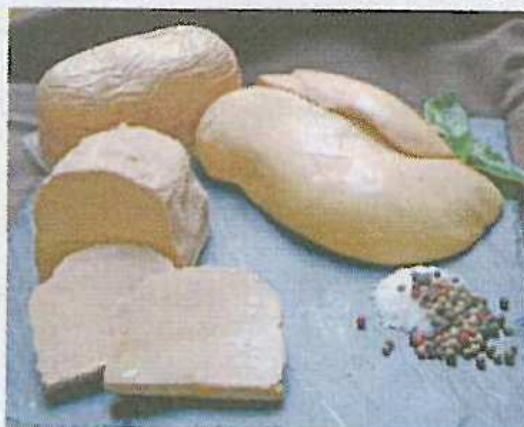


29 janvier 2009

Tradition & Gourmandises : foie gras de canard frais cru, assaisonné 'prêt à cuire'

Spécialiste du foie gras, **Tradition & Gourmandises** proposera lors du salon un foie gras de canard frais cru, assaisonné 'prêt à cuire', et conditionné dans son emballage de cuisson (en poches de 500 g). Le colisage est composé de 4 pièces. Le foie gras peut être présenté sur la carte par le chef comme un foie gras de canard mi-cuit maison. Pour une fabrication minimum de 6 kg, le foie gras peut être personnalisé à la demande, suivant la recette communiquée par le chef suivant le cahier des charges : foie gras aux fruits, aux épices, aux légumes.



TÉL. : 01 45 76 30 40
CANARD-SOULARD.COM