



Un monde de saveurs

Pour sublimer vos repas de fêtes...

Terrine de foie gras mi-cuit
Au Cognac ou au Porto.

Terrine de foie gras de canard entiers, premier choix (origine France).

- La portion de 250g env. - CHF 40.-
- La portion de 500g env. - CHF 75.-



Conditionnement en terrine porcelaine, supplément CHF 15.-



Inspiré de la recette du génie helvétique de la cuisine, Freddy Girardet, je confectionne mes terrines de manière artisanale avec des produits de toute première qualité, soit des lobes frais de foie gras de canard entiers, mon assaisonnement maison et l'alcool de votre choix (Cognac ou Porto).

Mes terrines sont livrées sous vide mais comme elles ne contiennent aucun agent conservateur, elles sont à consommer rapidement (mais je n'ai aucun doute que vous les mangerez très vite et regretterez de ne pas en avoir commandé plus).

Pour commander, le plus simple est de passer par mon site internet: www.umds.ch mais vous pouvez aussi m'envoyer un e-mail ou me téléphoner d'ici au 15 décembre 2021 pour votre table de Noël et avant le 22 décembre 2021 pour Nouvel-An.

Pour récupérer votre commande, vous pouvez passer au Marché de Gland les 15 et 22 décembre de 16h à 20h ou au Marché de la Petite Lignière à Gland du lundi au vendredi de 10h à 18h et le samedi de 9h à 16h.

Il est également possible d'organiser une livraison à domicile ou au bureau (contre supplément).



Je me réjouis de recevoir votre commande et vous souhaite d'ores et déjà de très belles fêtes de fin d'année.

Cordialement,

Chef Paddy

Patrick Baudet, Un monde de saveurs
Chemin de la Perroude 22
1196 Gland

umds.ch
chefpaddy@umds.ch
Tél.: 079 508 55 08