

MAISONS DE CAMPAGNE
NOVEMBRE – DECEMBRE 2015



STYLE DE VIE
Autour d'un plat
PAR BRUNO BRABANT

Le foie gras dans tous ses états

ENTRÉE DÉLICATE
OU MARIÉ À
UN PLAT GÉNÉREUX,
LE FOIE GRAS S'INVITE
DANS NOS ASSIETTES
ET ANNONCE
UN GOÛT DE FÊTE !



- Terrine à foie gras en céramique avec presse, coloris cerise. 0,50 l 6/8 personnes, **Le Creuset**, 44,90 €.
- Verre à vin blanc Tasse, **Schott Zwiesel**, 7,49 € l'unité, 44,95 € la boîte de 6.
- Coupe foie gras avec fil, socle en marbre et fil en inox, 18 x 12 cm, **delamaison**, fr. 16,90 €.
- Set foie gras, coffret bois naturel comprenant une spatule de service, une lyre, 4 spatulettes individuelles, tout inox, **Jean Dubost**, 41 €.
- Terrine foie gras façon médailon avec système de pressage et de récupération des graisses, en céramique, dim. 24 x 10 x 10 cm, **Emile Henry**, 34,90 €.
- Grille-pain 2 tranches CTZ2103, **Delonghi**, 79,99 €.
- Terrine en fonte gris graphite 15 x 11 cm, **Staub**, 94,95 €.