



# LE GOURMET CORREZIEN



## CONTACT

Elsa CAROLA  
Adjointe de direction  
05.55.87.41.32 ou  
06.84.79.99.58  
elsa@gourmetcorrezien.com

www.gourmetcorrezien.com

3 RUE JEAN CASSAN  
19100 BRIVE



L'histoire du Gourmet Corrèzien, c'est l'histoire d'une rencontre entre deux maisons ancestrales de Corrèze : la maison Poulain et la Maison Larnaudie. Suivant un objectif similaire de valorisation de la cuisine locale, ces deux sociétés se sont regroupées en 2004, 60 ans après leur création, à fin de fusionner et mettre en valeur leurs savoir-faire.

De cette union se distingue une petite merveille : la figue fourrée au foie gras. Rapportée de la Maison Poulain et améliorée par la Maison Larnaudie, cette spécialité fait aujourd'hui la fierté de tout le Pays de Brive et la réputation du Gourmet Corrèzien sur tous les salons de France et de Navarre.

Même si au Gourmet Corrèzien le terroir rime avec modernité, sa devise pourrait être « c'est comme à la maison ». Aucun additif, édulcorant ni conservateur n'est utilisé. Canards et figues du sud-ouest de la France arrivent à Brive, et c'est là qu'opère la magie de la transformation.

## PRODUITS

- Magret de canard fourré au foie de canard
- Gésiers de canard et d'oies confies
- Figs, abricots et pruneaux fourrés au foie de canard
- Cuisses de caille et de canard confites
- Foie gras de canard mi-cuit
- Pâtés de pomme de terre
- Mique du Limousin



Born to be  
**LIMOUZI**\*

\* Né pour être Limousin