

Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles

Le Menu pour 2 Personnes

Le Bloc de Foie Gras de Canard du Sud-Ouest :

Ingrédients : foie gras de canard, eau, sel, Armagnac (SULFITES), poivre, sucre, conservateur : nitrite de sodium, anti oxygène : acide ascorbique.

VN pour 100 g : Energie 471 kcal 1948 kJ, Matières grasses 48,8 g dont Acides gras saturés 18,0 g, Glucides 2,0 g dont Sucres 1,5 g, Protéines 5,6 g, Sel 1,3 g.

Le Confit d'Émincés d'Oignons au Monbazillac :

Ingrédients : oignons 78%, Monbazillac 10% (SULFITES), huile de tournesol, vin blanc (SULFITES), sucre, vinaigre balsamique (SULFITES), sel, cannelle, poivre.

VN pour 100 g : Energie 120 kcal 499 kJ Matières grasses 6,7 g dont Acides gras saturés 0,7 g, Glucides 13,2 g dont Sucres 10,7 g, Protéines 1,1 g, Sel 0,22 g.

La Pintade au Crémant :

Ingrédients : cuisse de pintade 50%, champignon de paris, vin blanc (SULFITES), Crémant de Limoux 3% (SULFITES), crème fraîche (LAIT), carotte, amidon de maïs modifié, beurre (LAIT), bouillon de volaille (sel, fécule de maïs, sucre, huile d'olive, SOJA, levure, viande de poulet, oignon, ail, persil, curcuma) Poivre.
Origine viande de pintade: UE.

VN pour 100 g : Energie 77 Kcal / 296 KJ ; Matières grasses 9,71 dont acides gras saturés 5,61 ; Glucides 5,99 dont Sucres 3,05 ; Protéines 3,95 ; Sel 0,08.

Les Babas au Sirop de Rhum Ambré Noël :

Ingrédients : sirop (eau, sucre, rhum 18%, caramel (sucre, eau)), babas (ŒUFS ENTIERS, farine de BLÉ, sucre, BEURRE, LAIT, poudre à lever : diphosphate disodique, carbonate acide de sodium).

VN pour 100 g : Energie 193 kcal 817 kJ, Matières grasses 1,4 g dont Acides gras saturés 0,4 g, Glucides 43,9 g dont Sucres 37,5 g, Protéines 0,8 g, Sel 0,1 g.