

Vente exclusive aux Comités d'entreprise



 Maison D'Foies Gras
Doigneau

Foies-Gras Haut de gamme
Canard Origine France

Passez vos commandes sur
www.maisondoigneau.fr

contact@maisondoigneau.fr
07.49.38.44.73

LE NATURE



• 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

200 g - 22€

500 g - 48€

LE TRUFFÉ

200 g - 36€

500 g - 78€

• Spécialité à base de Foie Gras de canard 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.



LES FRUITÉS



• 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.

200 g - 24€

500 g - 53€

200 g - 24€

500 g - 53€

• 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.



• Spécialité à base de Foie Gras de Canard et de Figues

L'incontournable 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.

200 g - 24€

500 g - 53€

LES ÉPICÉS



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

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

200 g - 24€

200 g - 24€

500 g - 53€

- **Foie Gras de Canard Entier mi-cuit 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 : on retrouve des arômes subtiles de poivre, de cannelle, de muscade et de clou de girofle.



- **Foie Gras de Canard Entier mi-cuit au**
Bourbon et poivre de Kampot

Mariné dans le Bourbon et agrémenté de poivre rouge du Kampot, originaire du Cambodge, qui a des notes de tomate séchée.

200 g - 24€

500 g - 53€

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

Association du Foie Gras et des agrumes : la baie de Kaatmurikku a des notes de pamplemousse rose, et le Combawa est un agrume aux fragrances de citronnelle.



200 g - 24€



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

Un grand classique des recettes de Foie gras : douceur onctueuse du Foie gras avec le peps du piment d'Espelette (AOP).

200 g - 24€

500 g - 53€



Pour des fêtes réussies

Choisissez les foies-gras Maison Doigneau

Nous fabriquons nos Foies gras dans un atelier de 10 personnes, implanté au cœur du Lot et Garonne, qui bénéficie d'un savoir-faire de plus de 30 ans dans la fabrication des produits issus du canard. Les foies gras sont fabriqués à la main avec des matières premières sélectionnées pour leur qualité. Tous nos foies sont Origine France de qualité EXTRA, garantissant l'onctuosité et la saveur du produit.

Notre volonté est de vous proposer des produits de qualité à des prix justes et accessibles, grâce à la maîtrise de toute notre chaîne, de la fabrication jusqu'à la vente.

Nous accordons une attention particulière à l'élaboration de nos recettes et à la qualité gustative de nos produits. Nos créations associent des saveurs originales, surprenantes et délicates, imaginées pour mettre en valeur toute la finesse du foie gras.

La cuisson à cœur de nos foies gras mi-cuits, à 70 °C, permet de préserver leur texture particulièrement fondante et onctueuse tout en révélant pleinement leurs saveurs.

Nos produits sont donc des produits frais et non des conserves, ils doivent être conservés entre 0 et 4°C.

Passez votre commande sur notre site en ligne sécurisé

www.maisondoineau.fr

- Une seule commande groupée pour votre entreprise
- Chaque salarié choisit et enregistre sa commande, directement ou via le CSE
 - un paiement sécurisé en ligne selon vos préférences
 - une livraison à votre entreprise à la date qui vous convient.

Une solution simple pour faire découvrir à vos salariés des produits français de qualité, tout en leur permettant de commander facilement selon leurs envies.

