SALON SAVEURS DES PLAISIRS GOURMANDS

DU 29 NOVEMBRE — AU 02 DÉCEMBRE 2019

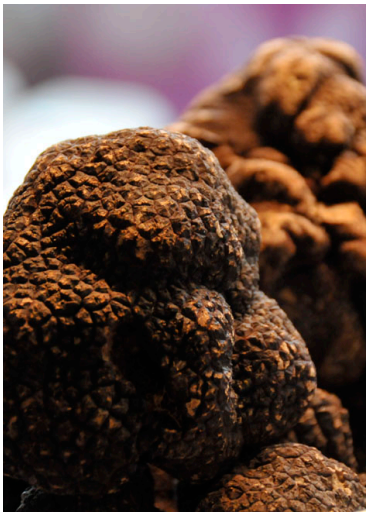
ESPACE CHAMPERRET
PARIS 17ÈME

LA REVUE DU VIN DE FRANCE MÊME LIEU MÊME DATE

Parcours

Repas de fête gastronomique

A court d'idées pour un repas de fêtes ?
Ce parcours vous oriente vers les exposants proposant des produits gastronomiques qui raviront tous vos convives.



A LA SAUCE AUX CEPES LE LOZERIEN

Une autre façon d'apprécier les champignons. A découvrir : La sauce aux cèpes du Lozérien, prête en un tour de main !

A LA TRUFFE DU PERIGORD

Entreprise artisanale et familiale qui perpétue la tradition culinaire de la cuisine du Périgord. Nous élaborons des produits de qualité à base d'oie et de canard certifié de notre région.

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.

AGNEAU ALLAITON GREFFEUILLE

L'Allaiton "Triple A" de Greffeuille Aveyron est pour les consommateurs avertis, gourmets et exigeants, la garantie d'un agneau d'excellence élevé, sélectionné et authentifié pour votre régal ! Grand choix de morceaux crus ou précuisinés, rillettes et jus d'agneau...

BALSAMIQUE DODI DEPUIS 1891

Vinaigre balsamique Dodi depuis 1891, large gamme sans colorant ni caramel, produit venant directement d'Italie.

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 conserves, pâtés, plats cuisinés...

SALON SAVEURS DES PLAISIRS GOURMANDS

DU 29 NOVEMBRE — AU 02 DÉCEMBRE 2019

ESPACE CHAMPERRET
PARIS 17ÈME

LA REVUE DU VIN DE FRANCE — MÊME LIEU MÊME DATE

Parcours

Repas de fête gastronomique

CAVIAR BLACK JEWEL

Caviar d'origine Mer Noire & Caspienne. Boutargue artisanale. Accords Alcools insolites.

CAVIAR DE NEUVIC

Installée sur les bords de l'Isle, la rivière pionnière de l'élevage d'esturgeon en Aquitaine, le domaine maîtrise l'élevage des poissons et l'élaboration du caviar pour ses caviars de producteurs.

CAVIAR PERLE NOIRE

Caviar français d'artisan éleveur implanté en Périgord noir en zone Natura 2000. Elevage de nos esturgeons Baeri en basse densité dans des bassins en circuit ouvert. Fabrication traditionnelle du caviar avec affinage en boîte « Malossol ».

CLOS DES FONTAINES

Champignons sauvages secs ramassés à la main, séchés naturellement. Triés et conditionnés également à la main : morilles, cèpes, chanterelles jaunes et grises, trompettes, issus du Moulin Huiles et vinaigres.

DOM PETROFF

Spécialiste des produits de la mer haut de gamme, producteur et distributeur français de saumon fumé, poissons fumés, caviar, tarama, crabe...

ESCARGOTIERE BONVALOT

Depuis 1991, Anne-Catherine élève et transforme ses escargots fermiers pour vous préparer des recettes originales. Ses traditionnels escargots en coquille au beurre d'ail et de persil, toujours aussi tendres et savoureux. Ses escargots frais au court bouillon sont adoptés par de nombreux grands chefs.

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).

SALON SAVEURS DES PLAISIRS GOURMANDS

DU 29 NOVEMBRE — AU 02 DÉCEMBRE 2019

ESPACE CHAMPERRET
PARIS 17ÈME

LA REVUE DU VIN DE FRANCE MÊME LIEU MÊME DATE

Parcours

Repas de fête gastronomique

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 conserve, confits, pâtés, cassoulet, magret, truffes.

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 argent 2019 au Concours Général Agricole), tournedos, rôtis.

FOIES GRAS LACON

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

HUITRES - BOUZIGUES.COM

Producteur de coquillages, dégustation de fruits de mer crus et gratinés. Vente à emporter.

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.

LAGUILHON FOIES GRAS

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 obtenues au Concours Général Agricole Paris 2019.

SALON SAVEURS DES PLAISIRS GOURMANDS

DU 29 NOVEMBRE — AU 02 DÉCEMBRE 2019

ESPACE CHAMPERRET
PARIS 17ÈME

LA REVUE DU VIN DE FRANCE MÊME LIEU MÊME DATE

Parcours

Repas de fête gastronomique

LE SAUMON DE PIRIAC

Fumage artisanal de poisson, saumon fumé origine Ecosse. certification Ecocert, produit en Presqu'île de Guérande.

MAISON CONQUET LAGUIOLE AUBRAC

Maison Conquet, boucher-charcutier de l'Aubrac, vous livre ses meilleures viandes et sa charcuterie maison à domicile.

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.

ONAKE SAUMON FUME LE FUMOIR DU PAYS BASQUE

Installé à Saint-Jean-de-Luz, Onake fume lentement du saumon d'Ecosse, d'Irlande, bio ou conventionnel au bois de hêtre, et de la truite du Pays basque. Outre les fumaisons, Onake met en scène saumon et poissons locaux dans une série de rillettes et plats cuisinés.

PIERRE MATAYRON

Charcuterie de porc noir Pierre Matayron, viande de porc noir, veau et bœuf gascon.

SAFRAN NORMAND

Safran Normand fait revivre la culture du safran en Normandie et propose une gamme de produit d'épicerie fine, sucrée et salée autour du safran. La précieuse épice est cultivée en agriculture biologique.

TRUFFES D'ALBA ET HUILE BIO

Produits à la truffe noire et blanche d'Alba. Huile d'olive extra vierge biologique. Risottos prêt à cuire. Depuis 1948, famille Fausone, Italie.

Parcours

Repas de fête gastronomique

TRUITE DES PYRENEES (LA)

Producteur de truites depuis 3 générations, nous élevons nos truites en montagne, dans les Hautes-Pyrénées dans les eaux de la Gave de Cauterets et Gavarnie. Nous proposons une gamme complète en frais et conserves.

VEAU D'AVEYRON

Veau d'Aveyron label rouge découpé sur place : escalope, côte, rôti, sauté, foie... Produits sous vide : osso bucco, paupiettes et saucisses pur veau. Conserves : sauté, daube et pâté de veau.

VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODENE

Véritables vinaigres balsamiques de Modène. Large choix de vieillissement : de 6 mois à 25 ans. Sans caramel, ni colorant.

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