boîte de 200 g (4/5 parts)

# L'OIE DU PÉRIGORD, L'ÉLÉGANCE D'UN TERROIR

Le 08/12/2011, l'Association Foie Gras du Périgord lance sa marque collective « Oie du Périgord ».

Une démarche visant à promouvoir les produits de l'Oie du Périgord et un savoir-faire régional.

Les atouts de la marque collective sont multiples : des modes de production traditionnels (parcours herbagés, parcs collectifs de gavage, durées d'élevage longues, exploitations agricoles familiales), un savoir-faire de découpe et de transformation, des produits frais et transformés (foies gras, magrets, cuisses) au goût, à la couleur et à la texture uniques.



## LES FOIES GRAS D'OIE

Le foie gras d'oie est l'un des produits emblématiques de notre terroir, le Périgord. Il fait partie de notre patrimoine gastronomique et est profondément ancré dans nos traditions. C'est pourquoi depuis 2012, la Maison Valette utilise la marque collective « Oie du Périgord » pour ses foies gras d'oie entiers. Une marque garantissant un foie gras issu d'oies élevées de manière traditionnelle et transformées en Périgord. D'une belle couleur ivoire, le foie gras d'oie du Périgord est un produit noble, rare, d'une grande finesse, reconnu pour sa saveur douce et son onctuosité. A réserver pour de grandes occasions.



### Le Foie Gras d'Oie Entier du Périgord

Réf. 2510VAE Le bocal de 90 g (2 parts)

Réf. 2512VA La boîte de 200 g (4/5 parts)



### Le Foie Gras d'Oie Entier du Périgord Cuisiné à l'Ancienne

Un foie gras d'excellence apprécié des plus fins amateurs. Il est cuisiné en toute simplicité, avec une pincée de sel et de poivre. Cette recette est à elle seule promesse de qualité.

Réf. 25020VAE Le bocal de 180 g (4/5 parts)

Réf. 25024VAE Le bocal de 320 g (7/8 parts)



### Le Bloc de Foie Gras d'Oie

Réf. 2401VA La boîte de 65 g (1/2 parts)

Réf. 24012VA La boîte de 100 g (2 parts)

Réf. 2406VA La boîte de 130 g (3/4 parts)

Réf. 2407VA La boîte de 200 g (4/5 parts)

# LES ACCOMPAGNEMENTS DE FOIES GRAS

Accompagnez vos foies gras, viandes froides, grillades et poissons avec nos sublimes compotées et chutneys. Des spécialités au mélange équilibré de fruits/légumes et d'épices pour relever toutes vos recettes.



## Le Confit d'Émincés d'Oignons au Monbazillac

Un grand classique relevé d'une pointe d'épices et lentement confit dans du vin blanc liquoreux de Monbazillac. L'accompagnement idéal pour vos foies gras, pâtés, terrines ou entrées froides.

Réf. 43000VA Le bocal de 90 g

## Le Chutney Doré d'Abricots et de Piquillos

Délicieux chutney aux abricots confits, subtilement relevé par des poivrons doux piquillos et cuit à basse température afin de préserver tous ses arômes. A déguster en accompagnement de vos foies gras, viandes froides, poissons et même sur des toasts avec un peu de fromage.

Réf. 43034VA Le bocal de 90 g

## La Compotée d'Échalotes Confites aux Framboises

Une recette aux notes fruitées, où les échalotes lentement confites se mêlent avec talent à des pépites de framboises. Cette compotée s'accorde à merveille avec du foie gras, des viandes et volailles rôties. Elle peut également être utilisée pour personnaliser vos vinaigrettes.

Réf. 43017VA Le bocal de 90 g

## Le Chutney de Figes au Ratafia

Préparé avec des oignons confits et des figes, ce chutney est cuisiné à basse température et agrémenté de l'alcool de Ratafia. Des saveurs fruitées et épicées qui se marient à merveille avec les foies gras et viandes de canard grillées.

Réf. 43037VA Le bocal de 90 g



## L'Assortiment de 3 Accompagnements

- 1 Confit d'émincés d'oignons au Monbazillac
- + 1 Compotée d'échalotes confites aux framboises
- + 1 Chutney de figes au Ratafia

Réf. L130061VAL Les 3 bocaux de 90 g

# TOUT SAVOIR SUR LE FOIE GRAS

Découvert sur les bords du Nil  
du temps de l'Égypte ancienne,  
le foie gras est aujourd'hui  
considéré comme l'un des fleurons  
de la gastronomie française.  
Afin d'apprécier pleinement  
la richesse de ses arômes,  
découvrez nos astuces  
et conseils d'experts.

**Avec ce guide, le foie gras  
n'aura plus de secret  
pour vous !**



## COMMENT CHOISIR SON FOIE GRAS ?

### Les différentes appellations

- **Le « Foie Gras Entier »** : réalisé à partir des plus beaux lobes de foie sélectionnés, il est assaisonné et moulé dans son bocal ou dans sa barquette.
- **Le « Bloc de Foie Gras avec Morceaux »** : des morceaux de lobes sont incorporés à la recette, ce qui permet d'obtenir de belles tranches présentant un aspect marbré esthétique. Il est parfait pour réaliser une salade royale ou à déguster tout simplement en entrée.
- **Le « Bloc de Foie Gras »** : un foie gras finement émulsionné et assaisonné. Il est idéal sur une salade périgourdine ou pour préparer des toasts à l'apéritif.

### Mi-cuit, conserve ou cru

- **La cuisson à basse température** du foie gras « mi-cuit » lui confère une texture fondante et préserve toutes ses saveurs. Il se conserve entre 0° C et + 4° C, de 30 jours à 9 mois selon les recettes et le conditionnement.
- **La cuisson en conserve traditionnelle** (à haute température) garantit une durée de vie longue. Il peut se conserver à température ambiante, de préférence dans un lieu frais et à l'abri de la lumière lorsqu'il est en bocal. Il se bonifie et s'affine avec le temps comme un grand vin.
- **Cru**, le foie gras se cuisine selon vos goûts et vos envies.



### Oie ou canard ?

• **Foie gras d'Oie** : de couleur ivoire, le foie gras d'oie est reconnu pour sa saveur douce et son onctuosité. C'est un foie gras délicat, fin, apprécié des amateurs.

• **Foie Gras de Canard** : moelleux avec un goût affirmé, il séduit par son caractère typé et sa saveur du terroir.



## COMMENT DÉGUSTER SON FOIE GRAS ?

### Idées d'accompagnement

**Avec du pain :** déposez votre tranche de foie gras sur du pain de campagne ou du pain de mie légèrement toasté, sans la tartiner. Pour les amateurs de sucré-salé, optez pour notre pain d'épices aux figues (voir page 42). Un vrai régal !

**Avec du vin :** le vin blanc moelleux ou liquoreux s'accorde à merveille avec tous les foies gras (Sauternes, Monbazillac, Jurançon, etc). Le rouge n'est pas à proscrire, bien au contraire. Préférez-le plutôt jeune comme un Bergerac ou rond et souple comme un Cahors.

**Avec une compotée de fruits ou un chutney :** retrouvez nos délicieuses recettes page 11. Elles accompagneront avec originalité et élégance vos plus beaux foies gras.



#### **Pour les proportions :**

- 30 g à 40 g par personne pour une assiette composée.
- 50 g à 60 g en entrée principale.



### Les conseils du chef pour servir son foie gras :

Le foie gras en conserve doit être placé au réfrigérateur 24 heures avant d'être servi, puis sorti 15 à 20 minutes avant dégustation. Il conservera ainsi son parfum exaltant et ses saveurs délicates. Tranchez-le au dernier moment avec un couteau sans dents dont la lame aura été préalablement trempée dans de l'eau chaude (reconduire cette opération pour chaque tranche). Pour des tranches plus fines et parfaites, préférez un tranchoir ou une lyre à foie gras.

Le foie gras se sert traditionnellement en début de repas, lorsque vos papilles sont les plus disposées à apprécier ses arômes. Il est d'ailleurs conseillé d'éviter les boissons ou aliments au goût trop prononcé avant de déguster un foie gras.

En apéritif, le foie gras est apprécié des fins gourmets simplement déposé sur un toast de pain de campagne ou d'un pain aux figues ou aux raisins secs pour un accord sucré-salé.

En plat principal, il peut se déguster accompagné de raisins poêlés, de figues rôties ou de pommes caramélisées.





### La Fantaisie de Bloc de Foie Gras de Canard et de Pignons de Pin (93,5% de Bloc de Foie Gras)

Cette recette à la texture fondante est ponctuée de tendres pignons de pin qui apportent une subtile saveur boisée. Délicieuse en apéritif sur des toasts de pain grillé, vous pourrez également l'apprécier en entrée, avec du pain de campagne.

Réf. 14081VA Le bocal de 90 g

### La Fantaisie de Bloc de Foie Gras de Canard et de Pépites de Figes (90% de Bloc de Foie Gras)

Les grands classiques apportent toujours la certitude du régal. Les figes séchées et concassées viennent rehausser le goût puissant de ce bloc de foie gras de canard à la texture onctueuse.

Réf. 140751VA Le bocal de 90 g



### ▲ « Les TartinObles » La Crème Apéritive au Foie de Canard

Trois recettes savoureuses et fondantes au foie de canard (20% de foie gras). Un talentueux mélange entre le foie gras de canard et des produits de qualité pour satisfaire toutes vos envies. A découvrir...

#### ■ à la Tomate et au Basilic

Réf. 36122VA Le bocal de 90 g

#### ■ Au Magret de Canard Fumé et Piment d'Espelette

Réf. 361201VA Le bocal de 90 g

#### ■ à l'Armagnac

Réf. 36124VA Le bocal de 90 g



### L'Assortiment des 3 TartinObles

(1 Tomate/Basilic + 1 Magret/Piment + 1 Armagnac)

Réf. L150073VAL Les 3 bocaux de 90 g



## LES PETITS EN-CAS

Des spécialités originales et savoureuses pour des amuse-bouches inédits et simples à réaliser. A déguster sur des toasts de pain grillé ou des petits blinis légèrement tiédis.

### ► L'En-Cas de Homard aux Zestes de Citron et Coriandre

Une recette fondante qui mêle avec talent la chair de homard, crustacé fin et recherché, à la fraîcheur du citron et de la coriandre.

Réf. 35995VA Le bocal de 90 g

### ► En-Cas de Saumon et sa Dédicace Aneth

Une recette toute en légèreté qui allie la fraîcheur de l'aneth et le fondant de la chair de saumon.

35994VA Le bocal de 90 g



### Les Toastissimes

Trois délicieuses recettes pour réaliser en quelques minutes de savoureux toasts apéritifs.

#### ■ Les Rillettes de Canard aux Poivrons Rouges et Piment d'Espelette

D'authentiques rillettes de canard moelleuses et cuites à point, délicieusement relevées par du poivron rouge et le célèbre piment d'Espelette.

#### ■ Les Grattons de Canard à la Framboise

Une recette préparée à base de viande de canard longuement mijotée dans la graisse de canard. Moelleux sans être trop gras, ces grattons sont ponctués d'un parfum framboisé.

#### ■ Le Tartare de Homard aux Zestes de Citron et Coriandre

Un tartare léger et frais qui mêle avec talent la chair de homard, le citron et une pointe de coriandre.

# LES ENTRÉES DU TERROIR

Partagez des moments de convivialité et de générosité  
avec de délicieuses entrées aux accents du Sud-Ouest.



# LES ENTRÉES AU FOIE GRAS

Inspirées des recettes traditionnelles du Sud-Ouest, nos savoureuses entrées au foie gras sont pleines de caractère et préparées avec de bons produits du terroir.

## 1 La Gigolette de Volaille au Foie de Canard (20% de Bloc de Foie Gras)

De savoureuses cuisses de poulet marinées désossées à la main puis associées à la délicatesse du foie gras de canard. Ce marbré de volaille est enrobé d'une fine gelée parfumée au rhum et relevée avec le célèbre poivre de sarawak. Un pur régal !

Réf. 3465VA La boîte de 130 g

## 2 La Caille Fourrée au Foie Gras de Canard Entier (20% de Foie Gras)

Délicatement désossée à la main, la caille est ensuite farcie au foie gras de canard entier. Une somptueuse entrée à déguster froide sur un lit de salade ou avec du pain de campagne.

Réf. 3905VA La boîte de 130 g

## 3 Les Rondos de Jambon au Foie Gras de Canard et à la Gelée au Monbazillac (30% de Bloc de Foie Gras)

Une recette inchangée depuis plus de 20 ans, élue des gourmands et des amateurs de saveurs authentiques. Un savoureux bloc de foie gras de canard délicatement enrobé d'une fine tranche de jambon et nappé d'une gelée parfumée au vin blanc de Monbazillac. A déguster en entrée ou à l'apéritif coupé en fines tranches.

Réf. 3210VA La boîte de 200 g (2 rondos)

Réf. 06044VAL Les 2 boîtes de 200 g



# LES PÂTÉS AU CŒUR DE FOIE GRAS

Sous leur tendre farce finement cuisinée, ces magnifiques pâtés cachent un cœur de foie gras, fondant et savoureux. Généralement dégustés le dimanche en famille ou lors de repas festifs, ils sont également délicieux en apéritif sur des toasts de pain grillé.

## ▼ Le Médaillon de Foie de Canard (Noyau 50% de Bloc de Foie Gras)

Une entrée fine au généreux cœur de foie gras pour régaler vos convives.

Réf. 3202VA La boîte de 130 g



## ▲ « Le Fameux Papitou » (ancien Délice du Terroir) Pâté au Foie de Canard (Noyau 30% de Bloc de Foie Gras)

Véritable pâté de nos campagnes, riche en goût et d'une très belle présentation à la coupe.

Réf. 3302VA La boîte de 130 g

Réf. 3304VA La boîte festive de 400 g

Les 2 boîtes de 130 g

Réf. L100033VAL



## ▶ « Le Rustignac » Véritable Pâté à l'Ancienne (Noyau 30% de Foie Gras de Canard Entier - 2% de lamelles de Truffes du Périgord)

Du foie gras de canard entier lové au cœur d'une fine farce rehaussée de lamelles de truffes. Une recette aux arômes voluptueux à réserver pour de grands moments de dégustation.

Réf. 3107VA La boîte de 160 g



# LES AUTHENTIQUES PÂTÉS AU FOIE GRAS

De délicieuses recettes de pâtés traditionnels élaborées avec les plus prestigieux produits de notre terroir.

50%  
de Foie  
Gras

## « Le Pastignac » Pâté au Foie de Canard Truffé à 3% (50% de Foie Gras) Recette inchangée depuis 60 ans

L'onctuosité du foie gras de canard entier mélangé au parfum envoûtant de la truffe pour un pâté à l'ancienne d'exception. Délicieux en entrée principale accompagné de pain de campagne. Vous l'apprécierez également sur une assiette royale composée de nos spécialités au foie gras.

Réf. 3102VA La boîte de 130 g



Tous nos pâtés et terrines sont cuisinés à partir de viande de porc et de canard  
« **ORIGINE FRANCE** »

25%  
de Foie  
Gras

## « Le Valentré » Pâté au Foie d'Oie (25% de Foie Gras)

Délicieuse recette au foie gras d'oie finement mêlé à une farce, que vous apprécierez pour son goût raffiné et délicat.

Réf. 3501VA La boîte de 65 g

Réf. 3502VA La boîte de 130 g

20%  
de Foie  
Gras

## « Le Petit Patisson » Pâté Rustique au Foie de Canard, Magret de Canard et Jus de Truffes Noires du Périgord 1% (20% de Foie Gras)

Un pâté authentique et rustique préparé avec les meilleurs produits de notre terroir : le foie gras, le magret et la truffe.

Réf. 35307VA La boîte de 65 g

Réf. 35308VA Le bocal de 90 g

20%  
de Foie  
Gras

## Le Plaisir au Foie de Canard Parfumé au Jurançon (20% de Foie Gras)

Une spécialité fondante de foie gras de canard, délicatement parfumée au vin de Jurançon qui se déguste aussi bien en entrée qu'en apéritif sur des toasts.

Réf. 36126VA La flûte de 130 g

20%  
de Foie  
Gras

## Le Plaisir au Foie d'Oie Parfumé au Sauternes (20% de Foie Gras)

Une recette fondante où la délicatesse du foie gras d'oie se mêle aux parfums fruités du Sauternes.

Réf. 36128VA La flûte de 130 g



10%  
de Foie  
Gras

## ▲ La Terrine Rustique de Canard au Foie de Canard (10% de Foie Gras)

Une belle terrine préparée à partir de viande de canard longuement mijotée dans la graisse de canard. Une entrée raffinée alliant une farce délicatement parfumée d'épices et de foie gras de canard.

Réf. 3462VA Le bocal de 90 g

Réf. 3463VA Le bocal de 180 g

23%  
de Bloc de  
Foie Gras

## Les Rillettes Royales de Confit de Canard au Foie de Canard (23% de Bloc de Foie Gras)

Réf. 3452VA La boîte de 130 g

Réf. 3456VA Le bocal de 180 g

Les **2** bocaux de 180 g  
Réf. L140080VAL





Tous nos pâtés et terrines sont cuisinés à partir de viande de porc et de canard  
« **ORIGINE FRANCE** »



### ▲ Les Rillettes Pur Canard

Réf. 62112VA La boîte de 130 g

Réf. 62114VA Le bocal de 180 g

### Les Véritables Grillons du Périgord

Réf. 6317VA La boîte de 130 g

Réf. 6319VA Le bocal de 180 g

### La Terrine Campagnarde au Jus de Truffles

Réf. 6156VA La boîte de 130 g

Réf. 6158VA Le bocal de 180 g

### La Terrine Campagnarde « Casse-Croûte du Paysan »

Réf. 6151VA La boîte de 130 g

Réf. 6154VA Le bocal de 180 g

### La Terrine de Canard à l'Ancienne

Réf. 61801VA La boîte de 130 g

Réf. 61802VA Le bocal de 180 g

### ▲ La Terrine de Sanglier aux Fruits Rouges et son Trait de Malbec

Réf. 6025VA Le bocal de 90 g

Réf. 6026VA Le bocal de 180 g



### La Terrine de Canard au Magret de Canard Fumé

Réf. 616031VA Le bocal de 90 g

Réf. 61603VA Le bocal de 180 g

### La Terrine de Caille au Muscat Beaumes de Venise

Réf. 61588VA Le bocal de 180 g

### Confit de Gésiers de Canard

Réf. 53010VA La boîte de 200 g (3/4 gésiers)

### Confit de Gésiers de Canard Émincés

De délicieux gésiers de canard émincés prêts à l'emploi. A déguster tièdes en garniture d'une salade ou bien chauds en accompagnement de lentilles ou de pommes de terre sautées persillées.

Réf. 53021VA La boîte de 400 g

### Confit de Gésiers d'Oie Émincés

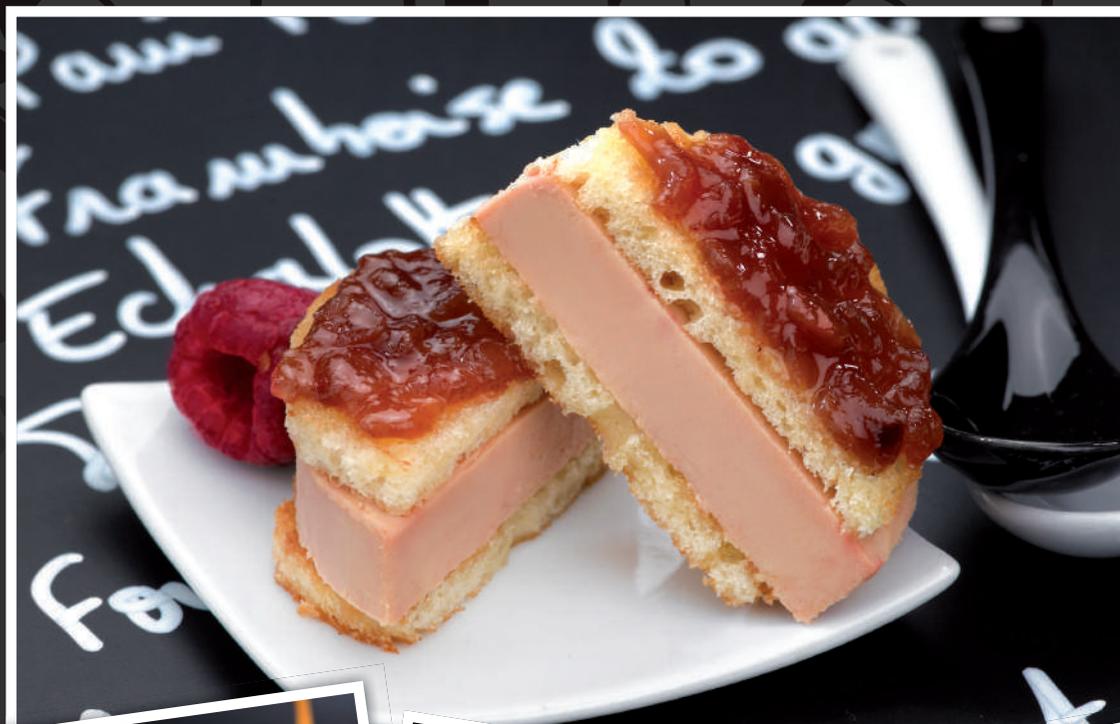
Plus gros que les gésiers de canard, les gésiers d'oie finement émincés présentent de belles lamelles. Savoureux chauds, ils parfumeront vos lentilles, omelettes ou tartes paysannes. Bien dorés et croustillants, ils se laisseront croquer à l'apéritif.

Réf. 5508VA La boîte de 400 g



# LES ENTRÉES CRÉATIVES

Improviser une entrée digne d'une bonne table avec nos entrées chaudes délicates et savoureuses, prêtes en quelques minutes !





## LES ENTRÉES RAFFINÉES

Laissez-vous tenter par trois entrées chaudes gourmandes créées par nos maîtres cuisiniers : des recettes emblématiques de notre gastronomie revisitées avec audace.

### ◀ La Crème Brûlée au Foie Gras de Canard Parfumée au Caramel de Balsamique de Figues (20% de Foie Gras)

La crème brûlée au foie gras relevée d'une pointe de balsamique est une entrée délicieusement savoureuse et fondante. Prête en 5 minutes seulement au four, nous vous conseillons de la servir tiède avec des mouillettes de pain d'épices grillées.

Réf. 07047VA Les **3** bocaux de 40 g

### ▶ Le Pain Perdu au Foie Gras de Canard Entier et sa Compotée de Framboises

Un foie gras de canard entier présenté entre deux toasts moelleux de pain brioché agrémenté d'une compotée de framboises et d'échalotes. A réchauffer au four dans son bocal à 180°C avant de servir en portions pour un apéritif dînatoire, ou entier pour une entrée surprenante accompagnée d'un mesclun et de magret de canard séché émincé.

Réf. L110042VA Les **3** bocaux de 40 g



## LES VELOUTÉS

Découvrez des veloutés élaborés avec des produits gastronomiques aux saveurs intenses. Ils satisfont toutes les envies et tous les imprévus : une mise en bouche pour l'apéritif, une entrée raffinée pour les amis ou un repas complet seul ou à deux.

### ◀ Le Velouté de Petits Cèpes Rissolés et son Lard Grillé

Authentique et onctueuse, l'association des cèpes rissolés relevés d'une pointe de lard grillé offre un véritable retour en enfance !

Réf. 4272VA La bouteille de 480 g



### ▲ Le Velouté d'Écrevisses au Jambon Serrano

Le mariage de la chair délicate d'écrevisses et du goût intense du jambon Serrano offre un velouté à la texture et à la saveur harmonieuses. Une entrée très raffinée pour épater les gourmets !

Réf. 4259VA La bouteille de 480 g

**Astuce du Chef :** versez votre velouté dans une casserole et réchauffez à feu doux. Pour plus de gourmandise, servez avec des dés de pain grillé et copeaux de parmesan !



### ▼ La Crème d'Asperges Vertes aux Truffes de la Saint-Jean (1,5% de Truffes \*)

Envie de réconfort ? Ce velouté crémeux est riche des notes délicates de l'asperge verte et de la truffe de la Saint-Jean.

Réf. 4262VA La bouteille de 480 g

\* Tuber Aestivum



# LES CONFITS ET PLATS CUISINÉS

Découvrez les plats cuisinés mitonnés par les chefs de la Maison  
en suivant les recettes de nos grands-mères.



## CONFITS DE CANARD

Le secret pour d'excellents confits de canard :

- Des canards rigoureusement sélectionnés auprès d'éleveurs régionaux pour la qualité de leur viande de canard IGP Sud-Ouest
- Des cuisses délicatement parées et assaisonnées
- Une cuisson traditionnelle dans nos marmites où les cuisses mijotent à feu doux pour vous garantir une chair savoureuse et fondante !



### Confits de Canard du Sud-Ouest

Rissolés à la poêle, les morceaux de confit dorés se servent bien croustillants.

Réf. S051502VA La boîte de 380 g (1 cuisse)

Réf. S05152VA La boîte de 765 g (2 cuisses)

Réf. S051563VA La boîte de 1,250 kg (4 cuisses)

Réf. S05156VA La boîte festive de 1,6 kg (5 cuisses)



**Astuce du Chef :** faites chauffer vos cuisses de confit de chaque côté dans une poêle bien chaude. Faites dorer la peau pour plus de croustillant et de gourmandise. Accompagnez d'une poêlée de pommes de terre sarladaises ou de notre sélection de champignons.

## LES SPÉCIALITÉS CONFITES



### Confit de Gésiers de Canard Émincés

De délicieux gésiers de canard émincés prêts à l'emploi. A déguster tièdes en garniture d'une salade ou bien chauds en accompagnement de lentilles ou de pommes de terre sautées persillées.

Réf. 53021VA La boîte de 400 g

### Confit de Gésiers de Canard

Réf. 53010VA La boîte de 200 g (3/4 gésiers)

### Confit de Gésiers d'Oie Émincés

Réf. 5508VA La boîte de 400 g

### Les Saucisses Confites au Magret de Canard

Ces authentiques saucisses au magret de canard sont simplement assaisonnées et lentement confites. Prêtes à l'emploi, il suffit juste de les dorer à la poêle. Vous pourrez les accompagner de lentilles vertes cuisinées ou d'une salade de pommes de terre relevée d'un vinaigre de vin vieux et d'huile de noix.

**Produit mi-cuit, 3 mois de conservation.**

Réf. 40045VA Les 2 saucisses sous vide de 200 g

### La Graisse de Canard

Réf. 6609VA Le bocal de 300 g

### ◀ Confit de Manchons de Canard

Réf. 5201VA La boîte de 765 g (5/6 pièces)



## *Idee Recette*

### LE PARMENTIER DE CANARD AUX CÈPES ET CRÈME DE PARMESAN



#### *Notre marché*

##### Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 boîte de 4 cuisses de canard confites Valette
- 1,5 kg de pommes de terre à purée
- 20 cl de lait
- 50 g de beurre
- 400 g de fricassée de cèpes à l'ancienne Valette
- 2 gousses d'ail
- ½ bouquet de persil plat
- 20 cl de fond de volaille
- 20 cl de crème liquide
- 120 g de parmesan
- 3 oignons
- sel, poivre

##### Préparation : 30 minutes Cuisson : 30 minutes

- Faire cuire les pommes de terre dans un grand volume d'eau salée.
- Effiloche les confits grossièrement, ôter la peau et les os (pour bien dégraisser les confits, faire chauffer la boîte ouverte dans un bain-marie).
- Émincer les oignons et les faire fondre doucement avec un peu de graisse de canard.
- Égoutter et faire dorer les cèpes avec les morceaux de confit. Ajouter les oignons, l'ail et le persil à la préparation, puis 20 cl de fond de volaille. Laisser réduire 5 minutes, saler, poivrer.
- Écraser les pommes de terre à la fourchette, ajouter le beurre et le lait chaud.
- Dans un plat à gratin, assez profond, étaler la moitié de la purée, puis la préparation et recouvrir de purée.
- Faire fondre le parmesan dans la crème liquide et laisser réduire jusqu'à l'obtention d'une texture onctueuse. Recouvrir le parmentier de cette crème de parmesan. Faire gratiner environ 30 minutes à 180°C.
- Servir avec un vin rouge de type Pécharmant « Château de Tiregand ».

## LES CHAMPIGNONS



#### ▲ La Fricassée de Cèpes Cuisinée à l'Ancienne

Des morceaux de têtes et de jambes de cèpes délicatement cuisinés prêts à réchauffer, à déguster avec une petite persillade, tout simplement.

Réf. 64520VA La boîte de 200 g

Réf. 64550VA La boîte de 360 g

#### Les Têtes de Cèpes Cuisinées à l'Huile

Les cèpes mélangés à une poêlée de pommes de terre sautées avec ail et persil accompagnent parfaitement les confits de canard.

Réf. 64556JG Le bocal de 330 g \*

\* poids net



#### ◀ Les Morilles au Jus de Truffles

Idéales pour parfumer et agréments vos sauces, les morilles sont aussi excellentes pour déglacer vos jus de viande.

Réf. 64781VA Le bocal de 90 g

#### Les Cèpes Secs Extra

Aromatiques et pratiques, les cèpes secs conservent leurs saveurs intactes et s'utilisent toute l'année.

Réhydratés, ils accompagneront vos viandes, omelettes et serviront à la préparation de risottos.

Réf. 64702JG Le pot de 25 g

## LES CASSOULETS

Le cassoulet, spécialité renommée du Languedoc, est un plat convivial à base de viande et de haricots blancs secs. Il tient son nom de la cassole en terre cuite dans lequel il est servi. Découvrez trois généreuses interprétations créées par nos chefs dans le respect de la tradition culinaire du Sud-Ouest : de beaux morceaux de viande de canard ou d'oie délicatement préparés et mijotés, associés à d'onctueux haricots blancs lingots cuisinés.



### ► Le Cassoulet Gourmand du Chef Le « Tout Canard du Périgord »

Somptueux cassoulet cuisiné avec des ingrédients de choix : de généreux morceaux de magrets de canard du Périgord, de tendres saucisses de canard du Périgord rissolées et d'onctueux gésiers de canard du Périgord émincés. Ce cassoulet « tout canard » est cuisiné avec de fondants haricots lingots français préparés dans une sauce mijotée aux aromates.

Réf. 42093VA Le bocal de 960 g (2/3 parts)

### Le Cassoulet au Confit de Canard et à la Saucisse de Toulouse

Une recette authentique enrichie de manchons de canard confits. A savourer entre gourmets !

Réf. 4203VA La boîte de 420 g (1 part)

Réf. 4205VA La boîte de 840 g (2 parts)

### Le Cassoulet du Chef à l'Oie

Un cassoulet original et savoureux enrichi de beaux morceaux de confit d'oie et de saucisses de Toulouse rissolées. Pour régaler vos convives en toutes occasions !

Réf. 42063VA Le bocal de 1,520 kg (3/4 parts)

### Les Haricots Blancs Lingots Cuisinés à La Graisse de Canard

Pour un cassoulet plus copieux, ajoutez un bocal de haricots blancs.

Réf. 4222VA Le bocal de 780 g



## VIANDES POUR GRILLADES

Aiguillettes, magrets de canard, saucisses au magret de canard ou au foie gras de canard truffé... cuisses de canard confites...

**Retrouvez nos spécialités dans votre boutique Valette !**

Pour votre santé, pratiquez une activité sportive régulière... [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)



### ◀ Le Sauté de Canard et sa Tombée de Cèpes à la Périgourdine

Une recette traditionnelle et familiale, celle de Louise Valette. De beaux morceaux de cuisses de canard dorés à la graisse de canard, des cèpes rissolés en persillade, des petits oignons grelots cuisinés dans une sauce aux échalotes confites et aux deux Portos.

Réf. 42970VA Le bocal de 560 g (2/3 parts)

### ▶ Le Coq au Vin de Cahors Mijoté aux Cèpes

Un grand classique interprété à la mode lotoise : de beaux morceaux de volaille pochés au vin de Cahors et mijotés dans une sauce aux cèpes.

Réf. 42101VA La boîte de 400 g (2 parts)

Réf. 42112VA Le bocal de 560 g (2/3 parts)

### Le Civet d'Oie Cuisiné au Vin de Cahors

**Recette inchangée depuis plus de 20 ans.**

Une recette traditionnelle qui associe la finesse du magret et des cuisses d'oie délicatement cuisinés et lentement mijotés dans une sauce traditionnelle au vin de Cahors.

Réf. 42161VA Le bocal de 560 g (2/3 parts)



### Les Tripous d'Auvergne

**Sélectionnés par Jacques Valette**

Les authentiques tripous auvergnais tant primés et appréciés des grandes tables. Savourez la recette unique de la Maison Charles Savy, élaborée dans le respect de la tradition des tripous.

Réf. 42561 Le bocal de 400 g (4 tripous)



## L'ÉPICERIE FINE

Une sélection de produits gourmands aux accents du Sud pour faire de chaque instant un moment unique. De l'aide culinaire pour sublimer vos recettes aux douceurs pour les petits plaisirs, régaliez-vous avec les délicates recettes de notre épicerie fine.



### Les Pains d'Épices

Réalisez en quelques minutes un plateau raffiné de toasts de foie gras avec ces 2 variétés de pain d'épices fruités.

#### Pain d'Épices aux Abricots et Noisettes « Spécial Toasts » 12 tranches

DDM : 6 mois.

Réf. 67938 L'étui de 120 g

#### Pain d'Épices aux Figues « Spécial Toasts » 12 tranches

DDM : 6 mois.

Réf. 67897 L'étui de 120 g

DDM : Date de Durabilité Minimale

### Les Saucisses Sèches

Fabriquées dans le Sud de la France au cœur d'un terroir renommé pour ses salaisons, les Monts de Lacaune, ces saucisses sont préparées sans colorants à partir de viande de porc ou de canard sélectionnées.



#### Saucisse Sèche au Piment d'Espelette

DDM : 3 mois.

Réf. 59062 La pièce de 250 g

#### Saucisse Sèche de Canard

DDM : 3 mois.

Réf. 59059 La pièce de 250 g

# LES DESSERTS ET GOURMANDISES

Succombez à la tentation de desserts très gourmands imaginés par nos chefs : canelés, babas au rhum, fondants au chocolat... et découvrez nos douceurs artisanales préparées en Périgord.

