



VAL DE MAGNE

TRADITION DE LA TABLE


BELGITUDE



Savoir-faire belge
Belgische knowhow

CATALOGUE 2026



NOS DEUX MARQUES :

Savoir-faire & engagement



VAL DE MAGNE

TRADITION DE LA TABLE

Tradition & artisanat

- ➔ Produits frais sous vide fabriqués depuis 2010
- ➔ Foie gras, magret jambonné et fumé, terrines de viandes et poissons, cuisses confites, rillettes, ...
- ➔ Fabrication artisanale dans le respect du savoir - faire traditionnel
- ➔ Sélection rigoureuse des matières premières



BELGITUDE



Savoir-faire belge
Belgische knowhow

Innovation & praticité

- ➔ Bocaux stérilisés fabriqués depuis 2019
- ➔ Plats préparés, sauces, mousses apéro, féculents.
- ➔ DLC de minimum 2 ans
- ➔ Conservation à température ambiante

Deux marques, une même exigence de qualité

Val de magne incarne la tradition gastronomique et le travail artisanal .

Belgitude propose une gamme moderne de produit stérilisés, pratiques et durables .

Ensemble, elles reflètent notre engagement :

qualité, authenticité et maîtrise de la transformation alimentaire.



VAL DE MAGNE

TRADITION DE LA TABLE



LES FOIES GRAS DE CANARD

Val de Magne – *Tradition & savoir-faire*



● Foie gras au torchon 100 % morceaux

Formats disponibles :

50 g · 100 g · 200 g · 500 g · 1 kg



● Foie gras 30 % morceaux Recettes gourmandes

Saveurs disponibles :

• Nature · Figues · Spéculoos · Truffe

Formats 60 g · 250 g · 500 g



● Foie gras 100 % morceaux Mangue & pistaches

Formats 60 g · 250 g · 500 g



● Bloc de foie gras de canard 30 % morceaux

Conditionnement :
Bocal 180 g

Informations complémentaires

- Produits frais
- Fabrication artisanale
- Sélection rigoureuse des matières premières



Foie gras d'oie



→ Foie gras au "torchon"

100% morceaux

50g, 100g, 200g, 500g, 1kg



→ Bloc foie gras 30% morceaux

60g, 250g, 500g



Les terrines de viande

(300g ou kg)



- *Campagne aux noisettes herbes et tomates confites*
- *Canard farci au foie gras*
- *Canard au poivre vert*
- *Marcassins pistache (en saison)*
- *Chevreuil et abricots confits (en saison)*
- *Chevreuil nature*
- *Chevreuil foie gras (25%)*



Les préparations de canard



→ Magret de canard jambonné
au poivre 1/2

→ Magret de canard jambonné
en croûte d'herbes 1/2

→ Magret de canard jambonné
farci au foie gras 1/2



→ Magret de canard fumé tranché
(100g)

→ Cuisses de canard confites
2 pc (~ 500g)



→ Bocal de mousse de magrets (180g)

→ Effiloché de cuisses de canard confites
(500g ou 2,5kg)

→ Bocal de rillettes de porc et magret
fumé (180g)



Les cailles semi-désossées farcies



- Cailles farcies aux raisins et cognac
- Cailles farcies aux champignons
- Cailles farcies au foie gras

En saison, sur commande.



Les terrines de poissons



→ *Terrine de mousse de saumon*
(125g ou 500g)



→ *Terrine de scampis
et asperpes vertes*
(125g ou 500g)

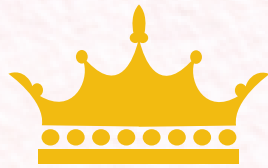


→ *Terrine de poissons
et écrevisses (12%)*
(125g ou 500g)



→ *Bocal de rillettes aux
deux saumons*
(180g)





BELGITUDE



Savoir-faire belge
Belgische knowhow



Bocaux stérilisés : les volailles



(500g)

- Vol au vent
- Waterzooi de volaille aux petits légumes
- Sauté de volaille sauce Sambre et Meuse
- Poulet curry au lait de coco
- Parmentier de volaille et canard fumé, épinards et purée
- Cassoulet de canard (1000g)
- Effiloché de canard aux lentilles
- Effiloché de canard à l'orange



Bocaux stérilisés : les grands classiques



(500g)

- Blanquette de veau grand mère
- Carbonnades de bœuf à la bière
- Navarin d'agneau
- Civet de biche
- Chili con carne pur bœuf
- Bœuf Bourguignon



Bocaux stérilisés les boulettes



(500g)

- Boulettes sauce tomate
- Boulettes sauce liégeoise
- Boulettes sauce roquefort





Bocaux stérilisés : les accompagnements et originaux

- Légumes pour couscous (800g)
- La tartiflette (500g)
- Purée au beurre (300g)
- Gratin dauphinois (300g ou 750g)





Bocaux stérilisés : les sauces cuisinées

(300g)

- Sauce poivre crème
- Sauce Sambre et Meuse
- Sauce Gibier
- Sauce à l'orange



Bocaux stérilisés : apéros et verrines :



- Mousse de volaille
- Mousse de magret
- Mousse de foie gras
- Rillettes de porc et magret fumé
- Verrines de foie gras poivre
- Verrines de foie gras figues
- Confits d'oignons porto
- Confits d'oignons aux framboises
- Box apéro (4 bocaux)





CONTACTEZ-NOUS

✉ info@belgitude-gastronomie.be

✉ info@valdemagne.be

☎ 0491 / 93 70 01



VAL DE MAGNE
TRADITION DE LA TABLE



Rue de l'épine, 5, 5310 Mehaigne (Eghezée)

Val de Magne & Belgitude

Tradition • Artisanat • Passion

