

Le Bloc de Foie gras de Canard du sud-Ouest : Foie gras de canard, eau, sel, Armagnac, poivre, sucre. Chutney de Mangue aux Oignons : mangue, sucre de canne, pomme, oignon, vinaigre Xeres(SULFITES), gélifiant : pectine de fruits, jus de citron, mélange d'épices. Terrine de Sanglier aux fruits rouges et Malbec : Gras de porc, viande de sanglier 20%, viande de porc, foie de porc, blanc d'OEUF, aïelles 4%, vin rouge de Cahors 4% (SULFITES), amidon de maïs modifié, framboises 2% , sel, gélatine, vinaigre de vin, épices, plantes aromatiques, sucre. Les grattons de canard à l'échalote douce confite : Viande de canard, graisse de canard, échalote douce confite 10%, sel, pulpe d'ail, oignon, poivre. SULFITES. Truffes royales Tarte citron : graisses végétales (coprah, palmiste), sucre, cacao maigre en poudre, LACTOSERUM en poudre, brisure de tarte 4% (farine de BLE, sucre, malt de BLE, amidon de BLE, poudre à lever : carbonates de sodium beurre de cacao, sel, arôme naturel de vanille), cacao en poudre, émulsifiant : lécithines de SOJA, arôme naturel de citron. Traces éventuelles de NOISETTES, AMANDES, PISTACHES.