



UNE LARGE GAMME D'ESCALOPES *pour répondre à tous les usages*



L'ENGAGEMENT *de nos producteurs*

389 fermes
familiales

Canards nés, élevés,
préparés en France

Nourris aux céréales
(dont maïs) 100% françaises
sans OGM (<0,9%)*

Signature d'une charte
de bien-être animal

DES PRODUITS *d'exception*

Surgélation le matin
même des prélèvements
des foies gras

Tranchage oblique
pour des escalopes
régulières

Épaisseur constante
et respect de la forme
originelle du foie



UNE GAMME *service*

Rapidité de remise
en oeuvre

Taux de fonte maîtrisé
pour un coût
portion assuré

Calibres
constants
toute l'année

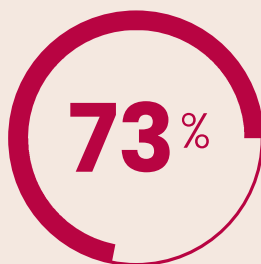
*canards nourris avec une alimentation diversifiée à base de céréales 67% min (dont céréales complètes moulues 65% min), végétaux, vitamines, minéraux, oligoéléments et occasionnellement de probiotiques. <0,9% conformément à la réglementation.

UN PRODUIT GASTRONOMIQUE

qui valorise vos cartes



des français pensent que le foie gras fait partie intégrante du patrimoine gastronomique



des français accordent de l'importance à l'origine France au restaurant



des français aimeraient avoir le foie gras à la carte toute l'année

Source : enquête CIFOG/ CSA auprès de 1007 français - Décembre 2024.

LES ATOUTS

de la Maison Rougié

LE TRANCHAGE OBLIQUE

Extraites du lobe de foie gras, les escalopes sont taillées en coupe oblique pour une optimisation de la couverture assiette.

Le **tranchage à l'ultrason** est la garantie de pièces calibrées et régulières. L'épaisseur des escalopes est **constante dans la forme "originelle" du foie**. Un contrôle manuel est mené pour approuver la **conformité de chaque escalope**.

LA SURGÉLATION IMMÉDIATE, GARANTIE D'UNE EXTRÊME FRAÎCHEUR

La maison Rougié est pionnière sur cette technologie spécifique.

Les escalopes de foie gras de canard individuelles entrent dans **le tunnel de surgélation quelques heures** après l'abattage. Le vieillissement du foie gras est alors **stoppé en quelques minutes**.

Lors de sa décongélation, la qualité du foie gras est comparable à celle d'un **foie gras frais du jour**.



**30 ESCALOPES DE FOIE GRAS
CRU DE CANARD SURGELÉES**

25/40G

3817000002

Poche refermable

Colisage : **2**

Durée de vie totale : **18 mois**

Garantie Client : **9 mois**

COCKTAIL OU ENTRÉE



**20 ESCALOPES DE FOIE GRAS
CRU DE CANARD SURGELÉES**

40/60G

3817000002

Poche refermable

Colisage : **2**

Durée de vie totale : **18 mois**

Garantie Client : **9 mois**

ENTRÉE OU PLAT



**15 ESCALOPES DE FOIE GRAS
CRU DE CANARD SURGELÉES**

60/80G

3818000002

Poche refermable

Colisage : **2**

Durée de vie totale : **18 mois**

Garantie Client : **9 mois**

PLAT GASTRONOMIQUE



LA MAISON ROUGIÉ,

une histoire de savoir-faire depuis

150

ANS



Parce que nous sommes partenaires de près de **400 fermes familiales françaises**, nous maîtrisons intégralement notre filière canard, **de l'œuf à l'assiette.**



Fondée en 1875, nous avons su traverser les époques, évoluant sans cesse sur notre offre, toujours en garantissant **l'excellence de nos produits de canard, d'oie et de la mer.**



Au fil des décennies, le **savoir-faire de notre Maison**, alliant **tradition et innovation**, nous a permis de vous offrir des **produits d'exception et des solutions** pour vous simplifier le travail en cuisine.

LA MAISON ROUGIÉ,

engagée aux côtés des Chefs

Partenaire fondateur de l'Académie des Lauréats du Bocuse d'Or,

le plus prestigieux concours mondial de gastronomie, du Trophée Jean Rougié, et de nombreuses associations, la Maison Rougié s'érige ainsi comme partenaire privilégié des chefs de demain comme des plus grands.

Une relation privilégiée et de proximité qui permet à Rougié de rester au plus proche des désirs des chefs comme de leurs clients.

NOS CONSEILLERS CULINAIRES Rougié

Maxime Villedieu
06 37 92 74 11
CONSEILLER CULINAIRE NATIONAL

Gilles Drop
07 88 84 97 25
SUD-EST

Cédric Varin
07 88 33 28 50
RHÔNE-ALPES

Pierre-Louis Villa
06 83 89 68 63
EST

Vincent Aymé
06 30 48 23 78
SUD-OUEST

Florian Berthelot
06 43 98 58 55
OUEST

Alisson Allagui
07 84 00 55 83
SUD-OUEST

Nadège Gagnié
06 32 59 88 41
PARIS - ÎLE DE FRANCE

Romain Giraud
06 30 47 29 14
OUEST

Sébastien Chevreau
06 37 22 62 47
SUD-EST, MONACO & CORSE

Olivier Boni
06 42 17 53 60
RHÔNE-ALPES

Francis Philipps
06 08 87 83 91
PARIS - ÎLE DE FRANCE

Pascal Bernou
06 70 74 84 60
CHEF EXÉCUTIF



@rougiegastronomie



SERVICE CLIENT : contact@rougie.com / **RETROUVEZ-NOUS SUR :** www.rougie.com / Rougié - Boulevard de l'Europe 64230 LESCAR - FRANCE