



# Campaña Excepcional 2020

**L'ENTRAIDE**  
#Solidarité France

## Venta de Navidad

Cada año, la Venta de Navidad es fundamental para equilibrar nuestras finanzas, ya que aporta casi un tercio a la cobertura de las ayudas económicas que distribuimos a las familias en forma de diversas prestaciones.

El evento presencial estaba programado para el domingo 13 de diciembre de 2020, pero la evolución de la situación sanitaria nos obligó a cancelarlo.

Por ello, hemos decidido este año crear una **campaña virtual Venta de Navidad** que se desarrollará desde el domingo 15 de noviembre hasta el domingo 13 de diciembre de 2020.

Esta campaña nos permite ofrecer a todos nuestros amigos una tienda online de los productos más cotizados de nuestra Venta de Navidad: **foie gras, champagne y vinos, productos de Alsacia, caviar, quesos, perfumes, ...**



**Para realizar su pedido** y conocer todos los detalles de la venta, puede dirigirse a la web de la asociación [www.lentraide.es](http://www.lentraide.es), o seleccionar sus compras en el **formulario de pedido** que se le proporciona con este prospecto. Las indicaciones de nuestro **punto de recogida o de entrega a su domicilio** se especifican en el formulario.

**Envíe su formulario de pedido** cumplimentado por correo electrónico a [info@lentraide.es](mailto:info@lentraide.es), o por correo postal a Entraide Française C / Justiniano 4 1ºD 28004 MADRID.

**Pague mediante transferencia** a nuestra cuenta **ES84 0216 1614 6206 0000 0900 - CMCIESMM** especificando **Venta de Navidad y su nombre** en el asunto de su transferencia o mediante **talón** a nombre de ENTRAIDE FRANÇAISE, adjunto a su formulario de pedido, si lo envía por correo.

# Stand Foie Gras



## Bloc de Foie Gras d'Oie, boîte rectangulaire

Ingrédients : Foie gras d'oie reconstitué, sel, poivre, épices, gélatine.

Durée limite de conservation : 4 ans.

A l'apéritif pour 3 à 4 personnes – Boîte de 130 g. – Prix 12 €

Pour 4 à 5 personnes – Boîte de 200 g. – Prix 18 €



## Foie Gras d'Oie entier semi conserve en bocal Le Parfait

Ingrédients : Foie gras d'oie, gélatine, Armagnac, sel, épices, sucre.

Durée limite de conservation : 12 mois.

Pour 4 à 5 personnes – Bocal de 180 g. – Prix 26 €

Pour 8 à 9 personnes – Bocal de 315 g. – Prix 42 €



## Foie Gras d'Oie Lobe Entier cuisson au torchon

Ingrédients : Foie gras de canard, sel, poivre, sucre, Armagnac.

Durée limite de conservation : 60 jours.

Pièce de 300 g – Prix 37 €

Pièce de 500 g – Prix 61 €



## Foie Gras de Canard entier semi-conserve en bocal Le Parfait

Ingrédients : Foie gras de canard, gélatine, Armagnac, sel, épices, sucre.

Durée limite de conservation : 12 mois.

Bocal de 120 g – Prix 15 €

Bocal de 180 g – Prix 20 €

Bocal de 315 g – Prix 35 €



## Bloc de Foie Gras de Canard 30% morceaux, boîte rectangulaire

Ingrédients : Foie gras de canard reconstitué, 30% de morceaux apparents à la coupe, sel, poivre, épices, gélatine.

Durée limite de conservation : 4 ans.

A l'apéritif pour 3 à 4 personnes – Boîte de 130 g. – Prix 11 €

Pour 4 à 5 personnes – Boîte de 200 g. – Prix 17 €

Pour 8 à 9 personnes – Boîte de 400 g. – Prix 34 €



## Foie Gras de Canard Lobe Entier poché au Gros Poivre

Ingrédients : Foie gras de canard, sel, poivre, sucre, Armagnac.

Durée limite de conservation : 60 jours.

Pièce de 300 g – Prix 30 €

Pièce de 500 g – Prix 48 €



## Foie Gras de Canard Lobe Entier cuisson au torchon

Ingrédients : Foie gras de canard, sel, poivre, sucre, Armagnac.

Durée limite de conservation : 60 jours.

Pièce de 300 g – Prix 30 €

Pièce de 500 g – Prix 48 €



## Terrine de Foie Gras de Canard Entier Cuisson au torchon

Ingrédients : Foie Gras Canard, Sel, Poivre, Sucre, Armagnac.

Durée limite de conservation : 60 jours.

Terrine de 200 g – Prix 20 €

Terrine de 450 g – Prix 45 €



## Cuisses de canard confites 780g

Ingrédients : Cuisses de canard, Graisse, Sel.

Durée limite de conservation : 4 ans.

Prix : 13 €



## Rillettes Canard bocal 180g

Ingrédients : viande et gras de canard, sel,

Durée limite de conservation : 4 ans.

Prix : 6 €



## Terrine Landaise bocal 180 g

Ingrédients : viande de canard, porc, foie de volaille, œufs, Armagnac, sel, poivre, épices.

Durée limite de conservation : 4 ans.

Prix : 6 €



## Pâté Campagne bocal 180 g

Ingrédients : viande de canard, porc, foie de volaille, œufs, sel, poivre, épices.

Durée limite de conservation : 4 ans.

Prix : 6 €



## Sauternes produit sur le domaine Château Jeannonnier

Entré dans la famille de l'arrière-grand-père de Jean Bonnard en 1919. Depuis, cette propriété est toujours restée dans la famille et le savoir-faire s'est transmis de génération en génération.

Bouteille : 18 €

Coffret de 3 bouteilles : 54 €

Para consejos contactar Anne-Françoise al 648 02 30 47 o Anne al 617 67 67 70. Bonne dégustation !

# Stand Champagne



## Champagnes LALLIER

### Brut Série R – Brut Blanc de Blanc Grand Cru – Brut Grand Rosé Grand Cru

Depuis 1906, la maison LALLIER, installée dans le berceau historique des Grands Champagnes, est une manufacture de prestigieux crus de Champagne, élaborés exclusivement avec pinot noir et chardonnay.



**La série R résulte d'une réflexion autour d'une année de récolte.**

**La cuvée R.016 BRUT est issue en majorité du millésime 2016.**

*La délicatesse généreuse et crémeuse de ce grand vin en fait un idéal compagnon de tous les instants de "bon boire et bon manger".*

Bouteille : 32 € - Carton de 3 bouteilles : 96 € - Caisse de 6 bouteilles : 170 €



**La cuvée GRAND ROSÉ BRUT GRAND CRU est issue d'une macération de Grands Crus de pinot noir et chardonnay.**

*Quand le champagne se fait fête et délicatesse à la fois.*

Bouteille : 37 € - Carton de 3 bouteilles : 111 € - Caisse de 6 bouteilles : 210 €



**Notre Blanc de Blancs est un vin d'exception, à l'image de ses cépages 100% Chardonnay, provenant exclusivement de Grands Crus de Champagne.**

*Exceptionnelle finesse héritée à 60% de son terroir de pinot noir en Aÿ, et à 40% des terroirs de la Côte des Blancs (Avize, Cramant y Oger).*

Bouteille : 37 € - Carton de 3 bouteilles : 111 € - Caisse de 6 bouteilles : 210 €



## Champagnes LACOMBE Brut Grande Cuvée – Brut Rosé

Georges Lacombe, élevé dans le culte du respect de la terre, crée en 1989 sa propre cave de Champagne. Ses terroirs se composent de 12 hectares, 9 situés dans la Vallée de la Marne avec les cépages Meunier (7 ha) et Chardonnay (2 ha), complétés par 3 hectares de Pinot Noir sur la Montagne de Reims. Le style Lacombe vous propose des vins frais avec maturité, élégance et une bulle délicate et crémeuse.



**Brut Grande Cuvée, assemblage : 35% de pinot noir Montagne de Reims, 30% de pinot noir Vallée de la Marne, 35% de chardonnay Côte des Blancs.**

*Ce champagne vous enchantera avec sa belle couleur jaune dorée et ses arômes de brioche au beurre frais et d'abricot : un champagne généreux et classique !*

Bouteille : 25 € - Carton de 3 bouteilles : 75 € - Caisse de 6 bouteilles : 140 €



**Brut Rosé, assemblage de 60% de pinot noir de la Montagne de Reims, 20% de pinot meunier de la Vallée de la Marne, 20% de chardonnay de la Côte des Blancs.**

*Avec sa superbe couleur rose saumonée, ce champagne est généreux et raffiné en bouche, avec un arôme fruité délicat.*

Bouteille : 30 € - Carton de 3 bouteilles : 90 € - Caisse de 6 bouteilles : 160 €

*Para consejos contactar Bruno al 639 70 79 02. Bonne dégustation !*

# Stand Caviar

## CAVIAR ROYAL BAIKAL



*Elaboré avec l'esturgeon sibérien du lac Baïkal. Caviar produit en Europe, principalement en France et en Italie (30 tonnes /an pour chaque pays). Couleur grise, peu salé.  
Gout légèrement corsé.*

Boite de 50 g – Prix 120 €  
Boite de 100 g – Prix 240 €  
Boite de 200 g – Prix 400 €  
Boite de 500 g – Prix 1.000 €

## CAVIAR PERSIKA KELUGA AMOUR



*Elaboré par les iraniens. Esturgeon : Frère jumeau du Beluga.  
Belle présentation. Couleur légèrement dorée.  
Peu salé, Saveur élégante et raffinée.*

Boite de 50 g – Prix 150 €  
Boite de 100 g – Prix 300 €  
Boite de 200 g – Prix 600 €  
Boite de 500 g – Prix 1.500 €

*Para consejos y sus instrucciones de entrega contactar Patrice al 656 83 10 00. Bonne dégustation !*



# Stand Produits d'Alsace



## 6 Nonnettes au miel fourrées à la myrtille

Souvent associée aux douceurs alsaciennes, la myrtille apporte sa note fruitée à ces tendres palets de pains d'épices.

*Ingrédients : Farine de blé, fourrage à la myrtille 25%, miel 21%, sucre, sirop de sucre inverti, jaune d'œuf salé (jaune d'œuf, sel), poudres à lever (carbonates de sodium, carbonates d'ammonium), arôme naturel d'orange.*

Prix : 7 €



## 6 Nonnettes au miel fourrées à la cerise.

Tendres et moelleux, ces petits palets de pains d'épices à la cerise sont appréciés par petits et grands !

*Ingrédients : Farine de blé, fourrage à la cerise 25%, miel 21%, sucre, sirop de sucre inverti, jaune d'œuf salé (jaune d'œuf, sel), poudres à lever (carbonates de sodium, carbonates d'ammonium), arôme naturel d'orange.*

Prix : 7 €



## Boîte d'assortiments

Boîte assortiment de pains d'épices enrobés de sucre et de chocolat. Nos assortiments de pains d'épices panachent les formes et les saveurs.

*Ingrédients : Farine de froment, sirop de glucose-fructose, sucre, nappage au sucre, sirop de sucre caramélisé, épices, amidon de pomme de terre, diphosphates disodique, carbonates de sodium et d'ammonium, carbonates de potassium, pâte de cacao, beurre de cacao, sel, gélatine alimentaire, jus de betterave rouge concentré, graisse butyrique (lait), lécithine de soja.*

Prix : 7 €



## Couque tranchée

Une base de farine de seigle, un peu de sucre perlé, une dose subtile de miel et une grande maîtrise de nos experts.

*Il n'en faut pas davantage pour se régaler avec cette recette à la fois simple et subtile de pain d'épices tranché. En famille ou entre amis, la couque tranchée est idéale pour les grands moments de convivialité.*

Prix : 7 €



## Pain d'épices pur miel spécial foie gras.

Ce pain d'épices est composé de 55% de miel pur sans sirop de sucre ou agent sucrant. Cette base lui confère une saveur et une texture qui en font un partenaire idéal en accompagnement du foie gras au cours d'un repas de fête.

*Ingrédients : Miel 55%, farine de seigle (gluten), eau, poudres à lever (carbonates de sodium, diphosphates disodique), arômes.*

Prix : 8 €



## Eau de vie de Poire Williams

*Elégante liqueur de poire d'Alsace, fruit de la grande tradition que Kuhri applique dans ses produits avec la plus haute qualité de ses fruits. A Colmar en Alsace, et depuis 1874, Kuhri Distillateur produit de délicats distillats de fruits.*

Prix : 35 €



## Eau de vie de Mirabelle

*Elégante liqueur de mirabelle d'Alsace, fruit de la grande tradition que Kuhri applique dans ses produits avec la plus haute qualité de ses fruits. A Colmar en Alsace, et depuis 1874, Kuhri Distillateur produit de délicats distillats de fruits.*

Prix : 35 €



## Kirsch

*Elégante liqueur de cerise d'Alsace, fruit de la grande tradition que Kuhri applique à ses produits avec la plus haute qualité de ses fruits. A Colmar en Alsace, et depuis 1874, Kuhri Distillateur produit de délicats distillats de fruits.*

Prix : 30 €



## CREMANT BIO 100% Auxerrois Certifié Ecocert FR-BIO-01

*Grace à une première sensation de douceur, ce Crémant séduira par sa bouche élégante et harmonieuse, subtilement accentuée par une acidité fine et une persistance aromatique.*

Prix : 12 €



## RIESLING LIEU-DIT "ESESLFORCH"

*"Prix d'Excellence" aux Vinalies en 2017. La composition du sol sablo-argileux lui confère une minéralité cristalline très particulière, qui s'accroît au fil du temps au cours du stockage de ce vin d'exception.*

Prix : 10 €



## GEWURZTRAMINER 2016

**Médaille d'Or Mâcon**  
Un vin d'apéritif et de gastronomie.

*Il accompagnera la gastronomie asiatique et méditerranéenne dans une merveilleuse harmonie. Aussi avec des fromages forts et affinés, ainsi que des desserts sucrés.*

Prix : 10 €



## PINOT GRIS HIMMRICH 2016

**Un équilibre harmonieux et une finale structurée le rendent très gastronomique.**  
*Il accompagnera poissons en sauce, gibier à plumes, viandes rouges, foie gras. Aussi très apprécié à l'apéritif.*

Prix : 12 €



## AUXERROIS 2017

**Médaille d'Or Macon**  
Cet Auxerrois est à boire dans sa jeunesse pour profiter de l'exubérance de son fruité.  
*Le vin « passe partout » par excellence.*

Prix : 9 €

Para consejos contactar Stéphane al 610 31 64 95. Bonne dégustation !