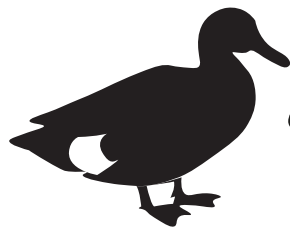




Fabricant de Foies-Gras Haut de gamme



Maison D Foies Gras
Doigneau



Passez vos commandes sur
www.maisondoigneau.fr

contact@maisondoigneau.fr
07.49.38.44.73



LE NATURE

200g / 500g

- **Foie Gras entier de canard mi-cuit**

Dans cette recette de Foie Gras nature, nous assaisonnons légèrement les foies, de manière à juste soutenir et laisser la primeur au bon goût du produit



20€ - 43€

LE TRUFFÉ

200g / 500g

- **Spécialité à base de Foie Gras entier de canard mi-cuit au à la brisure de truffe noire et au Cognac truffé (truffe 5,8%)**

Un foie gras entier aux saveurs extraordinaires de truffe noire. La macération de truffes fraîches pendant 2 ans dans le cognac donne toute la force et la subtilité de cette recette unique.



34€ - 73€

LES FRUITÉS

200g / 500g

- **Spécialité à base de Foie Gras de Canard d'Abricot et de Romarin**

Issue de la cuisine gastronomique, et plébiscitée lors des dégustations en public, cette recette vous surprendra par son raffinement et son originalité.



22€ - 48€

- **Spécialité à base de Foie Gras de Canard et de Mirabelles**

Avec cette recette, nous faisons un clin d'œil à la Lorraine, en mettant en avant la mirabelle et sa liqueur dans un mariage sucré-salé avec le Foie gras entier de Canard.



22€ - 48€

- **Spécialité à base de Foie Gras de Canard et de Figues**

L'incontournable Millefeuille de Foie Gras entier aux figues, pour les amateurs de sucré-salé, se compose de lobes entiers de foie gras mi-cuit avec 2 couches de pâte de figues.



22€ - 48€

● **Spécialité à base de Foie Gras de Canard, de Curcuma et de baies de Cannelier**

Ce foie gras aux saveurs du Sri Lanka, mêle le curcuma, poudre d'or appelée aussi Safran des Indes, aux saveurs d'orange musquée et de gindembre, et la baie du Cannelier, qui rappelle avec plus de légèreté le goût de la canelle issue du même arbre.



22€ - 48€

● **Spécialité à base de Foie Gras de Canard, de Saké et de baies de Sansho**

Voyagez vers l'Asie, avec ce foie gras délicat : les saveurs des baies de Sancho dévoilent une pointe de citron et de menthe poivrée, qui allié au saké ne pourra que vous surprendre.



22€ - 48€

● **Foie Gras de Canard Entier au Rhum et baies de Jamaïque**

Faites un petit détour par les Caraïbes, avec notre foie gras au rhum et aux baies de la Jamaïque. Cette baie dégage des arômes de poivre, de cannelle, de muscade et de clou de girofle.



22€ - 48€

● **Foie Gras entier de canard mi-cuit au Bourbon et poivre de Kampot**

Ce foie gras a mariné dans le Bourbon, agrémenté de poivre rouge du Kampot, originaire du Cambodge, qui a des notes de tomate séchée.



22€ - 48€

● **Spécialité à base de Foie Gras de Canard, de Combawa et baie de Kaatmurikku**

Association du Foie Gras et des agrumes : la baie de Kaatmurikku, aux notes de pamplemousse rose, et le Combawa (agrumes aux fragrances de citronnelle).



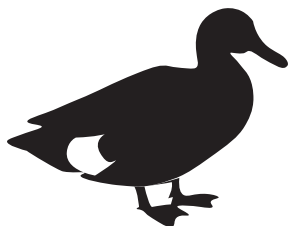
22€ - 48€

● **Foie Gras entier de canard mi-cuit au Piment d'Espelette**

Surprenez votre clientèle par l'alliance de la douceur onctueuse du Foie gras avec le peps du piment d'Espelette.



22€ - 48€



Pourquoi choisir nos foies-gras Maison Doigneau ?

La qualité :

Nous sommes fabricants de foie-gras haut de gamme avec un savoir-faire depuis plus de 10 ans. Tout est fait à la main. Tous nos foies sont Origine France

Une offre différente :

Nous proposons des foie-gras mi-cuits FRAIS (pas de conserve), cuits en douceur sous-vide.

Une fabrication sud-ouest :

Nous sommes une entreprise de Nouvelle Aquitaine (située à La Vergne - Saint Jean d'Angély en Charente Maritime).

L'originalité :

Nos recettes sont exclusives et inédites, élaborées par un cuisinier avec passion et le souci du goût. Vous ne les trouverez pas ailleurs !

Un tarif exceptionnel :

En circuit court, nous vous proposons une offre tarifaire **40%** en dessous du prix du marché.

Une organisation simple :

Le processus de commande est simplifié et sécurisé par notre site en ligne www.maisondoigneau.fr. Une commande, une livraison.

