

ÉPICERIE FINE

LABEYRIE
FONDÉ EN 1848

La collection
épicerie fine

PURE

SAVOUREUSE

ÉLÉGANTE

NOBLE

NOUVELLE GOURMAND
DIMENSION PRODUITS
SAVEUR QUALITÉ PURETÉ
RARES FINESSE
DÉLICATESSE
NOBLESSE
GÔT

En exclusivité, Labeyrie propose une nouvelle gamme exceptionnelle de produits rares, l'épicerie fine. Grâce à une sélection gastronomique inédite, Labeyrie atteint une dimension nouvelle dans son offre, en mettant à l'honneur la qualité et le raffinement. Des classiques revisités, de nouvelles recettes créatives et des accompagnements de choix sont à découvrir et à déguster dans la collection épicerie fine.

LA COLLECTION ÉPICERIE FINE

FOIE GRAS

Une nouvelle gamme raffinée pour plus d'attractivité et de modernité

En amoureux, en famille ou entre amis, le foie gras est un produit délicat à partager. Pour des moments placés sous le signe de la gourmandise et de la finesse, Labeyrie propose quatre formats de Foie Gras de Canard Entier et Bloc de Foie Gras pour un plaisir gustatif sans limite.



Foie Gras de canard entier du Sud-Ouest :
24,99 euros* • 270g



Bloc de Foie Gras de canard du Sud-Ouest :
10,99 euros* • 200g



Bloc de Foie Gras de canard du Sud-Ouest avec morceaux :
12,49 euros* • 185g



Foie Gras de canard entier du Sud-Ouest :
10,99 euros* • 95g

*Prix public indicatif

ALLIANCE DE FOIE GRAS

& Marron Glacé
& Figues

Alliant créativité et sophistication, les deux recettes originales de Foie Gras Aromatisés Labeyrie séduiront les amateurs de produits de qualité. La gourmandise est à l'honneur de ces deux préparations dévoilant un mariage gastronomique exquis. Le Foie Gras est sublimé avec grâce par de belles lamelles de figues confites et marron glacé, déposées délicatement au cœur du produit.



Alliance de Foie Gras de canard du Sud-Ouest & Figues



Alliance de Foie Gras de canard du Sud-Ouest & Marron Glacé

Prix public indicatif : 12,49 euros • 110g

CONFIT DE FIGUES & CONFIT D'OIGNONS & PAINS

Grâce aux accompagnements Labeyrie, la gourmandise reprend tout son sens. Confits de figues et d'oignons, et assortiments de pains spécial foie gras raviront les amateurs de gastronomie.



Confit de figues :
1,25 euros* • 40g



Confit d'oignons :
1,25 euros* • 40g



Pain d'épices :
3,49 euros* • 185g



Petits Pains aux figues :
1,99 euros* • 75g

TRUFFE

Labeyrie c'est l'excellence réincarnée avec la collection de truffes choisies avec le plus grand soin. Entières, brisées ou en carpaccio, les truffes sont présentées en plusieurs formats et combleront les connaisseurs de ce produit rare et prisé.



Carpaccio de truffes d'été
Prix public indicatif : 9,99 euros • 20g



*Prix public indicatif

CONFIT DE CANARD

Des confits de canard élaborés dans l'esprit de la gastronomie du Sud-Ouest. L'association entre la cuisson longue dans la graisse de canard et des produits de qualité, permet de libérer tous les arômes et relève avec finesse la viande et son moelleux. La qualité de la viande est ainsi conservée et sublimée par un assaisonnement subtil pour un met savoureux et prêt à la dégustation.



Confit de canard du Sud-Ouest au piment d'Espelette



Confit de canard du Sud-Ouest au sel des Landes



Confit de canard du Sud-Ouest aux éclats de Cèpes

Prix public indicatif : 6,99 euros • 825g

CASSOULET AU CANARD

Cette recette symbole de la gastronomie du Sud-Ouest a été revisitée par les Chefs cuisiniers Labeyrie. Pour relever son caractère unique sans dénaturer son goût originel, le cassoulet au canard Labeyrie est associé à un jus cuisiné avec soin et relevé de thym et laurier.



2 formats :

- 1 Part 360g : 5,49 euros*
- 2 Parts 700g : 9,99 euros*

*Prix public indicatif

TERRINES & RILLETTES DE CANARD

Entre élégance et gourmandise, les terrines associent de beaux morceaux de viande de canard aux arômes de l'hiver. Le savoir-faire culinaire et créatif de Labeyrie est ici incarné par des associations gustatives judicieuses et surprenantes.

Les rillettes de canard Labeyrie, subliment le délicat équilibre des saveurs et des textures qui se révèlent sur les papilles des amateurs de « recettes de grand-mères ». La force des accords donnera à la dégustation des airs d'autrefois.

Terrine au Foie de canard 160g



Rillettes au Foie de canard 140g



Terrine Pistaches & Poivre Vert 170g



Rillettes Nature 140g



Terrine Châtaignes & Cèpes 170g



Rillettes aux Épices Douces 140g



Terrine Noisettes & 4 Epices 170g



Prix public indicatif : 3,49 euros sans Foie Gras / 3,99 euros avec Foie Gras

SAUCES FINES

Souvent considérée comme la clé d'entrée dans l'excellence, la sauce est un accompagnement des plus délicats à cuisiner. Labeyrie l'a bien compris, et propose une gamme exclusive de sauces fines et savoureuses. Trois variétés s'offrent aux amateurs de cuisine généreuse et raffinée.



Sauce Foie Gras
& Sauternes



Sauce Cèpes
& Poivre Vert

Prix public indicatif : 2,49 euros • 90g



Sauce Figs
& Balsamique

CHAMPIGNONS NOBLES

Les champignons Labeyrie sont sélectionnés avec soin et préparés sans additifs selon un procédé original pour un goût et une texture préservés.



Cèpes



Girolles

Prix public indicatif : 9,99 euros • 185g



Mélange Forestier

HUILES & VINAIGRES

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

Des olives pressurées avec les fruits ou les herbes pour une huile de qualité aux arômes puissants. Une pointe de basilic, de citron et de romarin : un vent du sud souffle sur les trois huiles d'olives Labeyrie pour des saveurs délicatement parfumées.

VINAIGRE À LA PULPE DE FRUITS

La douceur du vinaigre de vin blanc se marie à une pulpe de fruits généreuse et savoureuse. Une association justement dosée pour un goût aromatisé inédit.



Prix public indicatif : 5,99 euros • 10cl



LABEYRIE
— FONDÉ EN 1946 —

www.labeyrie.fr

Service de Presse : OPHA

Muriel Nicolas / Magali Bluzat / Léonard Lomuscio

01 56 77 14 14

contact@opha.fr