

Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles

Le Menu pour 4 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.

Les 2 Mijotés de Canard Sauce Foie Gras et Jus de Truffes Brumale :

Ingrédients : Manchons de canard précuits 50% (manchons de canard, sel, graisse de canard), sauce (eau, crème (LAIT), vin blanc (SULFITES), échalotes, foie gras de canard 4.9%, amidon de maïs modifié, jus de truffes Brumale (tuber brumale)1.5%, sucre, sel, plantes aromatiques, extrait de volaille, bouillon de légumes (légumes et jus de cuisson de légumes (carotte, poireau, oignon, ail), extrait de vin blanc (SULFITES), sel, huile de tournesol, extrait d'épices), poivre).

Origine viande de canard : France.

VN pour 100 g : Energie 791 kJ 191 kcal - Matières Grasses 15,9 dont acides gras saturés 5,5 - Glucides 3,3 dont sucres 2 - Protéines 10 - Sel 1,5.

Les 2 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.