



le FOIE GRAS

*Foie gras de canard au torchon
Création Originale l'Artiste et le Cuisinier
en sachet sous vide, conservation 30 jours*

- au **LIMONCELLO & citrons confits**
- à l'**ARMAGNAC & poivre du paradis**
- à la **CHATAIGNE & poivre Jamaïque**
- au **WHISKY et graines de nigelle**
- au **RHUM et poivre sauvage**



TARIF :

200g = 30€
500g = 65€

Passez commande avant le 18 décembre !





www.lafontaine-cliousclat.fr

lafontaineartistecuisinier@gmail.com

Noël 2025

FOIE GRAS

sur commande - à emporter

Merci de préciser :

- Le(s) Foie gras choisi(s)
- Le(s) format(s) (200g / 500g)
- Votre nom & numéro de téléphone
- La date de retrait souhaitée (jour/heure)
- Le mode de paiement (sur place/ en ligne)

Passez Commande avant le 18 décembre 2025 !

*** Récupérez vos achats au restaurant avant le 21 décembre !**