



# 2025

*traiteur grain de sel*

## Format Lingot apéro 220gr

Foie gras sous- vide DLC 21 jours

**27€00**

Foie gras de Canard entier mi- cuit à la Figue et au Miel 27€00  
( Médaillé au Concours de l' Hérault Gourmand 2019/2020)

-----  
**27€00**

Foie gras de Canard entier mi- cuit Nature 27€00  
( Médaillé au Concours de l' Hérault Gourmand 2021/2022)

-----  
**33€00**

Foie gras de Canard entier mi- cuit à la Truffe 33€00  
( Médaillé au Concours de l' Hérault Gourmand 2025/2026)

---

## Format tranche **135€00/kg**

entre 100gr et 1kg500

Foie gras de Canard entier mi- cuit à la Figue et au Miel  
( Médaillé au Concours de l' Hérault Gourmand 2019/2020)

-----  
Foie gras de Canard entier mi- cuit Nature  
( Médaillé au Concours de l' Hérault Gourmand 2021/2022)

---

## Bocal 200gr **35€00**

semi conserve DLC 6 mois

Foie gras de Canard entier mi- cuit à la Figue et au Miel  
( Médaillé au Concours de l' Hérault Gourmand 2019/2020)

-----  
Foie gras de Canard entier mi- cuit Nature  
( Médaillé au Concours de l' Hérault Gourmand 2021/2022)

**Laurent** RUZE-TORRES

Chef Traiteur

06 99 63 34 34 | [contact@graindesel-traiteur.com](mailto:contact@graindesel-traiteur.com)

[www.graindesel-traiteur.com](http://www.graindesel-traiteur.com) | [f](https://www.facebook.com/traiteur.graindesel) [@traiteur.graindesel](https://www.instagram.com/traiteur.graindesel)

Grain de Sel - 15, rue du Commandant Farret | 34490 Thézan les Béziers