



■ TERRINE PUR CANARD "50 % FOIE GRAS", TRUFFÉE ❖❖

6,50 € la boîte de 160 g

Alexandre Marmus, le petit-fils du créateur de la Maison Papillon, continue, avec l'aide de son épouse, à diriger cette conserverie dans le respect de la qualité et perpétue l'utilisation du hachoir comme jadis. C'est primordial pour la consistance des terrines ! Les produits de la gamme, qui va du rustique pâté au roquefort à l'innovante terrine de lapin au basilic et à la tomate, sont préparés sans ajout de colorant ni de conservateur et cela se sent tout de suite dans la boîte. Cette bonne maison artisanale a été largement récompensée lors du concours des premières "Terrinades" qui se sont tenues à l'automne 2004 à Saint-Jean-de-Bruel. Et ce n'est pas parce que c'est une entreprise locale, puisque le concours s'est déroulé "à l'aveugle". Je le sais : j'y étais !

AUTRES PRODUITS : Terrine de magret de canard au miel des Cévennes (2,80 € la boîte de 160 g) ❖ - Terrine de canard aux figues (2,50 € la boîte de 160 g) - Terrine au roquefort et aux noix du Périgord (2,50 € la boîte de 160 g) ❖ - Pâté de sansonnet 26 % et genièvre - Terrine de lapin au basilic et à la tomate

MAISON PAPIILLON

Alexandre Marmus

Le Bosquet 12230 Saint-Jean-du-Bruel

Tél. : 05 65 62 26 26 - Fax : 05 65 62 23 95

E-mail : copymail@maisonpapillon.com

Site : www.maisonpapillon.com

Expédition : par la poste

Paiement : à la commande

Horaires : en été, du lundi au dimanche matin, 9h-12h et 15h-19h. Hors-saison, du lundi au vendredi matin, 8h-12h et 14h-18h