

Ingrédients

FOIES GRAS

BLOC DE FOIE GRAS

Bloc de foie gras de canard : Foie gras de canard reconstitué, eau, Porto, sel, poivre, conservateur : nitrite de sodium.

Bloc de foie gras de canard aux figues : Foie gras de canard reconstitué, eau, figues séchées 3% (farine de riz), sel, poivre, conservateur: nitrite de sodium.

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT

Foie gras de canard entier mi-cuit Conservation 12 mois au réfrigérateur : Foie gras de canard origine France, sel, sel de Guérande, poivre.

Lobe de foie gras de canard entier mi-cuit Conservation 90 jours au réfrigérateur : Foie gras de canard origine France, sel, sel de Guérande, poivre.

Foie gras de canard mi-cuit «cuit en terrine» - Conservation 90 jours au réfrigérateur : Foie gras de canard origine France, Porto, sel, conservateur : nitrite de sodium, gélatine, poivre.

«Douceur» de foie gras de canard mi-cuit aux pommes caramélisées «cuit en terrine» - Conservation 90 jours au réfrigérateur : Foie gras de canard 78% origine France, pommes caramélisées 20% (pommes 99%, caramel, eau, sucre, antioxydant : ascorbate de sodium), sel, conservateur : nitrite de sodium, gélatine, poivre.

«Harmonie» de foie gras de canard mi-cuit aux figues et gelée de Monbazillac «cuit en terrine» - Conservation 90 jours au réfrigérateur : Foie gras de canard 78% origine France, figues confites 20% (figues moelleuses 60%, Monbazillac 30%, sucre), sel, conservateur : nitrite de sodium, antioxydant : ascorbate de sodium, gélatine, poivre.

Foie gras de canard mi-cuit truffé «cuit en terrine» - Conservation 90 jours au réfrigérateur : Foie gras de canard origine France, truffe (*Tuber mélanosporum*) 3%, sel, apéritif artisanal à la truffe (vin de liqueur, arôme, jus de truffe 0,5%), conservateur : nitrite de sodium, antioxydant : ascorbate de sodium, gélatine, poivre.

«Prestige» de foie gras de canard mi-cuit aux pruneaux «cuit en terrine» - Conservation 90 jours au réfrigérateur : Foie gras de canard 78% origine : France, pruneaux 20% (pruneaux 50%, Armagnac 50%, sucre), sel, conservateur : nitrite de sodium, antioxydant : ascorbate de sodium, gélatine, poivre.

«Caprice» de foie gras de canard mi-cuit au magret fumé «cuit en terrine» - Conservation 90 jours au réfrigérateur : Foie gras de canard origine France, magret de canard fumé 10% origine France (magret de canard, sel, poivre), Porto, sel, conservateur : nitrite de sodium, gélatine, poivre.

FOIES GRAS ENTIER

Foie gras d'oie entier : Foie gras d'oie origine France, sel, sel de Guérande, poivre.

Foie gras de canard entier : Foie gras de canard origine France, sel, sel de Guérande, poivre.

Foie gras de canard entier aux figues : Foie gras de canard origine France, figues séchées 10% (contient des **sulfites**), sel, sel de Guérande, poivre.

Foie gras de canard entier aux 5 poivres : Foie gras de canard origine France, sel, sel de Guérande, poivre, poivre (5 baies) 0,5%.

Foie gras de canard entier au piment d'Espelette : Foie gras de canard origine France, sel, sel de Guérande, poivre, piment d'Espelette 0,6%.

Foie gras de canard entier à la Fine Champagne : Foie gras de canard origine France, sel, sel de Guérande, Cognac « Fine Champagne » 3,5%, poivre.

CAILLE FOURRÉE AU FOIE GRAS DE CANARD

Caille fourrée au foie gras de canard 30% foie gras de canard : Caille partiellement désossée origine France, foie gras de canard 30%, gélatine porcine, Porto, sel, Armagnac, poivre.

Caille fourrée au foie gras de canard 40% foie gras de canard : Caille partiellement désossée origine France, foie gras de canard 40%, gélatine porcine, Porto, sel, Armagnac, poivre.

Apéri-caille 30% foie gras de canard : Caille entièrement désossée origine France, foie gras de canard 30%, gélatine porcine, Porto, sel, Armagnac, poivre.

Caille fourrée au foie gras de canard désossée 40% foie gras de canard mi-cuit - Conservation 90 jours au réfrigérateur : Caille désossée origine France, foie gras de canard entier 40%, gélatine porcine, Porto, sel, Armagnac, poivre.

COU FARCI

Cou d'oie farci 15% foie gras de canard - Conservation 90 jours au réfrigérateur : Viande et gras de porc origine France, viande de canard origine France, foie gras de canard 15%, peau de cou d'oie, foie de volaille, **œufs** entiers, **lait**, sel, poivre.

Cou d'oie farci 15 % foie gras de canard : Viande de porc origine France, viande de canard origine France, foie gras de canard 15%, peau de cou d'oie, foie de volaille, **œufs** entiers, **lait**, farine de blé, sel, poivre, graisse de canard 10%.

Cou de canard farci : Viande de porc origine France, viande de canard origine France, peau de cou de canard, foie de volaille, **œufs** entiers, **lait**, farine de blé, sel, poivre, graisse de canard 10 %.

FLÛTEAU AU FOIE GRAS DE CANARD

Flûteau de jambon au foie gras de canard : Jambon de porc 51% (jambon de porc origine France, sel, dextrose, arômes, saccharose, stabilisant : E541), foie gras de canard 42%, sel, gélatine de porc, poivre.

FOIE DE CANARD ORIGINAL

Tatin de bloc de foie gras de canard : Foie gras de canard reconstitué 62%, pommes 19%, caramel 12% (eau, sucre), eau, gélatine de porc, sel, poivre, conservateur : nitrite de sodium. **Traces éventuelles de lait et noix.**

GALANTINE AU FOIE GRAS DE CANARD

Galantine de pintade au foie de canard 20% foie gras de canard : Viande de pintade 25% origine France, gorge de porc origine France, foie gras de canard 20%, foie maigre de canard, **lait**, **œufs** entiers, sel, conservateur : nitrite de sodium, poivre.

Galantine de dinde au foie de canard 20% foie gras de canard : Viande de dinde 25% origine France, gorge de porc origine France, foie gras de canard 20%, foie maigre de canard, **lait**, **œufs** entiers, sel, conservateur : nitrite de sodium, poivre.

Galantine de lapin au foie de canard 20% foie gras de canard : Gorge de porc origine France, foie gras de canard 20%, viande de lapin 20%, foie maigre de canard, **lait**, **œufs** entiers, sel, conservateur : nitrite de sodium, poivre.

Galantine au foie de canard 25% bloc de foie gras de canard : Viande et gras de porc origine France, bloc de foie gras de canard reconstitué 25% (foie gras de canard, eau), viande de canard origine France, eau, sel, poivre, Armagnac, conservateur : nitrite de sodium.

MAGRET DE CANARD FOURRÉ AU FOIE GRAS DE CANARD

Magret de canard fourré au foie gras de canard 30% foie gras de canard - Conservation 30 jours au réfrigérateur : Magret de canard origine UE, foie gras de canard 30%, sel,

poivre, Armagnac.

Magret de canard fourré au foie gras de canard 20% foie gras de canard : Magret de canard 75% origine France, foie gras de canard 20%, huile de tournesol, sel, poivre.

PÂTÉ AU FOIE DE CANARD

Pâté au foie de canard 20% foie gras de canard : Viande de canard origine France, viande et gras de porc origine France, foie gras de canard 20%, foie de volaille, **œufs** entiers, lait, farine de blé, sel, poivre, Armagnac.

Pâté de foie de canard 50% foie gras de canard : Foie gras de canard 50%, viande de canard origine France, viande et gras de porc origine France, foie de volaille, **œufs** entiers, lait, farine de blé, sel, poivre, Armagnac.

TARTINABLES AU FOIE GRAS DE CANARD

Tartinable au foie de canard aux figues 25% foie gras de canard : Foie maigre de canard, foie gras de canard 25%, **lait**, **œufs** entiers, sel, figues séchées 1,5% (farine de riz), protéine de lait, sel, poivre, conservateur : nitrite de sodium.

Tartinable au foie de canard au piment d'Espelette 25% foie gras de canard : Foie maigre de canard, foie gras de canard 25%, **lait**, **œufs** entiers, protéine de lait, sel, piment d'Espelette 0,6%, poivre, conservateur : nitrite de sodium.

Tartinable au foie de canard aux morilles 25% foie gras de canard : Foie maigre de canard, foie gras de canard 25%, **lait**, **œufs** entiers, protéine de lait, morilles (*morchella conica*, esculenta) 1%, sel, poivre, conservateur : nitrite de sodium.

Tartinable au foie de canard au Porto 25% foie gras de canard : Foie maigre de canard, foie gras de canard 25%, **lait**, **œufs** entiers, Porto 3%, protéine de lait, sel, poivre, conservateur : nitrite de sodium.

Tartinable au foie de canard aux poivrons 25% foie gras de canard : Foie maigre de canard, foie gras de canard 25%, poivrons 13% (poivrons rouges, correcteur d'acidité : acide citrique), **lait**, **œufs** entiers, protéine de lait, sel, poivre, conservateur : nitrite de sodium.

Tartinable de canard au foie de canard* 35% foie gras de canard : Viande confite de cuisse de canard 60% origine France, foie gras 35% origine France, eau, sel, Porto, Armagnac, épices (poivre), sucre, antioxydant : ascorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium.

Mousse de foie de canard 50% foie gras de canard : Foie gras de canard 50%, foie maigre de canard, **lait**, **œufs** entiers, protéine de lait, sel, poivre, conservateur : nitrite de sodium.

Tartinable au foie de canard au magret fumé 25% foie gras de canard : Foie maigre de canard, foie gras de canard 25%, **lait**, **œufs** entiers, protéine de lait, magret de canard fumé 10%, sel, poivre, conservateur : nitrite de sodium.

Tartinable au foie de canard à la truffe d'été : Foie maigre de canard, foie gras de canard 25%, **lait**, **œufs** entiers, protéine de lait, champignons Agaricus bisporus, huile de tournesol, huile d'olive extra vierge, sel, truffe d'été Tuber aestivum Vittadini 0,25%, arôme, oignon, persil, ail, poivre, conservateur : nitrite de sodium.

VELOUTÉ AU FOIE GRAS DE CANARD

Velouté au foie gras 20% bloc de foie gras de canard : Eau, pommes de terre, bloc de foie gras 20% (foie gras de canard, eau, Armagnac, sucre), vin blanc, **crème (lait)** (stabilisant : carraghénanes), carotte, oignon, fond de canard (graisse de canard, extrait de volaille et viande de canard, arômes naturels, eau, sel, maltodextrine), poireau, **beurre (lait)**, sucre, amidon de maïs, sel, sel de céleri, poivre.

SÉLECTION DE PRODUITS D'ACCOMPAGNEMENT POUR FOIES GRAS

Figues de Provence confites au vin : Figues de Provence, sucre, vin (peut contenir des **sulfites**), vinaigre, poivre noir, feuille de laurier, épices.

Pain grillé aux figues (provenance Aveyron) : Farine de blé, eau, figues séchées 12%, farine de seigle, sel, levure, **gluten** de blé, farine de riz, farine de blé malté.

Confit de figue : Figues 45%, oignons, sucre, vinaigre de vin rouge, sel, épices.

Confit d'oignon : Oignons 65%, sucre, vin rouge, vinaigre de vin rouge, huile de tournesol, sel, poivre.

Confit d'échalotte : Echalotte 64%, sucre, vinaigre d'alcool, caramel (sucre, eau), vin blanc, vinaigre balsamique, sel, gélifiant: pectine, poivre.

Gelée de vin de Gewurztraminer : Vin Gewurztraminer (**sulfites**) 50%, sucre, gélifiant: pectine, acidifiant: acide citrique.

Chutney abricot mangue (provenance Aveyron) : Abricots 45%, oignons, mangues 21%, eau, sucre, jus de citron, poivre, gélifiant (agar-agar).

Chutney figue (provenance Aveyron) : Figues 51%, oignons, sucre, raisins secs (raisins, huile de tournesol), eau, vinaigre de vin, poivre, jus de citron, gélifiant (agar-agar).

Chutney poire coing «pain d'épices» (provenance Aveyron) : Poire (50%), coing (13%), échalotes (11%), sucre, miel, eau, vinaigre de cidre, mélange d'épices (fenouil, gingembre, badiane, cardamome, girofle), eau de fleur d'oranger, poivre, jus de citron.

Poudre de piment d'Espelette : Poudre de piment d'Espelette AOP. Origine piment d'Espelette AOP : Saint-Pée-sur-Nivelle.

Fleur de sel de Guérande : Fleur de sel de Guérande IGP.

Côtes de Gascogne IGP - Vallons de Gascogne 11% vol.* Vin blanc moelleux : Cépages Colombard, Ugni-blanc, Sauvignon blanc, Gros Manseng. Contient des **sulfites**. Degré alcool : 11%.

Figues au jus de Xérès : Figues 66%, eau, vinaigre de Xérès 8%, sucre, miel, épaississants: gomme xanthane et farine de graine de guar. **Traces éventuelles de fruits à coque, crustacés, mollusques, poissons, soja, céleri, moutarde, gluten, œufs, lait.**

Côtes de Gascogne IGP - Vallons de Gascogne 11% vol.* Vin blanc moelleux : Cépages Colombard, Ugni-blanc, Sauvignon blanc, Gros Manseng. Contient des **sulfites**. Degré alcool : 11%.

PÂTÉS, TERRINES, RILLETES ET CHARCUTERIES

CHARCUTERIE

Fricandeau : Viande et gras de porc 60%, foie de porc 30%, crépine de porc, sel, poivre. Viande de porc origine France.

1/4 Jambon sec désossé* Porc de l'Aveyron - Conservation 90 jours au réfrigérateur : Viande de porc, sel, dextrose, conservateur : nitrite de potassium, poivre. Porc né en France, élevé et abattu en Aveyron.

Oreille de porc farcie : Viande et gras de porc 54% origine France, oreille de porc 35% origine France, persil, ail, échalote, sel, poivre.

Pâté de tête : Tête de porc 96% origine France, sel, persil, poivre.

Saucisse de canard Conservation 90 jours au réfrigérateur : Viande maigre de canard origine France 52%, viande et gras de porc origine France, sel, poivre, sucres (dextrose et saccharose), extrait d'épice, conservateur : E252, ferments **lactiques**.

Saucisse sèche à l'huile : Saucisse sèche de porc (180 g) : Viande et gras de porc origine France, sel, **lactose**, sirop de glucose, épices, dextrose, conservateur : nitrate de potassium, ferments, boyau de porc, poivre. Huile de tournesol.

Saucisson sec au canard* (provenance Aveyron) Conservation 90 jours au réfrigérateur * : Aiguillette de canard (44%), épaule de porc, poitrine et gras de porc, sel, nitrite de sodium, poivre, sucres (**lactose**, dextrose), conservateur : nitrate de potassium, boyau naturel de porc. Viandes de canard et porc origine France. Fabriqué en Aveyron

Saucisson sec artisanal * (provenance Aveyron) Conservation 90 jours au réfrigérateur * : Jambon et poitrine de coche, gras de porc, sel, poivre, sucres (**LACTOSE**, dextrose, saccharose), épices et plantes aromatiques, conservateur : nitrate de potassium, ferments, boyau naturel de porc. Viandes de porc origine France

Saucisse sèche artisanale de coche* (provenance Aveyron) Conservation 90 jours au réfrigérateur * : Jambon et poitrine de coche, gras de porc, sel, poivre, sucres (**lactose**, dextrose, saccharose), épices et plantes aromatiques, conservateur : nitrate de potassium, ferments, boyau naturel de porc. Viandes de porc origine France. Fabriqué en Aveyron

CONFIT DE FOIE

Confit de foie de volaille : Gorge de porc origine France, foie de volaille 44%, **œufs** entiers, sel, poivre.

Confit de foie de porc* : Gorge de porc, foie de porc 40%, protéines de **lait**, **lactose**, sel, poivre. Viande de porc origine France.

JAMBONNEAU*

Jambonneau à la moutarde à l'ancienne * : Jarret de porc 95% origine France, **moutarde** à l'ancienne 2,5% (eau, graine de **moutarde**, vinaigre, sel), sel, poivre. Sans additif.

Jambonneau * : Jarret de porc, couenne de porc, sel, poivre. Viande de porc origine France

Assortiment de jambonneaux genièvre, moutarde à l'ancienne, nature* : (**genièvre**)Jarret de porc 97 % origine France, sel, poivre, genièvre 0,15 %. Sans additif.

Jambonneau 30% foie gras de canard * : Jarret de porc, foie gras de canard 30%, couenne de porc, sel, poivre. Viande de porc origine France

BŒUF

Terrine de bœuf Aubrac au poivre vert * : Gorge et foie de porc origine: France, viande de bœuf race Aubrac origine: France 24%, **œuf** entier, sel, poivre vert 0,2%.**Terrine de taureau aux olives noires et sel de Camargue *** : Gorge et foie de porc origine: France, viande de taureau 23% origine: France, olives noires 5%, **œufs** entiers, sel de Camargue 0,9%, poivre.

CAILLE

Terrine de caille : Gorge de porc origine France, viande de caille 30% origine France, foie de volaille, marinade (vin blanc, carottes, oignons), **œufs** entiers, sel, farine de **blé**, poivre, épices.

CANARD

Terrine de canard : Gorge de porc origine France, viande de canard 30% origine France, foie de volaille, marinade (vin blanc, carottes, oignons), **œufs** entiers, sel, farine de **blé**, poivre, épices.

Terrine de canard au Margaux : Gorge de porc origine France, viande de canard 35% origine France, foie de volaille, marinade (vin rouge Margaux 3%, carottes, oignons), **œufs** entiers, sel, farine de **blé**, poivre, épices.

Terrine de canard aux figues : Gorge de porc origine France, viande de canard 35% origine France, foie de volaille, dés de figues séchées 5%, **œufs** entiers, sel, farine de **blé**, poivre, épices.

Terrine au magret fumé : Viande et gras de porc origine France, foie de volaille, magret de canard fumé 15% origine France (magrets de canard, sel, poivre, épices conservateur : nitrite de sodium, antioxydant : gallate de propyle, ferments **lactiques**), sel, poivre.

Fritons de canard : Viande de canard 63% origine France, cœur de canard 20%, graisse de canard, sel, poivre.

Rillettes de canard* : Viande de canard confite 75% origine France, graisse de canard, vin blanc, carottes, oignons, poireaux, sel, ail, poivre.

Rillettes de canard 20% foie gras de canard : Viande de canard*, graisse de canard, foie gras de canard* 20%, sel, alcool, épices, antioxydant : ascorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium. * élevé en Bretagne et Pays de la Loire. Canard origine France.

Cuisse de canard en gelée : Cuisse de canard origine France, sel, gélatine porcine, poivre.

Manchonade de canard aux poivrons et thym : Manchons de canard 37% origine: France, poivrons 29%, tomates concassées, oignons, ail, vin blanc, sel, thym 0,4%, poivre.

Tartinade de gésiers de canard à la tomate : Gésiers de canard 50%, tomates concassées 35%, graisse de canard, ail, persil, sel, piment d'Espelette 0,15%, poivre.

CERF

Terrine de cerf aux pruneaux et Saumur Champigny : Gorge de porc origine France, viande de cerf 30%, foie de volaille, pruneaux 5%, marinade (vin rouge Saumur Champigny 3%, carottes, oignons), **œufs** entiers, farine de **blé**, sel, poivre, épices.

CHEVREUIL

Terrine de chevreuil : Gorge de porc origine France, viande de chevreuil 35%, foie de volaille, marinade (vin rouge, carottes, oignons), **œufs** entiers, sel, farine de **blé**, poivre, épices.

Terrine de chevreuil au Saint-Emilion : Gorge de porc origine France, viande de chevreuil 35%, foie de volaille, marinade (vin rouge Saint-Emilion 3%, carottes, oignons), **œufs** entiers, sel, farine de **blé**, poivre, épices.

FAISAN

Terrine de faisan aux chanterelles : Gorge de porc origine France, viande de faisan 20%, foie de volaille, champignons : Chanterelles (*Cantharellus lutescens*) 5%, **œufs** entiers, raisins secs, vin blanc, sel, poivre, épices.

LAPIN

Terrine de lapin aux raisins : Gorge de porc origine France, viande de lapin 30%, foie de volaille, marinade (vin blanc, carottes, oignons), raisins secs 3%, **œufs** entiers, farine de **blé**, sel, gélatine porcine, poivre.

Terrine de lapin aux éclats de cèpes : Gorge de porc origine France, viande de lapin 30%, foie de volaille, **œufs** entiers, cèpes (*Boletus edulis*) 5%, sel, poivre.

LIÈVRE

Terrine de lièvre : Gorge de porc origine France, viande de lièvre 30%, foie de volaille, **œufs** entiers, marinade (vin rouge, carottes, oignons), farine de **blé**, sel, poivre, épices.

Terrine de lièvre au Pomerol : Gorge de porc origine France, viande de lièvre 30%, foie de volaille, marinade (vin rouge Pomerol 3%, carottes, oignons), **œufs** entiers, sel, farine de **blé**, poivre, épices.

OIE

Terrine d'oie au foie de canard 20% bloc de foie gras de canard : Gorge de porc origine France, viande de manchons d'oie désossés 21%, bloc de foie gras de canard 20% (foie gras de canard, eau, sel, poivre), foie de volaille, **œufs** entiers, farine de **blé**, sel, poivre, épices.

Terrine d'oie aux châtaignes : Foie de porc, viande de manchons d'oie désossés 20%, gorge de porc origine France, marinade (vin rouge, carottes, oignons), **œufs** entiers, châtaigne 2,8%, **lait**, sel, poivre, épices.

PINTADE

Terrine de pintade au Sauternes : Gorge de porc origine France, viande de pintade 30% origine France, foie de volaille, Sauternes 3%, **œufs** entiers, farine de **blé**, sel, gélatine de porc, poivre.

Cuisse de pintade farcie aux cèpes : Cuisse de pintade 57% origine France, viande et gras de porc 37% origine France, cèpes (*Boletus edulis*) 4,8%, sel, poivre.

POULET

Terrine de poulet à la moutarde à l'ancienne : Viande de poulet origine UE 73%, **moutarde** à l'ancienne 6,5% (eau, graines de **moutarde**, vinaigre d'alcool, sel, vin blanc, sucre, épices, acidifiant : acide citrique, conservateur : disulfite de potassium), **moutarde** forte (eau, graines de **moutarde**, vinaigre d'alcool, sel acidifiant : acide citrique, conservateur : disulfite de potassium), graisse de canard, eau, huile de tournesol, sel, poivre.

SANGLIER

Terrine de sanglier : Gorge de porc origine France, viande de sanglier 30%, foie de volaille, **œufs** entiers, marinade (vin rouge, carottes, oignons), sel, farine de **blé**, poivre, épices.

TERRINES DE CAMPAGNE

Terrine de campagne : Gorge de porc origine France, foie de porc 29%, **œufs** entiers, **lait**, farine de **blé**, sel, Armagnac, poivre, épices.

Terrine de campagne au piment d'Espelette : Gorge de porc origine France, foie de porc 30%, **œufs** entiers, **lait**, farine de **blé**, sel, piment d'Espelette 0,6%, Armagnac, poivre.

Terrine de campagne à la truffe d'été* : Gorge et foie de porc origine: France, Truffe d'été *Tuber Aestivum* 3%, activateur truffe (farine de sarrasin, truffe été 5%), **œufs** entiers, sel, épices.

TERRINES ORIGINALES

Terrine au chorizo : Viande et gras de porc 58% origine France, foie de volaille, chorizo 12% (viande de porc origine Espagne, sel, piment, dextrose, fibre végétale, conservateurs (E250, E252), ail, arômes naturels, E451i, sel, poivre. Boyau collagène comestible.

Terrine à l'ail des ours : Viande et gras de porc origine France, foie de volaille, marinade à l'ail des ours 10% (huile végétale (colza), sel, ail, matière grasse végétale totalement hydrogénée (colza), oignon, ail des ours (0,12%), épinards en poudre, arôme naturel, plantes aromatiques, épices, extraits d'épices), sel, poivre.

Terrine à l'ail rose* : Viande de porc 46%, foie de volaille 23%, foie de porc 9%, **œufs**, gras de porc, **lait**, ail rose 2% (ail rose, sel, acidifiant : acide citrique, conservateur : métabisulfite de sodium), farine de **blé**, sel, échalote, poivre. Viandes de porc origine France. **Traces éventuelles de poissons, fruits à coques, crustacés, mollusques, soja, céleri, moutarde.**

Terrine au Bleu d'Auvergne* : Viande de porc 40%, foie de porc 29%, **Bleu d'Auvergne** AOP 13%, gras de porc, **lait**, **œufs**, sel, farine de **blé**, poivre. Viandes de porc origine France.

Traces éventuelles de poissons, fruits à coques, crustacés, soja, céleri, moutarde, mollusques.

Terrine au fromage de chèvre, miel et amandes* : Gorge et foie de porc origine France, **fromage de chèvre** 20%, **amandes** 5%, miel 2%, **œufs** entiers, sel, poivre.

Terrine au jambon de pays* : Viande de porc 48%, foie de porc 20%, chute de jambon sec 16% (jambon de porc, sel, épices, dextrose, saccharose, conservateur : E252, rhum, ail déshydraté, poivre), **œufs**, vin rouge, oignon, **crème** (**crème**, stabilisant : carraghénanes), sel, farine de **blé**, poivre, bouquet garni (arômes naturels, chlorure de sodium, extrait naturel de vin blanc, plantes aromatiques), ail. Viandes de porc origine France. **Traces éventuelles de poissons, fruits à coque, crustacés, soja, mollusques, soja, moutarde, céleri.**

Terrine au Roquefort et noix du Périgord* : Gorge de porc origine France, foie de volaille, **Roquefort** 21%, **noix** 5%, **œufs** entiers, sel, épices.

Terrine aux châtaignes* : Viande de porc 46%, foie de porc 27%, châtaigne 14%, gras de porc, **œufs**, sel, eau, **lait**, farine de **blé**, poivre. Viande de porc origine France. **Traces éventuelles de poissons, fruits à coques, crustacés, soja, céleri, moutarde, mollusques.**

Terrine Aveyronnaise au Roquefort* : Gorge et foie de porc, **Roquefort** 10% (**lait** cru de brebis, ferments **lactiques** et d'affinage, sel, *penicillium roqueforti*, présure animale), protéines de **lait**, **lactose**, sel, poivre. Origine viande et **fromage** : France.

Terrine forestière* : Viande de porc 56%, foie de porc 31%, **œufs**, mélange forestier réhydraté 3,7% (eau, bolet, champignon noir, pleurote, cèpe, lactaire), gras de porc, **lait**, sel, eau, farine de **blé**, poivre. Viande de porc origine France. **Traces éventuelles de poissons, fruits à coques, crustacés, soja, céleri, moutarde, mollusques.**

Terrine mexicaine : Viande et gras de porc origine France 66%, foie de volaille, maïs, mélange mexicain 4% (sel, épices, plantes aromatiques, poivrons déshydratés, **lactose**, dextrose, sucre, acidifiant : acétate de sodium, antioxydant : érythorbate de sodium, extrait de romarin, colorant : extrait de paprika, arômes, arômes de fumée).

Terrine au poivre de Madagascar : Viande et gras de porc origine France 66%, foie de volaille, sel, poivre de Madagascar 0,6%.

Terrine créole : Viande et gras de porc origine France 59%, foie de volaille, mélange créole 10% (huile végétale (colza), épices, sel, **lait** de coco en poudre (**lait** de coco, maltodextrine, protéine de **lait**), dextrose, matière grasse végétale totalement hydrogénée (colza), poireau, plantes aromatiques, sauce **soja** (eau, graine de **soja**, **blé**, sel), oignon, ail, arôme naturel, jus de citron en poudre, extrait d'épices).

Terrine aux cornichons : Viande et gras de porc origine France 63%, foie de volaille, cornichons 8% (cornichons, eau, oignons, sel, vinaigre d'alcool), sel, poivre.

Terrine au gingembre : Viande et gras de porc origine France 63%, foie de volaille, gingembre confit 6% (gingembre, eau, conservateur : E220), sel, poivre.

Terrine à l'échalote : Viande et gras de porc origine France 46%, foie de volaille, échalote 19%, vinaigre d'échalote 3,8%, sucre, graisse de canard, sel, poivre.

Terrine d'Asie : Viande et gras de porc origine France 62%, foie de volaille, mélange chinois 5% (arômes naturels, champignon déshydraté : oreilles de Juda, plantes aromatiques, épices), sel, poivre.

Terrine de Noël : Viande et gras de porc origine France 55%, foie de volaille, abricots moelleux 7%, dés de figes séchés 7%, sel, pignons de pin 0,7%, poivre.

Joyaux du charcutier : Viande et gras de porc 57% origine: France, bloc de foie gras de canard 20% (foie gras de canard, eau, sel, poivre), foie maigre de volaille, **œufs** entiers, farine de **blé**, sel, poivre, épices.

Terrine aux figues et pain d'épices : Viande et gras de porc origine : France, foie de volaille, marinade aux figues et pain d'épices 10% (huile végétale (colza), sel, figues (10%), saccharose, épices, matière végétale totalement hydrogénée (colza), arôme naturel, extrait d'épices, E307 alpha-tocophérol), sel, poivre.

Terrine aux 5 baies : Viande et gras de porc origine France, foie de volaille, sel, 5 baies 1,1%.

SALADES, APÉRITIFS ET ENTRÉES

CHAMPIGNONS*

Cèpes au vinaigre : Cèpes (*Boletus edulis*), eau, vinaigre d'alcool 25%, sel, sucre.

Girolles au vinaigre : Girolles (*Cantharellus cibarius*), eau, vinaigre d'alcool, sel, sucre.

Champignons au condiment balsamique : Champignons de Paris (*Agaricus bisporus*) 30%, Shiitakés (*Lentinus edodes*) 30%, Pleurotes (*Pleurotus ostreatus*) 20%, Fiolotes (*Pholiota mutabilis*) 20%, eau, condiment balsamique blanc 10%, sucre, sel, huile d'olive, herbes de Provence, poivre, conservateur: E224. Contient des **sulfites**.

ESCARGOTS*

Escargots confits* : Escargots (*Helix aspersa maxima*), graisse de canard, épices.

Escargotine à la bourguignonne * : Escargots 55% (*Helix aspersa maxima*), **beurre (lait)**, échalote, persil, épices.

GÉSISERS, CŒURS ET MAGRETS

Cœurs de canard émincés confits en persillade : Cœurs de canard 54%, graisse de canard, persillade 8% (ail, persil), sel, poivre.

Gésiers de canard cuits dans la graisse de canard : Gésiers de canard 56%, graisse de canard, sel, poivre.

Gésiers confits d'oie : Gésiers d'oie 56%, graisse d'oie, sel, poivre.

Gésiers de canard émincés confits en persillade : Gésiers de canard 57%, graisse de canard, persillade 8,5% (ail, persil), sel, poivre.

Magret de canard séché fumé pré-tranché origine France sur plaquette dorée - Conservation 60 jours au réfrigérateur : Viande de canard gras origine France, sel, poivre. Sans conservateur

Gésiers émincés de volaille confits : Gésiers émincés de volaille 56%, graisse de canard, sel, poivre.

Gésiers de canard cuits dans la graisse de canard : Gésiers de canard 56%, graisse de canard, sel, poivre.

POISSON*

Miettes de truite au basilic : **Truite** (68%), huile de tournesol, eau, basilic (3%), concentré de tomate, sel, poivre, paprika.

Miettes de truite au poivre vert : **Truite** (65%), huile de tournesol, eau, poivre vert (3%), concentré de tomate, sel, poivre, paprika.

Miettes de truite au citron confit : **Truite** (62%), huile de tournesol, citron confit (10%), eau, concentré de tomate, sel, sucre, poivre, paprika.

Rillettes de truite : **Truite** (85%), huile de tournesol, eau, concentré de tomate, protéines de **lait**, sel, arôme, **œuf**, poivre, paprika.

PRODUITS À TARTINER*

Cèpe à tartiner : Cèpes 31%, huile de tournesol et huile d'olive, eau, ail, vinaigre d'alcool, sel, poivre, laurier, gélifiant (agar-agar).

Cornichon à tartiner : Cornichons (origine: Aveyron) 58%, vinaigre d'alcool, **moutarde**, sel, estragon, gélifiant (agar-agar).

Olivade confite : Olives noires (54%), huile d'olive, ail, tomates séchées, eau, vinaigre d'alcool, sel, poivre, gélifiant (agar agar), antioxydant (acide ascorbique), acidifiant (acide citrique).

Artichaut au basilic à tartiner : Artichauts 42%, huile d'olive, eau, sel, basilic (0,4%), poivre, gélifiant (agar agar), antioxydant (acide ascorbique), acidifiant (acide citrique).

VELOUTÉS ET SOUPES*

Velouté aux cèpes et aux lentilles vertes du Puy : Eau, cèpes réhydratés (*Boletus edulis*, *pinicola* et *aereus*) 13%, lentilles vertes du Puy AOP 6%, oignons, carottes, **beurre (lait)**, sel de Guérande, ail, herbes de Provence, poivre.

Velouté de cèpes : Cèpes 15% (*Boletus edulis*), pommes de terre, oignons, **beurre (lait)**, herbes de Provence, sel de Guérande, poivre, amidon de maïs.

Soupe au fromage : Eau, oignons, **pain** Régalou 11% (farine de **blé** Régalou, eau, levure, levain, sel), **fromages** 10% (**Emmental** origine UE et Cantal origine France), chou, graisse de canard, sel, sucre, ail, arôme, poivre.

Crème de champignons au bloc de foie gras de canard : Eau, champignons de Paris (*Agaricus bisporus*) 12%, **lait**, bloc de foie gras de canard (foie gras de canard origine France, eau, sel, Armagnac, poivre, sucre) 6%, oignons, **beurre (lait)**, farine de **blé**, amidon de maïs, sel de Guérande, poivre.

Soupe de campagne* : Bouillon cuisiné (eau, oignons, échalotes, féculé de pommes de terre, garres de porc origine: France, huile de tournesol, poireaux, sel marin, ail, herbes aromatiques, poivre, girofle), garniture en proportions variables (pommes de terre, carottes, haricots blancs, jarretton origine: France, navets, chou vert, haricots verts, **céleri** branche).

VIANDES, ACCOMPAGNEMENTS ET SPÉCIALITÉS

ACCOMPAGNEMENTS

Haricots lingots cuisinés aux petits lardons : Haricots lingots 58%, sauce 42% : eau, fond de canard (gélatine, viande et graisse de canard), couenne de porc salée, lardons 2%, oignons déshydratés, sel, thym, laurier, poivre.

Lentilles cuisinées : Lentilles blondes 50%, sauce 50% : (eau, fond de canard (gélatine, viande et graisse de canard), couenne de porc salée, lardons (poitrine de porc, sel, sirop de glucose, dextrose, antioxydant : E316, conservateur : E250), carottes, oignons, sel, thym, laurier, poivre).

Pommes de terre à la sarladaise et aux cèpes : Pommes de terre 75%, graisse de canard, cèpes (*Boletus edulis*) 2,5%, persil, sel, ail, poivre.

Marrons de l'Aveyron (marrons entiers)* : Marrons cuits à sec et sous vide.

Cèpes extra déshydratés* : Cèpes séchés (*Boletus edulis*).

Morilles séchées* : Morilles (*Morchella conica*, *esculenta*).

Sauce aux cèpes* : Eau, cèpes réhydratés (*Boletus edulis* et *pinicola*) 10%, bouillon de bœuf, oignons blancs, **beurre**, farine de **blé**, sucre, concentré de tomates, ail, persil, sel de Guérande, arrow-root bio, caroube bio, piment d'Espelette, poivre blanc, épices.

Sauce aux morilles* : Eau, morilles réhydratées (*Conica rotunda*) 6%, bouillon de bœuf, **crème (lait)**, oignons blancs, **beurre (lait)**, farine de **blé**, sucre, concentré de tomates, arôme naturel, sel de Guérande, arrow-root, caroube, arôme naturel, piment d'Espelette, poivre blanc, épices.

Domaine de Bias IGP Aveyron 13% vol.* Vin rouge : Domaine de Bias - Millésime 2020 IGP Aveyron Cépages: 75% Pinot noir, 25% syrah. Contient des **sulfites**. Degré alcool : 13%

Marcillac AOC Domaine Laurens 13,5% vol.* Vin rouge : Cuvée Pierre rouges. Cépages : Mansois (Fer servadou). Vendanges manuelles. Contient des **sulfites**. Degré alcool : 13,5%

Purée aux patates douces et truffe d'été 1%, aromatisée * : Patate douce 53%, pomme de terre, **crème (crème, stabilisant: carraghénanes)**, truffe d'été (truffe *Tuber aestivum* 1%, jus de truffes, sel), huile de colza, sel, arôme truffe, poivre. Traces éventuelles de **gluten**, poissons, fruits à coque, crustacés, mollusques, **soja, céleri, oeufs, moutarde**.

Petite poêlée de fêtes en persillade et fleur de sel * : Mélange de champignons 87% (champignons de Paris, bolets, cèpes, lactaires, pleurotes), persil haché 5%, huile végétale de tournesol, ail haché 3%, fleur de sel 0,6%.

Ecrasé de pomme de terre aux giroilles saveur champignon : Pomme de terre 61%, oignon, **crème** fraîche épaisse (**crème de lait** pasteurisée, ferments **lactiques**), **lait**, huile de colza, girofle 2%, persil, sel, amidon modifié de maïs, ail, arôme saveur champignons, épices.

Traces éventuelles de : **gluten**, poissons, fruits à coque, crustacés, mollusques, **soja, céleri, oeufs, moutarde**, graines de sésame.

CONFITS

Confit de canard 1 cuisson : Cuisse de canard 56% origine France, graisse de canard, sel, poivre.

Confit de canard 2 cuissons : Cuisse de canard 56% origine France, graisse de canard, sel, poivre.

Confit de canard 4 cuissons : Cuisse de canard 56% origine France, graisse de canard, sel, poivre.

Confit de canard 6 cuissons : Cuisse de canard 56% origine France, graisse de canard, sel, poivre.

Manchons de canard cuits dans la graisse (6 à 8 pièces) : Manchon de canard 56% origine France, graisse de canard, sel, poivre.

Cuisse de canard confite (grosse) Conservation 90 jours au réfrigérateur : Viande de canard gras origine UE, sel, poivre.

Graisse de canard : Graisse de canard, sel, poivre.

Cuisses de volaille cuites dans la graisse de canard : Cuisses de volaille 50% origine: France, graisse de canard, sel, poivre.

SPÉCIALITÉS

Aligot Conservation 22 jours au réfrigérateur : Préparation à base de tomme fraîche lyophilisée et pommes de terre déshydratées. Tomme fraîche lyophilisée 55% (**lait** de vache pasteurisé, sel, présure, ferments **lactiques**), pommes de terre déshydratées 44%, sel, poivre.

Cassoulet au manchon de canard : Haricots lingots (150 g), manchons de canard 28% (120 g) origine : France, saucisse de Toulouse 16% (70 g) (menu de porc origine France, sel, poivre, ferments), poitrine de porc salée origine : France, sauce : eau, vin blanc, carottes, oignons, amidon modifié, tomates, concentré de tomates, graisse de canard, sel, poivre, ail, plantes aromatiques.

Cassoulet aux manchons de canard : Haricots lingots (300 g), manchons de canard origine France 28% (240 g), saucisses de Toulouse 16% (140 g) (menu de porc origine France, sel, poivre, ferments), poitrine de porc salée, sauce (eau, vin blanc, carottes, oignons, amidon modifié, tomates, concentré de tomates, graisse de canard, sel, poivre, ail, plantes aromatiques).

Chou farci : Choux vert frisés 23%, viande et gras de porc origine France, fond de canard (gélatine, viande et graisse de canard), tomate concassée, eau, lardons fumé, lard salé, oignon, carotte, **lait**, blette, persil, foie de volaille, **pain**, farine de **blé**, **oeufs** entiers, ail, sel, poivre. **Traces éventuelles de soja, fruit à coque et graines de sésames**.

Coq au vin de Marcillac : Morceaux de cuisses de volaille 53% origine France, sauce 31% : vin de Marcillac (**sulfites**), amidon modifié, fond brun (arômes, sel, dextrose, plantes aromatiques, tomate déshydratée, féculé de pommes de terre, maltodextrine de pommes de terre, sucre, graisse de bœuf, viande de veau déshydratée, colorant : caramel, épices), carottes, oignons, sel, poivre, laurier, thym.

Mitonné de canard confit sauce aux cèpes : Manchons de canard confit 48% origine UE, sauce : eau, cèpes (*Boletus edulis*) 7%, fond brun (arômes, sel, dextrose, plantes aromatiques, tomate déshydratée, féculé de pommes de terre, maltodextrine de pommes de terre, sucre, graisse de bœuf, viande de veau déshydratée, colorant : caramel, épices), amidon modifié, sel, poivre.

Tripous 2 pièces* : Tripous : panses de veau (origine France) et d'agneau (origine France) 60%, menu de porc, jambon sec (origine France), persil. Sauce : eau, vin blanc (**sulfites**), carottes, gélatine, sel, ail, oignon, arômes (dont **soja** et **gluten**), poivre, laurier, girofle. Carottes.

Tripous 4 pièces* : Tripous : panses de veau (origine France) et d'agneau (origine France) 60%, menu de porc, jambon sec (origine France), persil. Sauce : eau, vin blanc (**sulfites**), carottes, gélatine, sel, ail, oignon, arômes (dont **soja** et **gluten**), poivre, laurier, girofle. Carottes.

Tripous 8 pièces* : Tripous : panses de veau (origine France) et d'agneau (origine France) 60%, menu de porc, jambon sec (origine France), persil. Sauce : eau, vin blanc (**sulfites**),

carottes, gélatine, sel, ail, oignon, arômes (dont **soja** et **gluten**), poivre, laurier, girofle. Carottes.

Lentilles mijotées à la saucisse de Toulouse : Lentilles blondes 50%, saucisse de Toulouse 33% (menu de porc origine France, sel, poivre, ferments), sauce (eau, oignons, carottes, lardons (poitrine de porc, eau, sel, dextrose, arôme de fumée, conservateur : E250, antioxydant : E316, acidifiant : E326), graisse de canard, bouillon de volaille (fécule de pommes de terre, sel, arômes naturels, dextrose, plantes aromatiques, graisse de poulet et viande de poulet déshydratée, épices).

Volaille confite sauce au foie gras et à l'Armagnac : Morceaux de volailles 42% origine France, sauce au foie de canard «20% foie gras de canard» (56%) dont bouillon de volaille (eau, sel, dextrose, arôme, sirop de glucose, fécule de pomme de terre, poulet déshydraté, graisse de poulet, plantes aromatiques, clou de girofle, épices), foie gras de canard 20%, amidon modifié de maïs, **crème** stérilisée UHT (**lait**), **lait**, **œufs** entiers, Armagnac 0,3%, sel, poivre.

Aligot 2 personnes* Préparation à base de tomme fraîche lyophilisée et pommes de terre déshydratées. : Tomme fraîche lyophilisée 55% (**lait** de vache pasteurisé, sel, présure, ferments **lactiques**), pommes de terre déshydratées 44% (pommes de terre 99%, émulsifiant: mono et diglycérides d'acides gras, stabilisant: diphosphate disodique, extrait d'épices: curcuma, anti-oxydant: extrait de romarin), sel, poivre.

Poulet des rois aux fruits d'hiver et miel : Morceaux de volailles 42% origine France, eau, figues séchées 4% (farine de riz), marrons 3%, abricots secs 2%, miel 1,7%, amidon modifié, graisse de canard, maltodextrines, sel, jus concentré oignon, extrait de levure, arômes (**œuf**), graisse de poulet, légumes (carotte, tomate), extrait de bœuf, huile de tournesol, plantes aromatiques (thym, laurier), poivre, acidifiant : acide citrique, antioxydant : extrait de romarin.

Poêlon de volaille aux morilles et petits Paris : Morceaux de volailles 42% origine France, eau, champignons de Paris 9%, oignons, vin blanc, fond de canard, amidon modifié, morilles (morchella conica, esculenta) 1%, sel, fond brun (arômes, sel, dextrose, plantes aromatiques, tomate déshydratée, fécule de pommes de terre, maltodextrine de pomme de terre, sucre, graisse de bœuf, viande de veau déshydratée, poivre, colorant: caramel, épices), concentré de tomate, ail, poivre.

Faitout de volaille à la bisque de homard : Morceaux de volailles 42% origine France, eau, champignons de Paris, bisque de homard (crustacés) 4,8% (eau, coffre de homard (crustacés) américain, amidon modifié, purée de tomates double concentrée, huile d'olive vierge extra, sel, vin blanc, oignons, **crème** fraîche (**lait**), vodka dénaturée (vodka, sel, arôme naturel de poivre), carotte, extrait de levure, **beurre** (**lait**), plantes aromatiques, épices), oignons, carottes, vin blanc, amidon modifié, **crème** fraîche (**lait**), bouillon de volaille (eau, sel, dextrose, arôme, sirop de glucose, fécule de pomme de terre, poulet déshydraté, graisse de poulet, plantes aromatiques, clou de girofle, épices), sel, graisse de canard, poivre.

Fondant de volaille à la truffe d'été : Pilons de volaille 42% origine France, eau, sauce champignon à la truffe 7% (Champignons Agaricus bisporus, huile de tournesol, huile d'olive extra vierge, truffe d'été Tuber aestivum Vittadini 5%, arôme, sel, oignon, persil, ail, poivre noir), champignons de Paris, oignons, amidon modifié, fond brun, Armagnac, sel, poivre.

Délice de volaille au Champagne sauce suprême : Pilons de poulet 42% origine France, eau, oignons, champignons de Paris, Champagne 3%, **crème** stérilisée UHT (**lait**), fond de canard (jus, viande et graisse de canard), amidon modifié, sel, poivre.

Pansette de veau à la moutarde et au safran * : Pansettes de veau origine France et Pieds de bœuf 55% origine: UE. Sauce: Eau, vin blanc, carottes, oignons, **moutarde** à l'ancienne 1,27%, ail, graisse de canard, sel, **céleri**, double concentré de tomates, **moutarde** 0,27% (dont **sulfites**), Armagnac, arôme naturel, poivre, thym, laurier, safran 0,006%. Carottes, Jambon sec origine: France.

CONDIMENTS, GOURMANDISES ET ALCOOLS SUCRÉS

SÉLECTION D'ALCOOLS SUCRÉS

Ratafia rouge 15,5% vol.* (provenance Aveyron) : Conçu à partir de moût de raisin de l'appellation AOC Marcillac et d'Eau de Vie. Contient des **sulfites**. Degré alcool : 15,5%

Boisson aromatisée au vin et aux épices de Noël 10,3% vol.* : Vin (**sulfites**), eau, sucre, fruits et épices 1,4% (écorce d'orange, cannelle, écorce de citron, clou de girofle), conservateur : E220, E202. Degré alcool : 12%

SÉLECTION DE CONDIMENTS

Fleur de sel de Guérande : Fleur de sel de Guérande IGP

Moutarde saveur cèpes à l'huile d'olive : **Moutarde*** 93,80% (graines de **moutarde***, vinaigre d'alcool*, eau, huile de tournesol*, sel, gomme de xanthane), huile d'olive vierge extra* 4%, arôme naturel, cèpes séchés* 0,5%. * 98,33% d'ingrédients agricoles biologiques.

Moutarde saveur truffe et poivre noir à l'huile d'olive : **Moutarde*** 91% (graines de **moutarde***, vinaigre d'alcool*, eau, huile de tournesol*, sel, gomme de xanthane), huile d'olive vierge extra* 4%, poivre noir* 2%, arôme naturel 1,8%, brisures de truffe* 1,2% (*Tuber aestivum Vitt.*). * 98,2% d'ingrédients agricoles biologiques.

Moulin en verre sel rose de l'Himalaya : Sel rose de l'Himalaya (origine Pakistan).

Moulin en verre poivre de Madagascar : 100% poivre noir de Madagascar.

Vinaigre de vin à l'échalote (provenance Aveyron) : Vinaigre de vin (acidité 8%), échalotes (infusion de 20% d'échalotes).

Huile de noix vierge première pression fabrication artisanale (provenance Aveyron) :

SÉLECTION DE GOURMANDISES SUCRÉES ET SALÉES

Crème de marrons de l'Aveyron (provenance Aveyron) : Marrons 55%, eau, sucre pur canne.

Gâteau à la broche (provenance Aveyron) : **Œufs**, sucre, farine de **blé**, **beurre**, huile de colza (E471, amylase <1%), sirop de sucre inverti, rhum (canne, sucre, arôme vanille : E150a), poudres à lever (amidon de **blé**, diphosphate disodique-carbonate-acide de sodium), arôme vanille, sel.

Miel «toutes fleurs» (provenance Aveyron) : Miel «toutes fleurs».

Cerises à la liqueur (provenance Aveyron) : Cerise à la liqueur au Marc de Marcillac 20% vol. Cerises de la Haute Vallée du Tarn, jus alcoolique : sirop de sucre, eau de vie de Marc de Marcillac.

Tablette chocolat noir 70% au thé d'Aubrac (provenance Aveyron) : Pâte de cacao, sucre, **beurre** de cacao, émulsifiant: lécithine de **soja** (non OGM), extrait de thé d'Aubrac, huile essentielle de menthe, extrait pur de vanille, sel. **Contient des traces de lait et noisettes.**

Tablette chocolat noir 78% et éclats de fève de cacao (provenance Aveyron) : Pâte de cacao, sucre, **beurre** de cacao, cacao en grain 8%, émulsifiant : lécithine de **soja** (non OGM). **Contient des traces de lait et noisettes.**

Miel de châtaignier : Miel de châtaignier

Confiture abricot : abricots 55 % (origine France, Hérault), sucre, eau, **gélifiant (agar agar)** - Confiture préparée avec 55 g de fruits pour 100 g

Confiture fraise : sucre, fraises 50 %, eau, **gélifiant (agar agar)** - Confiture préparée avec 50 g de fruits pour 100 g

Confiture groseille, framboise, cassis : fruits 46% (groseilles, framboises, cassis), sucre, eau, **gélifiant (agar-agar)** - Confiture préparée avec 55 g de fruits pour 100 g

Confiture poire williams, mirabelle : fruits 59 % (poires 39%, mirabelle 20% – origine France, Aveyron), sucre, eau, **gélifiant (agar agar)**