LUCIEN
DORIATH

Automne & hiver
2020 - 2021

Toujours à vos côtés

Cette année 2020 a été marquante à plus d'un titre. La crise sanitaire que nous traversons est un bouleversement sans précédent, mais elle aura aussi fait naître de magnifiques élans de solidarité.

Nous avons tout mis en oeuvre pour vous permettre de continuer à vous approvisionner, via notre site internet comme en boutique, dans les meilleures conditions sanitaires. Aujourd'hui, nous tenons à vous dire merci. Merci d'avoir choisi de soutenir les commerces et producteurs locaux, merci d'avoir pensé à nous pour égayer votre quotidien pendant et après le confinement.

L'enseignement que nous souhaitons retenir de ces moments difficiles, c'est l'importance des instants, aussi simples soient-ils, passés aux côtés de nos proches. Autour d'un déjeuner, d'un verre, d'un repas de fête, en famille ou avec nos amis, ensemble ou à distance, ces moments propices au partage sont la source de merveilleux souvenirs qui nous nourrissent au fil des jours.

Pour toutes ces occasions, des repas quotidiens aux menus les plus festifs, notre canard vous accompagne dans vos recettes. Et nous sommes heureux cette année encore de partager avec vous petits et grands moments gourmands.

Bonne saison automnale et bonnes fêtes de fin d'année à tous,

Mickaël et Lucien Doriath

images non contractuelles - suggestions de présentation

Commandez quand vous voulez!

Notre boutique en ligne est accessible à tout moment au gré de vos envies.

Rendez-vous sur ***www.lucien-doriath.fr***

*Commandez nos produits en ligne
Et recevez-les chez vous en 24h grâce à Chronofresh by chronopost

RETROUVEZ-NOUS EN BOUTIQUE

Et profitez des conseils de Lucien, Mickaël et toute leur équipe.

ENVIE DE GÂTER VOS PROCHES ?

Partagez votre amour du canard et du foie gras Doriath en offrant des **chèques cadeaux**, du montant de votre choix*, valables dans notre **boutique** et dans notre **restaurant** à Soultz-les-Bains.

* par tranche de 10€

LE RESTAURANT

Retrouvons ensemble le plaisir de se réunir autour d'un repas gourmand !
La Table du Domaine, notre restaurant dédié au canard, a le plaisir de vous accueillir dans le respect des mesures sanitaires en vigueur. Nos menus renouent avec les saveurs automnales et le canard se décline en version festive !

accueil des **groupes** jusqu'à **50 personnes**

Nos menus de fêtes

En famille ou avec votre entreprise, organisez vos repas de fin d'année, sur simple demande.

Et découvrez nos offres spéciales groupes
(à partir de 20 personnes, hors dimanche)

45€ par pers.

Exemple de menu de fin d'année

Mises en bouche au foie gras

Entrée
Escalope de foie gras de canard poêlée, risotto à la truffe fraîche

Poisson
Matelote de sandre au Riesling Grand Cru et ses nouilles alsaciennes

Plat
Magret rôti, contisé à l'estragon, légumes glacés et son jus aux piquillos

Dessert
Vacherin glacé alsacien et sa crème fouettée

Menu Saint-Valentin

45€ par pers.

12, 13 et 14 février

Mises en bouche au foie gras

Entrée
Escalope de foie gras de canard poêlée, nouilles alsaciennes à la truffe fraîche

Poisson
Filet de bar croustillant, compotée de fenouil et son beurre blanc

Plat
Magret en croûte de pavot et sésame, pommes Darphin, tomates cerises confites au thym

Dessert
Dessert des amoureux

Réservation au +33 (0) 3 88 47 98 98

LA CARTE

Apéritif

Figue fourrée au foie gras (la pièce) ..... 4,00€
2 figues + ½ bouteille de Champagne ..... 31,50€
ou ½ bouteille de Crémant ..... 24,00€

Entrées

Foie gras de canard poêlé aux fruits ..... 16,80€
Foie gras de canard et chutney ..... 16,80€
Foie gras au torchon et son verre de moelleux de rhubarbe ..... 19,80€
Le duo de foie gras chaud et froid ..... 17,90€
Le trio de foie gras froid au chutney ..... 19,90€
Salade gourmande ..... 16,00€
(magret fumé, magret fourré au foie gras, dés de foie gras et gésiers)
Saumon fumé d'Écosse* ..... 15,50€

Plats

Cassoulet de canard ..... 19,00€
Choucroute de canard ..... 19,00€
Hamburger de canard Rossini ..... 20,50€
Foie gras poêlé, pommes sautées et salade ..... 18,90€
Tournedos de canard façon Rossini et sa garniture ..... 22,00€
Magret de canard aux pleurotes, sauce foie gras ..... 19,90€
Cuisse de canard confite, pommes sautées et salade ..... 18,00€

Desserts

Assiette de trois fromages* ..... 7,90€
Dessert du jour ..... 8,00€
Profiteroles ..... 8,00€
Crème brûlée à la vanille Bourbon ..... 7,50€
Café gourmand ..... 8,00€
Meringue glacée ..... 7,50€
Sorbet ou Glace du jour (3 boules) ..... 7,00€
Sorbet arrosé ..... 8,00€

*Notre cuisine est faite maison sauf exception

Carte disponible tous les jours sauf dimanche et jours fériés.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Menu du jour — 13€,50

Entrée + Plat + Dessert

Tous les midis du mercredi au vendredi

Menu enfant — 11€,50

Aiguillettes de canard, spaetzle + 1 boule de glace

Horaires d'ouverture

mercredi ..... *midi*
jeudi ..... *midi*
vendredi ..... *midi et soir*
samedi ..... *midi et soir*
dimanche ..... *midi*

Une petite faim ?

Tranches de foie gras et **Sandwichs** disponibles **à toute heure** en boutique
du lundi au samedi de 9h à 19h
et le dimanche de 10h à 17h

Ticket Restaurant®

Les chèques restaurant sont acceptés en semaine

Nos menus

Exemple

NOV. 25 → 28 indique le Menu proposé du 25 au 28 novembre

Réservez votre table

au **+33 (0)3 88 47 98 98** ou sur **lucien-doriath.fr**

EN SEMAINE *pour le déjeuner :* du mercredi au samedi, *pour le dîner :* le vendredi et samedi

Menu Gastronomique **31**€ par pers.

Menu Gourmand *Mets & Vins* **48**€ par pers.

1 verre de Muscat - 1 verre de Pinot Gris Grand Cru
1 verre de Bordeaux - ¼ de bouteille d'eau et 1 café

SEPT.	OCTOBRE	NOV.	JAN.	FÉV.	MARS
30 → 3	28 → 31	25 → 28	20 → 23	17 → 20	17 → 20

Escalope de foie gras poêlée
Velouté de châtaignes aux dés de foie gras
Quenelle de potimarron et gingembre

Canard laqué au miel du village
Mousseline de patates douces,
jus aux écorces d'orange

Ananas rôti au vieux rhum
Crumble à la vanille
Glace yaourt

OCT.	NOV.	DÉC.	JAN.	FÉV.
7 → 10	4 → 7	2 → 5	27 → 30	24 → 27

Raviole de foie gras poêlé
Crémeux de légumes oubliés
Espuma au foie gras et huile de truffe blanche

Rôti de magret au romarin, figues et abricots
purée de pommes de terre moelleuse,
jus de viande

Dôme aux marrons
Poire au safran et chocolat
Sorbet à l'orange sanguine

OCT.	NOV.	DÉC.	FÉV.	MARS
14 → 17	11 → 14	9 → 12	3 → 6	3 → 6

Escalope de foie gras poêlée
sur tarte Tatin aux pommes caramélisées
Foie gras du moment, réduction aigre-douce

Cuisse de canard 18 heures
parfumée à la coriandre, tajine de légumes
et fruits secs à l'huile d'argan

Crémeux chocolat orange
Crumble à la noisette et vanille Bourbon
Sorbet à la clémentine

OCT.	NOV.	DÉC.	FÉVRIER*				MARS
21 → 24	18 → 21	16 → 19	10	11	12	13	10 → 13
					St Valentin		

Escalope de foie gras poêlée,
Terrine de foie gras de canard et écrevisses
Tartare de céleri, Granny Smith et noix

Magret de canard et cuisse 18 heures à la sauge
Gnocchis de pommes de terre à la roquette
et vieux parmesan

La poire en deux versions
Financier à la pistache
Sorbet chocolat - fleur de sel

DIMANCHE MIDI Menu unique

Menu Gastronomique **34**€ par pers.

Menu Gourmand *Mets & Vins* **51**€ par pers.

1 verre de Muscat - 1 verre de Pinot Gris Grand Cru
1 verre de Bordeaux - ¼ de bouteille d'eau et 1 café

4 OCT.	25 OCT.	15 NOV.	6 DÉC.	24 JANV.	14 FÉV.*	7 MARS**
					St Valentin	Cours de cuisine

Mises en bouche au foie gras

Escalope de foie gras poêlée, pithiviers aux fruits d'hiver et miel de châtaignier

Magret et ballottine de canard aux épinards, galettes de pommes de terre, jus corsé

Mont-Blanc revisité

11 OCT.**	1er NOV.*	22 NOV.	13 DÉC.**	31 JANV.	21 FÉV.	14 MARS
Cours de cuisine	Toussaint		Cours de cuisine			

Mises en bouche au foie gras

Escalope de foie gras poêlée, tatin de quetsches aux épices, réduction au vin chaud

Magret en croûte d'herbes et amandes
Parmentier de canard confit aux cèpes, petit flan, sauce au foie gras

Meringue « Pavlova » aux fruits exotiques, coulis à la framboise

18 OCT.	8 NOV.**	29 NOV.	20 DÉC.	7 FÉV.**	28 FÉV.	21 MARS**
	Cours de cuisine			Cours de cuisine		Cours de cuisine

Mises en bouche au foie gras

Foie gras de canard en duo chaud et froid, lamelles de cèpes et son pain croustillant

Magret farci au foie gras
Pommes de terre grenailles, légumes glacés et sa réduction au cassis

Pomme au four et chocolat, crème de noix, sorbet au cidre

DATE* Voir les **menus de fêtes** en page 4.

DATE** Voir les **cours de cuisine** en page 8.

Nous n'acceptons pas les cartes et les tickets restaurant, les dimanches, jours fériés et menus spéciaux.

Les vendredis
Offre vins compris

37€ par pers.

Notre maison s'associe au Domaine ***Frédéric Mochel*** à ***Traenheim*** et vous propose ***2 verres de vin spécialement sélectionnés*** pour accompagner votre menu.

Les invitations

Choisissez l'une de nos formules, vos invités réservent au gré de leurs envies.

menu **Gastronomique** **68**€ pour 2

Un moment privilégié
Pour découvrir nos menus autour du canard

menu **Gourmand** **102**€ pour 2

Une formule tout compris
Pour apprécier nos accords mets et vins
menu & boissons (apéritif, vin blanc, vin rouge, café et eau)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

L'EXPÉRIENCE DORIATH

toutes ces activités se font dans le respect des règles sanitaires.

Depuis toujours, nous avons à cœur de partager notre savoir-faire et notre expérience pour transmettre les bons gestes et les astuces pour cuisiner des mets d'exception.

Secrets de chef

Venez découvrir l'univers et les précieux conseils délivrés par notre **chef invité Bertrand Keller**. À cette occasion, il dévoilera ses secrets pour élaborer à la perfection un repas digne d'un chef étoilé.

Atelier + Repas ..... **68€***
Repas seul ..... **43€***

8h50 ***Café & kougelhopf***
9h00 ***Les secrets du foie gras***
10h20 ***Préparation des étapes clés du menu***
12h30 ***Apéritif et à table!***

*Prix par personne – Tous les menus sont hors boissons.
Le nombre de places est limité.
La participation à l'atelier est obligatoirement suivie du repas.
Si vous bénéficiez d'une invitation, toute réservation à l'atelier devra être honorée sous peine d'annulation de l'invitation.

DIMANCHE 8 NOVEMBRE 2020

Amuse-bouche
Mini pastillas de confit de canard, sauce aigre-douce

Entrée
Foie gras poêlé, endive et mangue

Poisson
Saumon basse température, pommes, betteraves et salade anisée

Plat
Magret rôti au gingembre et aux noisettes, coulis de persil et glacée de légumes

Dessert
Tarte panna cotta au coulis de kiwis et amandes caramélisées

DIMANCHE 13 DÉCEMBRE 2020

spécial Truffe

Amuse-bouche
Croustillant de pommes de terre à la truffe, magret fumé et figue

Entrée
Foie gras poêlé, légumes et fruits d'hiver, réduction au porto et à la truffe

Poisson
Saint-Jacques au caramel d'orange, lamelles de truffe, carottes et émulsion à la citronnelle

Plat
Magret de canard rôti aux poires et potimarron

Dessert
Entremets Dulcey, pommes caramélisées et spéculoos

DIMANCHE 7 FEVRIER 2021

spécial St-Valentin

Amuse-bouche
Velouté de céleri-rave au foie gras cru et râpée de truffes

Entrée
Foie gras poêlé, chapelure de pain d'épices, poire Cardinale au Pinot Noir

Poisson
Croustillant de lieu noir, escargots et émulsion de persil

Plat
Magret de canard rôti aux baies de genièvre, tatin de navets et pruneaux, jus au cidre

Dessert
Ananas rôti au miel et romarin, sorbet coco et petite madeleine au citron

DIMANCHE 21 MARS 2021

spécial Pâques

Amuse-bouche
Caviar d'artichaut aux oranges confites et magret fumé

Entrée
Escalope de foie gras poêlée, tartine au gorgonzola, poires et choux de Bruxelles

Poisson
Raviolis au crabe, sauce curry et pistache

Plat
Magret de canard rôti, pastillas de foie gras au "Berawecka", boulgour aux fruits secs et mousseline de carottes au cumin

Dessert
Entremets chocolat et fruits exotiques, coulis d'agrumes

supplément de 8€

Retrouvez tous nos menus ***Secrets de chef*** comme celui du **18 avril 2021,** sur **lucien-doriath.fr**

L'école du foie gras

Découvrez toutes les subtilités du foie gras et nos recettes directement à la source.

Au programme : histoire, visite guidée, découpe d'un canard, sélection, préparation et cuisson des foies gras.

Lucien Doriath en personne vous initie aux petits et grands secrets d'un produit d'exception.

RÉSERVATION PAR GROUPE (de 12 à 16 personnes)
Toute l'année du mercredi au samedi (dimanche selon disponibilités)

RÉSERVATION INDIVIDUELLE
Samedi 17 octobre de 9h30 à 12h00
Samedi 14 novembre de 9h30 à 12h00

L'école du foie gras ..... **25€/pers.**

Visite Gastronomique

2h00 DE VISITE GUIDÉE AVEC **LUCIEN DORIATH**

Notre Domaine, niché au cœur du village pittoresque de Soultz-les-Bains, sur la route des vins, est un cadre idéal dans lequel nous avons le plaisir d'accueillir les groupes en quête d'authenticité et de terroir.

La visite de notre Domaine éclairera petits et grands sur notre savoir-faire et distillera les secrets d'un produit de qualité fait maison.

RÉSERVATION PAR GROUPE
à partir de 20 personnes
Toute l'année du mercredi au samedi (dimanche selon disponibilités)

Visite + Dégustation 5 toasts + 1 verre de vin ..... **12€/pers.**

Visite + Menu Découverte ..... à partir de **24€/pers.**

Soirée découverte

Vins et Terroirs d'Alsace

en présence de **Guillaume Mochel,** vigneron à **Traenheim**

Ce vigneron indépendant, situé au cœur du Vignoble de La Couronne d'Or viendra chaque mois vous présenter son domaine, propriété familiale depuis le XVIIe siècle, et son attachement au patrimoine vivant.

Visite du **Domaine Doriath**
...
Entrée
...
Plat
...
Dessert
...
4 verres de vin

37€

9 octobre | 13 novembre | 11 décembre | 19 février | 12 mars

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération

Prenez rendez-vous au **+33 (0)3 88 47 98 98** ou sur **lucien-doriath.fr**

ASTUCE
Vous pouvez aussi réaliser cette recette avec une tranche de foie gras au torchon

RECETTE DU CHEF

Tournedos de canard, escalope de foie gras poêlée à la truffe

Le chef Marc Wendling
et son second Damien Gutapfel

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 4 tournedos de canard
- 4 escalopes de foie gras cru
- 40 g de truffes fraîches
- 600 g de pommes de terre
- 400 g de légumes de saison
- 20 g de farine
- Sel et poivre du moulin

Saler, poivrer les tournedos puis les poêler (sans matière grasse) 2 minutes de chaque côté en commençant par la peau afin d'obtenir une belle coloration.

Laisser reposer dans un plat quelques minutes.

Puis cuire les tournedos 7 minutes au four (préalablement préchauffé) à 200° C. Après cuisson, les réserver 4 minutes recouverts d'une feuille d'aluminium.

Pendant ce temps, faire chauffer une poêle et y déposer les escalopes de foie gras préalablement salées, poivrées et farinées (recto verso).
Cuire environ 2 minutes de chaque côté et les égoutter sur du papier absorbant.

En parallèle, préparer une purée de pommes de terre et quelques légumes rôtis.

Dresser sur assiette puis râper la truffe fraîche sur votre préparation.

Bon appétit !

Retrouvez tous les détails de la recette et nos produits associés sur notre site :
lucien-doriath.fr

PLACE À LA FÊTE

Apéritif, entrée, plat et vins, pour des fêtes de fin d'année gourmandes, laissez-vous guider et conseiller par nos équipes, qui sauront élaborer avec vous un menu de fête raffiné autour du canard.

Idées cadeaux

Retrouvez nos coffrets thématiques autour du foie gras, et faites découvrir le meilleur du canard à votre famille et vos amis. (voir page 12 et 13)

Vous souhaitez faire plaisir à vos proches en leur offrant un moment gourmand ?
Faites votre choix parmi l'une de nos formules, et régalez-les avec une parenthèse gastronomique autour du canard.

Invitation *Gastronomique* — 68€ pour 2
Offrez un menu d'exception
composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert.

Invitation *Gourmande* — 102€ pour 2
Une formule tout compris
composée d'une entrée, d'un plat et d'un dessert. Apéritif, vin blanc, vin rouge, café et eau compris.

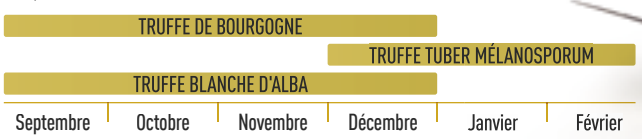
Secret de chef — 68€ par pers.
Rencontre avec un chef
À l'occasion d'un cours et d'un repas, découvrez les secrets de la préparation d'un menu gastronomique.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. consommez avec modération

Images non contractuelles - suggestions de présentation

À chaque saison, sa truffe !

Toute l'année, découvrez nos truffes de saison en provenance de producteurs récoltants.



Et pour connaître tous les secrets de ce diamant noir aux qualités gustatives uniques, ne manquez pas notre **cours de cuisine spécial Truffes** prévu le 13 décembre 2020.

Retrouvez-nous au **+33 (0) 3 88 47 98 98 ou** passez nous voir en **boutique**,
ou commandez sur notre site **lucien-doriath.fr**

NOS COFFRETS

Lucien Doriath vous propose une large sélection de produits pour composer des coffrets originaux adaptés à toutes vos envies.
Paniers, boîtes décorées, poteries alsaciennes, embellissez vos compositions et laissez libre cours à votre créativité.
Rendez-vous en boutique ou sur notre site internet pour découvrir l'ensemble de notre gamme.

LE COFFRET
Saveurs d'Alsace

66,20 € Réf. CSA

- 1 foie gras de canard de 140g
- 1 gelée de vin de 105g
- 1 pot de confiture de Christine Ferber de 225g
- 1 pot de miel d'Alsace de 250g
- 1 bouteille de Pinot gris J. Gross 75 cl
- 1 liqueur de Hagmeyer 35 cl
  de framboise, poire Williams, mirabelle ou myrtille

LE COFFRET
Secrets de Terroirs

39,10 € Réf. CVC140

- 1 foie gras de canard de 140g
- 1 Pinot gris J. Gross 75 cl

Variantes :
· 1 foie gras de canard 200g = **48,90€** Réf CVC 200
· 1 foie gras d'oie de 140g = **42,20€** Réf CVO 140
· 1 foie gras d'oie de 200g = **52,50€** Réf CVO 200

LE COFFRET
Quintessence

62,40 € Réf. CQ

- 1 foie gras de canard 140g
- 1 chutney de fruits de 150g
- 1 bouteille d'Elsass Whisky Lehmann de 10 cl
- 1 bouteille de Gewurztraminer Anstotz 75 cl

LE COFFRET
Sensation

64,10 € Réf. CS

- 1 foie gras de canard 200g
- 1 chutney de fruits 150g
- 1 bouteille de Pinot Gris Grand Cru Bruderthal Neumeyer 75 cl

LE COFFRET
Saveurs d'exception

80,20 € Réf. CSE

- 1 foie gras de canard 140g
- 1 foie gras d'oie 140g
- 1 chutney de fruits 150g
- 1 bouteille de moelleux à la rhubarbe 75 cl

LE COFFRET
Plaisir

56,90 € Réf. CP

- 1 foie gras de canard 200g
- 1 bouteille de Crémant d'Alsace Anstotz 75 cl
- 1 chutney de fruits 150g

Variantes :
· Crémant rosé 75 cl = **57,90€** Réf. CP2
· Champagne Dumez 75 cl = **69,00€** Réf. CP1

Le cabas du gaveur

55,65 € Réf. CABAS

- 1 foie gras de canard 140g
- 1 rillettes de canard 200g
- 1 mousse de canard 180g
- 1 caramel au Gewurztraminer Vendanges Tardives 150g
- 1 bouteille de Gewurztraminer G. Neumeyer 37,5 cl

Retrouvez notre sélection complète de coffrets dans notre **boutique** ou sur notre site **lucien-doriath.fr**
ou contactez-nous pour **composer vous-même votre coffret** au **+33 (0) 3 88 47 98 98**

prix T.T.C

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

Foie gras

Vos foies gras crus
sont à commander impérativement
avant le **1er décembre 2020**

FOIE GRAS DE CANARD

	PRIX T.T.C. au Kg	PRIX T.T.C. unitaire	Réf.
Foie gras de canard cru ≈ 500g*	67,50 €/kg	33,80 €	FGCC
Escalopes de foie gras cru par 2 ≈ 160g*	72,50 €/kg	11,60 €	FGCCT
2015 2016 2017 **Lobe de foie gras de canard entier poché** ≈ 250g	113,00 €/kg	28,30 €	LFGCM
Foie gras de canard Tradition 350g	151,50 €/kg	53,00 €	FGCM
Foie gras de canard Tradition 2 tranches ≈ 130g	155,50 €/kg	20,20 €	FGCT
Foie gras de canard truffé 350g**	188,00 €/kg	65,80 €	FGCTR
Foie gras de canard truffé 3% 2 tranches ≈ 130g**	190,00 €/kg	24,80 €	FGCTT
Foie gras de canard aux épices de pain d'épices 350g**	151,50 €/kg	53,00 €	FGCME
Foie gras de canard aux épices de pain d'épices 2 tranches ≈ 130g**	155,50 €/kg	20,20 €	FGCMET
Foie gras de canard à la figue 350g**	150,50 €/kg	53,00 €	FGCMF
Foie gras de canard à la figue 2 tranches ≈ 130g**	155,50 €/kg	20,20 €	FGCMFT
Foie gras de canard cuit au Torchon 350g	172,50 €/kg	60,40 €	FGCMT
Figues fourrées au foie gras par 6 ≈ 230g	93,50 €/kg	21,50 €	FGFF
Macarons au foie gras par 6 ≈ 100g	93,50 €/kg	9,35 €	MFF
Semi-conserve de foie gras de canard 140g	à la pièce	22,80 €	VC140
Semi-conserve de foie gras de canard 200g	à la pièce	32,60 €	VC200
Semi-conserve de foie gras de canard 350g	à la pièce	51,90 €	VC350
2016 **Conserve de foie gras de canard** 140g	à la pièce	22,80 €	CC140
2016 **Conserve de foie gras de canard** 200g	à la pièce	32,60 €	CC200
2016 **Conserve de foie gras de canard** 350g	à la pièce	51,90 €	CC350
Conserve de foie gras truffé 3% 140g	à la pièce	31,30 €	CC140T

prix T.T.C

Nos prix pourront être révisés en fonction des cours des céréales.
Dans la limite des stocks disponibles.

Médailles du Concours Général Agricole de Paris
Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation

CONSERVATION
Produits frais conservation entre +2° et +4°C
Semi-conserves conservation entre +2° et +4°C, 9 mois
Conserves conservation à température ambiante, 3 ans

FOIE GRAS D'OIE***

	PRIX T.T.C. au Kg	PRIX T.T.C. unitaire	Réf.
Foie gras d'oie cru ≈ 750g	80,90 €/kg	60,70 €	FGOC
Foie gras d'oie Tradition 350g	160,00 €/kg	56,00 €	FGOM
Foie gras d'oie Tradition, 2 tranches ≈ 130g	164,00 €/kg	21,30 €	FGOMT
Foie gras d'oie au Gewurztraminer Vendanges Tardives 350g**	183,00 €/kg	64,10 €	FGOV
Foie gras d'oie au Gewurztraminer Vendanges Tardives 2 tranches ≈ 130g**	187,00 €/kg	24,30 €	FGOVT
Foie gras d'oie truffé 3% 350g**	188,00 €/kg	65,80 €	FGOT
Foie gras d'oie truffé 3% 2 tranches ≈ 130g**	190,00 €/kg	24,70 €	FGOT1
Semi-conserve de foie gras d'oie 140g	à la pièce	25,90 €	VO 140
Semi-conserve de foie gras d'oie 200g	à la pièce	36,20 €	VO 200
Semi-conserve de foie gras d'oie 350g	à la pièce	59,90 €	VO 350
Conserve de foie gras d'oie 140g	à la pièce	25,90 €	CO 140
Conserve de foie gras d'oie 200g	à la pièce	36,20 €	CO 200
Conserve de foie gras d'oie 350g	à la pièce	59,90 €	CO 350
Conserve de foie gras d'oie truffé 3% 140g	à la pièce	34,80 €	CO 140 T
Conserve de foie gras d'oie truffé 3% 200g	à la pièce	48,20 €	CO 200 T

**disponible en saison ***non issu de notre élevage

LE COFFRET
Foie gras

- 1 foie gras de canard de 140g = **24,80€** Réf BVC 140
- 1 foie gras de canard de 200g = **34,60€** Réf BVC 200
- 1 foie gras de canard de 350g = **53,90€** Réf BVC 350

- 1 foie gras d'oie de 140g = **27,90€** Réf BVO 140
- 1 foie gras d'oie de 200g = **38,20€** Réf BVO 200
- 1 foie gras d'oie de 350g = **61,90€** Réf BVO 350

Retrouvez notre sélection complète de coffrets dans notre **boutique** ou sur notre site **lucien-doriath.fr**
ou contactez-nous pour **composer vous-même votre coffret** au **+33 (0) 3 88 47 98 98**

prix T.T.C

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

Traiteur

CONSERVATION
Produits frais conservation entre +2° et +4°C
Semi-conserves conservation entre +2° et +4°C, 9 mois
Conserves conservation à température ambiante, 3 ans

SPÉCIALITÉS DE CANARD

		PRIX T.T.C. au Kg	PRIX T.T.C. unitaire	Réf.
	Aiguillettes séchées ≈ 100g	73,00 €/kg	7,30 €	AICS
	Cuisses confites sous vide par 2 ≈ 670g	23,80 €/kg	11,00 €	CUCS
	Cuisses de canard à l'orange par 2 ≈ 680g	17,60 €/kg	11,90 €	CUOR
	Cuisse de canard fumée cuite ≈ 400g	19,30 €/kg	7,70 €	CCFC
	Gésiers confits (égouttés) ≈ 200g	33,70 €/kg	6,70 €	GEC200
	Cœurs confits (égouttés) ≈ 200g	20,90 €/kg	4,20 €	COCC
	Mille-feuilles au foie de canard ≈ 120g	67,50 €/kg	8,10 €	MIFC
	Magret cuit fourré au foie gras ≈ 300g	66,90 €/kg	20,00 €	MCFF
	Magret séché fumé au foie gras ≈ 240g	78,80 €/kg	18,80 €	MCSF
2020	**Magret fumé entier** ≈ 400g	38,70 €/kg	15,50 €	MCF
2020	**Magret fumé prétranché** ≈ 120g	56,50 €/kg	6,80 €	MCFP
	Magret séché entier ≈ 350g	50,20 €/kg	17,60 €	MCS
2020	**Magret séché prétranché** ≈ 120g	67,50 €/kg	8,10 €	MCSP
	Semi-conserve de mousse de foie de canard 180g	à la pièce	7,90 €	MC180
	Semi-conserve de terrine de canard 200g	à la pièce	6,90 €	TC200
	Semi-conserve de rillettes de canard 200g	à la pièce	7,30 €	RI200
	Semi-conserve de pressé de canard (presskopf) 300g	à la pièce	6,90 €	PC300
	Conserve de graisse de canard 300g	à la pièce	4,30 €	BGR300
	Conserve de sauce au foie gras 300g	à la pièce	6,90 €	SC300
	Conserve de gésiers confits 250g	à la pièce	8,40 €	BGEC250
	Conserve de mousse de foie de canard 180g	à la pièce	7,90 €	MCC180
	Conserve de terrine de canard 200g	à la pièce	6,90 €	TCC200
	Conserve de rillettes de canard 200g	à la pièce	7,30 €	RIC200

prix T.T.C

Nos prix pourront être révisés en fonction des cours des céréales.
Dans la limite des stocks disponibles

Médailles du Concours Général Agricole de Paris
Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation

CHARCUTERIE FINE DE CANARD

	PRIX T.T.C. au Kg	PRIX T.T.C. unitaire	Réf.
Knacks de canard ≈ 320g	20,40 €/kg	6,50 €	SAC
Cervelas de canard ≈ 280g	17,10 €/kg	4,80 €	SAC4
Saucisse de foie fumé ≈ 180g	39,90 €/kg	7,20 €	SAC7
Saucisse de canard au magret ≈ 200g	18,90 €/kg	3,80 €	SAC15
Saucisse princesse aux pistaches ≈ 200g	18,90 €/kg	3,80 €	SAC14
Saucisse Cocktail ≈ 190g	18,90 €/kg	3,60 €	SAC11
Saucisse sèche de canard ≈ 150g	59,30 €/kg	8,90 €	SAC6
Mini saucisson sec de canard ≈ 130g	59,30 €/kg	7,70 €	SAC19
Chorizo de canard ≈ 150g	61,40 €/kg	9,20 €	SAC9
Mini chorizo de canard ≈ 130g	61,40 €/kg	7,90 €	SAC20
Saucisse gourmande de canard ≈ 330g	18,90 €/kg	6,20 €	SAC16
Saucisse de canard fumé au Comté ≈ 330g	20,90 €/kg	6,90 €	SAC17

PLATS CUISINÉS

	PRIX T.T.C. au Kg	PRIX T.T.C. unitaire	Réf.
Choucroute de canard 2 personnes 1300g	à la pièce	14,90 €	C
Cassoulet de canard 2 personnes 1300g	à la pièce	14,90 €	CA
Confit de canard 2 cuisses (égoutté) 450g	à la pièce	12,20 €	BCC2C
Pâté en croûte au canard (apéritif) ≈ 150g	28,20 €/kg	4,20 €	PCC
Pâté en croûte fourré à la mousse de foie de canard ≈ 250g	40,80 €/kg	10,20 €	PCM
Pâté en croûte fourré au foie gras de canard ≈ 250g	49,20 €/kg	12,30 €	PCF
Gelée au Pinot Gris 110g	à la pièce	2,95 €	G
Choucroute de canard 1 personne ≈ 540g	14,90 €/kg	8,05 €	PCH
Cassoulet de canard 1 personne ≈ 540g	14,90 €/kg	8,05 €	PCA
Baeckeoffe de canard 1 personne ≈ 540g	14,90 €/kg	8,05 €	PBA
Tourte au canard 2 personnes ≈ 500g	22,90 €/kg	11,50 €	TOC2
Tourte au canard 4 personnes ≈ 800g	22,90 €/kg	18,30 €	TOC4
Tourte au canard 6 personnes ≈ 1100g	22,90 €/kg	25,20 €	TOC4
Saumon fumé sauvage d'Alaska prétranché 4 tranches ≈ 200g	à la pièce	15,80 €	SFEP5
Saumon fumé d'Écosse prétranché 4 tranches ≈ 200g	à la pièce	13,60 €	SFAP6

prix T.T.C

Les pièces du volailler

CONSERVATION
Produits frais conservation entre +2° et +4°C

Le canard Doriath est un canard 100% alsacien, élevé et préparé sur nos terres.

Le canard présente plusieurs avantages. C'est une viande à la fois maigre et savoureuse qui, contrairement aux idées reçues, est peu calorique : 190 kcal pour 100g !

LES PIÈCES DU VOLAILLER*	PRIX T.T.C. au Kg	PRIX T.T.C. unitaire	Réf.
Canard entier ≈ 4 kg	7,80 €/kg	31,20 €	CORC
Magret de canard ≈ 500g	20,50 €/kg	10,30 €	MAC
Rôti de magret de canard au romarin ≈ 1 kg	26,60 €/kg	26,60 €	RMACR
Rôti de magret de canard à l'orange ≈ 1 kg	26,60 €/kg	26,60 €	RMACO
Steak de canard par 2 ≈ 380g	27,00 €/kg	10,45 €	STC
Aiguillettes de canard par 6 ≈ 300g	26,00 €/kg	7,80 €	AIC
Cuisses de canard par 2 ≈ 820g	9,30 €/kg	7,60 €	CUC
Tournedos de canard ≈ 200g	26,60 €/kg	5,30 €	MACT

*Pour les produits à la découpe, le poids est susceptible de varier dans une fourchette de +/- 5 % par rapport au poids indiqué

prix T.T.C

SITE WEB SÉCURISÉ

Commandez nos produits en ligne
sur notre site e-commerce **lucien-doriath.fr**
et recevez-les chez vous, grâce à

Chronofresh by chronopost

TRANSPORT FRIGORIFIQUE[1]

LIVRAISON 24h[2]

à partir de 14€

[1]Colis conservé entre +2 et +4°C durant l'intégralité du transport.

[2]Livraison en 24h à réception de votre commande.

Cave & épicerie

CAVE	PRIX T.T.C. unitaire	Réf.
Moelleux de rhubarbe, Michel Moine Xertigny - 75cl - 13%	18,90 €	1BVB
Pinot Gris Grand Cru 2016 Bio, Gérard Neumeyer - 75cl - 14%	18,50 €	1BVB
Elsass Whisky, Lehmann Single Malt · 70cl · 40%	48,10 €	ALC5
Crémant d'Alsace Bio, Anstotz · 75cl · 12%	11,30 €	1 BVB
Champagne, Dumez Lemoine · 75cl · 12%	23,40 €	1 AB

ÉPICERIE	PRIX T.T.C. unitaire	Réf.
Chutney de figue verte à la vendange tardive 150g	7,90 €	CHU1
Chutney de figue 150g	7,50 €	CHU2
Chutney de mangue 150g	7,50 €	CHU3
Chutney de mirabelle 150g	7,50 €	CHU4
Chutney de quetsche 150g	7,50 €	CHU5
Caramel à la Vendange Tardive 150g	6,00 €	CHU6
Chutney d'oignon rouge 140g	7,00 €	CHU8
Confit d'oignon rouge 140g	7,00 €	CHU9
Sel épicé spécial foie gras 140g	4,20 €	1SE
Truffes tuber mélanosporum brossées extra 1ère cuisson, Henras ≈ 12,5g	29,50 €	1TR
Caviar Ebène N 3, Caviar de France 30g	39,00 €	ESA1
Caviar Diva, Caviar de France 30g	57,00 €	ESA32
Diamant de sel à la truffe d'été, Terre Exotique 60g	8,50 €	1SEL21
Tartufette de truffes, truffes en carpaccio, Marini Azzolini 30g	13,50 €	5TAP21
Pistils de safran d'Alsace, Safran du Château 0,5g	19,50 €	1EP
Fleur de sel de Guérande, Boudric 125g	5,50 €	2SEL4
Piment d'Espelette en poudre, Vincent Darritchon 40g	9,70 €	CHUT9

prix T.T.C

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

[1]Colis conservé entre +2 et +4°C durant l'intégralité du transport.
[2] Livraison en 24h à réception de votre commande.

La e-boutique

lucien-doriath.fr

Retrouvez nos produits livrés chez vous
en toute confiance grâce à

Chronofresh

TRANSPORT FRIGORIFIQUE[1]

LIVRAISON 24h[2]

SITE WEB SÉCURISÉ

La boutique

LE COMPTOIR DES SAVEURS

du lundi au samedi : 9h - 19h
dimanche : 10h - 17h

Le restaurant

LA TABLE DU DOMAINE

mercredi & jeudi : midi
vendredi & samedi : midi & soir
dimanche : midi

30A route de Molsheim · 67120 Soultz-les-Bains · France

Réservation & contact

Tél : +33 (0) 3 88 47 98 98 | Fax : +33 (0) 3 88 38 89 29 | Mail : infos@lucien-doriath.fr

NOTRE CARTE DE FIDÉLITÉ !

**Lors de votre prochain passage à la Boutique,
n'oubliez pas de demander votre carte de fidélité !**

Retrouvez-nous sur

Photos non contractuelles
photographie **Nis&For**
Conception & réalisation **vuxe.fr**
VUXE