



FOIES GRAS CONTE-GOÛTS

CRU AU POIVRE DE TASMANIE

PROBABLEMENT L'UNE DES PLUS BELLES DÉCOUVERTES EN MATIÈRE D'ÉPICES, LE POIVRE DE TASMANIE « CUIT » LE FOIE GRAS. DE COULEUR VIOLETTE, IL TEINTE TOUT CE QU'IL TOUCHE ET CONFÈRE AUX PRODUITS QU'IL PARFUME DES NOTES DE FRUITS FRAIS, DE PIQUANT ET D'EXOTISME.

UN FOIE GRAS ÉLÉGANT QUI, DEPUIS SA CRÉATION, CONNAÎT UN VIF SUCCÈS. EN RAISON DE L'ABSENCE DE CUISSON RÉELLE, SA TEXTURE NE RESSEMBLE À AUCUNE AUTRE.

ATTENTION SA CONSERVATION EST LIMITÉE À UNE SEMAINE DANS SON EMBALLAGE D'ORIGINE !

MIEL & ARMAGNAC

MI-CUIT, AROMATISÉ À L'ARMAGNAC ET AU MIEL DE MONTAGNE, CE FOIE GRAS, LÉGÈREMENT DOUX, SÉDUIT PAR SA SUBTILITÉ. L'ÉLU DE NOTRE CLIENTÈLE FÉMININE.

FÈVE DE TONKA DU BRÉSIL

LA GRAINE AROMATIQUE, SURTOUT UTILISÉE EN PÂTISSERIE ET EN PARFUMERIE, SE MARIE AGRÉABLEMENT AU GOÛT NATUREL DU FOIE GRAS AUQUEL IL APORTE UN RELIEF BIENVENU.

POIVRE LONG D'INDONÉSIE

LE FOIE GRAS DE NOËL PAR EXCELLENCE, GRÂCE AUX SENTEURS RELEVÉES DE CE POIVRE DE FORME ATYPIQUE.

EPHÉMÈRE

À CHAQUE ANNÉE SON EPHÉMÈRE, LE FOIE GRAS QUI PASSE ET NE REVIENDRA PAS... OU PEUT-ÊTRE.

NOTRE ÉPHÉMÈRE DE 2011, POIRES CONFITES À L'EAU DE VIE & MARRONS.

NATURE

LE CLASSIQUE AUQUEL L'AMATEUR DE FOIE GRAS REVIENT AVEC PLAISIR.

POIVRE TILFDA

NÉPALAIS DE TYPE SÉCHUAN, CE POIVRE BOUSCULE PAR SON CARACTÈRE, AVEC QUEL BONHEUR, LE FOIE GRAS QUI N'EN DEMANDAIT PAS TANT. UNE MERVEILLE, UN ÉTONNEMENT AUX SAVEURS D'AGRUMES.

GRAINES DE FENOUIL TORREFIÉES

AU VU DU SUCCÈS DE L'ÉPHÉMÈRE 2010, LE FOIE GRAS À LA GRAINE DE FENOUIL TORRÉFIÉE S'AJOUTE À NOTRE CARTE, POUR LES AMATEURS DE FRAICHEUR ET DE GOÛTS ANISÉS.

NOIX ET RAISINÉE

LES PRODUITS DU TERROIR SONT À L'HONNEUR, L'ÉPHÉMÈRE 2009 REJOINT NOTRE CARTE, NILLONS DE NOIX ET RAISINÉE.

CONFECTIONNÉS À PARTIR DE FOIES CRUS DE CANARDS D'ORIGINE FRANCE 1ER CHOIX - PARFUMÉS PAR INFUSION - CUITS ET CONDITIONNÉS SOUS VIDE SANS CONSERVATEUR - UNE ALTERNATIVE CRÉATIVE À CE QUE PROPOSE LE MARCHÉ TRADITIONNEL - ILS SE CONSERVENT, AU RÉFRIGÉRATEUR, 20 JOURS DANS LEUR EMBALLAGE D'ORIGINE, APRÈS LA DATE DE PRODUCTION.

Conte-Goûts SA

Rue Sainte-Beuve 9 1005 Lausanne - Suisse
Tel +41 21 311 81 47 - Fax +41 21 544 13 22
info@conte-gouts.ch - www.conte-gouts.ch