

Vrai & Bon[®]

Une gamme de plats cuisinés
individuels en bocaux
(Entrées, Plats & Desserts)



Fabriqué en France



Contactez-nous

14, rue des Ormelets - 80110 Thennes

Tél. : +33 (0)3 22 42 20 31

Mail : contact@vraietbon.com - Site Internet : vraietbon.com

Vrai & Bon[®]

Les Entrées et Terrines



Le Velouté Safrané Moules et Julienne de Légumes 180g :
Crémeuse et raffinée, une soupe haut de gamme, moules et petits légumes, pointe de safran.



Le Gaspacho Andalou 180g :

Une soupe froide traditionnelle andalouse, à base de tomates, poivrons et oignons, à déguster en entrée ou en cocktail.



Le Délice aux Châtaignes & au Foie Gras 90g :

Succulente terrine au foie gras et châtaignes, très douce et subtile en bouche.



Le Foie Gras de Canard Entier 50g :

Le must de la gastronomie française, avec tout le savoir-faire artisanal de la Maison Val de Luce.



La Terrine de Canard au Poivre Vert 90g :

Une terrine délicatement relevée et rafraîchie par le poivre vert, une recette tendre et généreuse



La Terrine de Canard aux Salicornes de la Baie de Somme 90g :

Une création Val de Luce : terrine de canard élégamment associée aux fraîcheurs iodées de salicornes légèrement vinaigrées.



Les Rillettes Pur Canard 90g :
Des rillettes de Canard, sans porc, simplement et légèrement assaisonnées de thym, laurier, sel et poivre.



La Terrine de Lapin au Romarin 90g :

Une terrine de campagne, traditionnelle, viande de lapin relevée au vin blanc et au romarin.

Vrai & Bon®

Les Entrées et Terrines



La Terrine de Chevreuil aux Cranberries 90g:

Alliance du gibier et d'une baie nord-américaine pour une terrine légèrement sucrée-salée et peu grasse.



La Terrine de la Mer au Saumon 90g :

Légère en consistance et en goût, saumon et colin dans une recette toute de fraîcheur.



La Terrine de Campagne au Piment d'Espelette 90g :

La délicieuse recette du Déjeuner du Paysan... relevée par le Piment d'Espelette, une terrine qui chatouille



Le Déjeuner du Paysan - Pur porc Ail & Echalotte 90g :

Un pâté pur porc, goûteux avec échalote, ail, muscade et laurier, une recette aromatique mais délicate.



Le Pâté Picard - Pur porc 90g :

Un pâté pur porc au goût rustique, rafraîchi par la muscade et le laurier, sur une recette traditionnelle de Picardie.



Les Rillettes de Julienne à l'Aneth 90g :

Un équilibre parfait entre douceur et vivacité, par le fondant du poisson, la fraîcheur du fromage, et réhaussé par des notes d'Aneth et de citron.



Nos Entrées et Terrines se consomment légèrement fraîches, à l'exception du Velouté Safrané Moules et Julienne de légumes à réchauffer

Vrai & Bon[®]

Les Plats

◇ Nos recettes traditionnelles



La Blanquette de Volaille et son riz de Camargue 380g :

Un grand classique de la cuisine française, viande de dinde et riz de Camargue, une recette tendre et fondante



Le Cassoulet aux manchons de Canard 380g :

La grande recette paysanne du sud-ouest français, viande de canard et haricots moquettes de Vendée mijotés.



La Mouclade 380g :

Un plat originaire de Charente-Maritime dédié aux amateurs gourmands de moules, crème et vin blanc, fondue de poireaux.



Le Parmentier de Canard 350g :

Dans un lit de purée de pomme de terre, l'élégance et la saveur de l'émincé de canard, cuisiné avec oignons et persil



Les Quenelles façon Lyonnaise 380g :

Spécialité lyonnaise de quenelles gastronomiques sur une pâte de farine, sauce tomatée agrémentées de riz.



Le Bœuf Bourguignon et ses pommes de terre grenailles 380g :

Un grand classique de la gastronomie en Bourgogne, viande de bœuf sauce au vin rouge et petites pommes de terre grenailles



Le Navarin de Dinde aux légumes Printaniers 380g :

Une recette gourmande pour un plat mijoté, léger et frais, avec des petits légumes dont carottes, petits pois et navets.



La Potée Picarde 380g :

Un plat populaire dont la tradition remonte au moyen-âge, viande et légumes mitonnés dans leur bouillon.



La Saucisse de Morteau & ses lentilles 380g :

Saucisse traditionnelle de Morteau mijotée avec lentilles, carottes et oignons, une recette goûteuse originaire de Franche-Comté.

Les Plats



La Tartiflette au Reblochon 380g :

Un savoureux gratin de pommes de terre, oignons et reblochon AOP, pour une recette emblématique de la gastronomie savoyarde



Le Pavé de Saumon et ses Pommes de Terres 380g :

Succulent mariage d'un pavé de saumon et d'un écrasé de pommes de terre, crème fraîche, ail et persil

◇ **Nos recettes du monde**



Le Chili Con Carne 380g :

La recette US originelle du chili con carne, revisitée par le Chef Michel Grobon, ancien Chef de Ronald



Le Curry de Volaille et son panaché de céréales 380g :

L'alliance parfaite de la dinde à la sauce curry-lait de coco, associée à un mélange de céréales.



La Paëlla, Fruit de Mer et Merguez (épiciée) 380g :

Le fameux plat emblématique de la cuisine espagnole, à base de riz, fruits de mer, viandes et aromates légèrement épicés.



Les Gnocchis façon Provençal à l'Ail des Ours 380g :

Recette aux accents méridionaux, ronde avec les gnocchis et doux grâce la tomate séchée à la puissance de l'ail des ours et du piment.



Le Dahl de Lentilles Corail & Graines de Courges 380g :

Inspirée de la cuisine indienne une recette haute en saveurs et en couleur, grâce à son mélange de lentilles corail et lait de coco.



Les Pâtes farcies Ricotta & Epinards 380g :

Ravioles avec une farce à base de Ricotta, épinards, mariées à une sauce douce de crème fraîche et tomate. Le tout 100% Végétarien



Le Couscous de Quinoa aux 3 viandes 380g :

Spécialité culinaire issue de la cuisine berbère, le couscous se réinvente dans sa version au Quinoa. Equilibre parfait entre légumes, épices et viandes, le dépaysement est garanti.



Le Tajine Végétal 380g :

Un plat végétal adapté d'une recette d'Afrique du Nord, où légumes, épices et aromates accompagnent de délicieuses bouchées de soja..



Le Waterzoi de volaille et ses petits légumes- 380g

Spécialité Belge à base de volaille, ce plat réconfortant saura ravir vos papilles grâce à son alliance crémeuse de légumes et

Vrai & Bon[®]

Les Salades



La Salade Niçoise 350g :

Une fameuse salade ! Grande spécialité de la cuisine niçoise, et appréciée dans le monde entier : à base de thon, d'anchois et de petits légumes



La Salade de Lentilles au Magret Fumé 350g :

Cette salade de lentilles aux saveurs rustiques, avec ses magrets de canard fumés artisanalement, est à déguster froide ou tiédie.



La Salade du Rivage 350g :

Alliance maritime aux saveurs côtières de l'épeautre et du blé légèrement croquants, relevée de quelques notes méditerranéennes pois chiches, tomates et poivrons.



La Salade Gourmande 350g :

Une salade légère, céréales et petits légumes, aux accents fruités de l'olive



Nos Salades se consomment légèrement fraîches directement dans le bocal

Vrai & Bon[®]

Les Soupes



La Soupe Vénitienne 380g :

Une soupe exquise de carottes aux accents italiens du mascarpone, mêlés des charmes exotiques du curry.



La Soupe de Légume du Potager 380g :

Soupe de légumes traditionnelle par excellence, avec épaisseur et onctuosité, poireaux, carottes, navets et pommes de terre



Nos Soupes sont à consommer chaudes directement dans le bocal

Vrai & Bon[®]

La gamme Végé-



Le Gaspacho Andalou 180g :

Une soupe froide traditionnelle andalouse, à base de tomates, poivrons et oignons, à déguster en entrée ou en cocktail.



Les Gnocchis façon Provençal à l'Ail des Ours 380g :

Recette aux accents méridionaux, marie la rondeur des gnocchis et la douceur de la tomate séchée à la puissance de l'ail des ours et du piment de cayenne.



Le Tajine Végétal 380g :

Un plat végétal adapté d'une recette d'Afrique du Nord, où légumes, épices et aromates accompagnent de délicieuses bouchées de soja texturées qui rappellent la viande.



Le Dahl de Lentilles Corail & Graines de Courges 380g :

Inspirée de la cuisine indienne une recette haute en saveurs et en couleur, grâce à son mélange de lentilles corail, graine de courges et lait de coco.



La Salade Gourmande 350g :

Une salade légère, céréales et petits légumes, aux accents fruités de l'olive



La Soupe de Légume du Potager 380g :

Soupe de légumes traditionnelle par excellence, avec épaisseur et onctuosité, poireaux, carottes, navets et pommes de terre



Nos Plats Végétaux sont à consommer chauds, à l'exception des Salades, directement dans le bocal



Vrai & Bon[®]

La gamme Veggie



Les Pâtes farcies Ricotta & Épinards 380g :

Raviolis avec une farce à base de Ricotta, épinards, mariées à une sauce douce de crème fraîche et tomate. Le tout 100% Végétarien



La Soupe Vénitienne 380g :

Une soupe exquise de carottes aux accents italiens du mascarpone, mêlés des charmes exotiques du curry.



Nos Plats Végétaux sont à consommer chauds, à l'exception des Salades, directement dans le bocal



Formule végétale, adaptée à un régime végétalien, sans viande ou matière d'origine animale



Formule veggie, adaptée à un régime végétarien, sans viande ni poisson

Vrai & Bon[®]

Les Desserts



Le Baba au Rhum 120g :

Célèbre pâtisserie française, imbibée de rhum, et réputée dans le monde entier.



Les Canelés de Bordeaux au sirop 90g :

Petits gâteaux traditionnels du Bordelais, imbibés d'un sirop vanille et cannelle, pour un dessert tendre et moelleux.



La Crème Chicorée 90g :

Une crème onctueuse et fondante, aux arômes entre café et caramel de la chicorée.



La Crème Vanille 90g :

Dessert lacté, saveur vanille, tout le charme et la qualité de la simplicité artisanale.



Le Moelleux au Chocolat 90g :

Entre gâteau et entremet, un moelleux très chocolaté, à consommer tiède (réchauffer environ 30').



Les Pruneaux à l'Armagnac 90g :

Pruneaux macérés, sucrés et alcoolisés, à consommer très frais.



Le Velours de Cacao 90g :

L'amertume du cacao et la gourmandise d'une crème onctueuse : une douceur de dessert !



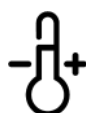
Le Riz au Lait à la Vanille 90g :

Un riz crémeux au léger goût de vanille, un retour en enfance garantie.



Le Crumble aux Pommes caramélisées- 90g

La douceur de la pomme caramélisée associée au crumble pour vous garantir un moment de gourmandise intense.



Nos Desserts se consomment légèrement frais, à l'exception du Moelleux au chocolat à réchauffer