

Vrai & Bon



Toute une Gamme d'Entrées, Plats et Desserts

Philippe BOUCQUEZ
Maître-Artisan



Michel GROBON
Chef Partenaire



Ancien Chef de Ronald Reagan à la Maison Blanche

FoieGras-ValdeLuce.com

Maître-Artisan - Maison fondée en 1981

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

La gamme Vrai & Bon

Plats cuisinés individuels de qualité haut de gamme
Entrées, plats complets, desserts

Plats cuisinés : en 4 minutes le plat est réchauffé au micro-ondes, sans besoin de le sortir de son pot. Les entrées et les desserts se consomment également dans leur pot.

Qualité Val de Luce : la gamme Vrai & Bon possède la **qualité gustative et sanitaire** de tous les produits de la marque Val de Luce. Origine, fabrication et comportement de l'entreprise sont accompagnés par un **technicien qualité**.

Haut de gamme : les produits prennent toute leur **valeur artisanale et haut de gamme servis dans leur pot Weck**, dont la forme rappelle la tradition, et la transparence valorise le produit.

De nombreuses applications :

Restauration hors foyer avec point de réchauffage, ou sans réchauffage pour les salades et desserts.

Restauration à la maison : snacking, chacun choisit son plat en fonction de ses goûts. Idéal également en situation solo.

DLUO : 4 ans

Conservation à température ambiante

La gamme Vrai & Bon bénéficie, comme toutes les gammes Val de Luce, de la collaboration du Chef Michel Grobon (Ancien Chef de Ronald Reagan à la Maison Blanche).

Val de Luce, Maître-Artisan, et ISO 22000 Système de Management certifié



Maître Artisan - Maison fondée en 1981
Foie Gras - Pâtés - Plats cuisinés - Élégance & raffinement
12, rue Jacques Hodin - 80110 Thennes - Tél. 03 22 42 20 31
FoieGras-ValdeLuce.com

Le menu Vrai & Bon

Les Plats

Les Mijotés

Cassoulet aux manchons de Canard confits - 380g

Choucroute au confit de Canard - 380g

Blanquette de Volaille au Risotto crémeux - 380g

Parmentier à la viande de Canard confite - 350g

Potée Picarde - 380g

Bœuf Bourguignon, Pomme de Terre en Grenaille - 380g

Saucisse de Morteau et ses Lentilles - 380g

Tomates farcies et Riz fondant - 380g

Chili con Carne - 380g

Mouclade (Moules crémeuses, Vin blanc & fondue de Poireaux) - 380g

La Marmite du Pêcheur (Rouget, Cabillaud, Fruits de mer & petits Légumes) - 380g

Les Salades

Salade de Lentilles au Magret fumé - 350g

Salade Gourmande Quinoa et petits Légumes - 350g

Salade Océane (Thon, Riz & petits Légumes) - 350g

Salade du Rivage (Thon, Épeautre, Blé & petits Légumes) - 350g

Salade Eden (Petits Légumes & Ananas) - 350g

Les Soupes

Soupe Vénitienne (Carottes, Curry & Mascarpone) - 380g

Velouté Comtois (Poireaux & Comté) - 380g

Velouté Chou-fleur & Magret Fumé - 380g

Les Entrées

Gaspacho Andalou - 180g

Velouté Safrané Moules et Julienne de Légumes - 180g

Foie Gras de Canard entier - 50g

Terrine de Lapin au Romarin - 90g

Terrine de la mer au Saumon - 90g

Terrine de Chevreuil aux Cranberries - 90g

Délice aux Châtaignes et au Foie Gras 20% - 90g

Rillettes pur Canard - 90g



Les Desserts

Les Desserts

Crème Vanille - 90g

Crème Chicorée - 90g

Velours de Cacao (*Crème onctueuse au Cacao*) - 90g

Riz au Lait aux zestes d'Orange - 90g

Moelleux au Chocolat - 90g

Babas au Rhum - 120g

Pruneaux à l'Armagnac - 90g



Vrai & Bon

contact@vraietbon.com

Tél. 03 22 42 20 31 - Fax. 03 22 42 29 76

Val de Luce - 12, rue Jacques Hodin - 80110 Thennes - France



Maitre Artisan - Maison fondée en 1981
Foie Gras - Pâtés - Plats cuisinés - Élégance & raffinement
12, rue Jacques Hodin - 80110 Thennes - Tél. 03 22 42 20 31
FoieGras-ValdeLuce.com