



**Qu'il soit truffé, au foie gras ou aux cèpes, entier, en rondelles ou en brochette, le *boudin blanc* régale nos palais et s'invite aussi bien en apéritif que sur les tables de fêtes !**

### **Boudin blanc à l'Armagnac**

**Le + :** subtilement relevé par l'Armagnac, il est raffiné et élégant

**A l'Apéritif :** sur un pique avec un chetney de fruits secs

**En Entrée ou en plat :** accompagné de pommes caramélisées

### **Boudin blanc Truffé**

**Le + :** festif et indispensable, il est la star des fêtes

**A l'Apéritif :** dans une cuillère sur un lit de purée de céleris

**En Entrée ou en plat :** avec un risotto aux cèpes

### **Boudin blanc au Foie Gras**

**Le + :** une texture ultra moëlleuse et délicatement parfumée

**A l'Apéritif :** sur un toast de pain d'épices

**En Entrée ou plat :** associé à un écrasé de pomme de terre

### **Boudin blanc aux Cèpes**

**Le + :** harmonieux et finement boisé

**A l'Apéritif :** en mini brochette, pané dans des noisettes concassées

**En Entrée ou plat :** servi avec un flan aux potiron & châtaignes



*Nos boudins blancs sont transformés dans le Gers à base de viande porcine d'origine du Sud Ouest*