Maison Doigneau Foies Gras

Fabricant de Foies-Gras Haut de gamme

Des recettes uniques et délicieuses !!

Des prix exceptionnels rien que pour vous !!

Passez vos commandes sur www.maisondoigneau.fr

contact@maisondoigneau.fr

07.49.38.44.73

Maison Doigneau Foies Gras

OFFRE VALABLE POUR UN MINIMUM DE COMMANDE DE 200€ PAR CE

NOS RECETTES

Prix unitaire TTC livré

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

- ***Spécialité 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 €

LES FRUITÉS

200g

- ***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 €

- ***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 €

Les photos ont été prises sur les formats en 500g. Certains produits en 200g ne présentent qu'une seule couche

Maison Doigneau Foies Gras

OFFRE VALABLE POUR UN MINIMUM DE COMMANDE DE 200€ PAR CE

LES ÉPICÉS

200g

- ***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 €

- ***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 €

- ***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 €

Les photos ont été prises sur les formats en 500g. Certains produits en 200g ne présentent qu'une seule couche

Pourquoi choisir nos foies-grâs Maison Doigneau ?

La qualité :	Nous sommes fabricants artisanaux 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 offrê différênte :	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.