

# Le Club Gourmand

## Francia

La historia del Foie Gras está íntimamente relacionada con la civilización griega, que heredó esta delicadeza de los egipcios, así como los romanos quienes, a su vez, lo introdujeron en la antigua Francia.

La compañía Le Club Gourmand se fundó en 1925 para perpetuar esta tradición de fina gastronomía en Coudures, en el área de Chalasse.

En 1976, la compañía se trasladó a Saint-Sever. Fieles al conocimiento del oficio, los valores, y el saber hacer, Le Club Gourmand ha pasado por cuatro generaciones de la misma familia, la compañía creció y se desplegó por toda la superficie de Francia para establecer una reputación a nivel internacional que aún hoy es sinónimo de excelencia y autenticidad. Todos los patos y ocas están criados en un habitat natural, comen maíz y la ceba se hace de forma manual.



### Patés de Pato

#### Mousse de Pato

Es un producto ideal para untar tostadas o para introducirse en el mundo del paté. (Sin cerdo).

Formato:  
67 gr.



#### Terrina de Pato al Armagnac

Compuesta por un 50% de carne de pato, contiene cerdo. Perfumado con armagnac.

Formato:  
67 grs.



#### Terrina de Pato a la Pimienta Verde

Es el auténtico paté de estilo campestre (sin conservantes). Servir frío.

Formato:  
67 grs



#### Rillettes de Pato

Elaborados exclusivamente de carne de pato confitada (sin conservantes).

Formato:  
67 grs.



### Patés de Caza

#### Terrina de Faisan con Pistachos

Esta receta combina el sabor salvaje del faisán con el refinamiento de los pistachos (3%).

*Formato:*  
67 grs.



#### Terrina de Liebre a las Avellanas

La liebre se marina previamente en vino tinto, enriquecido con un 5% de avellanas.

*Formato:*  
67 grs.



#### Terrina de Ciervo a las Bayas de Enebros

Un condimento tradicional para esta clásica receta: las bayas de enebro.

*Formato:*  
67 grs.



#### Terrina de Jabalí a la Savia y Cinco Bayas

La savia y las bayas suavizan la intensidad de la carne de jabalí (contiene cerdo, sin conservantes).

*Formato:*  
67 grs.



### Expositores

#### Expositor de Pato

5 Unidades de 67 grs.:

- Mousse de Pato.
- Rillettes de Pato.
- Terrina de Pato al Armangac.
- Terrina de Pato a la Pimienta Verde.

#### Expositor de Caza

5 Unidades de 67 grs.:

- Terrina con Faisan con Pistachos.
- Terrina de Liebre a las Avellanas.
- Terrina de Ciervo a las Bayas de Enebros.
- Terrina de Jabalí a la Savia y Cinco Bayas.



*Foies***Bloc de Foie Gras de Pato**

Sin fragmentos, son un privilegio para aperitivos, platos gourmet y tostadas.

*Formato:*  
40 grs.  
135 grs.

**Bloc de Foie Gras de Oca**

Bloc de foie gras de oca emulsionado para aperitivos, platos gourmet y tostadas.

*Formato:*  
40 grs.  
135 grs.

**Bloc de Foie Gras de Pato Trufado al 3%**

Sin fragmentos, un privilegio para aperitivos, platos gourmet y tostadas. Trufado al 3%.

*Formato:*  
75 grs.

**Bloc de Foie Gras de Oca Trufado al 3%**

Sin fragmentos, un privilegio para aperitivos, platos gourmet y tostadas. Trufado al 3%.

*Formato:*  
75 grs.



## Foie Gras Entero de Pato

Los foie gras entier de pato son preparados exclusivamente con un foie gras de pato entero. Se caracterizan por un fuerte y rústico sabor.

*Formato:*  
40 grs.  
180 grs.



## Foie Gras Entero de Oca

Los foie gras entier de oca son preparados exclusivamente con un foie gras de oca entero. Se caracterizan por un fuerte y rústico sabor.

*Formato:*  
40 grs.  
180 grs.



## Otros

### Chutney de Higos

Perfecto para acompañar el foie gras de pato o para fundir en la misma paella en la que previamente se han cocinado las escalopas de foie gras.

*Formato:*  
67 grs.



### Confit de Pato 2 Muslos

Muslos cocinados lentamente con la propia grasa del pato y sal. La elevada calidad de los patos confiere a la carne una consistencia excelente.

*Formato:*  
620 grs.

