



Terrines

CÔTÉ BISTRO

La gourmandise et la convivialité à prix accessible.



AVANTAGE BUSINESS

Coût portion
MAÎTRISÉ

La tranche de 80g à

1€*

Canard gras
ORIGINE FRANCE



3 recettes
GOURMANDES



avec un goût et un
aspect traditionnels

Des recettes
« **SANS** » :

- Sans conservateur
- Sans nitrite ajouté
- Sans allergène
- Sans alcool

*Donnée à titre indicatif

Terrine de canard aux Légumes du Soleil



LA PROVENÇALE

Une terrine qui se pare de notes ensoleillées avec des poivrons et des tomates mi-séchées pour apporter de la fraîcheur dans vos assiettes.

Terrine de canard aux Olives



LA MÉDITERRANÉENNE

Une terrine de canard dévoilant un goût équilibré et fruité, l'olive noire venant parfumer la saveur unique du canard.

Terrine de canard au Magret fumé



LA RUSTIQUE

Une terrine de canard traditionnelle offrant à la dégustation un goût typique de canard relevé par de subtiles notes boisées, apportées par le Magret Fumé (20%).

Article	Poids	Colisage	Conservation	DLC	Code Rougié
 Terrine de canard aux Légumes du Soleil	1 000g	x5	Entre 0°C et + 4°C	1 an	610027 01 05
 Terrine de canard aux Olives	1 000g	x5	Entre 0°C et + 4°C	1 an	610028 01 05
 Terrine de canard au magret fumé	1 000g	x5	Entre 0°C et + 4°C	1 an	610030 01 05

Une équipe de conseillers culinaires

Rougié à votre service

Matthieu CHAVALLE
Région Hauts-de-France
Tél: 06 30 47 29 14

Nadège GAGNIE
Région Paris-IDF
Tél: 06 32 59 88 41

Julien RAFFENNE
Région Paris-IDF
Tél: 06 29 02 64 00

Pascal BERNOU
Région Ouest
Tél: 06 70 74 84 60

Florian BERTHELOT
Région Ouest
Tél: 06 43 98 58 55

Stevie SAVIGNY
National
Tél: 06 76 63 53 81

Vincent AYME
Région Sud-Ouest
Tél: 06 30 48 23 78

Cédric VARIN
Région Rhône-Alpes
Tél: 07 88 33 28 50

Olivier BONI
Région Rhône-Alpes
Tél: 06 42 17 53 60

Pierre-Louis VILLA
Région Est
Tél: 06 83 89 68 63

Gilles DROP
Région Sud-Est
Tél: 07 88 84 97 25

Sébastien CHEVREAU
Région Sud-Est
Tél: 06 37 22 62 47