



Communiqué de presse  
juin 2021

## Rougie présente son effiloché de canard confit, une alternative originale pour des burgers très gourmands !



Acteur incontournable du monde de la restauration depuis 145 ans et toujours à la pointe des tendances, Rougié dévoile une nouveauté ancrée dans le succès incontestable du burger. Ce nouveau produit, alliant gourmandise et qualité, permet une créativité sans limite des restaurateurs, souhaitant proposer un burger de canard ultra gourmand !

Le burger est devenu un plat incontournable sur les cartes, à la fois en restauration assise ou à emporter : 80% des restaurateurs déclarent que le burger est devenu leader sur leur carte\* et avec plus de 8/10 restaurateurs qui en proposent au moins un à leur carte. Dans le contexte actuel, le monde de la restauration évolue et se réinvente pour répondre à la demande des consommateurs, elle aussi en pleine mutation. Pour y répondre, Rougié a imaginé un effiloché de canard confit pour un burger premium, différenciant et facile à mettre en œuvre.

\*Source : CHD EXPERT / GIRA 2019-20 / JUST EAT

- ✓ Un goût savoureux de confit pour un maximum de gourmandise
- ✓ Un produit issu de 100% de viande de canard gras français
- ✓ Un savoir-faire Rougié gage de qualité depuis 145 ans



- ✓ Un effiloché de canard pour un burger premium différenciant sur les cartes
- ✓ Une viande déjà confite spécial burger pour un gain de temps et une facilité d'exécution
- ✓ Une viande congelée pour une conservation plus longue
- ✓ Une viande de canard adaptée à la taille des pains pour une multitudes de recettes de burgers

# Les Chefs Rougié vous proposent 3 recettes pour agrémenter vos cartes

## LE SUD-OUEST



©Aimery Chemin

**INGRÉDIENTS:**  
 EFFILOCHÉ DE CANARD CONFIT ROUGIÉ // SPÉCIAL BURGER  
 BUN MAISON  
 KETCHUP MAISON  
 PIQUILLOS  
 POUSSÉS D'ÉPINARD  
 PIMENT D'ESPELETTE  
 TOMME DES PYRÉNÉES  
 TOMATE CŒUR DE BŒUF  
 MAGRET SÉCHÉ ROUGIÉ

**INGRÉDIENTS:**  
 EFFILOCHÉ DE CANARD CONFIT ROUGIÉ // SPÉCIAL BURGER  
 BUN ARTISANAL AVEC NOISETTES TORRÉFIÉES  
 SAUCE PESTO OU BASILIC  
 ECHALOTES CONFITES  
 MOZZARELLA DI BUFALA  
 MESCLUN  
 TOMATES SÉCHÉES  
 CÂPRES

## LE MÉDITERRANÉEN



©Sabine Amadiou

## LE BEST



©Sabine Amadiou

**INGRÉDIENTS:**  
 EFFILOCHÉ DE CANARD CONFIT ROUGIÉ // SPÉCIAL BURGER  
 BUN MAISON AUX GRAINES  
 MOUTARDE EN GRAINS  
 COMTÉ  
 OIGNON  
 CORNICHONS MAISON  
 SALADE ICEBERG  
 TOMATE ANANAS

| Article                                      | Poids (variable) de la pièce | Dimensions du produit fini             | Colisage                                     | Conservation | DLC     |
|--|------------------------------|--|--|--------------|---------|
| Effiloché de canard confit - Spécial Burger* | 110 g cible                  | 110 mm de diamètre<br>10 mm de hauteur | x4<br>(6 pièces/ sachet<br>24 pièces /colis) | -18°C        | 12 mois |

\*Effiloché de canard confit sans additif et conservateur

### À PROPOS DE ROUGIÉ

L'aventure Rougié commence en 1875. Créée par Léonce Rougié, la maison connaît un rayonnement international à partir des années 1950 grâce à son fils, Jean, et est devenue la marque emblématique de la gastronomie française. Dans la volonté permanente de perfectionner ses méthodes de travail et son savoir-faire et forte de la qualité de ses foies gras, Rougié a tissé de solides liens avec les grands chefs du monde entier. Elle est présente sur les tables les plus prestigieuses.