



Foie gras



520018

Wijntip

Champagne R.C. Lemaire
Brut Sélect Réserve (537015)

100% pinot meunier zacht en delicaat,
Traditionele champagne van de Marnevalle
Tip: Champagne wordt koel gedronken,
maar niet ijskoud, tussen de 5 en de 8°C

Conseil de Vin

Champagne R.C. Lemaire
Brut Sélect Réserve (537015)

100% pinot meunier tendre et délicat,
Le champagne traditionnel de la v*allée de
la Marne.
Conseil: Le champagne se consomme frais,
mais non glacé, de 5 à 8°C.

Serveertip

Voor de perfecte snee gebruik een lier.
Voorgerecht: tussen de 50g en 70g per
persoon.
Hoofdgerecht: tussen de 100g en 130g per
persoon

Conseil de servir

Pour des tranches parfaites, vous pouvez
utiliser une lyre.
En entrée, nous vous conseillons de prévoir
50 à 70g par personne.
En plat principal, comptez 100 à 130g par
personne.

FOIE GRAS VAN EEND

FOIE GRAS DE CANARD

© 588100 **FOIE GRAS VAN EEND**
privilege
Eendenlever 92% (65% stukken)
porto,zout,suiker,peper..

© 953122 **FOIE GRAS VAN EEND**
30% stukken

856040 **FOIE GRAS VAN EEND BLOK**
30% stukken in blok, mi-cuit

856005 **DUO FOIE GRAS VAN EEND**
2 sneden
88% Eendenlever, cognac,
kruiden...

831100 **FOIE GRAS VAN EEND GEHEEL**
NATUUR IN DOEK
1 volledige eendelever (98%)
in een doek gekookt in
eendenbouillon van origine
zuidwesten van Frankrijk.
Voldoet aan de strenge wettelijke
IGP normen. Herkenbaar aan het
label op verpakking

831120 **FOIE GRAS VAN EEND GEHEEL**
MET ZEEZOUT VAN GUERANDE
Gehele eendenlever (98%)
gekookt met grof zeezout.
Origine zuidwesten van Frankrijk,
IGP normen.

831115 **FOIE GRAS VAN EEND GEHEEL**
Gehele eendenlever, mi-cuit
IGP normen, orgine zuidwesten
Frankrijk.

831110 **FOIE GRAS VAN EEND GEHEEL**
MET VIJGEN
Gehele eendenlever & gekonfijte
vijgen mi-cuit

586020 **FOIE GRAS VAN EEND BOKAAL**
100% stukken - bokaal

FOIE GRAS DE CANARD
privilège
Foie gras de canard 92%
(65% morceaux)
porto,sel,sucre,poivre...

© **FOIE GRAS DE CANARD**
30% morceaux

FOIE GRAS DE CANARD BLOK
30% morceaux en bloc, mi-cuit

DUO FOIE GRAS DE CANARD
2 tranches
88% Foie gras de canard,
cognac,d'épices...

FOIE GRAS DE CANARD
ENTIER TORCHON
1 Lobe de canard 98 % cuit
dans un court-bouillon de canard.
Origine Sud Quest de France
Répond à des normes aussi
strictes de IGP
Reconnaissable au label
sur l'emballage

FOIE GRAS DE CANARD
ENTIER & SEL DE GUERANDE
Foie gras de canard (98%)
cuit avec du sel de Guérande.
Origine Sud -Quest, IGP normes.

Emballage: Barquette
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER
Foie gras de canard entier, mi-cuit
ICP normes,origine Sud-Quest.

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER
AUX FIGUES
Foie gras de canard entier aux
figues mi-cuit

FOIE GRAS DE CANARD BOCAL
100% morceaux- bocal

± 600 gSt.-Hubert 28

650 g Thiol 60

200 g Feyel 180

2 x 40 g Feyel 180

220 g Maist.Occitans180

250 g Maist.Occitans180

170 g Maist.Occitans180

170 g Maist.Occitans 30

200 g Le C. Charlem 60



831100



831120

831115

831110



586000



586020



856005



856040

FOIE GRAS VAN GANS

FOIE GRAS D'OIE

© 588105	FOIE GRAS VAN GANS privilege Ganzenlever (92%),stukken (85%), Sauternes, suiker, zout en peper	FOIE GRAS D'OIE privilège Foie gras d'oie (92%), morceaux (85%) Sauternes,sel,sucre....	± 650 gSt.-Hubert	30
© 588200	FOIE GRAS VAN GANS Cilinder Ganzenlever(92%),stukken (30%), Sauternes, suiker	FOIE GRAS D'OIE Cylindre Foie gras d'oie (92%), morceaux (30%)Sauternes, sucre	± 720 gSt.-Hubert	30
© 953200	FOIE GRAS VAN GANS 30% stukken	FOIE GRAS D'OIE 30% morceaux	650 g Thiol	60
856030	FOIE GRAS VAN GANS BLOK 30% stukken blok half gekookt	FOIE GRAS D'OIE BLOC 30% morceaux bloc mi-cuit	200 g Feyel	180
856000	DUO FOIE GRAS VAN GANS 2 sneden 88% Ganzenlever, cognac, kruiden	DUO FOIE GRAS D'OIE 2 tranches 88% Foie gras d'oie, cognac,épices	2 x 40 g Feyel	180
586005	FOIE GRAS VAN GANS NATUUR Tunnel 98% ganzenlever natuur	FOIE GRAS D'OIE NATURE Tunnel 98% foie gras d'oie nature	250 g Le C. Charlem	30
586010	FOIE GRAS VAN GANS MET VIJGEN Tunnel 98% ganzenlever met vijgen	FOIE GRAS D'OIE AUX FIGUES Tunnel 98 % foie gras aux figues	250 g Le C. Charlem	30
586000	FOIE GRAS VAN GANS MET CHOCOLADE Tunnel 98% ganzenlever met chocolade	FOIE GRAS D'OIE AU CHOCOLAT Tunnel 98 % foie gras au chocolat	250 g Le C. Charlem	30
586015	FOIE GRAS VAN GANS BOKAAL 100% stukken - bokaal	FOIE GRAS D'OIE BOCAL 100% morceaux -bocal	200 g Le C. Charlem	60



856000



856030



©588105



588200



©588100

586005



586010



©953122



©953200



831110

SPECIALITEITEN

SPECIALITES



856015

940000 LUCULLUS DE VALENCIENNES

Laagjes foie gras de canard en gerookte rundstong

940030 LUCULLUS EEND

Laagjes foie gras d'oie en gerookte rundstong

856015 GELEE AU GEWURZTRAMINER

588652 BRUINE GELEI Met Porto

984015 PANETTONE

Van oudsher een speciaal Italiaans kerstbrood. Het gistdeeg wordt verfijnd met sukade, rozijnen en en gesuikerde vruchten.

LUCULLUS DE VALENCIENNES

Des couches foie gras d'oie et langue de boeuf fumée

LUCULLUS CANARD

Des couches foie gras de canard et langue de boeuf fumée

GELEE AU GEWURZTRAMINER

GELEE BRUNE Au Porto

PANETTONE

Depuis le moyen âge un pain de Noël spécial italien. La pâte de levure est raffinée avec du confit, des raisins et des fruits sucrés.

250 g Lucullus 60

250 g Lucullus 60

200 g Feyel 30

500 g St.-Hubert 60

500 g Loison 120



984015

KONFIJTEN

Ook verkrijgbaar in bokaal 125ml

CONFITS

Disponible en bocal de 125ml

515300 UIEN

515305 ARDENSE UIEN

515315 VEENBESSEN

515327 VIJGEN

515430 TOMATEN

OIGNONS

OIGNONS ARDENNAIS

AIRELLES

FIGUES

TOMATES

1.0 kg Le Cor du Chasse 120

1.0 kg De Jachthoorn 120

1.0 kg Le Cor du Chasse 120

1.0 kg De Jachthoorn 120

1.0 kg Le Cor du Chasse 120



588652



940000



515327



515300



515305



515315



515430

Foie gras

Gans zachter van smaak, kleur wit-licht-rose, gewicht tussen de 650g en 850g

Eend krachtiger, karakteristieker, authentieker, kleur oranje-lichtroze. gewicht tussen 350g en 550gr.

Sinds 1 januari 1994 regelt de wetgeving alle benamingen van bereidingen op basis van foie gras die in Frankrijk verkocht worden.

We onderscheiden:

Blok van foie gras: men maakt een emulsie van foie gras en kookt dit; bij "bloc" is 10% watertoevoeging toegelaten
Blok van foie gras met stukken: men voegt aan de emulsie minimum 30% stukken gehele eendenlever toe.

Gehele eendenlever: volledige, gekookte eendenlever of een stuk van een gehele eendenlever

Binnen éénzelfde benaming, kunnen wij ook onderscheid maken volgens de bereiding, de welke invloed heeft op de structuur en de bewaartijd.

Gehele eendenlever gekookt in doek: Men plaatst een volledige eendenlever in een torchon (vaatdoek) en kookt dit in een eendenbouillon. Het doek laat de bouillon door en zorgt dat de foie gras zijn vorm bewaart. Na het koken verwijdert men het doek en wordt de foie vacuüm verpakt.

Le foie gras cru: heeft geen enkele verandering ondergaan, wordt vacuüm verpakt. Ideaal voor terrines en warme gerechten.

Le foie gras mi-cuit: het gaat om een gepasteuriseerd product, gekookt op een temperatuur rond de 80°C.

Oie: des saveurs plus douces, couleur blanc-rosé, poids entre 650g et 850g

Canard: plus corsé, plus "terroir", plus "authentique", couleur orange-rosé, poids entre 350g et 550g.

Depuis le 1er janvier 1994, la législation réglemente toutes les appellations des préparations à base de foie gras, vendues en France.

Il y a:

Bloc de foie gras: une émulsion de foie gras est cuite. Un rajout de 10 % d'eau est permis.

Bloc de foie gras avec morceaux: on ajoute à l'émulsion un minimum de 30 % de morceaux de foie gras entier.

Foie gras entier: On cuit un lobe entier ou un morceau d'un lobe entier.

Au sein d'une même appellation, les foies gras se répartissent en fonction de leur mode de cuisson qui détermine leur texture et leur durée de conservation.

Foie gras entier cuit en torchon: on emballe un foie gras entier dans un torchon et on fait cuire dans un bouillon de canard. Le torchon laisse passer le bouillon et fait garder la forme du foie gras. Après cuisson, on enlève le torchon et par la suite le foie est emballé sous vide

Le foie gras cru: n'a subi aucune transformation. Il se présente alors sous vide. Il est idéal pour faire des terrines ou des recettes chaudes élaborées.

Le foie gras mi cuit: est une préparation en semi conserve cuite à une température proche de 80°C.