

 **Aux Ducs de Savoie**

Nos Préparations de Fêtes à Commander et à Emporter



Foie Gras de Canard Artisanal Mi-Cuit, mariné au Muscat de Beaumes-de-Venise

Offert : Petit pot de Chutney d'Oignons Rouges
28€ les 200g (environ 3-4 personnes)

Conditionné sous vide. Frais (zéro surgelé).

DLC : plusieurs semaines dans son emballage.

Origine des Foies de Canard : France, Sud-Ouest.

Préparé et conditionné au restaurant par notre équipe.



Saumon Fumé Artisanal Label Rouge, Tranché à la Main

Saumon salé au sel sec, affiné aux épices et fumé aux bois de hêtre, à l'ancienne. Saumon frais (zéro surgelé), préparé et tranché à la main par notre équipe.

24€ les 300g (environ 3-4 personnes),
*tranché main, conditionné sous vide. DLC : 21 jours à minima
à réception.*

 **Aux Ducs de Savoie**

Nos Préparations de Fêtes à Commander et à Emporter

Panetone Artisanal Traditionnel de Noël

Réalisé par le Chef et notre Chef Pâtissier

25€/pièce. 750g env.

Conditionné dans une boîte adaptée, prêt à être offert.



Fabriqué uniquement avec du **levain naturel** ainsi que de la farine française bio. Aucune levure chimique et 48 heures de travail pour garantir les caractéristiques de douceur et de parfum qui distinguent ce produit artisanal.



Pour commander nos produits :

Tél : +33 4 50 76 73 09

WhatsApp (message uniquement) : +33 6 32 04 64 52

Email : contact@ducsdesavoie.fr