

Onze exclusieve eendenboer Rabuat uit Frankrijk stelt binnenkort een nieuw en langverwacht transport voor ons samen. Eind augustus komen de delicatessen naar Nederland. Teken nu in en we adviseren je graag over bijpassende wijnen!



Verse foie gras de canard - heel	ca 425gr*	€36*
Verse foie gras de canard - half	ca 225gr*	€19*
Worst van eend met foie gras (30%)	ca 225gr	€9,95
Droge eendenworst (met 25% varkensvlees)	ca 225gr	€9,95
Verse eendendijen aan het pootje, 2 st.	ca 700gr	€12,50
Verse eendenborst (magret de canard)	ca 375gr*	€16*
MERQUEZ-saucijzen, 4 stuks	ca 350gr	€10
BBQ-saucijzen, 4 stuks	ca 350gr	€10
Foie gras de canard gevulde vijgen, 2 st.	borrelhit	€8,95
Gerookte eendenborst – voorgesneden	140gr	€8,95
Confit de canard, 2 stuks		€12,95
Foie gras de canard – geconserveerd	pot 180gr	€27,50
Terrine eendenlever	pot 180gr	€9,95
Terrine eendenpaté met Chablis	pot 180gr	€8,95

**indicatief, eindprijs op basis van reële gewicht.*

De producten worden vers, gevacumeerd en gekoeld geleverd.

Geschikt om thuis in te vriezen, tenminste een half jaar houdbaar.

BESTELLEN graag uiterlijk zondag 7 augustus bij Jitske op Whatsapp 06-24 60 22 96

Voor wildernisvlees, bosvarkentjesvlees, gerookte zalm, kaviaar en natuurlijk nog meer wijnen, check www.wijnkoperijvandenhoogen.nl



WIJNADVIES

Foie gras de canard - zoet

- Sauternes Château Haut-Mayne 2017 -375ml- €20
- Boscassé vendemiaire 2017 (Brumont) -500ml- €23
- Coteaux du Layon Moulin Touchais 1994 -Top- €32,50

Confit de canard – pinot noir

- Bourgogne Côte d’Or 2017 (Trapet) €15,50
- Bourgogne ‘La Cuvée de l’Oncle Paul’ 2020 €17,50
- Savigny-lès-Beaune ‘Les Gollardes’ 2017 €29
- Nuits-Saint-Georges ‘Les Creux-Fraîches Eaux’ 2018 €41
- Gevrey-Chambertin 2019 (Audoin) €52
- Nuits-Saint-Georges 1er Cru ‘Les Poulettes’ 2018 €57,50

Magret de canard

- Limoux Aux Bons Hommes 2017 -merlot 70%- €13
- Sablet 2020 -grenache/syrah- €13
- Gigondas 2019 -grenache/syrah- €17,50
- Minervois La Livinière 2017 -syrah 70%- €22,50

