



Saveurs ajoutées

## LUCULLUS SAS

Filière PLATS CUISINES - TRAITEUR

### ► Coordonnées et contact

**Entreprise :** LUCULLUS SAS

**Nombre de salariés :** 15

**Contact :** Augustin MOTTE

**Adresse :** 140 route de Saint Saulve  
59770 MARLY

**Téléphone :** 03 27 51 89 10

**Fax :** 03 27 41 68 98

**Site internet :** [www.lucullus-valenciennes.fr](http://www.lucullus-valenciennes.fr)

### ► Produits :

Lucullus de Valenciennes

Confit d'endives

Confit d'oignons

Confit d'oignons à la betterave

Confiture extra cassonade mirabelle

Confiture extra cassonade abricot

Confiture extra cassonade fraise

Confiture extra cassonade pêche de vigne

Confiture extra cassonade rhubarbe

Confiture extra fruits rouges à la cassonade

Confiture extra poire à la cassonade

Confiture extra framboise à la cassonade

Confit d'échalote

Confiture de lait

Confiture extra à la cassonade Figue

Confiture extra à la cassonade Orange clémentine

Confiture extra à la cassonade Cerise noire

Confiture extra à la cassonade Pêche

Coffret 4 confits 40 g :

- Oignons
- Betteraves/Oignons
- Endives
- Echalotes



Véritable Lucullus de Valenciennes :



# Save en'

La société Lucullus a bâti son expertise et sa reconnaissance sur un savoir-faire familial perpétré depuis trois générations.

La Lucullus tient son nom d'un général romain réputé pour ses somptueux festins et sa façon exceptionnelle d'innover.

Néanmoins, c'est à un restaurateur Valenciennois, Monsieur Edmond Laudouar que l'on doit la création de ce met.

Recette perpétrée depuis 1960 et défendue aujourd'hui par la société Lucullus.

La Véritable Lucullus de Valenciennes est une spécialité culinaire appartenant au patrimoine de la gastronomie Française et associant avec harmonie la délicatesse du foie gras à la robustesse de la langue de boeuf fumée. Ce délice affiche le label Saveurs en'Or.

Venez nous rendre visite, le magasin est ouvert du lundi au vendredi de 9 h à 18 h.

