



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

92 %

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

73 %

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

63 %

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

Source : enquête CIFOGL 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 **arrêté 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**

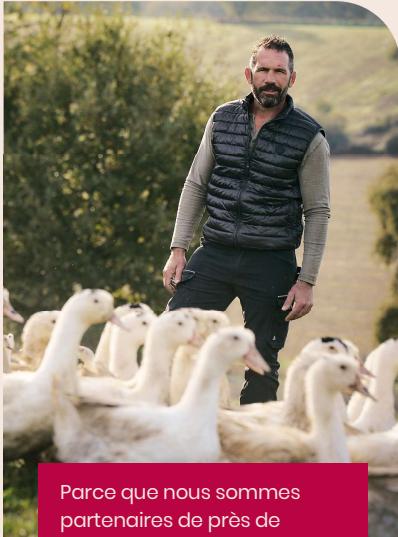
Durée de vie totale : **18 mois**

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.



A 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 - ILE 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 Philippes

06 08 87 83 91
PARIS - ILE DE FRANCE

Pascal Bernou

06 70 74 84 60
CHEF EXÉCUTIF



@rougiegastronomie