

# Tarif de vente

OCTOBRE 2009



MAISON DE FOIE GRAS DEPUIS 1987

*Foie gras,  
Produits du terroir,  
Cadeaux.*



LUCIEN DORIATH S.A.

30A route de Molsheim - 67120 à Soultz-les-Bains (près de Molsheim)

Tél 03 88 47 98 98 - Fax 03 88 38 89 29 - info@lucien-doriath.fr

[www.lucien-doriath.fr](http://www.lucien-doriath.fr)

Choisissez la meilleure manière de faire plaisir!

### LES INVITATIONS

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

54€ pour 2 pers.

### GASTRONOMIQUE

Vous offrez le repas.

82€ 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.

### LES CHÈQUES CADEAUX «BOUTIQUE»

Vous choisissez la valeur du chèque cadeau à offrir.

### LES COURS DE CUISINE

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

23€ le cours

39€ le repas sans boisson

## 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 75 cl<br>+ 1 foie gras de canard 140g<br>Réf CBVC 140 : <b>34,70€ T.T.C.</b> | • Pinot gris 75 cl<br>+ 1 foie gras d'oie de 140g<br>Réf CBVO 140 : <b>37,80€ T.T.C.</b> |
| • Pinot gris 75 cl<br>+ 1 foie gras de canard 200g<br>Réf CBVC 200 : <b>41€ T.T.C.</b>    | • Pinot gris 75 cl<br>+ 1 foie gras d'oie de 200g<br>Réf CBVO 200 : <b>45,20€ T.T.C.</b> |

Possibilités :

- en Gewurztraminer vendanges tardives : **+15,40€ T.T.C.**
- en Moelleux rhubarbe : **+10,80€ T.T.C.**
- en Sauternes : **+15,90€ 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 : **20,50€ T.T.C.**
- 200g de foie gras de canard  
Réf. BVC 200 : **26,50€ T.T.C.**
- 140g de foie gras d'oie  
Réf. BVO 140 : **24,50€ T.T.C.**
- 200g de foie gras d'oie  
Réf. BVO 200 : **33,50€ T.T.C.**

## Le coffret "Prestige"

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

- 1 foie gras canard 350g
  - 1 bouteille de champagne
  - 1 confit d'oignon Christine Ferber
- Réf CP - **Total : 79€ T.T.C.**



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

Ref. Cabas - **Total: 48€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 35 cl
- 1 bouteille 75 cl de Pinot gris,

Ref. CSA - **Total: 57€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 75 cl
- 1 Chutney de fruits de 120g

Ref. CS - **Total: 51€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 fruit de 120g

Ref. CSE - **Total: 69€T.T.C.**



## Les foies gras de canard

	Réf.	Prix T.T.C.	Quantité	Somme
○ Foie gras de canard cru, le kg	FGCC	<b>54,60€</b>		€
○ Lobe de foie gras de canard entier poché, le kg	LFGCM	<b>84,70€</b>		€
○ Foie gras de canard tradition, le kg	FGCM	<b>118,75€</b>		€
<b>nouveau</b> ○ Foie gras de canard au pain d'épices*, le kg	FGVME	<b>123,60€</b>		€
<b>nouveau</b> ○ Foie gras de canard à la figue*, le kg	FGCMF	<b>128,75€</b>		€
○ Foie gras de canard cuit au torchon, le kg	FGCMT	<b>140,10€</b>		€

## Semi-conserves et conserves de canard

○ Semi-conserve de foie gras de canard 140g	VC 140	<b>18,50€</b>		€
○ Semi-conserve de foie gras de canard 200g	VC 200	<b>26,60€</b>		€
○ Semi-conserve de foie gras de canard 350g	VC 350	<b>46,80€</b>		€
○ Conserve de foie gras de canard 140g	CC 140	<b>18,50€</b>		€
○ Conserve de foie gras de canard 200g	CC 200	<b>26,60€</b>		€
○ Conserve de foie gras de canard 350g	CC 350	<b>46,80€</b>		€

## Les foies gras d'oie\*\*

○ Foie gras d'oie cru*, le kg	FGOC	<b>69,20€</b>		€
○ Foie gras d'oie, tradition, le kg	FGOM	<b>128,75€</b>		€
<b>nouveau</b> ○ Foie gras d'oie au Gewurtztraminer Vendanges Tardives*, le kg	FGOVT	<b>134,00€</b>		€
○ Foie gras d'oie truffé 3%*, le kg	FGOT	<b>158,60€</b>		€

\* Disponible en saison - \*\* Non issu de notre élevage

## Semi-conserves et conserves d'oie

○ Semi-conserve de foie gras d'oie 140g	VO 140	<b>22,50€</b>		€
○ Semi-conserve de foie gras d'oie 200g	VO 200	<b>31,00€</b>		€
○ Semi-conserve de foie gras d'oie 350g	VO 350	<b>54,10€</b>		€
○ Conserve de foie gras d'oie 140g	CO 140	<b>22,50€</b>		€
○ Conserve de foie gras d'oie 200g	CO 200	<b>31,00€</b>		€
○ Conserve de foie gras d'oie 350g	CO 350	<b>54,10€</b>		€
○ Conserve de foie gras d'oie truffé 3% 140g	CO 140 T	<b>29,50€</b>		€
○ Conserve de foie gras d'oie truffé 3% 200g	CO 200 T	<b>41,80€</b>		€

**INFORMATIONS :** Les foies crus sont à commander impérativement avant le 5 décembre**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.**POUR LES COMMANDES DE PRODUITS FRAIS :**tél. 03 88 47 98 98 - fax: 03 88 38 89 29 - Commande en ligne: [www.lucien-doriath.fr](http://www.lucien-doriath.fr)

## Les viandes de canard

	Réf.	Prix T.T.C.	Quantité	Somme
○ Magret de canard, le kg	MAC	<b>16,70€</b>		€
○ Steak de canard, le kg	STC	<b>23,70€</b>		€
○ Aiguillettes de canard, le kg	AIC	<b>24,40€</b>		€
○ Cuisse de canard, le kg	CUC	<b>7,30€</b>		€
○ Tournedos de canard, le kg	MACT	<b>21,10€</b>		€

## Les spécialités

○ Magret de canard fumé entier, le kg	MCF	<b>30,70€</b>		€
○ Magret de canard fumé prétranché, le kg	MCFP	<b>44,80€</b>		€
○ Magret de canard séché entier, le kg	MCS	<b>40,60€</b>		€
○ Magret de canard séché prétranché, le kg	MCSP	<b>49,35€</b>		€
○ Les 2 cuisses de canard confites, sous vide, le kg	CUCS	<b>18,85€</b>		€
○ Barquette de gésier de canard confit (600g égoutté)	BGCC600	<b>16,20€</b>		€
○ Knacks de canard, le kg	SAC	<b>13,00€</b>		€
○ Cervelas de canard, le kg	SAC4	<b>10,30€</b>		€
○ Saucisse sèche de canard	SAC6	<b>51,40€</b>		€
<b>nouveau</b> ○ Saucisse de foie fumé	SAC7	<b>39,20€</b>		€
○ Tourte au canard, le kg	TOC	<b>17,20€</b>		€
○ Pâté en croûte au canard (apéritif), le kg	PCC	<b>21,90€</b>		€
○ Pâté en croûte fourré à la mousse de foie de canard, le kg	PCM	<b>32,45€</b>		€
○ Pâté en croûte fourré au foie gras de canard, le kg	PCF	<b>39,55€</b>		€
○ Cuisse de canard fumée cuite, (env. 200g égoutté)	CFC	<b>3,90€</b>		€
○ Magret de canard cuit fourré au foie gras, le kg	MACFC	<b>51,45€</b>		€
○ Gelée au Pinot Gris, 110g	G	<b>2,70€</b>		€
○ Saumon mariné à l'aneth, le kg	SMA	<b>71,20€</b>		€
○ Saumon fumé prétranché, le kg	SFP	<b>46,80€</b>		€

## Semi-conserves

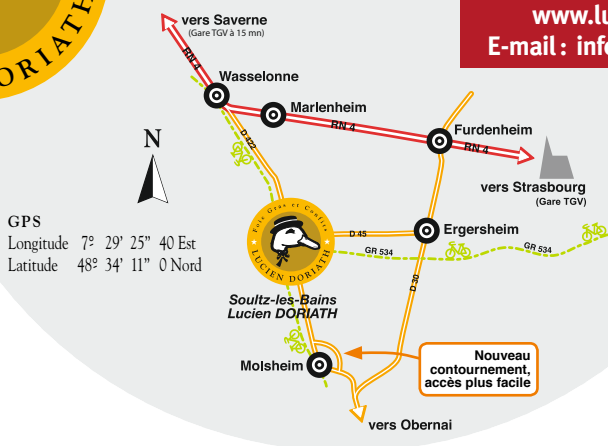
○ Choucroute de canard 2 personnes	C	<b>14,80€</b>		€
<b>nouveau</b> ○ Choucroute de canard 1 personne	PCH	<b>6,50€</b>		€
○ Cassoulet de canard 2 personnes	CA	<b>14,80€</b>		€
<b>nouveau</b> ○ Cassoulet de canard 1 personne	PCA	<b>6,50€</b>		€
<b>nouveau</b> ○ Baeckeffe de canard 1 personne	PBA	<b>6,50€</b>		€
○ Mousse de foie de canard 180g	MC 180	<b>7,80€</b>		€
○ Terrine de canard 200g	TC 200	<b>6,30€</b>		€
○ Rillettes de canard 200g	RI 200	<b>6,30€</b>		€
○ Pressé de canard (presskopf) 300g	PC 300	<b>6,40€</b>		€
○ Gésiers confits 250g	BGE 250	<b>8,40€</b>		€
○ Confit de canard 2 cuisses	BCC 2 C	<b>11,30€</b>		€
○ Graisse de canard 350g	BGR 350	<b>4,50€</b>		€





MAISON DE FOIE GRAS DEPUIS 1987

[www.lucien-doriath.fr](http://www.lucien-doriath.fr)  
E-mail : [info@lucien-doriath.fr](mailto: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 du Domaine de la Schleif. Réservé aux groupes à partir de 20 personnes  
Du mardi au samedi midi sur réservation sauf mois de décembre. Début de la visite : 11h30 et 19h  
Réservation au 03 88 47 98 98 ou par e-mail : [info@lucien-doriath.fr](mailto:info@lucien-doriath.fr)

LUCIEN DORIATH S.A.

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