

DU AU
29 02
NOVEMBRE — DÉCEMBRE

2019

ESPACE CHAMPERRET
PARIS 17^{ème}





Parcours Poêlé ou sur toasts ?

Le foie gras se décline dans d'infinies variations plus savoureuses les unes que les autres : cru, mi-cuit, poêlé, accompagné de fruits, d'épices ou de magret... autant de diversité nécessite bien un parcours dédié!



ALBAN LABAN PRODUCTEUR

Toutes les spécialités proposées par la ferme familiale Alban Laban sont confectionnées avec amour pour vous offrir le vrai goût du vrai.

ALBIE FOIE GRAS

Artisan fabricant en Périgord noir.

BIRABEN FOIE GRAS

La Maison Biraben vous invite à découvrir ses spécialités du Sud Ouest : foie gras de canard IGP Sud Ouest, magret de canard IGP, confits, terrine de foie gras mi-cuit ou en conserve, pâtés, plats cuisinés...

FOIE GRAS LAPEYRIE

Foies gras et magrets frais, foies gras mi-cuit, fruits fourrés au foie gras (figues...), bolognaise de canard, confits, rillettes et grillons, terrine et pâtés, cou farci... Venez découvrir des produits artisanaux sans colorant ou conservateur et nos nouveautés (boudin blanc, terrine de canard au poivre de Sichuan).



FOIE GRAS MANOIR ALEXANDRE

Foie gras, plats cuisinés, pâtés, confit de canard, gésiers, cadeaux d'affaire. Notre spécialité : la caille fourrée au foie gras de canard.

FOIE GRAS SUDREAU

Maître artisan conserveur depuis 1887 à Cahors. Foie gras, oie, canard frais, mi-cuit, conserves, confits, pâtés, cassoulet, magret, truffes.

SALON SAVEURS DES PLAISIRS GOURMANDS

DU AU
29 02
NOVEMBRE — DÉCEMBRE

2019

ESPACE CHAMPERRET
PARIS 17^{ème}





Parcours Poêlé ou sur toasts?



FOIES GRAS HUSSON

Conserverie artisanale depuis 30 ans avec conserves et produits frais de canards gras de qualité IGP Sud-Ouest : foies gras de canard entier, confits, cassoulet, foies gras mi-cuit (Médaille d'Argent 2019 au Concours Général Agricole), tournedos, rôtis.

FOIES GRAS LACON

Fabrication de foie gras d'oie et de canard, pâté, confit, cassoulet, cèpes, micuit frais, plats cuisinés.

LA FERME DES PAYRES

Foie gras d'oie, rillettes traditionnelles, cassoulet.

LA FERME DU LUGUEN

Producteur de foie gras et autres spécialités en Bretagne. Nous élaborons nos produits tels que le roulé de magret fumé au foie gras, le tournedos, le marbré.



Dégustez les produits du Sud-Ouest de la Maison Laguilhon (foie gras, plats cuisinés, cèpes, pâtés). En 2019, 5 médailles d'Argent et 2 d'Or ont été obtenues au Concours Général Agricole Paris 2019.

MAISON PARIS FOIE-GRAS

Forte de plus de 110 ans de savoir-faire artisanal, la Maison Paris vous invite à découvrir son foie gras fermier des Landes et le patrimoine gastronomique landais dans le respect des traditions familiales.

VALETTE FOIE GRAS

Maison familiale fondée en 1920, 3 générations de savoir-faire, fabricant de foie gras et spécialités gastronomiques en Quercy Périgord et 58 fois médaillé en 31 ans au Concours Général Agricole.

Exposants inscrits au 03/09/2019