

# Vrai & Bon<sup>®</sup>



Maître-Artisan - Maison fondée en 1981

Plats Cuisinés—Foie Gras—Terrines

12, rue Jacques Hodin - 80110 Thennes - Tél. 03 22 42 20 31

[vraietbon.com](http://vraietbon.com)

# Vrai & Bon<sup>®</sup>

## Sommaire



Pages 3-4 : Nos Tapas : Entrées et Terrines



Pages 5-6 : Nos plats Mijotés



Page 7 : Nos Salades



Page 8 : Nos Soupes



Page 9 : Nos plats Végétaux



Page 10 : Nos Desserts



Maître Artisan - Maison fondée en 1981

Plats Cuisinés—Foie Gras—Terrines

12, rue Jacques Hodin - 80110 Thennes - Tél. 03 22 42 20 31

[vraietbon.com](http://vraietbon.com)


# Vrai & Bon<sup>®</sup>

## Nos Tapas : Entrées et Terrines



**Le Velouté Safrané Moules et Julienne de Légumes 180g :**  
Crémeuse et raffinée, une soupe haut de gamme, moules et petits légumes, pointe de safran.



**Le Gaspacho Andalou 180g :**   
Une soupe froide traditionnelle andalouse, à base de tomates, poivrons et oignons, à déguster en entrée ou en cocktail.



**Le Délice aux Châtaignes & au Foie Gras 90g :**  
Succulente terrine au foie gras et châtaignes, très douce et subtile en bouche.



**Le Foie Gras de Canard Entier 50g :**  
Le must de la gastronomie française, avec tout le savoir-faire artisanal de la Maison Val de Luce.



**La Terrine de Canard au Poivre Vert 90g :**  
Une terrine délicatement relevée et rafraîchie par le poivre vert, une recette tendre et généreuse



**La Terrine de Canard aux Salicornes de la Baie de Somme 90g :**  
Une terrine de canard élégamment associée aux fraîcheurs iodées de salicornes légèrement vinaigrées.



**Le Pâté de Canard d'Amiens 90g :**  
Une terrine emblématique de la Ville d'Amiens, qui associe la légèreté du canard et le salé des pistaches.



**La Terrine de Canard au Magret Fumé 90g :**  
Une terrine de canard et porc, tendre et légère, agrémentée des saveurs de magret fumé au bois de hêtre.



**Les Rillettes Pur Canard 90g :**  
Des rillettes de Canard, sans porc, simplement et légèrement assaisonnées de thym, laurier, sel et poivre.



**La Terrine de Lapin au Romarin 90g :**  
Une terrine de campagne, traditionnelle, viande de lapin relevée au vin blanc et au romarin.

# Vrai & Bon<sup>®</sup>

## *Nos Tapas : Entrées et Terrines*



### **La Terrine de Chevreuil aux Cranberries 90g:**

Alliance du gibier et d'une baie nord-américaine pour une terrine légèrement sucrée-salée et peu grasse.



### **La Terrine de la Mer au Saumon 90g :**

Légère en consistance et en goût, saumon et colin dans une recette toute de fraîcheur.



### **La Terrine de Campagne au Piment d'Espelette 90g :**

La délicieuse recette du Déjeuner du Paysan... relevée par le Piment d'Espelette, une terrine qui chatouille



### **Le Déjeuner du Paysan 90g :**

Un pâté pur porc, goûteux avec échalote, ail, muscade et laurier, une recette aromatique mais délicate.



### **Le Pâté Picard 90g :**

Un pâté pur porc au goût rustique, rafraîchi par la muscade et le laurier, sur une recette traditionnelle de Picardie.



Nos Entrées et Terrines se consomment légèrement frais, à l'exception du Velouté Safrané Moules et Julienne de légumes à réchauffer

# Vrai & Bon<sup>®</sup>

## Nos Plats Mijotés



### **La Blanquette de Volaille et son riz de Camargue 380g :**

Un grand classique de la cuisine française, viande de dinde et riz de Camargue, une recette tendre et fondante



### **Le Bœuf Bourguignon et ses grenailles de Pompadour 380g :**

Un grand classique de la gastronomie en Bourgogne, viande de bœuf sauce au vin rouge et petites pommes de terre grenailles de Pompadour



### **Le Cassoulet aux manchons de Canard 380g :**

La grande recette paysanne du sud-ouest français, viande de canard et haricots mogettes de Vendée savamment mijotés.



### **Le Chili Con Carne 380g :**

La recette US originelle du chili con carne, revisitée par le Chef Michel Grobon, ancien Chef de Ronald Reagan à la Maison Blanche.



### **La Choucroute au confit de Canard 380g :**

Toute la douceur d'un chou peu acide pour ce plat emblématique d'Alsace, accompagné d'un manchon de canard confit et d'une saucisse de porc.



### **Le Curry de Volaille et son panaché de céréales 380g :**

L'alliance parfaite de la dinde à la sauce curry-lait de coco, associée à un mélange de céréales.



### **La Mouclade 380g :**

Un plat originaire de Charente-Maritime dédié aux amateurs gourmands de moules, crème et vin blanc, fondue de poireaux.



### **Le Navarin de Dinde aux légumes Printaniers 380g :**

Une recette gourmande pour un plat mijoté, léger et frais, avec des petits légumes dont carottes, petits pois et navets.



### **La Paëlla, Fruit de Mer et Mer-guez (épicée) 380g :**

Le fameux plat emblématique de la cuisine espagnole, à base de riz, fruits de mer, viandes et aromates légèrement épicés.



### **Le Parmentier au confit de Canard 350g :**

Dans un lit de purée de Ratte du Touquet, l'élégance et la saveur de l'émincé de canard, cuisiné avec oignons et persil

# Vrai & Bon®

## Nos Plats Mijotés



### **La Potée Picarde 380g :**

Un plat populaire dont la tradition remonte au moyen-âge, viande et légumes mijotés dans leur bouillon.



### **Les Quenelles façon Lyonnaise 380g :**

Spécialité lyonnaise de quenelles gastronomiques sur une pâte de farine, sauce tomatée et aux crustacés, agrémentées de riz.



### **La Saucisse de Morteau & ses lentilles 380g :**

Saucisse traditionnelle de Morteau mijotée avec lentilles, carottes et oignons, une recette goûteuse originaire de Franche-Comté.



### **La Tartiflette au Reblochon 380g :**

Un savoureux gratin de pommes de terre, oignons et reblochon AOP, pour une recette emblématique de la gastronomie savoyarde



### **Le Pavé de Saumon et ses Pommes de Terres 380g :**

Succulent mariage d'un pavé de saumon et d'un écrasé de pommes de terre, crème fraîche, ail et persil



Nos Plats Mijotés sont à consommer chauds directement dans le bocal

# Vrai & Bon<sup>®</sup>

## Nos Salades



### **La Salade Niçoise 350g :**

Une fameuse salade ! Grande spécialité de la cuisine niçoise, et appréciée dans le monde entier : à base de thon, d'anchois et de petits légumes



### **La Salade de Lentilles au Magret Fumé 350g :**

Cette salade de lentilles aux saveurs rustiques, avec ses magrets de canard fumés artisanalement, est à déguster froide ou tiédie.



### **La Salade du Rivage 350g :**

Alliance maritime aux saveurs côtières de l'épeautre et du blé légèrement croquants, relevée de quelques notes méditerranéennes pois chiches, tomates et poivrons.



Nos Salades se consomment légèrement fraîches directement dans le bocal

# Vrai & Bon®

## Nos Soupes



### **La Soupe Vénitienne 380g :**

Une soupe exquise de carottes aux accents italiens du mascarpone, mêlés des charmes exotiques du curry.



### **Le Velouté Chou-Fleur et Magret Fumé 380g :**

Toute la fraîcheur potagère du chou-fleur pour un délicieux potage aux saveurs fumées du magret de canard.



### **Le Velouté Comtois 380g :**

Un velouté liant le goût délicat et légèrement sucré du poireau, la douceur du fromage Comté, et l'onctuosité de la pomme de terre.



### **Le Velouté Dinde Champignons et Carottes 380g :**

Velouté très gourmand, épais et doux, au goût proche de la sauce des Bouchées à la Reine, parsemée de morceaux de dinde, champignons et carottes



Nos Soupes sont à consommer chaudes directement dans le bocal



# Vrai & Bon<sup>®</sup>

## Nos Plats Végétaux et Végétariens



### **Le Dahl de Lentilles Corail & Graines de Courges 380g :**

Inspirée de la cuisine indienne une recette haute en saveurs et en couleur, grâce à son mélange de lentilles corail, graine de courges et lait de coco.



### **Les Gnocchi façon Provençal à l'Ail des Ours 380g :**

Recette aux accents méridionaux, marie la rondeur des gnocchis et la douceur de la tomate séchée à la puissance de l'ail des ours et du piment de cayenne.



### **Le Tajine Végétal 380g :**

Un plat végétal adapté d'une recette d'Afrique du Nord, où légumes, épices et aromates accompagnent de délicieuses bouchées de soja texturées qui rappellent la viande.



### **Les Pâtes farcies Ricotta & Epinards 380g :**

Ravioles avec une farce à base de Ricotta, épinards, mariées à une sauce douce de crème fraîche et tomate. Le tout 100% Végétarien



### **La Salade Gourmande 350g :**

Une salade légère, céréales et petits légumes, aux accents fruités de l'olive



### **La Salade Hawaïenne (ex Eden) 350g :**

Exotique, légère et fruitée, une salade de petits légumes subtilement sucrée-salée, fraîcheur ananas, tomates, petits pois, carottes et maïs.



### **La Soupe de Légume du Potager 380g :**

Soupe de légumes traditionnelle par excellence, avec épaisseur et onctuosité, poireaux, carottes, navets et pommes de terre



Nos Plats Végétaux sont à consommer chauds, à l'exception des Salades, directement dans le bocal

# Vrai & Bon<sup>®</sup>

## Nos Desserts



### **Le Baba au Rhum 120g :**

Célèbre pâtisserie française, imbibée de rhum, et réputée dans le monde entier.



### **Les Canelés de Bordeaux au sirop 120g :**

Petits gâteaux traditionnels du Bordelais, imbibés d'un sirop vanille et cannelle, pour un dessert tendre et moelleux.



### **La Crème Chicorée 90g :**

Une crème onctueuse et fondante, aux arômes entre café et caramel de la chicorée.



### **La Crème Vanille 90g :**

Dessert lacté, saveur vanille, tout le charme et la qualité de la simplicité artisanale.



### **Le Moelleux au Chocolat 90g:**

Entre gâteau et entremet, un moelleux très chocolaté, à consommer tiède (réchauffer environ 30').



### **Les Pruneaux à l'Armagnac 90g :**

Pruneaux macérés, sucrés et alcoolisés, à consommer très frais.



### **Le Velours de Cacao 90g :**

L'amertume du cacao et la gourmandise d'une crème onctueuse : une douceur de dessert !

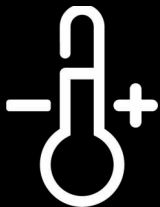


Nos Desserts se consomment légèrement frais, à l'exception du Moelleux au chocolat à réchauffer

# Vrai & Bon<sup>®</sup>



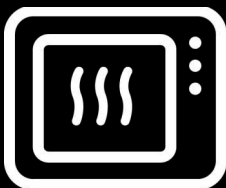
Longue conservation  
DLUO 4ans



Stockage à température  
ambiante



Se consomme dans le pot



Simple réchauffage au mi-  
cro-onde en 3min



Maître-Artisan - Maison fondée en 1981

Plats Cuisinés—Foie Gras—Terrines

12, rue Jacques Hodin - 80110 Thennes - Tél. 03 22 42 20 31

[vraietbon.com](http://vraietbon.com)