

COMPTOIR CORRÉZIEN – COMPTOIR & COMPAGNIE – PARIS

Foie gras, truffes..., des produits d'exception à prix confidentiel.

À peine franchi le seuil de ces deux épiceries fines, les effluves de truffes fraîches viennent chatouiller l'odorat. Le Comptoir Corrézien et Comptoir & Compagnie travaillent tous les jours pour de grandes tables étoilées parisiennes, pour les bistrotts de chefs réputés mais aussi le grand public. Les arrivages quotidiens des meilleurs fournisseurs, le respect des origines, des saisons et de la maturité des produits, ont fait de cette maison exigeante une référence pour toutes les denrées d'exception en région parisienne. Suprême nectar : les prix restent confidentiels, placés entre



le ½ gros et le détail. Quatre variétés de truffes sont proposées selon les saisons : truffe noire du Périgord (la plus noble), blanche d'Alba, de Bourgogne ou d'été. Un plaisir abordable : pour un repas à la truffe fraîche, comptez entre 3€ et 15€/personne selon les variétés. Pour le foie gras cru, c'est la fraîcheur qui prime. Sélectionné pour sa texture souple, entier ou éveiné, il est aussi proposé transformé en mi-cuit ou en conserve. En saison, toutes les variétés communes de champignons sauvages sont disponibles. D'autres produits d'exception complètent la gamme : miels Valentini (Corse), truffes conserves

Henras (Lot), huile d'olive Kalios, glaces Berthillon, saumon fumé maison, caviar, plats cuisinés et traiteur pour vos réceptions...

Petits plus : Cours de préparation de foie gras. Tarif hebdomadaire de la truffe via le compte [facebook.com/comptoirfoiegrastruffeparis](https://www.facebook.com/comptoirfoiegrastruffeparis) ou twitter.com/TruffeParis

Infos : Comptoir & Compagnie | 11, rue Pierre Demours, 75017 Paris | Tél. : 01-40-55-92-20 | Email : saffoc@free.fr | www.comptoir-et-compagnie.fr

Infos : Comptoir Corrézien | 8, rue des Volontaires, 75015 Paris | Tél. : 01-47-83-52-97 | Email : ccfgc@club-internet.fr | www.comptoir-correzien.fr