

Onze exclusieve eendenboer uit Frankrijk stelt binnenkort een nieuw en langverwacht transport voor ons samen. Begin maart komen de delicatessen naar Nederland. Teken nu in en we adviseren je graag over bijpassende wijnen.



Op de boerderij in Méré omringt Jérôme Rabuat zijn eenden met de grootste zorg en dat proef je!



Een greep uit het assortiment van Foie Gras Rabuat.

Verse foie gras de canard – heel	ca 425gr*	€32,50*
Verse foie gras de canard – half	ca 215gr*	€17,50*
Worst van eend met foie gras (30%)	ca 225gr	€9,95
Droge eendenworst (25% varkensvlees)	ca 225gr	€9,95
Verse eendendij aan het pootje	2st. ca 700gr	€9,95
Verse eendenborst (magret de canard)	ca 375gr*	€12,95*
Foie gras de canard gevulde vijgen	2 stuks	€8,95
Gerookte eendenborst – voorgesneden	150gr	€8,75
Confit de canard	2 stuks	€12,75
Foie gras de canard – geconserveerd	pot 180gr	€27,50
Terrine eendenlever	pot 180gr	€9,95
Terrine eendenpaté met Chablis	pot 180gr	€8,95

*indicatief, eindprijs op basis van reële gewicht.

De producten worden vers, gevaccineerd en gekoeld geleverd.

Geschikt om thuis in te vriezen, tenminste een half jaar houdbaar.



Zoet bij foie gras.



Rood bij magret.

WIJNADVIES

Foie gras de canard

- Sud-Ouest Pacherenc du Vicq Bilh 2017-zoet, 500ml- €19
- Sauternes Château Haut-Mayne 2017 -zoet, 375ml- €20
- Sauternes Rabaud-Promis 2009 **NIEUW**-zoet, 375ml- €29

Magret de canard

- Malepere 2017 -Bordeauxblend- €7,95
- Gigondas 2019 -grenache/syrah- €16,50
- Minervois La Livinière 2017 -syrah 70%- €22,50

Confit de canard – pinot noir

- Bourgogne 'Les Guignottes' 2017 €12,50
- Bourgogne 'La Cuvée de l'Oncle Paul' 2019 €16,50
- Santenay (Louis Lequin) -zie foto, v.a.- €25
- Savigny-lès-Beaune 'Les Gollardes' 2017 €29
- Nuits-Saint-Georges 'Les Creux-Fraîches Eaux' 2018 €41
- Nuits-Saint-Georges 1er Cru 'Les Poulettes' 2018 €57,50



Diverse wijnen van Louis Lequin uit Santenay.

BESTELLEN graag vóór 19 februari bij Jitske: jizitman@gmail.com of whatsapp 06-24 60 22 96

Voor wildernisvlees, bosvarkentjesvlees, gerookte zalm, kaviaar en natuurlijk nog meer wijnen, check www.wijnkoperijvandenhooogen.nl