



La Savoureuse Lettre du Comté

Spéciale Presse  
Fêtes 2014

Bonjour !

Ce n'est pas un scoop mais cela procure toujours la même  
réjouissance : le temps des **Fêtes** est revenu !

Alors pour célébrer "au Comté" ce moment particulier avec  
toute l'attention qu'il demande, voici quelques **nouvelles idées  
chic** pour vos lectrices (et lecteurs) !

Joyeuses Fêtes à vous et à vos proches,

[Le Service Presse du Comté.](#)



**Oeuf de plein air cuit  
lentement mollet, sur un  
toast de brioche, lait de  
Comté et râpée de truffe**

• Chic et simple, cette suggestion  
de [Romuald Fassenet...](#)



**Terrine de foie gras au  
Comté et noix torréfiées**

• Une savoureuse réinterprétation  
du foie gras signée [David  
Zuddas...](#)



**Magret de canard en croûte  
de Comté et crème de  
morilles au savagnin**

• Une façon de préparer et  
d'accompagner le [magret](#)  
originale... et très gourmande !



**Comté et caviar d'aquitaine  
Sturia**

• Une [alliance inédite](#) que tout  
oppose a priori...



**Comté et beurre de truffe**

• Un [accord de prestige](#) pour  
moments rares...



**Accord Comté et  
Champagne**

• L'instant [festif](#) par excellence !



**BONUS**

• Le petit plaisir vidéo des Fêtes :  
retour sur la MasterClass de la  
[Table du Comté !](#)



**Idées Tourisme**

• Un petit tour sur les [Routes du  
Comté](#) pendant les Fêtes...



**Et pour la dernière minute...**

• Les [cadeaux malins](#) à glisser  
sous le sapin...

---

## Autour du Comté

Découvrir

Savourer

Visiter

S'informer

Le kiosque

Fanpage Facebook I love Comté 



---

Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté  
39800 POLIGNY • 03 84 37 23 51 • [cigc\(AT\)comte.com](mailto:cigc(AT)comte.com)

---

