

Les Gourmandises Apéritives



Idéales pour composer des mini brochettes apéritives

Piquez sur des mini brochettes une petite saucisse en alternant avec des fruits. A goûter absolument : les petites saucisses au magret associées à des pruneaux.

✓ **Les Petites Saucisses de Toulouse Truffées 2%**

Réf. 40028VA - La boîte de 200 g (16/18 saucisses)

✓ **Les Petites Saucisses Confites au Magret de Canard**

Réf. 06040VA - Le lot de 2 boîtes de 200 g

✓ **Les Petits Boudins Blancs au Foie de Canard Sauce Royale au Foie Gras (20% de Foie Gras)**

Réf. 06041VA - Le lot de 2 boîtes de 200 g

✓ **Les Petites Saucisses de Toulouse au Coulis de Tomate, au Basilic et au Piment Doux d'Espelette**

Réf. 06062VA - Le lot de 2 boîtes de 200 g

Pour 4 personnes
(8 brochettes)

- 1 boîte de petites saucisses au magret de canard de 200 g
- 200 g de fruits de saison ou de fruits secs

Préparation : 10 min.

Facile 🍷 🍷 🍷



www.valette.com

Pour votre santé, pratiquez une activité sportive régulière...www.mangerbouger.fr

RCS Cahors Siret 327 843 603 00017 - Code APE 1013A - Suggestions de présentation - Sous réserve d'erreurs typographiques - Ne pas jeter sur la voie publique.