



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