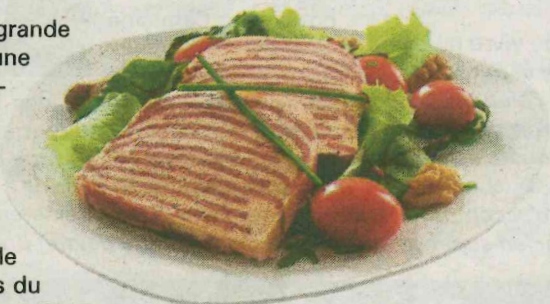


La société « Lucullus » implantée à Valenciennes défend et produit la spécialité gastronomique du territoire du Hainaut du même nom.

A l'approche des fêtes de fin d'année, c'est l'effervescence pour la fabrication de ce mille-feuille composé d'une préparation de foie gras et de langue de bœuf fumée et cuite au court bouillon. D'autant plus que depuis sa création en 1952, l'assemblage est entièrement réalisé à la main selon une recette gardée secrète...

La véritable Lucullus de Valenciennes est une grande fierté pour cette société qui emploie plus d'une vingtaine de personnes à cette époque de l'année. On peut trouver les produits au rayon traiteur frais / foie gras des supermarchés des Haut de France mais également dans le magasin d'usine de l'entreprise basé à Marly au 140 rue de Saint Saulve. L'entreprise y propose également ses confitures, dont la confiture de fraises (issues de la production locale de fraises du marché de Phalempin) qui a été médaillée d'or en 2015 au Concours Général Agricole de Paris.

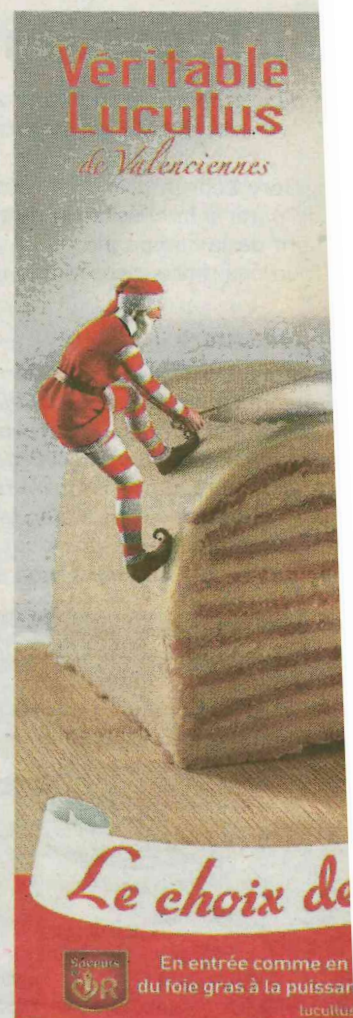


se sert en entrée sur assiette ou sur toast accompagné d'un confit d'oignons ou de figues. Vous pouvez aussi surprendre vos invités en faisant de petits cubes placés dans une verrine.

Conseils pour la découpe de votre « Véritable Lucullus de Valenciennes »

Veillez à ce que votre Véritable Lucullus de Valenciennes soit bien froide (N'hésitez pas à la placer 15 minutes au congélateur avant tranchage). Munissez-vous d'un couteau à lame fine sans dent, et « sciez » de fines tranches.

La véritable Lucullus de Valenciennes



En entrée comme en
du foie gras à la puissance
Lucullus

Magasin d'usine

140, rue de St-Saulve - 59770 MARLY
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 18h