



Charcuterie  
& Conserves mijotées

L'EXIGENCE D'UN CHEF

## ...Mamma Mia!

Conserver à + 2 / + 4°C

### CHARCUTERIE TRANCHÉE D'ORIGINE ITALIE

- *Coppa Pelata* (100-120 jours de séchage) 100 g
- *Speck Val Rendena* (180-200 jours de séchage) 100 g
- *Jambon San Daniele Artisanal* (15 mois de séchage) 100 g
- *Jambon de Parme Riserva* (30 mois de séchage) 100 g



Toque... en Scène!

• Retrouvez les ingrédients et les valeurs nutritionnelles de chaque produit sur notre site

MARQUE TOQUE EN SCÈNE • TÉL. STANDARD 33 (0) 5 58 77 24 15 • [info@toqueenscene.com](mailto:info@toqueenscene.com)

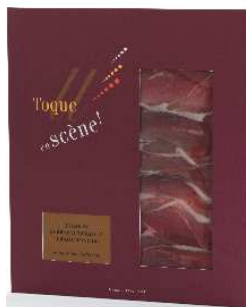
SARL COREST 77 RUE DE CASABLANCA 40230 ST VINCENT DE TYROSSE • FRANCE • PHOTOS NON CONTRACTUELLES

# Charcut' Story...

Conserver à + 2 / + 4°C

## CHARCUTERIE TRANCHÉE D'ORIGINE ESPAGNOLE

- **Chorizo Iberico de Bellota Doux - Pata Negra**  
(3 mois de séchage) 100 g
- **Chorizo Iberico de Bellota Piquant - Pata Negra**  
(3 mois de séchage) 100 g
- **Viande de Boeuf Séchée - Cecina de Leon**  
(8 mois de séchage) 100 g
- **Jambon Iberico Jabugo Bellota "Summum" DOP - Pata Negra**  
(36 mois de séchage) 100 g
- **Jambon Serrano "Bodega" Traditionnel**  
(15 mois de séchage) 100 g
- **Lomo Iberico de Bellota - Pata Negra**  
(3 mois de séchage) 100 g
- **Jambon Iberico de Cebo - Pata Negra**  
(24 mois de séchage) 100 g



# Les trois petits cochons...

Conserver à + 2 / + 4°C

## CHARCUTERIE TRANCHÉE D'ORIGINE FRANCE

- **Jambon de Chalosse Artisanal**  
(14 mois de séchage) 100 g
- **Jambon Ibaïama du Pays Basque**  
(18 mois de séchage) 100 g
- **Jambon de Truie Artisanal du Pays Basque**  
(20 mois de séchage) 100 g
- **Jambon de Bayonne du Pays Basque**  
(12 mois de séchage) 100 g
- **Jambon de Porc Noir de Bigorre**  
(24 mois de séchage) 100 g



**Toque.....en scène!**  
\* version Originale...  
**\* vous en mettre plein les Papilles!**  
**\* la liberté sur un Plateau...**

• **Retrouvez les ingrédients et les valeurs nutritionnelles de chaque produit sur notre site**

MARQUE TOQUE EN SCÈNE • TÉL. STANDARD 33 (0) 5 58 77 24 15 • [info@toqueenscene.com](mailto:info@toqueenscene.com)

SARL COREST 77 RUE DE CASABLANCA 40230 ST VINCENT DE TYROSSE • FRANCE • PHOTOS NON CONTRACTUELLES

# L'eau à la bouche...

## BALLOTTINE DE FOIE GRAS, FEUILLE DE PAIN D'ÉPICES ET RÉDUCTION AU PORTO



### VERRINES FOIE GRAS

- *Terrine de Foie-Gras de Canard entier "Nature" 100g*
- *Terrine de Foie-Gras de Canard entier "Porto" 100g*
- *Foie-Gras de Canard entier à la truffe Tuber Melanosporum 100 g*

*Disponible en conserve  
(conservation température ambiante)  
ou semi-conserve (conservation +2/+4 °C)*



PHOTO NON CONTRACTUELLE

## Pour quelques toasts de plus...

### TERRINE DE CANARD À L'ANCIENNE, CRÈME DE RAVE, CHANTERELLES ET VOILE DE FIGUES SÉCHÉES



#### VERRINES PÂTÉS

- *Terrine de Canard des Landes à l'ancienne 100g*
- *Rillettes de Canard des Landes aux herbes fraîches 100g*



PHOTO NON CONTRACTUELLE

• *Retrouvez les ingrédients et les valeurs nutritionnelles de chaque produit sur notre site*

MARQUE TOQUE EN SCÈNE • TÉL. STANDARD 33 (0) 5 58 77 24 15 • [info@toqueenscene.com](mailto:info@toqueenscene.com)

SARL COREST 77 RUE DE CASABLANCA 40230 ST VINCENT DE TYROSSE • FRANCE • PHOTOS NON CONTRACTUELLES