



LUCIEN
DORIATH



MICKAËL DORIATH

L'histoire d'une passion de famille depuis deux générations

Mickaël, qui a grandi dans l'univers du Domaine, en partage les rôles avec son père depuis 2011. « Mes parents m'ont transmis leur rigueur et le goût du travail bien fait et de la gastronomie. » confie-t-il. Ces valeurs, Mickaël souhaite les préserver. Fier de son terroir alsacien, il œuvre à pérenniser une filière d'élevage de canard locale. S'il s'inscrit dans la tradition familiale il apporte également une vision moderne. En témoignent la construction de nouveaux ateliers de production, la transformation du restaurant en 2022 et la volonté constante d'élaborer de nouvelles recettes.

Des innovations qui résultent aussi d'un « travail d'équipe » et qui participent à créer de savoureuses expériences culinaires.



Mickaël Doriath

Un Noël en Alsace

L'automne est là, nous invitant à savourer des plaisirs simples : le fumet d'un plat qui mijote, la joie de célébrer en famille ou entre amis l'esprit convivial et la magie des Noëls alsaciens.

Partenaires de vos moments d'exception, la Table du Domaine et le Comptoir des Saveurs vous proposent de (re)déguster nos déclinaisons de canard et nos variations de foie gras, issues de notre filière d'élevage local. (Re)découvrez dans notre restaurant la carte succulente et créative de nos Chefs ou revisitez chez vous les recettes alsaciennes avec un baeckeoffe ou une choucroute au canard.

Engagés à satisfaire vos papilles comme votre appétit, nous restons attentifs à vous proposer des produits de haute qualité en direct du producteur et des assiettes généreuses. La crise de la grippe aviaire et les difficultés d'approvisionnement sont désormais derrière nous, vous allez pouvoir explorer au gré de vos envies notre large gamme de produits.

Nous vous souhaitons de tout coeur de lumineuses fêtes de fin d'année.

Mickaël & Lucien Doriath



Lucien Doriath (années 90)



3 Images d'archives des débuts de l'aventure Doriath

Jamais de fêtes sans nos foies gras

Du foie gras sous toutes les formes pour fêter Noël, pour tous les budgets et sans compromis sur la qualité.



Le foie gras Doriath version crue ou cuite

Nature sur des toasts ou accompagné d'un chutney à la figue, en terrine avec une garniture de fruits de saison, nos foies gras crus ou cuits se prêtent à de multiples recettes.

Magret séché fourré au foie gras

À servir découpé en fines tranches à l'apéritif ou en salade.

Un produit bon et beau qui allie la maîtrise technique de nos chefs et le travail passionné de nos éleveurs.



images non contractuelles - suggestions de présentation



La boutique

Notre équipe du Comptoir des saveurs se tient à votre disposition pour vous aider à accorder nos produits et concocter de délicieux repas festifs. Vous avez envie de déposer des cadeaux gourmands sous le sapin ?

Produits traiteur issus de notre production, articles d'épicerie fine, vins nature, invitations gastronomiques, cours de cuisine ou chèques-cadeaux, nous sommes aussi là pour vous conseiller sur le cadeau idéal.

Pour un équilibre harmonieux des saveurs



Chutney de Quetsche
130g



Sauce Truffe Marini Azzolini
80g



Crémant Domaine Pfister
75 cl



COMMANDER NOS PRODUITS
EN BOUTIQUE OU EN LIGNE
lucien-doriath.fr

Pour vous accompagner pendant les fêtes de fin d'année, les frais de livraison sont en baisse !

19€

AVEC Chronofresh by chronopost

TRANSPORT FRIGORIFIQUE



LIVRAISON

24h²



² Livraison en 24h à réception de votre commande.
¹ Colis conservé entre +2 et +4°C durant l'intégralité du transport.

Notre sélection de produits festifs



ONCTUEUX & PARFUMÉ

Les figes fourrées au foie gras

Pour un apéritif festif en famille, entre amis ou entre collègues, une délicieuse alliance sucrée-salée, à accompagner d'un verre de vin blanc sec.

RAPIDE & GOURMAND

Tourte au canard

Idéal pour se faire plaisir en un tour de main ou profiter pleinement d'un bon repas avec vos amis sans vous soucier des préparations en cuisine.



CROUSTILLANT & SAVOUREUX

Magret de canard rôti

Une poêle, du sel, du poivre et une farandole de légumes, il ne vous en faudra pas plus pour susciter des "Mmmm" de contentement.



images non contractuelles - suggestions de présentation



RECETTE DU CHEF

Foie gras maison

Ingrédients

pour 4 personnes

- 1 foie gras de canard frais (environ 500g à 550g)
- 7g de sel
- 1g de poivre noir moulu
- 1 pincée de sucre
- 1 cuillère à soupe de cognac ou d'armagnac (facultatif)

Préparation du foie gras

Sortez le foie gras du réfrigérateur et laissez-le à température ambiante pendant 30 minutes.

Retirez les veines à l'aide de vos doigts ou d'un couteau (une étape importante pour obtenir une texture lisse et sans imperfection).

Assaisonnez avec le sel, le poivre et le sucre.

Facultatif : ajoutez le cognac ou l'armagnac pour parfumer le foie gras.

Mise en terrine

Placez-le dans une terrine en porcelaine ou en verre. Tassez légèrement pour éliminer les bulles d'air.

Cuisson

Préchauffez votre four à 100°C. Déposez votre terrine dans votre bain-marie. Faites chauffer votre eau à 70°C, remplissez le bain-marie 1 cm en dessous de votre terrine.

Enfournez la terrine et faites cuire pendant 45 minutes à 1 heure. Utilisez un thermomètre de cuisine pour vérifier la température du foie à coeur et celle du bain marie. L'eau doit rester autour de 70°C et le foie doit atteindre 50°C pour être mi-cuit.

Refroidissement

Une fois la cuisson terminée, retirez la terrine du four et laissez refroidir à température ambiante pendant 30 minutes.

Placez ensuite la terrine au réfrigérateur pendant au moins 24 heures pour que le foie gras se solidifie et développe ses saveurs.

Conservation

Vous pouvez également recouvrir votre foie gras d'une pellicule de 2 cm de graisse fondue pour le conserver plus longtemps. Conservation entre 10 et 15 jours.

La sélection du sommelier

Pinot Gris
Grand cru
du Domaine
Neumeyer



Retrouvez notre sélection de vins sur :

lucien-doriath.fr

Retrouvez tous les détails de la recette et nos produits associés sur notre site lucien-doriath.fr

LE RESTAURANT



Renouveler les instants gourmands

Bienvenue aux plaisirs, adieu à la grisaille : la Table du Domaine vous propose une parenthèse goûteuse et conviviale en semaine, le week-end et bien sûr pendant les fêtes.

Dans un décor chaleureux, où l'élégance des bois clairs vous invite à lâcher vos tracas, savourez une expérience soigneusement orchestrée par nos équipes. Dégustez nos délicieuses recettes de canard et partagez en bonne compagnie nos déclinaisons festives de foie gras et nos menus qui, de l'amuse bouche au dessert, sauront stimuler vos sens. Comptez sur nous pour vous concocter les plats que vous aimez avec des produits locaux et de saison, toujours aussi généreux en saveurs et en quantité. Et sur notre sommelier qui saura ravir vos papilles avec des alliances mets-vins subtiles.

Réservation sur
lucien-doriath.fr ou au +33 (0) 3 88 47 98 98

Le **Stammtisch** accueille vos événements d'entreprise et vos célébrations familiales dans une ambiance conviviale.



images non contractuelles - suggestions de présentation



Vol-au-vent Lucien Doriath

Un délicieux vol-au-vent revisité à base de canard, présenté dans sa délicate croustade de pâte feuilletée.

Notre maître d'hôtel JEAN-BAPTISTE BECKER

enrichit la carte des vins de notre restaurant et de notre magasin de vins coups de cœur pour une alliance parfaite avec nos foies gras.



Gigondas *Domaine du Pourra*
Ce vin se mariera avec un magret, des cuisses confites ou des fromages affinés.



Muscat *Frédéric Mochel*
Une grande finesse pour ce Muscat qui s'accordera avec nos produits apéritifs.

Retrouvez la sélection de notre maître d'hôtel
En boutique et en ligne
lucien-doriath.fr

CARTE ET MENUS

Vous faire plaisir reste notre maître mot.

C'est pourquoi nous revisitons chaque mois notre menu gastronomique et nous vous proposons, à la carte, un choix d'entrées, de plats et de desserts hauts en saveur.

Menu de fêtes

48€
par pers.

Exemple de menu de fin d'année

- Mise en bouche au foie gras
-
- Entrée
Escalope de foie gras de canard poêlée,
risotto à la truffe
-
- Poisson
Matelote de sandre au Riesling Grand Cru
et ses nouilles alsaciennes
-
- Plat
Magret rôti, légumes du moment,
spätzle maison
-
- Dessert
Omelette norvégienne flambée

Menu de fêtes

Spécial truffe
60€
par pers.

Exemple de menu de fin d'année

- Mise en bouche au foie gras
-
- Entrée
Figue fourrée au foie gras, gel de truffe
-
- Plat
Royale de foie gras à la truffe
-
- Plat
Magret de canard, jus court à la truffe,
tourte de pommes de terre
et champignons de saison
-
- Fromage
Brie à la truffe
-
- Dessert
Macaron marron-café,
éclats de noisettes

Menu Gastronomique

Né des envies du chef, retrouvez chaque mois notre menu gastronomique autour du canard. Composé d'un amuse-bouche, d'une entrée, d'un plat et d'un dessert, nos menus gastronomiques raviront à coup sûr vos papilles.

Consultez nos menus gastronomiques sur lucien-doriath.fr ainsi que sur nos réseaux sociaux.

38€

- Amuse-bouche
-
- Entrée
-
- Plat
-
- Dessert

La Carte

LES ENTRÉES 19€

- Escalope de foie gras poêlée, fruits de saison
- Tranche de foie gras de canard, gel de fruits
- Duo de foie gras chaud-froid, crémeux de légumes, noisettes torréfiées
- Trio de foie gras de la Maison Doriath
- Saumon Gravlax maison, crème acidulée, salade fraîcheur

Nos foies gras sont servis en différentes cuissons et textures et accompagnement du moment.

LES PLATS 24€

- Escalope de foie gras poêlée, grenailles rôties, jus de canard et mesclun
- Magret juste rôti, gâteau de pommes de terre, petits légumes, jus corsé
- Proposition bouchère, gâteau de pommes de terre (+5€)
- Poisson selon arrivage, garniture du moment, sauce homardine
- Vol au Vent "Lucien Doriath"
Foie gras poêlé, magret, cuisse, quenelle et légume
- Plat végétarien disponible sur simple demande

LES DESSERTS 9€

- Baba au vieux rhum, chantilly vanille
- Tiramisu
- Profiterole, glace vanille maison, sauce chocolat
- Paris-Brest, poires caramélisées, crémeux praliné, citron confit et éclats de noisettes

Nos plats sont élaborés à partir de produits frais, locaux et de saison, ce qui peut impliquer quelques changements et adaptations tarifaires, merci de votre compréhension.

Menu du jour 17€

Entrée + Plat + Dessert

*Tous les midis
du mercredi au vendredi*

Menu enfant 13€

**Aiguillettes de canard,
Garniture du moment
+ 1 boule de glace
jusqu'à 12 ans**

⌚ Une petite faim ?

**Tranches de foie gras
et Sandwichs à toute heure**

Horaires d'ouverture

mercredi midi
jeudi midi
vendredi midi et soir
samedi midi et soir
dimanche midi (menu unique)

Réservation sur
lucien-doriath.fr ou au
+33 (0) 3 88 47 98 98

Voir nos plats du jour et menus
sur notre site lucien-doriath.fr
et sur nos réseaux sociaux



Ticket Restaurant®

Les cartes tickets restaurant
sont acceptées en semaine

L'EXPÉRIENCE DORIATH

Consulter les prochaines sessions
et réserver votre expérience sur lucien-doriath.fr

Secrets de chef

Venez découvrir l'univers et les précieux conseils délivrés par notre chef invité Laurent Marlot. À cette occasion, il dévoilera ses secrets pour élaborer à la perfection un repas digne d'un chef étoilé.



Laurent Marlot

Atelier + Repas	78€
Repas seul	48€

8h50 *Café & kougelbopf*

9h00 *Atelier :*
Les secrets du foie gras

10h20 *Préparation*
des étapes clés du menu

12h30 *Déjeuner*



DIMANCHE
19 NOV. & 10 DÉC. 2023

spécial Truffe (+10€)

Pressé de foie gras,
céleri truffé

Gyoza de cuisse confite,
mayonnaise au siphon,
vinaigrette à la truffe

Magret simplement saisi,
cerfeuil tubéreux,
gnocchi châtaigne,
jus de canard périgourdin

Truffes au chocolat,
caramel beurre salé vanille,
feuillantine au praliné

DIMANCHE
11 FÉVRIER 2024

spécial Saint-Valentin

Mariage de foie gras
et de la butternut,
gel cassis, brioche perdue

Délicatesse de Skrei
et Saint-Jacques, bouillon
crémé au caviar de harengs

Entre terre et mer,
gambas, magret, jus mêlé,
conchiglioni farcis aux
légumes

Rubis Amarena,
cousin vanille,
quelques fleurs

DIMANCHE
24 MARS 2024

spécial Pâques

Sabayon foie gras,
oeuf parfait,
pépites de foie poêlées

Canon d'agneau confit,
topinambour en texture

Pot-au-feu de canard,
bouillon doré

Mon œuf de Pâques,
blanc manger coco-citronnelle,
mouillette mangue,
Namelaka lactée

DIMANCHE
14 AVRIL 2024

Asperges rôties
au magret fumé,
ail des ours

L'œuf parfait,
émulsion au foie gras,
cousin de blettes

Magret rôti à l'ail noir,
chou-fleur en texture,
coulis de petits pois

Biscuit de Savoie
comme un Baba,
rhubarbe confite,
tuile streussel

L'école du foie gras

Découvrez toutes les subtilités du foie gras et nos recettes directement à la source.

Au programme : histoire, visite guidée,
découpe d'un canard, sélection, préparation
et cuisson des foies gras.

Lucien Doriath en personne vous initie aux petits
et grands secrets d'un produit d'exception.

RÉSERVATION PAR GROUPE (de 12 à 16 personnes)

Toute l'année du mercredi au samedi (dimanche selon disponibilités)

RÉSERVATION INDIVIDUELLE

L'école du foie gras 30€/pers.

Samedi 25 novembre 2023 de 9h30 à 12h



Lucien Doriath

Visite Gastronomique

Notre Domaine, niché au cœur du village
pittoresque de Sultz-les-Bains, sur la route
des vins, est un cadre idéal dans lequel nous
avons le plaisir d'accueillir les groupes en quête
d'authenticité et de terroir.

La visite de notre Domaine éclairera petits
et grands sur notre savoir-faire et distillera
les secrets d'un produit de qualité fait maison.

RÉSERVATION PAR GROUPE

à partir de 20 personnes

Toute l'année du mercredi au samedi
(dimanche selon disponibilités)

1h30
DE VISITE GUIDÉE
AVEC LUCIEN
DORIATH

Visite + Dégustation 5 toasts + 1 verre de vin 14€/pers.

Visite + Menu Découverte à partir de 27€/pers.



Offrez un moment Doriath

INVITATIONS

Faites plaisir à vos proches en leur offrant un moment gourmand !

Faites votre choix parmi l'une de nos formules et régalez-les avec une parenthèse culinaire d'exception autour du canard.

Invitation *Gastronomique*

Offrez un menu d'exception composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert.

76€
pour 2

Invitation *Gourmande*

Une formule tout compris composée d'une entrée, d'un plat et d'un dessert. Apéritif, vin blanc, vin rouge, café et eau compris.

118€
pour 2

CHÈQUES CADEAUX

VOS PROCHES SERONT INSPIRÉS !



Partagez votre amour du canard et du foie gras Doriath en offrant des chèques cadeaux, du montant de votre choix, valables en boutique et dans notre restaurant.

* par tranche de 10€

images non contractuelles - suggestions de présentation

COFFRETS CADEAUX

POUR CEUX QUI ONT LE GOÛT DE FAIRE PLAISIR

Lucien Doriath et son équipe sont à votre disposition pour vous aider à créer des compositions sur mesure.

Rendez-vous en boutique ou sur notre site internet pour découvrir l'ensemble de notre gamme.



LE COFFRET

Douceur

- 1 pot de chutney de fruits 150g
- 1 infusion pétillante 33cl
- 1 pot de confiture artisanale 250g
- 1 paquet de bonbon tradition 150g
- 1 foie gras de canard 140g
- 1 coffret de mini kougelhops d'Alsace 30g

52€⁹⁰
Réf. COF201

50€³⁰
Réf. COF207

- 1 terrine de canard 200g
- 1 pot d'olives vertes 140g
- 1 pot de cornichons 110g
- 1 rillettes de canard 200g
- 1 mousse de canard 180g
- 1 pot d'amandes 125g
- 1 bouteille de Pinot Gris 37,5cl



LE COFFRET

Pause Apéro

Lucien Doriath et son équipe vous attendent en boutique ou par téléphone, pour concocter, au gré de vos envies, votre panier garni.

LE COMPTOIR DES SAVEURS
à Soultz-les-Bains

+33 (0) 3 88 47 98 98

lucien-doriath.fr
pour commander
directement en ligne



LUCIEN
DORIATH



Tarifs 2023 - 2024

NOS COFFRETS CADEAUX

À la recherche d'une idée cadeau ?
Optez pour nos coffrets originaux autour du foie gras !

Lucien Doriath et son équipe sont à votre disposition pour vous aider à créer des compositions sur mesure. Rendez-vous en boutique ou sur notre site internet pour découvrir l'ensemble de notre gamme.



LE COFFRET Foie gras

	140g	200g	350g
1 foie gras de canard	27,60€ BVC140	37,55€ BVC200	58,90€ BVC350
1 foie gras d'oie	30,20€ BVO140	41,00€ BVO200	65,90€ BVO350
1 foie gras de canard + 1 bouteille de Pinot gris 75cl	42,50€ CVC140	52,45€ CVC200	
1 foie gras d'oie + 1 bouteille de Pinot gris 75cl	45,10€ CVO140	55,90€ CVO200	

LE COFFRET Secrets de Terroirs

1 foie gras de canard + 1 bouteille de Pinot gris 75cl	42,50€ CVC140	52,45€ CVC200
1 foie gras d'oie + 1 bouteille de Pinot gris 75cl	45,10€ CVO140	55,90€ CVO200

LE COFFRET Douceur



- 1 pot de chutney de fruits 150g
- 1 infusion pétillante 33cl
- 1 pot de confiture artisanale 250g
- 1 paquet de bonbon tradition 150g
- 1 foie gras de canard 140g
- 1 coffret de mini kougelhops d'Alsace 30g

52€
90
Réf. COF201

50€
30
Réf. COF207

- 1 terrine de canard 200g
- 1 pot d'olives vertes 140g
- 1 pot de cornichons 110g
- 1 rillettes de canard 200g
- 1 mousse de canard 180g
- 1 pot d'amandes 125g
- 1 bouteille de Pinos Gris 37,5cl

LE COFFRET Pause Apéro



images non contractuelles - suggestions de présentation

prix T.T.C



LE COFFRET Gourmand

- 1 bouteille Crillon des Vosges 37,5cl
- 1 pot de confiture de lait 250g
- 1 pot de miel de fleurs d'Alsace 250g
- 1 pot de chutney de fruits 55g
- 1 foie gras de canard 140g

58€
60
Réf. COF203

64€
95
Réf. COF209

- 1 pot de chutney de fruits 150g
- 1 foie gras de canard 140g
- 1 bouteille de crème de balsamique 220g
- 1 pot de fleur de sel de guérande 125g
- 1 bouteille de Gewurztraminer 75cl

LE COFFRET L'incontournable



64€
30
Réf. COF205

- 1 pot de chutney de fruits 150g
- 1 pot de cacahuète cocktail 90g
- 1 rillettes de canard 200g
- 1 pot de tapenade 175g
- 1 foie gras de canard 140g
- 1 bouteille de Crémant prestige 37,5cl

LE COFFRET PRESTIGE



D'autres coffrets sont disponibles sur notre site, ou en boutique, et nous créons votre coffret sur mesure sur simple demande.

 LUCIEN
DORIATH

Retrouvez-nous sur



La e-boutique
lucien-doriath.fr

Retrouvez nos produits
livrés chez vous

La boutique
Le Comptoir des Saveurs

du lundi au samedi : 9h - 19h
dimanche : 10h - 17h

Le restaurant
La Table du Domaine

mercredi & jeudi : midi
vendredi & samedi : midi & soir
dimanche : midi



30A route de Molsheim · 67120 Soultz-les-Bains · France

Réservation & contact : Tél. +33 (0) 3 88 47 98 98 | Fax. +33 (0) 3 88 38 89 29 | infos@lucien-doriath.fr

Retrouvez notre sélection complète de coffrets dans notre boutique ou sur notre site lucien-doriath.fr ou contactez-nous pour composer vous-même votre coffret au +33 (0) 3 88 47 98 98



LUCIEN
DORIATH



La e-boutique

lucien-doriath.fr

Retrouvez nos produits livrés chez vous

en France grâce à Chronofresh

TRANSPORT
FRIGORIFIQUE



LIVRAISON

24h²



SITE WEB
SÉCURISÉ



Et aussi en Allemagne | Belgique | Espagne | Luxembourg

Retrouvez plus d'informations sur notre site internet, lucien-doriath.fr

¹Colis conservé entre +2 et +4°C durant l'intégralité du transport. ²Livraison en 24h à réception de votre commande.

La boutique

LE COMPTOIR DES SAVEURS

du lundi au samedi : 9h - 19h
dimanche : 10h - 17h

Le restaurant

LA TABLE DU DOMAINE

mercredi & jeudi : midi
vendredi & samedi : midi & soir
dimanche : midi



30A route de Molsheim · 67120 Soultz-les-Bains · France

Réservation & contact

Tél. : +33 (0) 3 88 47 98 98 | Fax : +33 (0) 3 88 38 89 29 | Mail : infos@lucien-doriath.fr

CARTE DE FIDÉLITÉ

Lors de votre prochain passage à la Boutique,
n'oubliez pas de demander votre carte de fidélité!



Retrouvez-nous sur

