

## L'élégance s'invite à la table cet hiver

Pour l'automne-hiver, Gilles et Nicolas Vérot se sont entourés des meilleurs artisans et ont redoublé de créativité afin de dévoiler une collection toute en élégance. Le feuilleté au jambon, emblème de la Maison, s'interprète en version canaille et le pâté en croûte se pare des produits les plus nobles. Les terrines, quant à elles, vont encore plus loin dans la créativité avec des associations inattendues : canard colvert et betteraves relevés de baies de Tasmanie et sauce soja fumée ou une terrine graphique alliant la hure et le foie gras à la sucrosité de la pomme et au goût torréfié de la noisette.

*A retrouver en exclusivité dès la fin septembre dans les boutiques Maison Vérot*



### ***Terrine hure et canard aux pommes et noisettes***

Une terrine graphique et festive composée d'une farce de cochon dans laquelle viennent s'intercaler de beaux morceaux de langue de cochon, de canard et de foie gras. L'ensemble est équilibré par les notes acidulées et sucrées de la pomme et le croustillant des noisettes torréfiées.

Prix : 55€ / kg  
En boutique dès le 22 septembre



### ***Terrine de canard colvert aux baies de Tasmanie et betteraves***

Une terrine qui fleure bon les parfums d'Asie et invite au voyage. Composée d'une farce de cochon et de canard colvert, elle dévoile de généreux morceaux de betterave. Les arômes des baies de Tasmanie et la sauce soja fumée apportent élégance et finesse à cette pièce aux couleurs automnales.

Prix : 76€ / kg  
En boutique dès le 27 septembre



### ***Pâté en croûte au homard***

Cette année, la Maison Vérot mise sur un pâté en croûte entre terre et mer pour des fêtes de fin d'année so chic. Dans cette recette, le homard règne en maître. Il est sublimé par une farce de cochon et la subtilité des trompettes de la mort alliée à la douceur du butternut.

Prix : 80€ / kg

En boutique dès le 30 septembre



### ***Feuilleté quatre fromages et coppa***

L'icône feuilleté jambon fromage prend ses quartiers d'hiver avec une version canaille. À l'intérieur d'une pâte feuilletée maison se nichent de généreuses tranches de reblochon, comté, raclette et de morbier auxquelles vient s'ajouter de la coppa. Le "must eat" de la fin d'année !

Prix : 10€50 la pièce

En boutique dès le 6 octobre

### **L'Oreiller de la Belle Aurore, le rendez-vous à ne pas manquer**

Comme chaque année, l'incontournable Oreiller de la Belle Aurore fait son retour en boutique les derniers week-ends de septembre, octobre, novembre et janvier. Ce monument charcutier se compose de trois farces (porc, veau et mixte), de 10 viandes d'exception selon le retour de chasse, telles que le chevreuil ou la pintade mais également de foie gras de canard. A la découpe, l'oreiller dévoile un magnifique damier de viandes à la cuisson maîtrisée, séparées par un lit de morilles (de septembre à novembre) ou de truffes (en janvier).

Prix : 25€ la tranche individuelle de 250 g

Disponible dès aujourd'hui en pré-commande sur le site [maisonverot.fr](http://maisonverot.fr) et en boutiques les vendredi 23 et samedi 24 septembre, vendredi 28 et samedi 29 octobre, vendredi 25 et samedi 26 novembre 2022 et vendredi 27 et samedi 28 janvier 2023.



### **Nouvelle collection Automne-Hiver Maison Vérot**

A retrouver dans les boutiques parisiennes rue Notre Dame des Champs, rue de Bretagne et rue Lecourbe ainsi qu'aux Galeries Lafayette Gourmet et Champs Elysées.

Livraison partout en France via la boutique en ligne [www.maisonverot.fr](http://www.maisonverot.fr)