

## **Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles**

### **Votre Menu Dégustation pour 4 Personnes**

#### **Les 2 Blocs 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.

#### **Les 4 Soufflés aux Cèpes et au Magret de Canard Fumé :**

**Ingrédients :** ŒUFS, eau, cèpes 20% (Boletus edulis & aereus), crème (LAIT), beurre (LAIT), magret de canard fumé 5% (magret, sel, poivre, FERMENTS LACTIQUES, conservateur : nitrite de sodium, antioxydant : ascorbate de sodium), échalotes 5%, amidon de maïs modifié, sel, ail, poudre à lever (diphosphate disodique (E450I) et carbonate acide de sodium (E500II)), persil, poivre. Traces éventuelles de GLUTEN et FRUITS À COQUE.  
Origine viande de canard : France.

**VN pour 100 g :** Energie 176 kcal 731 kJ, Matières grasses 14,4 g dont Acides gras saturés 8,2 g, Glucides 6,2 g dont Sucres 0,5 g, Protéines 5,1 g, Sel 1,1 g.

#### **Les 2 Blanquettes de Veau :**

**Ingrédients :** veau 50%, bouillon de volaille et veau (sel, fécule de maïs, sucre, huile d'olive, SOJA, levure, oignon, ail, persil, curcuma, amidon de maïs modifié, arôme tomate), jus de citron, jaune d'ŒUFS, poivre, carottes, poireaux, thym, laurier, champignons, oignons grelots, crème fraîche (LAIT).  
Origine viande de veau : UE.

**VN pour 100 g :** Energie 386 kJ 92 kcal ; Matières Grasses 3,39 g dont acides gras saturés 1,23g ; Glucides 1,67g dont sucres0,25g ; Protéines 10,6g ; Sel 0,19 g.

#### **Les 4 Babas au Sirop de Rhum Ambré :**

**Ingrédients :** sirop (eau, sucre, rhum 18%, caramel (sucre, eau)), babas (ŒUFS entier, 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.