

Produit emblématique du renouveau de la charcuterie, la recette du feuilleté au jambon a été remise au goût du jour par Gilles et Nicolas Vérot. C'est aujourd'hui un produit incontournable qui séduit petits et grands par sa recette craquante et fondante. **Dans une pâte feuilletée au beurre ultra-croustillante, les couches de jambon blanc de Paris (sans sel nitré) s'alternent avec une béchamel onctueuse et de l'emmental.** Plaisir régressif assuré.
Tarif : 7,30€ la tranche de 250g

[Téléchargez la recette du feuilleté au jambon*](#)

**Recette du feuilleté au jambon extraite du livre "Terrines, Rillettes, Saucisses et Pâtés Croûte" aux éditions du Chêne. Crédit photo : David Japy.*



Bourguignon en croûte ©The Social Food



Feuilleté au jambon ©The Social Food

Le bourguignon en croûte

Nouveauté de la collection Automne-Hiver 21/22, ce met charcutier rend hommage au patrimoine gastronomique français. **Ici le boeuf bourguignon est préparé avec un boeuf charolais et des légumes de saison enfermés dans dans une pâte brisée dorée à point.** Le tout est accompagné d'une sauce bourguignonne savoureuse pour apporter encore plus de gourmandise à la dégustation.

Tarif : 12,90€ la pièce