



Spécial Fêtes

Nos Foies Gras d'Exception

Foies Gras, Truffles Noires du Périgord et Gastronomie du Sud-Ouest

Depuis 1920, la Maison Valette perpétue les recettes traditionnelles du terroir et part en quête de nouveaux produits, de nouvelles idées de recettes pour que notre riche gastronomie du Sud-Ouest soit au cœur des tables de fêtes.



Nos foies gras, magrets et viandes de canard certifiés IGP Sud-Ouest ou IGP Périgord sont rigoureusement sélectionnés et garantissent un savoir-faire et un élevage des canards 100% Sud-Ouest. Nos viandes de porc sont garanties Origine France.



Nos exigences de qualité et d'origine sont récompensées depuis 37 ans au Concours Général Agricole de Paris.



Découvrez les recettes de nos chefs, créées en exclusivité pour vos fêtes de fin d'année en édition limitée !

Excellentes Fêtes.

Jacques Valette
Petit-fils du fondateur

Recette
Originale

NOUVEAU

«L'irrésistible»

Le foie gras de canard aux cranberries et aux noix de pécan *

Un foie gras de canard simplement salé et poivré au milieu duquel se trouve un savoureux mélange de cranberries et noix de pécan.

Dans cette recette, avec le croquant de la noix de pécan, les cranberries autrement appelées « canneberges » par nos amis du Québec, amènent en bouche une explosion de saveurs entre le salé, le sucré et le parfum du fruit rouge.

La barquette de 180 g (4/5 parts)

39,90 €

Réf. 1738VA - Prix/100 g : 22,17 €

Produit mi-cuit, 5 mois de conservation.





▲ Le Délicat Accord de Foie gras de canard et Truite fumée du Périgord signés aux graines de Paradis *

Un lobe de foie gras mi-cuit subtilement parfumé à la truite fumée du Périgord et à la graine de Paradis. Une alliance audacieuse et savoureuse.

La barquette de 180 g (4/5 parts)

Réf. 1737VA - Prix/100 g : 22,17 €

Produit mi-cuit, 5 mois de conservation.

39,90 €

**REMISE
DE 10€
POUR
3 FOIES GRAS
ACHETÉS ****



▲ La Signature de Foie Gras de Canard et de Truffes Noires du Périgord (10% de Truffes Noires) *

L'excellence d'un foie gras de canard onctueux au goût authentique délicatement habillé d'un manteau de lamelles de truffes noires du Périgord.

La barquette de 180 g (4/5 parts)

Réf. 17271VA - Prix/100 g : 33,28 €

Produit mi-cuit, 5 mois de conservation.

59,90 €

* Produits mi-cuits, dès réception à conserver au réfrigérateur entre 0° C et + 4° C.



Les Truffes Noires du Périgord (Tuber Melanosporum)

La Maison Valette cultive une véritable passion pour le « diamant noir » de la cuisine.

Son savoir-faire, son exigence et son expérience lui permettent de sélectionner chaque année les plus belles truffes. Nous vous proposons d'apprécier les saveurs subtiles de ce joyau de la gastronomie sous toutes ses formes.



Truffes Noires du Périgord Entières Fraîches

disponibles début décembre
(Tarif selon le cours du marché
prix : nous consulter)

Réf. 65925VA

sous-vide de 100 g

- **Les Truffes Noires du Périgord Entières Brossées « 1^{er} Choix »**
D'une qualité supérieure, au parfum et à la saveur intenses, ces truffes noires donneront du caractère à tous vos plats.

Le bocal de 15 g *

Réf. 65081VA - Prix/100 g : 126,00 €

18,90 €

au lieu de 23,00 €

- **Les Morceaux de Truffes Noires du Périgord**

Ces généreux morceaux de truffes noires sont parfaits pour parfumer vos salades, omelettes ou clouter un rôti.

Le bocal de 15 g *

Réf. 65161VA - Prix/100 g : 110,00 €

16,50 €

au lieu de 19,90 €

Le lot de 3 bocaux de 15 g *

Réf. L240287VAL/VA - Prix/100 g : 88,44 €

39,80 €

au lieu de 59,70 €

**2 ACHETÉS
+ 1 OFFERT**

- **Les Brisures de Truffes Noires du Périgord**

Ce sont les éclats provenant du brossage de la truffe. Ces brisures sont idéales pour confectionner des beures de truffes ou parfumer vos sauces.

La verrine de 15 g *

Réf. 65235VA - Prix/100 g : 63,33 €

9,50 €

au lieu de 13,50 €

- **Le Jus de Truffes Noires du Périgord**

Un jus issu de la première cuisson des truffes noires du Périgord fraîches, qui conserve ainsi tous ses arômes.

Le bocal de 50 g

Réf. 65269VA - Prix/100 g : 19,80 €

9,90 €

au lieu de 14,60 €

* Poids net avec jus de cuisson

Nos Foies Gras de Canard et d'Oie Mi-Cuits

* Produits mi-cuits, dès réception à conserver au réfrigérateur entre 0° C et + 4° C.

REMISE
DE **10€**
POUR
3 FOIES GRAS
ACHETÉS **



• **Le Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest « Recette à l'Ancienne » Mi-Cuit ***

Le bocal de 125 g (3/4 parts) **23,90 €**
Réf. SO17121VA - Prix/100 g : 19,12 €
Produit mi-cuit, 9 mois de conservation.



◀ **Le Foie Gras de Canard Entier du Périgord « Cuit au Torchon » ***

Le sous-vide de 200 g (4/5 parts) **35,90 €**
Réf. P1818VA - Prix/100 g : 17,95 €
Produit mi-cuit, 40 jours de conservation



• **Le Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest « Cuisson Douce » ***

Le lobe de 200 g (4/5 parts) **35,90 €**
Réf. SO11513VA - Prix/100 g : 17,95 €
Produit mi-cuit, 5 mois de conservation.



• **Le Foie Gras de Canard Entier du Périgord Mariné au Ratafia et au Poivre de Sarawak ***

La barquette de 180 g (4/5 parts) **37,50 €**
Réf. P1704VA - Prix/100 g : 20,83 €
Produit mi-cuit, 5 mois de conservation.



• **L'Absolu de Foie Gras d'Oie du Périgord, Muscat de Beaumes de Venise et Poivre Sauvage de Voatsiperifery « Cuisson Douce » ***

Le lobe de 200 g (4/5 parts) **44,90 €**
Réf. 25073VA - Prix/100 g : 22,45 €
Produit mi-cuit, 5 mois de conservation.



• **Le Lobe de Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest au Poivre Noir ***

Le lobe de 320 g (7/8 parts) **53,90 €**
Réf. SO11517VA - Prix/100 g : 16,84 €
Produit mi-cuit, 5 mois de conservation.



◀ **« Le Marbré » Le Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest ***

La barquette de 420 g (8/10 parts) **57,60 €**
Réf. SO11223VA - Prix/100 g : 13,71 €
Produit mi-cuit, 5 mois de conservation.



◀ **« Le Juste Poché » Le Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest ***

Le lobe de 450 g (8/10 parts) **68,50 €**
Réf. SO1152VA - Prix/100 g : 15,22 €
Produit mi-cuit, 3 mois de conservation.



** Remise immédiate de 10 € sur l'achat de 3 foies gras entiers mi-cuits supérieurs à 125 g. Hors foie gras conserve, crus, blocs et blocs morceaux. Remise valable uniquement sur l'offre Spécial Fêtes (C05 / WV10 / V10 / W10/VTB2 / WVTB2). Non valable sur les foies gras déjà remisés.

Nos Foies Gras de Canard et d'Oie en Conserve



◀ Le Foie Gras de Canard Entier du Périgord « Recette à l'Ancienne » Conserve

Le bocal de 180 g (4/5 parts)
Réf. P15028VA - Prix/100 g : 15,50 €

27,90 €
au lieu de 32,90 € **5€ de remise**



• Le Foie Gras d'Oie Entier du Périgord «Recette à l'Ancienne»

Le bocal de 125 g (3/4 parts)
Réf. 25109VA - Prix/100 g : 19,92 €

24,90 €
au lieu de 29,90 € **5€ de remise**

• Le lot de 2 Foies Gras de Canard Entier du Périgord Recette à l'Ancienne Nature et Truffé

- 1 Foie Gras de Canard Entier du Périgord «Recette à l'Ancienne»
- + 1 Foie Gras de Canard Entier du Périgord à la Truffe Noire du Périgord 5%

Les 2 bocaux de 90 g
Réf. L240277VAL/VA

42,00 €
au lieu de 52,00 € **10€ de remise**



◀ Le lot de 2 blocs de Foies Gras origine France 50g avec étui

Les 2 bocaux de 50 g
Réf. C240257VA

12,90 €
au lieu de 18,80 € **+ de 5€ de remise**

• Le lot de 4 accompagnements

- 1 Comptée d'Échalotes Confites aux Framboises, bocal de 90g
- + 1 Confit d'Émincés d'Oignons au Monbazillac, bocal de 90g
- + 1 Chutney de Figues au Ratafia, bocal de 50g
- + 1 Comptée d'Oignons à la Truffe d'Hiver 1%, bocal de 50g

Les 2 bocaux de 90 g + les 2 bocaux de 50 g
Réf. L240278VAL

9,00 €
au lieu de 13,70 €

Les Entrées Créatives autour de l'Apéritif



◀ Les Figues Fourrées au Foie Gras de Canard (50% de Foie Gras) *

Les 4 figues sous-vide, 85 g **10,90 €**

Réf. 38008VA - Prix/100 g : 12,82 €

Produit frais, 5 semaines de conservation.

◀ Le Beurre aux Truffes Noires (3% de Truffes Noires du Périgord) *

Le bocal de 70 g **9,50 €**

Réf. 670833VA - Prix/100 g : 13,57 €

au lieu de 11,50 €

Disponible de Novembre à fin Février exclusivement

Produit pasteurisé, 3 semaines de conservation.

NOUVEAU

• La Truite fumée du Périgord

La barquette sous-vide de 120 g (3/4 tranches) **12,50 €**

Réf. 67610 - Prix/100 g : 10,42 €

au lieu de 15,50 €

Produit frais, 2 semaines de conservation.

3€ de remise

◀ Le lot de 3 Magret de Canard Fumé Prétranché

Les 3 plaquettes de 90 g (3/19/22 tranches) **16,00 €**

Réf. L220032VAL - Prix/100 g : 5,93 €

au lieu de 21,00 €

Produit fumé, 3/5 semaines de conservation.

5€ de remise

◀ Le Cou Farci au Foie de Canard (20% de Foie Gras)

La boîte de 300 g

12,90 €

Réf. 38022VA - Prix/100 g : 4,30 €

au lieu de 16,90 €

4€ de remise

◀ Les Rondos de Jambon au Foie de Canard et à la Gelée au Monbazillac (30% de Bloc de Foie Gras)

La boîte de 200 g (2 rondos)

11,50 €

Réf. 3211VA - Prix/100 g : 5,75 €

au lieu de 15,60 €

+ de 4€ de remise

◀ «Le Fameux Papitou» - Pâté au Foie de Canard (Noyau 30% de Bloc de Foie Gras) - **Format généreux**

La boîte de 400 g

14,90 €

Réf. 3304VA - Prix/100 g : 3,73 €

au lieu de 19,90 €

5€ de remise

• Les Rillettes Royales de Confit de Canard au Foie de Canard (25% de Bloc de Foie Gras)

Le bocal de 180 g

5,90 €

Réf. 3456VA - Prix/100 g : 3,28 €

au lieu de 8,90 €

3€ de remise



◀ « Le Rustignac » Véritable Pâté à l'Ancienne (30% de Foie Gras de Canard Entier) et ses Lamelles de Truffles Noires du Périgord (2%)

La boîte de 160 g

14,00 €

Réf. 3107VA - Prix/100 g : 8,75 €

au lieu de 16,70 €

◀ Le lot de **3** Terrines autour de la Truffe

1 « Comme on l'aime » Terrine de campagne à la truffe de la Saint-Jean 3%

+1 « Comme on l'aime » Terrine de campagne à la truffe brumale 3%

+1 Terrine Campagnarde au Jus de Truffles Noires du Périgord 3%

Les **3** boîtes de 130 g

10,90 €

Réf. L230145VALVA

au lieu de 15,90 €

5€ de remise

◀ Le lot de **2** Terrines cépages + **2** Cœurs de Terroir

1 Terrine de Chevreuil à l'Orange et Merlot, boîte de 150g ;

+1 Terrine de Pintade aux Cèpes et Chardonnay, boîte de 150g ;

+1 « Coeur de Terroir » Médaillon de lapin et son coeur de pruneaux, boîte de 100g ;

+1 « Coeur de Terroir » Médaillon de dinde et son coeur aux marrons, boîte de 100g ;

Les **2** boîtes de 150 g + Les **2** boîtes de 100 g

14,50 €

Réf. L240279VAL

au lieu de 22,00 €

+ de 7€ de remise

◀ Les Petits Boudins Blancs au Foie de Canard Sauce Royale au Foie Gras (23% de Bloc de Foie Gras)

La boîte de 200 g (20/22 petits boudins)

9,90 €

Réf. 40015VA - Prix/100 g : 4,95 €

au lieu de 12,90 €

◀ Les Petites Saucisses de Canard Confites

La boîte de 200 g

8,50 €

Réf. 40041VA - Prix/100 g : 4,25 €

au lieu de 11,70 €

NOUVEAU

◀ La Spécialité de Jambonneau à la Truffe d'été 3%

La boîte de 200 g

7,50 €

Réf. 5807VA - Prix/100 g : 3,75 €

au lieu de 9,50 €

• Le Confit de Gésiers de Canard Émincés du Périgord

La boîte de 400 g

7,90 €

Réf. P53082VA - Prix/100 g : 1,98 €

au lieu de 9,70 €



NOUVEAU

◀ Le lot de **2** nouveautés à découvrir autour de la Truffe dans leur étui :

1 Crème de Parmesan à la Truffe d'été 3%, bocal de 100g

+1 Crèmeux d'Artichaut à la Truffe Brumale 1%, bocal de 100g

Les **2** bocaux de 100 g

9,90 €

Réf. C240281VA

au lieu de 10,90 €



DDM : Date de Durabilité Minimale

◀ Le Jambon Sec de montagne IGP Auvergne

Le sous vide de 700 g (+/- 20g)

Réf. 993833 - Prix/100 g : 2,56 €

DDM : 5 mois

17,90 €

au lieu de 22,40 €

+ de 4€
de remise

NOUVEAU

◀ La Préparation de Brouillade aux Truffes d'Hiver 12%

Le bocal de 100 g

Réf. 43057VA - Prix/100 g : 9,90 €

9,90 €

au lieu de 13,50 €

• Les Chips à la Truffe Noire (Tuber Melanosporum 0,2%)

Le sachet de 100 g

Réf. 993823 - Prix/100 g : 4,50 €

DDM : 6 mois

4,50 €

au lieu de 5,70 €

La Cuisine Festive



◀ Les Ris de Veau Braisés en Cocotte, Mijotés aux Morilles, Sauce au Jus de Truffes Noires du Périgord

Le bocal de 380 g (2 parts)

Réf. L42524VA - Prix/100 g : 6,58 €

25,00 €

au lieu de 28,50 €

+ de 3€
de remise

◀ Le Confit de Canard du Sud-Ouest

Les **3** boîtes de 380 g (3x1 cuisson)

Réf. L150203VAL/VA - Prix/100 g : 1,89 €

21,60 €

au lieu de 32,40 €

2 ACHETÉES
+ 1 OFFERTE

La boîte festive de 1,6 kg (5 cuisses)

Réf. S05156VA - Prix/100 g : 1,66 €

26,50 €

au lieu de 27,90 €

◀ Le Cassoulet du Chef à l'Oie

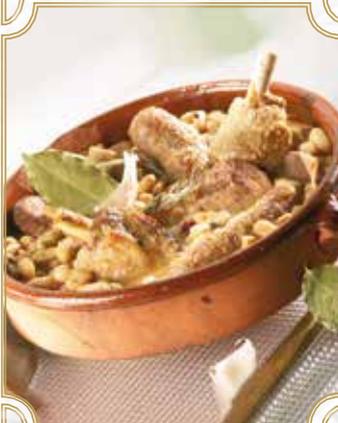
La boîte de 1,520 kg (3/4 parts)

Réf. 42063VA - Prix/100 g : 1,31 €

19,90 €

au lieu de 25,80 €

+ de 5€
de remise



◀ Le lot de 2 plats festifs :

1 Délice de volaille aux Éclats de Cèpes et Sauternes ;

+ 1 Mitonnée de Canard Méli-mélo de Figues et Raisins en Sauce ;

Les **2** bocaux de 600 g (2x 2/3 parts)

Réf. L240280VAL

16,90 €

au lieu de 20,90 €

4€ de remise

• La Fricassée de Cèpes Cuisinés à l'Ancienne

La boîte de 190 g

Réf. 64520VA - Prix/100 g : 2,74 €

5,20 €

au lieu de 6,90 €

La boîte de 380 g

Réf. 64550VA - Prix/100 g : 2,61 €

9,90 €

au lieu de 11,70 €



◀ Le Trio de Sauces

La barquette en bois contient :

- 1** Sauce Périgueux (1,5% de truffes noires du Périgord et 2% de jus de Truffes Noires) ;
- + 1** Sauce au Foie de Canard (20% de Foie Gras de Canard) ;
- + 1** Sauce aux Cèpes

Les **3** bocaux de 100 g

Réf. C220267VA - Prix/100 g : 2,76 €

10,90 €

au lieu de 16,00 €

+ de 5€
de remise

Les Douceurs



◀ Les Petits Canelés de Bordeaux au Sirop de Rhum

Le bocal de 140 g (4 canelés)

Réf. 67412DB - Prix/100 g : 2,50 €

3,50 €

au lieu de 4,50 €

◀ Les Minis Nougats aux Noix du Périgord AOP et Pruneaux

Le sachet de 70 g (10 bouchées)

Réf. 68192 - Prix/100 g : 5,29 €

3,70 €

au lieu de 4,70 €

◀ L'Étoile de Noël Craqchoc au Chocolat Noir et Lait

L'étui de 60 g

Réf. 68331 - Prix/100 g : 9,17 €

5,50 €

au lieu de 6,50 €



◀ L'assortiment de confiseries chocolatées « Saint Nicolas »

L'étui de 70 g

Réf. 68330 - Prix/100 g : 7,86 €

5,50 €

au lieu de 6,80 €

Les Coffrets Cadeaux

Ma composition à base de foie gras



Magie Hivernale

- Le coffret carton avec fourreau Noël Valette (32*18*10 cm) contient :
- 1 Bloc de Foie Gras de Canard du Sud-Ouest, boîte de 100g
 - +1 Tartifores Foie de canard Magret fumé, bocal de 100g
 - +1 Réglette Saint-Nicolas - assortiment de confiseries chocolatées, étui de 35g
 - +1 «Le Fameux Papitou» - Pâté au Foie de Canard (Noyau 30% de Bloc de Foie Gras), boîte de 130g
 - +1 Côtes de Gascogne, vin blanc doux «Prémices d'hiver» Le Perréou Cuvée Prestige, bouteille de 75 cl
- Réf. C240270VA - **STOCK LIMITÉ**

29,90€

au lieu de 40,10€

+ de 10€
de remise



Le Calendrier de l'Avent

- Le coffret carton carré Calendrier de l'Avent (36x36x36 cm) contient :
- 1 Bloc de Foie Gras de Canard du Sud-Ouest, boîte de 65g
 - +1 Rillettes Pur Canard, boîte de 65g
 - +1 Terrine de Canard au Confit d'Oignons, boîte de 65g
 - +1 Terrine de Volaille au Pesto Rouge et Piquillos, boîte de 65g
 - +1 Délice de Caille au Muscat de Beaumes de Venise, boîte de 65g
 - +1 Pâté Campagnard au Piment du Sud-Ouest, boîte de 65g
 - +1 Terrine Campagnarde au Jus de Truffes Noires du Périgord 3%, boîte de 65g
 - +1 Casse-Croûte du Vigneron au Pécharmant «Terrine de Campagne», boîte de 65g
 - +1 Terrine de Canard aux Figues Parfumée au Loupiac, boîte de 65g
 - +1 Véritables Grillons du Périgord, boîte de 65g
 - +1 Chutney de Figues au Ratafia, bocal de 50g
 - +1 Compotée d'Oignons à la Truffe d'Hiver 1%, bocal de 50g
 - +1 Dessert gourmand Pêche et pomme aux pralines, bocal de 60g
 - +1 Pâte à tartiner Lait et Noisettes, bocal de 30g
 - +1 Confiture Mangue Passion, bocal de 45g
 - +1 Miel de fleurs du Périgord, bocal de 45g
 - +1 Nonette Miel Orange individuelle, sachet de 32g
 - +1 Confiture délices figues cannelle, bocal de 45g
 - +9 Papillottes en chocolat, 6g l'une
 - +4 Stick 1934 chocolat au lait caramel, sachet de 4,5g l'un
 - +1 Beurre de pomme à la cannelle, bocal de 60g
 - +1 Canelé «Le Solitaire» au sirop de rhum, boîte de 90g
 - +2 Speculoos Monbana, sachet de 6g l'un
- Réf. C240227VA - **STOCK LIMITÉ**

+ de 14€
de remise

49,90€

au lieu de 74,10€

Le Calendrier de l'Avent Privilage



Le coffret carton carré Calendrier de l'Avent « Campagne Enneigée » (36x36x6 cm) contient :

-  1 Bloc de Foie Gras de Canard du Sud-Ouest, boîte de 100g
- + 1 Compotée d'Oignons à la Truffe d'Hiver 1%, bocal de 50g
- + 1 Rillettes Pur Canard, boîte de 65g
- + 1 «Coeur de Terroir» Médaillon de dinde et son coeur aux marrons, boîte de 100g
- + 1 Véritables Grillons du Périgord, boîte de 65g
- + 1 Caprice au Foie d'Oie à la Figue et Vin Blanc Doux du Périgord (20% de Foie Gras), boîte de 65g
- + 1 «Le Fameux Papitou» - pâte au foie de canard (noyau 30% de bloc de foie gras), boîte de 65g
- + 1 «A la Gloire de mon Père» Terrine de Magret de Canard et de Foie de Canard, Jus de Truffles Noires du Périgord (20% de Foie Gras), boîte de 65g
- + 1 Terrine de Canard aux Figues parfumée au Loupiac, boîte de 65g
- + 1 Casse-Croûte du Vigneron au Pécharmant «Terrine de Campagne», boîte de 65g
- + 1 Terrine Campagnarde au Jus de Truffles Noires du Périgord 3%, boîte de 65g
- + 1 Délice de Caille au Muscat de Beaumes de Venise, boîte de 65g
- + 1 «Le Valentré» Pâté de Foie Canard (25% de Foie Gras), boîte de 65g
- + 1 Terrine de Volaille au Pesto Rouge et Piquillos, boîte de 65g
- + 1 «Coeur de Terroir» Médaillon de poulet et son coeur à la basquaise, boîte de 100g
- + 1 Truffles d'Eté Entières Brossées «Tuber Aestivum», verrine de 16g
- + 1 Pâté Campagnard au Piment du Sud-Ouest, boîte de 65g
- + 1 Canelé «Le Solitaire» au sirop de rhum, boîte de 90g
- + 1 Pâte à tartiner Lait et Noisettes, bocal de 30g
- + 1 Dessert Pomme et Pêche Praline, bocal de 60g
- + 1 Nonette Miel Orange, sachet de 32g
- + 1 Miel de fleurs du Périgord, bocal de 45g
- + 1 Chutney de Figues au Ratafia, bocal de 50 g
- + 6 Papillotes de chocolat, 7 g l'une

Réf. C240226VA - **STOCK LIMITÉ**

+ de 34€
de remise

69,00€

au lieu de 103,45€



Étoiles et Délices de Noël

Le coffret carton avec fourreau Noël Valette (32*18*10 cm) contient :

-  1 Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest « Recette à l'Ancienne », bocal de 125g
- + 1 Compotée d'Oignons à la Truffe d'Hiver 1%, bocal de 50g
- + 1 « Comme on l'aime » La merveilleuse terrine de campagne à la truffe brumale 3%, boîte de 130g
- + 1 L'En-Cas de Rillettes Royales de Confit de Canard au Foie de Canard (25% de Bloc de Foie Gras), bocal de 90g
- + 1 Écrin de 5 chocolats, étui de 40g
- + 1 Domaine de Coyeux - Elegant Muscat Beaumes de Venise, bouteille de 50cl

Réf. C240271VA - **STOCK LIMITÉ**

44,90€

au lieu de 53,50€

+ de 8€
de remise



Les Douceurs de Noël

La pyramide carton Décor blanc et or «Joyeuses Fêtes» (20x9x9 cm) contient :

- + 4 Sticks chocolat au lait caramel, sachet de 3g l'un
 - + 6 Papillotes, 7g l'une
 - + 4 Speculoos, sachet de 6g l'un
 - + 1 Muffin Choco Noisette, sachet de 50g
 - + 1 Pocket cookie chocolat, sachet de 50g
- Réf. C240225VA - **STOCK LIMITÉ**

6,90€



◀ Le lot de 2 bouteilles de Champagne Brut « Blin »

La Maison H. Blin pratique l'art du Champagne avec un caractère et un style remarquable. Localisée à Vincelles au milieu de la vallée de la Marne, la Maison H. Blin réalise ses assemblages à partir d'un des cépages le plus surprenant de la région : le Pinot Meunier. Ce champagne vous accompagnera à merveille dans chaque moment d'émotion.

Les 2 bouteilles de 75 cl
Réf. L240282VAL - Prix/L : 29,93 €

44,90€
au lieu de 48,00 €

Découvrez vos cadeaux...

Suivez Valette Foie Gras



dès 50 € d'achat

L'En-Cas de Sandre,
Baies roses et
Bergamote, bocal 90g



dès 95 € d'achat

Tablette de Chocolat noir
et Speculoos, étui 80g

dès 130 € d'achat



Frais de port
PREDICT et
DPD Offerts

Code web : WV10

* Cadeau livrable dans la limite des stocks disponibles, en cas de rupture il sera remplacé par un cadeau de valeur égale ou supérieure.