

MAISON & JARDIN
Cadeaux

III Cadeaux

LE FOIE GRAS... DANS TOUS SES ÉTATS !

Le foie gras est considéré comme l'un des mets les plus savoureux de la gastronomie mondiale. On peut le déguster nature, en toute simplicité, sur une tranche de pain grillée avec un petit verre de vin moelleux de type Sauternes. On peut également le marier à une confiture de figues, un confit d'oignons ou encore à des chutney de fruits. On en appréciera d'autant plus les saveurs qui émaneront de ces associations. Pour encore plus de plaisir, l'alliance de la truffe et du foie gras révélera tous les parfums de ces deux produits exquis qui seront les stars de la cuisine festive.

Le foie gras de canard mi-cuit au poivre de Sechuan DUPÉRIER. Un remarquable foie gras de canard entier des Landes, mi-cuit, au poivre de Sechuan. Ce très beau poivre d'origine, plus aromatique et puissant que piquant, donne une profondeur de goût extraordinaire et apporte à ce foie gras une fraîcheur très savoureuse. 25€ le bocal de 200g.



Le dôme de foie gras truffé PETROSSIAN. Dôme de foie gras d'oie entier mi-cuit truffé à 5%. Les foies sont ouverts et superposés, puis séparés par des truffes, ce qui donne à la tranche un aspect de strates et un goût inimitable. 420 € le kilo.



L'Éclair foie gras FAUCHON. Un éclair festif garni de crème au foie gras et d'un glaçage noisette. 7 € l'éclair.

L'huile de pépins de raisin à la truffe TERRE EXOTIQUE. Parfaite pour une cuisine saine et légère, elle permet de capter parfaitement les arômes. A chaud comme à froid, elle sublime les plats grâce à son parfum délicat. En filet sur du foie gras, elle apportera une petite touche parfumée. 24€ le bidon de 250 ml.



L'Atelier des Chefs

Le Très Bon Coffret Cadeaux Foie Gras

L'Atelier des Chefs vous propose de réaliser vous-même votre foie gras maison. Le coffret comprend une fiche recette par L'atelier des Chefs, expliquée pas à pas, et une sélection de produits sélectionnés par les Chefs : une terrine à foie gras en silicone, des paillettes de sel de Maldon, du poivre Malabar, un mélange 5 épices, le livre «10 façons de préparer le foie gras» (Ed.L'épuration). Le tout dans un coffret transparent rouge du plus bel effet ! 40 € le coffret.

