

SEPTEMBRE 2011

Tarif de vente

MAISON DE FOIE GRAS DEPUIS 1987



*Foie gras,
produits du terroir,
cadeaux.*

Médaillé d'or
au salon de
l'agriculture
2011

Les Foies Gras Lucien Doriath - Lucien Doriath S.A.
30A route de Molsheim - 67120 Soultz-les-Bains - Tél 03 88 47 98 98
Fax 03 88 38 89 29 - e-mail: info@lucien-doriath.fr - www.lucien-doriath.fr



La meilleure manière
de faire plaisir!

LES COURS DE CUISINE

Offrez un cours de cuisine animé
par un chef dans une ambiance conviviale.

25€
le cours

39€
le repas
sans boisson

LES CHÈQUES CADEAUX «BOUTIQUE»

30€ ou **50€**

ou la valeur de votre choix.

LES INVITATIONS

Offrez un voyage culinaire. Vous déterminez
la formule, vos invités réservent.

GASTRONOMIQUE

Vous offrez le repas

56€
pour 2 pers.

GOURMANDE

C'est la formule tout compris.
Vous offrez les repas
et les boissons:
2 verres de Muscat d'Alsace,
¼ de Pinot Gris Grand Cru,
¼ de vin de Bordeaux Graves,
½ bouteille d'eau, 2 cafés

84€
pour 2 pers.

Les coffrets Secrets de Terroirs

Enfin
des secrets
à partager



Le coffret comporte une bouteille 75cl
de Pinot gris et un foie gras à choisir
selon les vos envies:

- Pinot gris 75cl
+ 1 foie gras de canard 140g
Réf CVC 140: **34€ T.T.C.**
- Pinot gris 75cl
+ 1 foie gras de canard 200g
Réf CVC 200: **42€ T.T.C.**
- Pinot gris 75cl
+ 1 foie gras d'oie de 140g
Réf CVO 140: **38€ T.T.C.**
- Pinot gris 75cl
+ 1 foie gras d'oie de 200g
Réf CVO 200: **47€ T.T.C.**

Possibilités:

- en Pinot Gris grand cru: **+6,50€ T.T.C.**
- en Moelleux rhubarbe: **+9,80€ T.T.C.**
- en Gewurztraminer vendanges tardives:
+15,80€ T.T.C.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.

Les terrines de foie gras

La finesse du foie gras, en version originale.



- 140g de foie gras de canard
Réf. BVC 140: **21,50€ T.T.C.**
- 200g de foie gras de canard
Réf. BVC 200: **29,50€ T.T.C.**
- 350g de foie gras de canard
Réf. BVC 350: **50,50€ T.T.C.**
- 140g de foie gras d'oie
Réf. BVO 140: **25,50€ T.T.C.**
- 200g de foie gras d'oie
Réf. BVO 200: **34,50€ T.T.C.**
- 350g de foie gras d'oie
Réf. BVO 350: **58,70€ T.T.C.**

Le coffret "Plaisir"

Retrouvez l'excellence
des produits les plus raffinés
dans ce coffret qui invite
à la fête...

- 1 foie gras canard 200g
- 1 bouteille de champagne 75cl
- 1 Chutney de fruits 120g

Réf CP - **Total: 60€ T.T.C.**



nouveau

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Conservation entre +2 et +4°

Le cabas du Gaveur

Retrouvez toute l'authenticité des produits du terroir dans ce coffret riche en goût.



- 1 foie gras de canard de 140g
- 1 rilette de canard de 200g
- 1 mousse de 180g
- 1 caramel à la Vendange Tardive de 80g
- 1 bouteille de Gewurztraminer de 375 ml

Réf. Cabas - **Total: 49€ T.T.C.**

Notre coffret "Saveurs d'Alsace"

Pour découvrir une Alsace que seuls les vrais amateurs connaissent !

- 1 foie gras de canard de 140g
- 1 gelée de vin de 105g
- 1 pot de confiture Christine Ferber de 225g
- 1 pot de miel de fleur de 250g
- 1 liqueur de Framboise ou poire Williams ou Mirabelle ou Fraise de 35cl
- 1 bouteille 75 cl de Pinot gris,

Réf. CSA - **Total: 58€ T.T.C.**



Notre coffret "Sensations"

Une sélection de mets subtils et originaux qui ravira vos sens.

- 1 foie gras de canard de 200g
- 1 Pinot Gris Grand Cru de 75cl
- 1 Chutney de fruits de 120g

Réf. CS - **Total: 53€ T.T.C.**



Le Coffret "Saveurs d'exception"

Un coffret plein de surprises pour émerveiller tous les gourmets

- 1 foie gras de canard de 140g
- 1 foie gras d'oie de 140g
- 1 Moelleux de Rhubarbe de 75 cl
- 1 chutney de fruits de 120g

Réf. CSE - **Total: 71€ T.T.C.**



Les foies gras de canard

	Réf.	Prix T.T.C.	Quantité	Somme
<input type="checkbox"/> Foie gras de canard cru, le kg	FGCC	56,50€		€
<input type="checkbox"/> Lobe de foie gras de canard entier poché, le kg	LFGCM	95,00€		€
<input type="checkbox"/> Foie gras de canard tradition, le kg	FGCM	123,00€		€
<input type="checkbox"/> Foie gras de canard aux épices de pain d'épices*, le kg	FGCME	128,00€		€
<input type="checkbox"/> Foie gras de canard à la figue*, le kg	FGCMF	133,00€		€
<input type="checkbox"/> Foie gras de canard cuit au torchon, le kg	FGCMT	145,00€		€
<input type="checkbox"/> Figue fourrée au foie gras, le kg	FGFF	78,00€		€

nouveau

Semi-conserves et conserves de canard

<input type="checkbox"/> Semi-conserve de foie gras de canard 140g	VC 140	19,50€		€
<input type="checkbox"/> Semi-conserve de foie gras de canard 200g	VC 200	27,50€		€
<input type="checkbox"/> Semi-conserve de foie gras de canard 350g	VC 350	48,50€		€
<input type="checkbox"/> Conserve de foie gras de canard 140g	CC 140	19,50€		€
<input type="checkbox"/> Conserve de foie gras de canard 200g	CC 200	27,50€		€
<input type="checkbox"/> Conserve de foie gras de canard 350g	CC 350	48,50€		€

Les foies gras d'oie

<input type="checkbox"/> Foie gras d'oie cru*, le kg	FGOC	71,50€		€
<input type="checkbox"/> Foie gras d'oie, tradition, le kg	FGOM	133,00€		€
<input type="checkbox"/> Foie gras d'oie au Gewurtztraminer Vendanges Tardives*, le kg	FGOVT	138,00€		€
<input type="checkbox"/> Foie gras d'oie truffé 3%*, le kg	FGOT	163,50€		€

Semi-conserves et conserves d'oie

<input type="checkbox"/> Semi-conserve de foie gras d'oie 140g	VO 140	23,50€		€
<input type="checkbox"/> Semi-conserve de foie gras d'oie 200g	VO 200	32,50€		€
<input type="checkbox"/> Semi-conserve de foie gras d'oie 350g	VO 350	56,70€		€
<input type="checkbox"/> Conserve de foie gras d'oie 140g	CO 140	23,50€		€
<input type="checkbox"/> Conserve de foie gras d'oie 200g	CO 200	32,50€		€
<input type="checkbox"/> Conserve de foie gras d'oie 350g	CO 350	56,70€		€
<input type="checkbox"/> Conserve de foie gras d'oie truffé 3% 140g	CO 140 T	31,00€		€
<input type="checkbox"/> Conserve de foie gras d'oie truffé 3% 200g	CO 200 T	43,50€		€

Les viandes de canard

<input type="checkbox"/> Magret de canard, le kg	MAC	17,20€		€
<input type="checkbox"/> Steak de canard, le kg	STC	24,40€		€
<input type="checkbox"/> Aiguillettes de canard, le kg	AIC	19,50€		€
<input type="checkbox"/> Cuisse de canard, le kg	CUC	7,50€		€
<input type="checkbox"/> Tournedos de canard, le kg	MACT	21,70€		€
<input type="checkbox"/> Magret de canard Mariné, le kg	MACM	25,80€		€

nouveau

* Disponible en saison
 les foies gras d'oie, semi-conserves et conserves d'oie ne sont pas issus de notre élevage.

Les spécialités

<input type="checkbox"/> Magret de canard fumé entier, le kg	MCF	32,00€		€
<input type="checkbox"/> Magret de canard fumé prétranché, le kg	MCFP	48,00€		€
<input type="checkbox"/> Magret de canard séché entier, le kg	MCS	42,00€		€
<input type="checkbox"/> Magret de canard séché prétranché, le kg	MCSP	58,00€		€
<input type="checkbox"/> Aiguillettes de canard séché, le kg	AICS	62,00€		€
<input type="checkbox"/> Les 2 cuisses de canard confites, sous vide, le kg	CUCS	19,40€		€
<input type="checkbox"/> Barquette de gésier de canard confit (600g égoutté)	BGCC600	16,20€		€
<input type="checkbox"/> Knacks de canard, le kg	SAC	13,40€		€
<input type="checkbox"/> Cervelas de canard, le kg	SAC4	10,60€		€
<input type="checkbox"/> Saucisse sèche de canard	SAC6	53,00€		€
<input type="checkbox"/> Saucisse de foie fumé	SAC7	40,50€		€
<input type="checkbox"/> Chorizo de canard	SAC9	54,60€		€
<input type="checkbox"/> Tourte au canard, le kg	TOC	18,50€		€
<input type="checkbox"/> Pâté en croûte au canard (apéritif), le kg	PCC	22,60€		€
<input type="checkbox"/> Pâté en croûte fourré à la mousse de foie de canard, le kg	PCM	33,40€		€
<input type="checkbox"/> Pâté en croûte fourré au foie gras de canard, le kg	PCF	40,70€		€
<input type="checkbox"/> 2 Cuisses de canard confites (380g égoutté)	B2CC	9,50€		€
<input type="checkbox"/> Cuisse de canard fumée cuite, (env. 200g égoutté)	CFC	4,00€		€
<input type="checkbox"/> Magret de canard cuit fourré au foie gras, le kg	MCFF	55,00€		€
<input type="checkbox"/> Gelée au Pinot Gris, 110g	G	2,70€		€

nouveau

Semi-conserves

<input type="checkbox"/> Choucroute de canard 2 personnes	C	14,90€		€
<input type="checkbox"/> Cassoulet de canard 2 personnes	CA	14,90€		€
<input type="checkbox"/> Mousse de foie de canard 180g*	MC 180	7,90€		€
<input type="checkbox"/> Terrine de canard 200g*	TC 200	6,50€		€
<input type="checkbox"/> Rillettes de canard 200g*	RI 200	6,50€		€
<input type="checkbox"/> Pressé de canard (presskopf) 300g	PC 300	6,50€		€
<input type="checkbox"/> Sauce au foie gras 200g	SC	6,00€		€
<input type="checkbox"/> Gésiers confits 250g*	BGE 250	7,50€		€
<input type="checkbox"/> Confit de canard 2 cuisses*	BCC 2 C	11,50€		€
<input type="checkbox"/> Graisse de canard 250g*	BGR 250	3,80€		€

nouveau

Traiteur

<input type="checkbox"/> Choucroute de canard 1 personne	PCH	7,60€		€
<input type="checkbox"/> Cassoulet de canard 1 personne	PCA	7,60€		€
<input type="checkbox"/> Baeckeffe de canard 1 personne	PBA	7,60€		€
<input type="checkbox"/> Lasagne 2 personnes	LAC	9,20€		€
<input type="checkbox"/> Saumon mariné à l'aneth, le kg	SMA	76,00€		€
<input type="checkbox"/> Saumon fumé prétranché, le kg	SFP	49,10€		€

EXPÉDITIONS: Sur simple demande nous ferons livrer nos foies gras et autres spécialités ainsi que nos coffrets cadeaux, par transporteur, à votre domicile ou à l'adresse de votre choix. Livraison du mardi au vendredi de 8h à 14h. Présence obligatoire.

POUR LES COMMANDES DE PRODUITS FRAIS:

Commande en ligne: www.lucien-doriath.fr - tél. 03 88 47 98 98 - fax: 03 88 38 89 29

Les foies crus sont à commander impérativement avant le 5 décembre

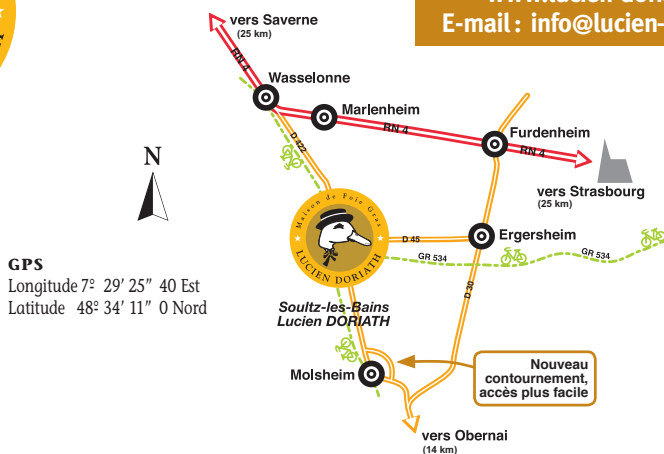


Invitation Gourmande

Vous souhaitez faire un cadeau original et à coup sûr apprécié, pensez à l'invitation gourmande. Le principe est simple: vous choisissez la formule et vous offrez l'invitation correspondante à vos convives. À eux ensuite de réserver pour le jour et le menu de leur choix. Puis à nous de jouer pour qu'ils passent un moment de convivialité inoubliable...



www.lucien-doriath.fr
E-mail : info@lucien-doriath.fr



LES FOIES GRAS LUCIEN DORIATH LUCIEN DORIATH S.A.

30A route de Molsheim - 67120 Sultz-les-Bains (près de Molsheim)
Tél 03 88 47 98 98 - Fax 03 88 38 89 29

HORAIRES D'OUVERTURE

La boutique est ouverte du lundi au samedi, de 9h à 19h,
Dimanche, ouvert de 10h à 17h.

OUVERTURE DU RESTAURANT

Mercredi, jeudi, dimanche: midi. Vendredi et samedi: midi et soir

*Repas avec visite gratuite. Réservé aux groupes à partir de 20 personnes.
Du mardi au samedi midi sur réservation. Début de la visite: 11h30 et 19h*
Réservation au 03 88 47 98 98 ou par e-mail: info@lucien-doriath.fr

LUCIEN DORIATH S.A.

AU CAPITAL DE 54 000€ • R.C.S. SAVERNE B 399 377 316