



Campaña Excepcional 2020

L'ENTRAIDE
#Solidarité France

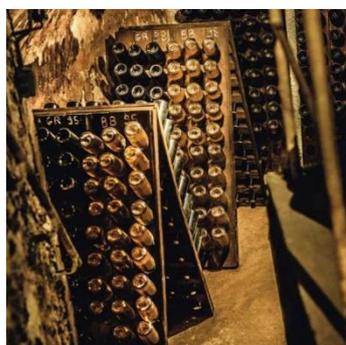
Venta de Navidad

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, 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, 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 de oca, lata rectangular

Ingredientes: Foie gras de oca reconstituido, sal, pimienta, especias, gelatina.

Fecha límite de caducidad: 4 años.

En el aperitivo para 3 ó 4 personas – Lata de 130 g. – Precio 12 €

Para 4 ó 5 personas – Lata de 200 g. – Precio 18 €



Foie Gras de oca entera semi conserva en tarro Le Parfait

Ingredientes: Foie gras de oca, gelatina, Armagnac, sal, especias, azúcar.

Fecha límite de caducidad: 12 meses.

Para 4 ó 5 personas – Tarro de 180 g. – Precio 26 €

Para 8 ó 9 personas – Tarro de 315 g. – Precio 42 €



Foie Gras de oca Lobe Entier cuison au torchon

Ingredientes: Foie gras de pato, sal, pimienta, azúcar, Armagnac.

Fecha límite de caducidad: 60 días

Pieza de 300 g – Precio 37 €

Pieza de 500 g – Precio 61 €



Foie Gras de pato entero semi conserva en tarro Le Parfait

Ingredientes: Foie gras de pato, gelatina, Armagnac, sal, especias, azúcar.

Fecha límite de caducidad: 12 meses

Tarro de 120 g – Precio 15 €

Tarro de 180 g – Precio 20 €

Tarro de 315 g – Precio 35 €



Bloc de Foie Gras de pato 30% trozos, lata rectangular

Ingredientes: Foie gras de pato reconstituido, 30% de trozos visibles en el corte, sal, pimienta, especias, gelatina.

Fecha límite de caducidad: 4 años.

En el aperitivo para 3 ó 4 personas – Lata de 130 g. – Precio 11 €

Para 4 ó 5 personas – Lata de 200 g. – Precio 17 €

Para 8 ó 9 personas – Lata de 400 g. – Precio 34 €



Foie Gras de pato Lobe Entier poché au Gros Poivre

Ingredientes: Foie gras de pato, sal, pimienta, azúcar, Armagnac.

Fecha límite de caducidad: 60 días.

Pieza de 300 g – Precio 30 €

Pieza de 500 g – Precio 48 €



Foie Gras de pato Lobe Entier cuison au torchon

Ingredientes: Foie gras de pato, sal, pimienta, azúcar, Armagnac.

Fecha límite de caducidad: 60 días.

Pieza de 300 g – Precio 30 €

Pieza de 500 g – Precio 48 €



Terrine de Foie Gras de pato Entier Cuisson au torchon

Ingredientes: Foie Gras de pato, sal, pimienta, azúcar, Armagnac.

Fecha límite de caducidad: 60 días.

Terrina de 200 g – Precio 20 €

Terrina de 450 g – Precio 45 €



Muslos de pato confitados 780g

Ingredientes: Muslos de pato, grasa, sal.

Fecha límite de caducidad: 4 años.

Precio: 13 €



Rillettes Pato tarro 180g

Ingredientes: carne y grasa de pato, sal.

Fecha límite de caducidad: 4 años.

Precio: 6 €



Terrine Landaise, tarro 180 g

Ingredientes: carne de pato, cerdo, foie de ave de corral, huevos, Armagnac, sal, pimienta, especias.

Fecha límite de caducidad: 4 años.

Precio: 6 €



Pâté Campagne, tarro 180 g

Ingredientes: carne de pato, cerdo, foie de ave de corral, huevos, sal, pimienta, especias.

Fecha límite de caducidad: 4 años.

Precio: 6 €



Sauternes producido en el dominio Château Jeannonnier

Llegó a la familia del bisabuelo de Jean Bonnard en 1919. Desde entonces, esta propiedad se ha quedado en la familia y el saber hacer se ha transmitido de generación en generación.

Botella: 18 €

Caja de 3 botellas: 54 €

Si necesita recibir algún consejo contacte con 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 Rosado Grand Cru

Desde 1906, la casa LALLIER, instalada en la cuna histórica de los Grands Champagnes, es una casa de prestigiosas añadas de Champagne, elaboradas exclusivamente con pinot noir et chardonnay.



La serie R es el resultado de la reflexión sobre todo un año de cosecha.

La añada R.016 BRUT procede mayoritariamente de la cosecha 2016.

La generosa delicadeza y cremosidad de este gran vino le convierte en un acompañante ideal para todos los instantes de "bon boire et bon manger".

Botellas: 32 € - Cartón de 3 botellas: 96 € - Caja de 6 botellas: 170 €



La producción GRAND ROSÉ BRUT GRAND CRU procede de una maceración de Grands Crus de pinot noir et chardonnay.

Cuando el champagne es fiesta y delicadeza a la vez.

Botella: 37 € - Cartón de 3 botellas: 111 € - Caja de 6 botellas: 210 €



Nuestro Blanc de Blancs es un vino de excepción, a la imagen de sus viñedos 100% Chardonnay, cuyo origen es exclusivamente Grands Crus de Champagne.

60% Pinot Noir, y 40% Côte des Blancs.

Botella: 37 € - Cartón de 3 botellas: 111 € - Caja de 6 botellas: 210 €

Champagnes LACOMBE Brut Grande Cuvée – Brut Rosado



Georges Lacombe, criado en el respeto a la tierra, funda en 1989 su propia bodega de Champagne. Sus viñas se sitúan en 12 hectáreas, 9 de ellas situadas en el Vallée de la Marne con sus cepas Meunier (7 ha) et Chardonnay (2 ha), completadas por 3 hectáreas de Pinot Noir en la Montagne de Reims. El estilo Lacombe les acerca unos vinos frescos pero madurados, elegantes y con una aguja fina y delicada



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

Este champagne les encantará por su color dorado y sus aromas de «brioche» a la mantequilla fresca y a albaricoque: un champagne generoso y clásico a la vez.

Botella: 25 € - Cartón de 3 botellas: 75 € - Caja de 6 botellas: 140 €



Brut Rosado, uniendo: 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.

Con su magnífico color rosa asalmonado, este champagne es generoso y refinado en boca, con un delicado aroma afrutado.

Botella: 30 € - Cartón de 3 botella: 90 € - Caja de 6 botellas: 160 €

Si necesita recibir algún consejo, contacte con Bruno al 639 70 79 02. Bonne dégustation!

Stand Caviar

CAVIAR ROYAL BAIKAL



Elaborado con esturión siberiano del lago Baikal. Caviar producido en Europa, principalmente en Francia y en Italia (30 toneladas/año para cada país). Color Gris. Poco salado. Gusto ligeramente persistente.

Lata de 50 g – Precio 120 €
Lata de 100 g – Precio 240 €
Lata de 200 g – Precio 400 €
Lata de 500 g – Precio 1.000 €

CAVIAR PERSIKA KELUGA AMOUR



Elaborado por los iraníes. Esturión: hermano gemelo del Beluga. Bonita presentación. Color ligeramente dorado. Poco salado. Sabor elegante y refinado.

Lata de 50 g – Precio 150 €
Lata de 100 g – Precio 300 €
Lata de 200 g – Precio 600 €
Lata de 500 g – Precio 1.500 €

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

Stand Produits d'Alsace



6 Nonnettes a la miel rellenas de arándanos

A menudo ligados a los dulces de Alsacia, los arándanos aportan una nota afrutada a los paladares de pains d'épices.

Ingredientes: Harina de trigo, relleno de arándanos 25%, miel 21%, azúcar, jarabe de azúcar invertido, yema de huevo, sal, levadura (carbonato de sodio, carbonato de amonio), aroma natural de naranja.

Precio: 7 €



6 Nonnettes a la miel rellenas de cerezas.

Tiernas y suaves. Estos bizcochitos de pains d'épices de cereza son apreciados por grandes y pequeños!

Ingredientes: Harina de trigo, relleno de cereza 25%, miel 21%, azúcar, jarabe de azúcar invertido, yema de huevo, sal, levadura (carbonato de sodio, carbonato de amonio), aroma natural de naranja

Precio: 7 €



Caja de surtidos

Caja de surtidos de pains d'épices bañados de azúcar y chocolate. Nuestros surtidos de pains d'épices mezclan formas y sabores.

Ingredientes: Harina de trigo sarraceno, jarabe de glucosa-fructosa, azúcar, cobertura de azúcar, jarabe de azúcar caramelizada, especias, almidón de patata, difosfato disódico, carbonato sódico y de amonio, carbonato de potasio, pasta de cacao, mantequilla de cacao, sal, gelatina alimentaria, zumo de remolacha roja concentrado, grasa butírica (leche), lecitina de soja.

Precio: 7 €



Couque tranchée (loncheado)

Una base de harina centeno, un poco de azúcar perlado, una sutil dosis de miel y un gran dominio de nuestros expertos.

No se puede pedir más para disfrutar con esta receta. Con esta receta tan sencilla como sutil de pain d'épices tranché (loncheado). En familia o entre amigos, la couque tranchée para los grandes momentos de convivialidad.

Precio: 7 €



Pain d'épices puro miel, especial foie gras.

Este pain d'épices está compuesto de 55% de miel puro sin jarabe de azúcar o agentes edulcorantes. Esta base le confiere un sabor y una textura que hacen de él una pareja ideal del foie gras en una comida festiva.

Ingredientes: Miel 55%, harina de centeno (gluten), agua, levadura (carbonato de sodio, carbonato de amonio), aromas

Precio: 8 €



Aguardiente de Pera Williams

Elegante licor de pera d'Alsace, fruto de la gran tradición que Kuhri aplica a sus productos con la más alta calidad de sus frutas. A Colmar en Alsace, et desde 1874, Kuhri Destilador produce delicados licores de frutas.

Precio: 35 €



Aguardiente de Ciruela Mirabel

Elegante licor de ciruela Mirabel d'Alsace, fruto de la gran tradición que Kuhri aplica a sus productos con la más alta calidad de sus frutas. A Colmar en Alsace, et desde 1874, Kuhri Destilador produce delicados licores de frutas.

Precio: 35 €



Kirsch

Elegante licor de cereza d'Alsace, fruto de la gran tradición que Kuhri aplica a sus productos con la más alta calidad de sus frutas. A Colmar en Alsace, et desde 1874, Kuhri Destilador produce delicados licores de frutas.

Precio: 30 €



CREMANT BIO 100% Auxerrois

Certificado Ecocert FR-BIO-01

Gracias a una primera sensación de dulzor, este Crémant seducirá por su boca elegante y armoniosa, sutilmente acentuada por una acidez fina y un aroma persistente.

Precio: 12 €



RIESLING DE ESESLFORCH"

"Premio de Excelencia" en Las Vinalies en 2017.

La composición del suelo areno-arcillosa le confiere una mineralidad cristalina muy peculiar que se acentuará a lo largo del tiempo y durante el reposo de este vino de excepción.

Precio: 10 €



GEWURZTRAMINER 2016

Medalla de Oro Macon

Un vino de aperitivo y de gastronomía.

Acompaña la gastronomía asiática y mediterránea con una maravillosa armonía. También con quesos fuertes y afinados, así como con postres dulces.

Precio: 10 €



PINOT GRIS HIMMIRICH 2016

Un equilibrio armonioso y un regusto estructurado lo hacen muy gastronómico.

Acompañará pescados en salsa, aves de caza, carnes rojas, foie gras. También es muy apreciado como aperitivo

Precio: 12 €



AUXERROIS 2017

Medalla de Oro Macon

Este vino Auxerrois se toma joven para aprovechar la exuberancia de su sabor afrutado.

El vino «passe partout» por excelencia.

Precio: 9 €

Si necesita recibir algún consejo, contacte con Stéphane al 610 31 64 95. Bonne dégustation !