

ARTISANAL & HAUT DE GAMME

Produit en France par Val de Luce, Maître-Artisan en Picardie

- Des plats cuisinés de qualité haut de gamme, créés par Val de Luce, Maison fondée en 1981.
- Une fabrication artisanale, des plats en bocaux sans colorant ni conservateur ajoutés.
- Qualité gustative et sanitaire : recettes du terroir par Philippe Boucquez Maître Artisan et le Chef partenaire Michel Grobon (ancien Chef à la Maison Blanche).

Découvrez notre gamme de bocaux de qualité

Nos entrées:

Terrine de la Mer au Saumon (90g)	9,50€
Légère en consistance et en goût, saumon et colin dans une recette toute de fraîcheur.	
Terrine de Campagne au Piment d'Espelette (90g)	9,50€
La délicieuse recette du Déjeuner du Paysan... relevée par le Piment d'Espelette, une terrine qui chatouille	
Gaspacho Andalou (180g)	9,50€
Une soupe froide traditionnelle andalouse, à base de tomates, poivrons et oignons, à déguster en entrée ou en cocktail.	
Foie Gras (50g)	16€
Le must de la gastronomie française, avec tout le savoir-faire artisanal de la Maison Val de Luce.	
Rillettes pur Canard (90g)	9,50€
Des rillettes de Canard, sans porc, simplement et légèrement assaisonnées de thym, laurier, sel et poivre,	

Nos Plats:

Boeuf Bourguignon et ses Grenailles de Pompadour (380g)	16€
Un grand classique de la gastronomie en Bourgogne, viande de bœuf sauce au vin rouge et petites pommes de terre grenailles	
Dahi de Lentilles Corail et Graines de Courges (380g)	16€
Recette végétale inspirée de la cuisine traditionnelle indienne grâce à son mélange de lentilles corail, graine de courges et lait de coco.	
Curry de Volaille et son panaché de Céréales (380g)	16€
L'alliance parfaite de la dinde à la sauce curry-lait de coco, associée à un mélange de céréales.	
Pavé de Saumon et sa crème de Pommes de Terre (380g)	18€
Salade Niçoise Thon, petits légumes & Anchois (350g)	16€
Gnocchis façon provençale à l'ail des Ours (380g)	16€
Gnocchis et la douceur de la tomate séchée à la puissance de l'ail des ours et du piment de cayenne.	
Parmentier de canard confit (350g)	16€
Lit de purée de Ratte du Touquet, l'élégance et la saveur de l'émincé de canard, cuisiné avec oignons et persil	

Nos Desserts

Moelleux au chocolat	6,50€
Crème vanille	6,50€
Baba au Rhum	6,50€
Crumble aux pommes	6,50€

Supplément Vin

Bordeau AOC de Goélane 25 cl	7€
Chardonnay 25cl.	7€

ARTISANAL & HAUT DE GAMME

Produit en France par Val de Luce, Maître-Artisan en Picardie

- Des plats cuisinés de qualité haut de gamme, créés par Val de Luce, Maison fondée en 1981.
- Une fabrication artisanale, des plats en bocaux sans colorant ni conservateur ajoutés.
- Qualité gustative et sanitaire : recettes du terroir par Philippe Boucquez Maître Artisan et le Chef partenaire Michel Grobon (ancien Chef à la Maison Blanche).

Découvrez notre gamme de bocaux de qualité à réchauffer sur place (4min au micro-ondes)

Nos entrées:

Terrine de la Mer au Saumon (90g) 9,50€
Légère en consistance et en goût, saumon et colin dans une recette toute de fraîcheur.

Terrine de Campagne au Piment d'Espelette (90g) 9,50€
La délicieuse recette du Déjeuner du Paysan... relevée par le Piment d'Espelette, une terrine qui chatouille

Gaspacho Andalou (180g) 9,50€
Une soupe froide traditionnelle andalouse, à base de tomates, poivrons et oignons, à déguster en entrée ou en cocktail.

Foie Gras (50g) 16€
Le must de la gastronomie française, avec tout le savoir-faire artisanal de la Maison Val de Luce.

Rillettes pur Canard (90g) 9,50€
Des rillettes de Canard, sans porc, simplement et légèrement assaisonnées de thym, laurier, sel et poivre,

Nos Plats:

Boeuf Bourguignon et ses Grenailles de Pompadour (380g) 16€
Un grand classique de la gastronomie en Bourgogne, viande de bœuf sauce au vin rouge et petites pommes de terre grenailles

Dahi de Lentilles Corail et Graines de Courges (380g) 16€
Recette végétale inspirée de la cuisine traditionnelle indienne grâce à son mélange de lentilles corail, graine de courges et lait de coco.

Curry de Volaille et son panaché de Céréales (380g) 16€
L'alliance parfaite de la dinde à la sauce curry-lait de coco, associée à un mélange de céréales.

Pavé de Saumon et sa crème de Pommes de Terre (380g) 18€

Salade Niçoise Thon, petits légumes & Anchois (350g) 16€

Gnocchis façon provençale à l'ail des Ours (380g) 16€
Gnocchis et la douceur de la tomate séchée à la puissance de l'ail des ours et du piment de cayenne.

Parmentier de canard confit (350g) 16€
Lit de purée de Ratte du Touquet, l'élégance et la saveur de l'émincé de canard, cuisiné avec oignons et persil

Nos Desserts

Moelleux au chocolat 6,50€
Crème vanille 6,50€
Baba au Rhum 6,50€
Crumble aux pommes 6,50€

Supplément Vin

Bordeau AOC de Goélane 25 cl 7€
Chardonnay 25cl. 7€