

Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles

Votre Menu Anniversaire

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.

Les 2 Soufflés au Foie Gras de Canard :

Ingrédients : foie gras de canard 27%, crème (LAIT), blanc d'ŒUF, beurre (LAIT), œuf entier, Vin de Monbazillac (SULFITES), sel, gélatine, poudre à lever (diphosphate disodique (E450I), carbonate acide de sodium (E500II), amidon de maïs), sucre, poivre. Traces éventuelles de GLUTEN et FRUITS A COQUE.

VN pour 100 g : Energie 342 kcal 1412 kJ, Matières grasses 34,3 g dont Acides gras saturés 18,9 g, Glucides 1,9 g dont Sucres 1,2 g, Protéines 6,5 g, Sel 1,4.

Le Confit de Canard du Sud-Ouest - 2 Cuisses :

Ingrédients : cuisses de canard, graisse de canard, sel, poivre.
Origine viande de canard : France.

VN pour 100 g : Energie 1179kJ /283 kcal ; Matières Grasses 20 dont acides gras saturés 6,3 ; Glucides 0,6 dont sucres <0,5 ; Protéines 25 ; Sel 1,4.

Les Pâtes Nature à la Poudre de Cèpes :

Ingrédients : fusili (farine de BLÉ, eau), cèpes déshydratés.

VN pour 100 g : Energie 1538 kJ / 362 kcal ; Matières Grasses 1,5 g dont acides gras saturés 0 g; Glucides 74,7 g dont sucres 0 g; Protéines 12,5 g; sel 0 g.

Les 2 Babas au Sirop de Rhum :

Ingrédients : sirop (eau, sucre, rhum 18%, caramel (sucre, eau)), babas (œuf 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.