



Foie Gras - Pâtés - Plats cuisinés
Elégance & raffinement

12, rue Jacques Hodin - 80110 - Thennes
Tél. 03 22 42 20 31 - Fax 03 22 42 29 76

Maison fondée en 1981
FoieGras-ValdeLuce.com

Qualité artisanale haut de gamme, capacité industrielle

1981, Ghislaine et Gérard Boucquez débutent la production de Foie Gras pour une clientèle locale, en vente directe à la ferme. La qualité et l'authenticité de leurs produits, dont le Foie Gras entier mi-cuit ou en conserve et le Foie Gras au torchon, apportent rapidement notoriété et récompenses. La Sarl Les Canards du Val de Luce naît en 1990 et s'équipe d'installations aux normes CEE.

L'activité familiale est reprise par Isabelle, Philippe, et Jean-Louis Boucquez, autour des **valeurs fondatrices** : **qualité haut de gamme, passion du produit, amour du terroir, tradition et innovation.**



Installations aux normes CEE : ISO 22000, maîtrise de l'hygiène, démarche qualité, traçabilité ; délais de mise en œuvre contrôlés et limités ; méthodes de fabrication préservant la typicité des produits du terroir.

Des contrôles qualités stricts sont régulièrement effectués par notre responsable qualité et par un laboratoire indépendant spécialisé en sécurité alimentaire.



Production : Foie Gras, terrines et plats cuisinés.
Magrets fumés, condiments, produits apéritifs, desserts, coffrets gastronomiques.

Négoce : vins & spiritueux, chocolats, gâteaux, confitures, condiments, emballages, coffrets...
Sélection de produits régionaux de Picardie et d'ailleurs.

**Produits garantis sans conservateurs ajoutés ni additifs,
fabriqués en France (Picardie) :**

Foies Gras rigoureusement sélectionnés auprès d'éleveurs français (Sud-Ouest) : canards élevés en plein air sur parcours herbeux.

Clientèles de particuliers et professionnels : RHF commerciale (Disney, Pomona, Accor, Best Western, etc.), Comités d'Entreprise, hôtellerie, tourisme, entreprises, collectivités, une boutique en propre. Réseau revendeurs : environ 120 boutiques, épicerie fines, cavistes, etc. Export.

Une politique de développement durable

Dimension écologique

Tous les produits Val de Luce sont :
Majoritairement issus de matières premières régionales ou françaises,
réduisant au maximum le transport fournisseurs.

Sans conservateurs ajoutés, ni additifs.

La gamme Vrai & Bon :
Pots en verre Weck, emballage en verre recyclable.

Dimension économique & sociale

Entreprise familiale, avec excellent climat social. Une équipe de 16 personnes dont tous les salariés habitent à proximité de la commune de l'entreprise.

Parité : environ la moitié des salariés sont des femmes.

Origine régionale ou française des matières premières : elle contribue à préserver l'emploi en région Picardie et en France.

Une responsable qualité, salariée à temps complet, veille au respect des règles de la **certification ISO 22000 Système de Management certifié.**

La **responsabilité sociale des entreprises (RSE)** est une dimension depuis longtemps observée dans le cadre de l'entreprise Val de Luce.

Contacts

Philippe Boucquez : manager & responsable grands comptes

Jean-Louis Boucquez: responsable technique & production

Benoit Prévost : responsable commercial

Nicolas Rocoulet : responsable commercial

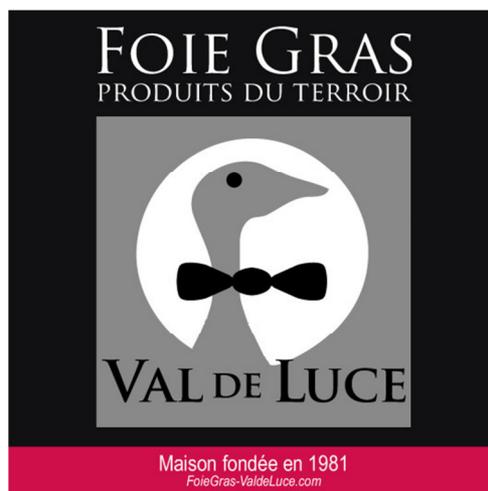
Sandrine Reinert : assistante direction / commerciale

Camille Dufrene : responsable qualité (ISO 22000)

Nicolas Soyez : responsable logistique

Valérie Przybylski : responsable administratif & comptabilité

Chef partenaire et conseiller culinaire : **Michel Grobon**
(Ancien Chef à la Maison Blanche)



Contact: Philippe Boucquez

Tél. 03 22 42 20 31 - Fax. 03 22 42 29 76

administration@foiegras-valdeluce.com

Val de Luce - 12, rue Jacques Hodin - 80110 Thennes - France

Vrai & Bon®



Gamme de Plats cuisinés individuels en bocaux : Entrées, Plats et Desserts

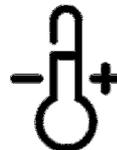


3 min

Simple réchauffage
au micro-ondes



Se consomme
dans le pot



Stockage à
température ambiante



Longue conservation
DLUO 4 ans

Des plats cuisinés de **qualité haut de gamme**, créés par Val de Luce, Maison fondée en 1981.

Une **fabrication artisanale**, des plats **sans colorant ni conservateur ajoutés**.

Qualité gustative et sanitaire : recettes du terroir par Philippe Boucquez Maître-Artisan
et le Chef partenaire Michel Grobon (ancien Chef à la Maison Blanche).

Vrai & Bon

contact@vraietbon.com

12, rue Jacques Hodin - 80110 Thennes / Tél. 03 22 42 46 33 - Fax. 03 22 42 29 76



Produit en France

Maître-Artisan - Maison fondée en 1981
12, rue Jacques Hodin - 80110 Thennes - Tél. 03 22 42 20 31
VraietBon.com

Le Menu Vrai & Bon

Les Plats

Les Mijotés	Nb par cartons
Cassoulet aux manchons de Canard confits - 380g	12
Choucroute au confit de Canard - 380g	12
Parmentier à la viande de Canard confite - 350g	12
Blanquette de Volaille au Risotto crémeux - 380g	12
Bœuf Bourguignon, Pomme de Terre en Grenaille - 380g	12
Chili con Carne - 380g	12
Tomates farcies et Riz fondant - 380g	12
Potée Picarde - 380g	12
Saucisse de Morteau et ses Lentilles - 380g	12
Tartiflette au Reblochon - 380g	12
Paëlla, Fruits de mer et Merguez (épiceé) - 380g	12
Mouclade (Moules crémees, Vin blanc & fondue de Poireaux) - 380g	12
 Plat Végétal Tajine Végétal - 380g	12

Les Salades	Nb par cartons
Salade de Lentilles au Magret fumé - 350g	12
Salade Océane (Thon, Riz & petits Légumes) - 350g	12
Salade du Rivage (Thon, Épeautre, Blé & petits Légumes) - 350g	12
Salade Niçoise (Thon, petits Légumes & Anchois) - 350g	12
 Plat Végétal Salade Eden (Petits Légumes & Ananas) - 350g	12
 Plat Végétal Salade Gourmande Quinoa et petits Légumes - 350g	12
Salade de Hareng et ses Pommes de Terre - 350g	12

Les Soupes	Nb par cartons
Velouté Chou-fleur & Magret Fumé - 380g	12
Velouté Comtois (Poireaux & Comté) - 380g	12
Soupe Vénitienne (Carottes, Curry & Mascarpone) - 380g	12

- Prestige -	Nb par cartons
Pavé de Saumon et sa crème de Pomme de Terre - 380g	12
La Marmite du Pêcheur (Rouget, Cabillaud, Fruits de mer & petits Légumes) - 380g	12



Produit en France

Maitre-Artisan - Maison fondée en 1981
 12, rue Jacques Hodin - 80110 Thennes - Tél. 03 22 42 20 31
 VraietBon.com

Les Entrées

	Nb par cartons
Gaspacho Andalou - 180g	16
Velouté Safrané Moules et Julienne de Légumes - 180g	16
Terrine de la mer au Saumon - 90g	18
Terrine de Lapin au Romarin - 90g	18
Terrine de Chevreuil aux Cranberries - 90g	18
Terrine de Canard au Poivre Vert - 90g	18
Délice aux Châtaignes et au Foie Gras 20% - 90g	18
Foie Gras de Canard entier - 50g	6

Les Desserts

	Nb par cartons
Crème Vanille - 90g	18
Crème Chicorée - 90g	18
Velours de Cacao (<i>Crème onctueuse au Cacao</i>) - 90g	18
Riz au Lait aux zestes d'Orange - 90g	18
Moelleux au Chocolat - 90g	18
Babas au Rhum - 120g	18
Pruneaux à l'Armagnac - 90g	18



Produit en France

Maitre-Artisan - Maison fondée en 1981
 12, rue Jacques Hodin - 80110 Thennes - Tél. 03 22 42 20 31
 VraietBon.com