

LES MIJOTÉS

LABEYRIE  
— FONDÉ EN 1844 —

*La* collection  
les mijotés

ORIGINALE

INCOMPARABLE

GASTRONOMIQUE

ATTRACTIVE

CANARD  
PÊCHES JAUNES  
FIGUES  
CÉPES  
POULET  
FORESTIERS  
CHÂTAIGNES  
CHAMPIGNONS  
POTIRON  
FRUITS SECS

Labeyrie fait entrer les mijotés dans une nouvelle ère d'alliances surprenantes mêlant ingrédients d'exception et saveurs originales. Ces recettes sont le reflet du savoir-faire créatif et innovant de Labeyrie. Quatre recettes de mijotés à la personnalité affirmée ont été pensées par les Chefs Labeyrie.

LABEYRIE CRÉATEUR DE MIJOTÉS UNIQUES

# MIJOTÉ DE CANARD

fruits secs  
& figues

# MIJOTÉ DE CANARD

pêches jaunes  
& potiron

Une alliance originale entre le croquant des fruits secs et le moelleux du canard longuement mijoté.



Prix public indicatif : 6,99 euros • 340g

Un subtil mélange entre la douceur de la pêche enrobée d'une fine sauce suave et le caractère affirmé du canard.



Prix public indicatif : 6,99 euros • 340g

# MIJOTÉ DE POULET

crémeux de  
champignons forestiers



Un mariage harmonieux entre les champignons qui apportent une agréable note boisée et la douceur de la volaille fondante.



Prix public indicatif : 6,99 euros • 340g

# MIJOTÉ DE POULET

tombée de cèpes  
& châtaignes



Un parfait équilibre entre le goût charpenté des cèpes et la douceur des châtaignes, qui agrémentent subtilement le poulet.



Prix public indicatif : 6,99 euros • 340g



LABEYRIE  
— FONDÉ EN 1944 —

[www.labeyrie.fr](http://www.labeyrie.fr)

**Service de Presse : OPHA**

Muriel Nicolas / Magali Bluzat / Léonard Lomuscio

01 56 77 14 14

contact@opha.fr