

N°30

AUTOMNE/HIVER
2 0 1 1

WWW.LUCIEN-DORIATH.FR 

Saveurs Terroirs

MAISON DE FOIE GRAS DEPUIS 1987



Fêtes gourmandes



Gourmandises au foie gras



La saison du domaine

30^e NUMÉRO DU SAVEURS & TERROIRS

Depuis 10 ans, Saveurs & Terroirs est à la fois mise en bouche, apéritif, et lettre gourmande. Il vous fait partager nos découvertes, nos coups de cœur et aussi nos secrets et tours de mains. Toujours prélude à de délicieux moments de convivialité, Saveurs et Terroirs est lu et nous lie. Nous sommes ravis de vous offrir ce 30^e numéro. Bonne lecture!

Lucien Doriath.

Retrouvez toute l'actualité des Foies Gras Lucien Doriath sur Facebook!



OUVERTURE DU RESTAURANT
mercredi, jeudi, dimanche: midi
vendredi et samedi: midi et soir

le Restaurant



Fabrication maison

sauf
dimanches
et jours fériés

Les vendredis 4 novembre,
2 décembre, 3 février et 3 mars

SOIRÉES CENOLOGIE La Cave du Roi Dagobert

Mme Frey vous invite à découvrir les meilleurs vigneron du Vignoble de la Couronne d'Or lors de 4 soirées dégustations. Vous découvrirez des vins d'exception subtilement associés aux plats concoctés par nos chefs.

Découvrez le nouveau caveau à partir de 18h, lors des soirées cenologies.

Du 4 au 6 novembre

SALON PLAZA CULINARIA

Retrouvez-nous à Freiburg en Allemagne.

Les 12 et 13 novembre

MARCHÉ DU FOIE GRAS

Pour la 4^e édition de ce marché haut en saveurs, retrouvez-nous à Sélestat, salle des Tanzmatten. Restauration possible sur place.

LE MAGASIN EST OUVERT
du lundi au samedi de 9h à 19h,
en nocturne le vendredi et samedi
jusqu'à 22h, le dimanche
et jours fériés de 10h à 17h.
Dégustation possible.

Découvrez...

NOS IDÉES CADEAUX

Choisissez la meilleure manière de faire plaisir avec nos nombreuses idées cadeaux:

Cours de cuisine, chèques cadeaux, invitations gourmandes et coffrets cadeaux.

Vous ne manquerez pas d'étonner avec nos cadeaux originaux.

Retrouver les détails de ces offres pages 7 et 10.

Les 25 et 26 novembre

WEEK-END GOURMAND

«Histoire et Gastronomie»

À cette occasion, nous vous invitons à découvrir et déguster nos nouveautés. Notre équipe vous accueillera pour partager un menu «spécial», dans une atmosphère festive et conviviale.

Les dimanches 20 novembre,
4 décembre 2010, 12 février*,
25 mars et 22 avril 2011

CUISINEZ COMME UN CHEF

Découvrez l'univers et les secrets de cuisine de nos chefs invités Christian Begyn et Bertrand Keller. Ils vous dévoileront leurs recettes et tours de mains et vous accompagneront dans la préparation de plats d'exception.

Pour plus d'informations, rendez-vous page 11.

*Menu spécial St Valentin

LA CARTE

Entrées

Foie gras de canard poêlé aux fruits	14 [€] 50
Foie gras de canard et chutney	13 [€] 00
Foie gras au torchon et son verre de moelleux de rhubarbe	16 [€] 00
Le duo de foie gras chaud et froid	14 [€] 80

Gourmandises au foie gras (foie gras poêlé, figues fourrées et macaron)	17 [€] 00
Le trio de foie gras froid au chutney	15 [€] 80
Salade gourmande (magret fumé, magret fourré au foie gras, dés de foie gras et gésiers)	13 [€] 20
Assiette de saumon	12 [€] 00

Plats

Pavé de canard façon rossini et sa garniture	17 [€] 00
Poêlée de foie gras pommes sautées, salade	15 [€] 00
Magret de canard aux pleurotes sauce foie gras	15 [€] 50

Choucroute au canard	14 [€] 50
Cassoulet de canard	14 [€] 50
Cuisse de canard confite pommes sautés, salade	14 [€] 00
Assiette de trois fromages	7 [€] 00

Desserts

Profiteroles	6 [€] 00
Sorbet du jour	5 [€] 00
Moelleux au chocolat (15min. d'attente)	6 [€] 00

Meringue glacée	6 [€] 00
Sorbet arrosé	7 [€] 50
Café gourmand	7 [€] 00
Crème brûlée vanille bourbon	6 [€] 00

LE PLAT DU JOUR

Entrée + Plat + Dessert **11[€]90**

tous les midis
du mercredi
au vendredi



Formule VINS COMPRIS

Formule
à 32€

Chaque vendredi midi et soir, faites de votre menu gastronomique un véritable moment de plaisir. L'entrée et le plat seront accompagnés de vins choisis parmi leurs meilleurs crus.

Soirée DÉCOUVERTE

Formule
à 32€

Les vendredis 4 novembre, 2 décembre, 3 février et 3 mars, soirées œnologie. Les viticulteurs de la cave du Roi Dagobert vous invitent à déguster une sélection de leurs meilleurs crus.



Cave du Roi Dagobert

Les chèques restaurant
sont acceptés (sauf menus de fêtes)



OUVERTURE DU RESTAURANT
mercredi, jeudi, dimanche: midi
vendredi et samedi: midi et soir

le Restaurant

LES MENUS GASTRONOMIQUES À 28 EUROS

Que vous soyez à 2, 4 ou plus, pensez à réserver votre table au 03 88 47 98 98

M E R C R E D I & J E U D I M I D I

19 et 20 octobre
9 et 10 novembre
30 novembre et 1 décembre
18 et 19 janvier
8 et 9 février
29 février et 1 mars

RISOTTO AUX TRUFFES
ET SON FOIE GRAS POÊLÉ

MAGRET ET CUISSE FUMÉE
DE CANARD POMMES FONDANTES
ET CRÈME AU RAIFORT

CHARLOTTE À LA CLÉMENTINE

26 et 27 octobre
16 et 17 novembre
7 et 8 décembre
25 et 26 janvier
15 et 16 février
7 et 8 mars

CRÈME DE BUTTERNUT
CHIPS DE MAGRET FUMÉ
ET FOIE GRAS POÊLÉ

CUISSE DE CANARD CONFITE
ET RISOTTO CRÉMEUX AUX POMMES

CRÉMEUX CHOCOLAT
ET SON CRUMBLE À LA CANNELLE

2 et 3 novembre
23 et 24 novembre
14 et 15 décembre
1 et 2 février
22 et 23 février

FOIE GRAS POÊLÉ ET SON ÉMULSION
CHAUDE DE FOIE GRAS
AUX POMMES CARAMÉLISÉES

CANARD AUX DATTES MEDJOOL
ET NOISETTES LÉGUMES DÉGLACÉS
AU VINAIGRE DE DATTES

TARTELETTE AMANDINE À LA POIRE
SORBET POIRE WILLIAMS

V E N D R E D I M I D I & S O I R

21 octobre
11 novembre
2 décembre
20 janvier
10 février
2 mars

ou
32€
vins compris

FOIE GRAS AUX ÉPICES
DE PAIN D'ÉPICE ET POÊLÉ DE FOIE GRAS

CANARD À L'ORANGE
GALETTES DE POMMES DE TERRE
ET CÉLÉRI À LA VANILLE

FORÊT NOIRE À MA FAÇON

28 octobre
18 novembre
9 décembre
27 janvier
17 février
9 mars

ou
32€
vins compris

FOIE GRAS POÊLÉ
ET SA TARTE FINE AU CHÈVRE
ET MIEL D'ACACIA

TOURNEDOS DE CANARD AU POIVRE VERT
ET SES TAGLIATELLES VERTES

MACARON CHOCOLAT PASSION
ET SON SORBET DU JOUR

4 novembre
25 novembre
16 décembre
3 février
24 février

ou
32€
vins compris

FOIE GRAS POÊLÉ AU BOUILLON
D'HIVER ET SON RIZ CROUSTILLANT
AIGUILLETES DE CANARD AUX FIGUES
SPAETZLE DE POMME DE TERRE

OPÉRA CHOCOLAT
ET SORBET CLÉMENTINE

le Restaurant

Salle climatisée

LES MENUS GASTRONOMIQUES À 28 EUROS

Que vous soyez à 2, 4 ou plus, pensez à réserver votre table au 03 88 47 98 98

S A M E D I M I D I & S O I R

22 octobre
12 novembre
3 décembre
21 janvier
11 février
3 mars

CROUSTILLANT DE FOIE GRAS
SUR SON LIT DE CHOUCROUTE CONFITE

MAGRET FOURRÉ AUX HERBES
ET SON GRATIN AUX LÉGUMES

POIRE POCHÉE AU VIN
ET SA GLACE AU VIN CHAUD

29 octobre
19 novembre
10 décembre
28 janvier
18 février
10 mars

TATIN DE POIRES
AUX ÉPICES DE NOËL
ET SON FOIE GRAS POËLÉ

PASTILLA DE CANARD AUX LÉGUMES
ET MAGRET

PANNA COTTA MANGUE COCO
ET CRÈME ANGLAISE

5 novembre
26 novembre
17 décembre
4 février
25 février

TRILOGIE DE FOIE GRAS
ET SA QUENELLE DE POTIRON
AU POIVRE DE SICHUAN

CANARD À L'ORIENTAL PARFUMÉ
À L'HUILE D'ARGAN

TATIN DE POMME AUX ÉPICES
ET SON SORBET POMME CANNELLE

D I M A N C H E M I D I (M E N U U N I Q U E)

23 octobre
13 novembre
4 décembre (menu spéciale cours de cuisine)
22 janvier
12 février (menu spéciale cours de cuisine)
4 mars

RAVIOLE DE FOIE GRAS
AU JUS DE TRUFFES NOIRES

CANARD AUX CHÂTAIGNES
EN PARMENTIER ET MAGRET
ET SES LÉGUMES GLACÉS

BISCUIT ROULÉ AU CHOCOLAT AU LAIT
PARFUMÉ AU LA CARDAMOME

30 octobre
20 novembre (menu spéciale cours de cuisine)
11 décembre
29 janvier
19 février
11 mars

FOIE GRAS POËLÉ
LÉGÈREMENT FUMÉ ET SES NAVETS SALÉS
SAUCE FOIE GRAS

PAVÉ DE CANARD AUX CHAMPIGNONS
ET POMME DE TERRE AU REBLOCHON

TIRAMISU À L'ORANGE
ET SON SORBET AGRUMES

6 novembre
27 novembre
18 décembre
5 février
26 février

GOURMANDISES AU FOIE GRAS
(FIGUE FOURRÉE, MACARON,
POËLÉ DE FOIE GRAS)

CANARD EN CROÛTE FEUILLETÉE
PLEUROTES ET LINGUINES

VERRINE CHOCOLAT CHÂTAIGNE
ET SA GLACE AU THÉ VERT



JEU CONCOURS GAGNEZ UN COURS DE CUISINE!

Règlement sur simple demande

« Cuisiniers en herbe, amateurs
ou véritables cordons bleus,
venez participer à notre jeu concours! »

Concoctez votre recette réalisée à base
de produits issus de notre production
et proposez-la. La recette gagnante sera
en couverture de notre prochain numéro.
Le gagnant se verra offrir une invitation
pour un cours de cuisine, suivi d'un repas
pour 2 personnes.

Envoyez-la par mail: info@lucien-doriath.fr
ou par courrier: Lucien Doriath SA,
30 route de Molsheim, 67120 Soultz-les-bains



BONBONS DE FOIE GRAS AU CHOCOLAT



FOIE GRAS POËLÉ FAÇON

Tartlette de quetsches façon tatin
et son escalope de foie gras poêlé



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 chèques restaurant
sont acceptés



Vos promotions MAGASIN

Novembre

Semi conserve canard et oie

Décembre

Mousse de canard

Janvier

-10% sur tout le magasin

Février

Tourte

Mars

Magret de canard cru

-10%

Livraison demain chez VOUS



Plus facile et plus simple!

Commandez par téléphone
ou par Internet, vos articles
seront livrés en 24h.

Participation aux frais de livraison par chronopost 24h
- Jusqu'à 5kg: 14,90€ (en France métropolitaine)
- Au delà de 5kg; nous consulter

OUVERTURE DE LA BOUTIQUE
du lundi au samedi: 9h - 19h
dimanche: 10h - 17h

B^{la} Boutique

www.lucien-doriath.fr

FOIE GRAS DE CRÉATION

Deux recettes exclusives:
le foie gras au pain d'épices,
un mariage délicatement
parfumé et relevé,
le foie gras aux figues,
un mélange sucré-salé
pour une explosion
de saveurs en bouche.



FIGUE FOURRÉE AU FOIE GRAS

Farcies au foie gras de
canard, cette recette
gourmande est idéale
en apéritif.
Accompagnée d'une
coupe de champagne,
cette gourmandise
révélera toute
sa puissance.



LIMONADE ELIXIA: UNE VALEUR SÛRE

Six générations de
limonadiers pour
élaborer une recette
artisanale jurasienne
contenant de vraies
paillettes d'or 24 carats.
Une limonade de luxe
pour vos fêtes de fin
d'année.

MACARON DE FÊTE

Bientôt les fêtes
de fin d'année...
Quoi de plus original
en apéritif ou en entrée
que de savoureux
macarons au foie gras.
Laissez-vous tenter
par cette gourmandise
finement préparée.



KUSMI TEA: THÉ HAUT DE GAMME

La maison Kousmichoff,
fournisseur de la cour
des tsars de l'ancienne
Russie, vous présente
sa gamme de thés.
Découvrez les mélanges
exclusifs et le packaging
raffiné d'une marque
de thé haut de gamme.
Leurs créations sont
une savante alliance
de thés d'origine
et d'aromatisation
à base d'agrumes
et d'épices.

Assiette Gourmande

A partager entre amis!



GOURMANDISES AU FOIE GRAS

POUR 4 PERSONNES

4 macarons au foie gras
4 figues fourrés au foie gras
4 escalopes de foie gras de canard cru
20g de farine
Sel et poivre du moulin



Le Vin du Mois ROCAILLE ROUGE 2007 CHÂTEAU CAPITOU DOMAINE LA CLAPE

Au creux du Languedoc, le Château Capitou, situé à quelques kilomètres de Narbonne est adossé au massif de La Clape. Ce château viticole produit de nombreux vins d'appellation Coteaux du Languedoc La Clape dont le Rocaille rouge 2007.

Une couleur rouge profond aux reflets rubis, un nez racé et puissant cachent une explosion de saveurs vives et fraîches, avec des notes de fruits noirs.

Ce vin se marie à merveille avec une viande en sauce, un assortiment de fromages de caractère ou du gibier.

Bon vin de garde, vous pourrez le laisser vieillir 6 à 8 ans. Issu de l'agriculture raisonnée.



Des plaisirs rares À OFFRIR ET À S'OFFRIR...

Vous avez des idées plein la tête? Alors venez composer votre panier en y mettant vos mets préférés...



Cuisinez comme un chef



Venez découvrir l'univers et les secrets de nos Chefs invités Christian Begyn et Bertrand Keller.

Venez cuisiner avec des chefs et invitez vos amis à déguster vos délicieuses réalisations.

SECRETS DE CHEF, UN CADEAU ORIGINAL ET PARTICULIÈREMENT APPRÉCIÉ

Offrez un cours de cuisine animé par un chef dans une ambiance conviviale (pour débutant ou amateur confirmé).

À cette occasion Lucien Doriath vous confiera les secrets de préparation de ses foies gras.
Contact: 03 88 47 98 98.

Menu du dimanche 20 novembre

AMUSE-BOUCHE ENTEKLEIN

ENTRÉE
TERRINE DE FOIE GRAS CANARD
ET SA GELÉE AU CAFÉ
CHAYOTTE AU SAFRAN

POISSON
DUO DE SANDRE ET DE MAGRET FUMÉ
SUR UN LIT DE LENTILLES ROUGES ET VERTES
ET SA SAUCE FOIE GRAS

VIANDE
PARMENTIER DE CANARD
ET SON ESCALOPE DE FOIE GRAS POËLÉE

DESSERT
TERRINE AU MIEL ET CLÉMENTINES
ET SON SORBET MANGUE ET PASSION

Menu du dimanche 4 décembre

AMUSE-BOUCHE
CRÈME DE POTIMARRON
ET SA PERLE DE FOIE GRAS

ENTRÉE
SOUPE DE POLENTA AUX TRUFFES ET FOIE GRAS

POISSON
DOS DE LINGUE ET SA PURÉE DE VITELLOTTE

VIANDE
CORDON ROUGE DE CANARD
ET SON FOIE POËLÉ ET SA SAUCE BRUNE
PARFUMÉE À LA CORIANDRE

DESSERT
ANANAS RÔTI
SAUCE CARAMEL AU POIVRE VERT
ET SA GLACE COCO

Menu du dimanche 25 mars

AMUSE-BOUCHE
TARTE FINE ÉCHALOTES CONFITES
ET VIANDE DE CANARD SÉCHÉE

ENTRÉE
FOIE GRAS DE CANARD EN ÉCORCE D'ÉPICES,
PAMPLEMOUSSE ROSE CONFIT, PULPE DE FIGUES
ET DE BETTERAVES ROUGES

POISSON
BROCHETTE DE LOTTE AU JAMBON FUMÉ
À LA PLANCHA, ROQUETTE À L'HUILE DE NOIX

VIANDE
FILET DE VEAU RÔTI,
CRÈMEUX DE LENTILLES VERTES AUX CÈPES,
FOIE GRAS DE CANARD POËLÉ

DESSERT
TARTELLETTE SABLÉE
AU CHOCOLAT AMER,
SORBET ET SAUCE À L'ORANGE

Menu du dimanche 12 février 2012

AMUSE-BOUCHE
CRÈME DE CÉLÉRI-RAVE,
COPEAUX DE FOIE GRAS DE CANARD
ET RÂPÉE DE TRUFFES

ENTRÉE
FOIE GRAS DE CANARD EN CROÛTE DE PAIN
D'ÉPICES, POIRES CARAMELISÉES AU «VIN CHAUD»

POISSON
CANNELONI CROUSTILLANTE DE LINGUE
AUX ESCARGOTS, CRÈME MOUSSEUSE AU PERSIL

VIANDE
«PIE» DE CANARD AUX NAVETS
ET PRUNEAUX, JUS AU CIDRE

DESSERT
ANANAS RÔTI AU MIEL ET ROMARIN,
VIEUX RHUM, SORBET COCO
ET PETITES MADELEINES AU CITRON

Menu du dimanche 22 avril

AMUSE-BOUCHE
CRÈME FROIDE DE PETITS POIS ET CHIFFONNAGE
DE SAUCISSON SEC DE CANARD

ENTRÉE
MARBRE DE FOIE GRAS DE CANARD
AUX PRUNEAUX ET PAPRIKA

POISSON
FILET DE DORADE GRISE SUR UNE BARRIGOLE
AUX MOULES ET AUX ARTICHAUTS

VIANDE
MAGRET DE CANARD AU MIEL ÉPICÉ,
ENDIVES BRAISÉES À L'ORANGE
ET CROQUETTE DE PATATES DOUCES

DESSERT
MOUSSE GLACÉE AU FROMAGE BLANC
ET CITRON VERT, SABLÉ BRETON
ET BRUNOISE DE FRAISES
AU CRÉMANT D'ALSACE

Attention, le nombre de places aux cours de cuisine est limité. Réservez dès aujourd'hui au 03 88 47 98 98!

Le cours de cuisine avec le repas: 64€ et le repas seul: 39€

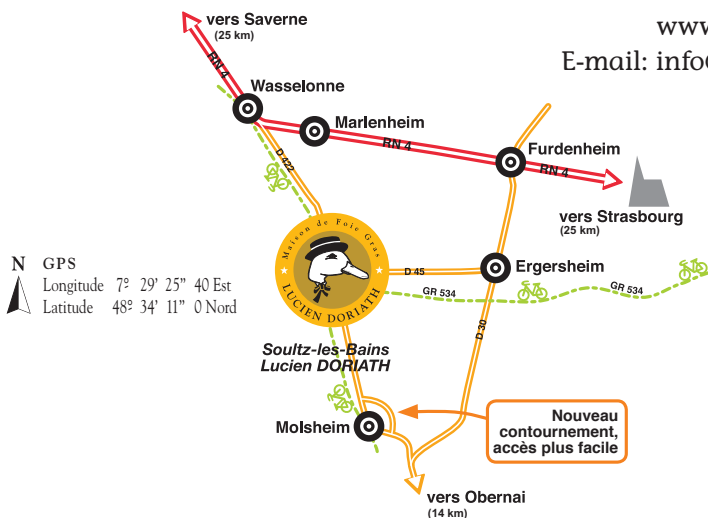
Tous les menus sont hors boissons. Réservez sur acompte de 25€ (chèque sans ordre)

Début des cours à 8h45 précises avec un café kougelhopp de bienvenue.



www.lucien-doriath.fr

E-mail: info@lucien-doriath.fr



LUCIEN DORIATH S.A.

30A route de Molsheim - 67120 à 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.

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 par e-mail: info@lucien-doriath.fr ou au 03 88 47 98 98



LUCIEN DORIATH S.A.

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