LE MAG N°6

Automne • Hiver 2026/27

PRODUCTEUR ALSACIEN, DU CHAMP À L'ASSIETTE









LE BON GOÛT, UNE AFFAIRE DE FAMILLE

Près de 40 ans de savoir-faire familial, une nouvelle génération aux commandes et une identité rajeunie : la Maison Doriath change d'ère, sans changer de recette.

De Lucien Doriath à Maison Doriath, le changement de nom raconte cette évolution. La marque ne porte plus le prénom d'un homme, mais celui d'une famille et d'une entreprise tournée vers demain. Une belle façon d'assumer un héritage, tout en ouvrant un nouveau chapitre. L'évolution se lit aussi dans une identité plus contemporaine aux allures d'épicerie fine ; une image qui parle aux fidèles de la Maison et à une nouvelle clientèle, « amoureuse des bons produits ».

Pour l'un des derniers producteurs de foie gras de canard 100% local, transmettre le goût du bon est une vocation. Ses méthodes de production respectent l'animal et les règles de l'art pour répondre aux attentes des consommateurs, de plus en plus attentifs à ce qu'ils mangent.

LE VRAI LUXE, LE CIRCUIT COURT

Ici, le bon goût se partage à tout âge et les nouvelles générations de gourmets trouvent dans ce savoir-faire traditionnel alsacien les ingrédients d'un produit qui a tout bon.
De l'élevage à l'assiette, le circuit est court, parfaitement maitrisé, et la qualité constante. Le vrai luxe, c'est de savoir ce que l'on mange, de s'offrir du fait maison artisanal et local, à des prix en direct du producteur, en boutique ou sur notre nouveau site internet.

GOURMANDISES À TOUS LES RAYONS

Plus chaleureuse, plus actuelle, la boutique vaut le détour pour se régaler des produits de la Maison Doriath ou pour offrir des cadeaux qui font toujours plaisir.





30A rue de Molsheim
67120 Soultz-les-Bains • France
Tél. +33 (0)3 88 47 98 98
Mail : info@maison-doriath.fr

La boutique est ouverte du lundi au samedi de 9h à 19h et le dimanche de 10h à 17h.

la e-boutique
maison-doriath.fr

NOUVEAU SITE WEB !

AU RAYON FRAIS

Le canard de Barbarie a inspiré de nouvelles créations : saucisson truffé, lasagnes et parmentier de canard, et bientôt bolognaise, rillettes au foie gras et bien d'autres nouveautés… Des recettes prêtes à déguster ou faciles à réchauffer qui trouvent leur place dans les repas de tous les jours comme pour un repas improvisé entre amis.

L'ADRESSE DES CONNAISSEURS

Comme eux, venez vous faire plaisir avec toute une gamme d'épicerie fine, de condiments et de vins soigneusement sélectionnés. Et pour un cadeau qui tombe juste, piochez dans les incontournables produits maison ou carrément gourmands avec les thés Dammann Frères, les confitures Christine Ferber, les jus Alain Milliat, les conserves Jean-François Furic (La Compagnie Bretonne)…

BEST OF POUR LES FOUS DE CANARD

Produit star, le canard vous régale de dizaines de spécialités maison : cuit au torchon, en tourte, en magret, en pâté en croûte ou associé à la figue… Il aime aussi partager la scène avec les incontournables du terroir alsacien. Grâce à la nouvelle boutique en ligne, vos commandes n'ont jamais été si simples pour inviter à votre table le meilleur de la Maison Doriath.

PETITES RECETTES, GRAND EFFET !

Inutile de passer des heures en cuisine pour se faire plaisir. Pour transformer l'apéritif en délicieux moment de partage et pour épater vos convives avec une entrée originale, deux recettes inratables signées Maison Doriath !

BRUSCHETTA DE FOIE GRAS DE CANARD, FIGUES FRAÎCHES ET NOIX TORRÉFIÉES



12 tapas à préparer en 15 min

- 6 tranches de pain de campagne au levain coupées en 2
- 200 g de foie gras de canard mi-cuit au torchon Maison Doriath
- 4 figues fraîches, 25 g de cerneaux de noix
- 1 c. à café de miel d'acacia et 2 c. à café de vinaigre de cidre du Comptoir des Saveurs

Faites torréfier les noix à sec dans une poêle avant de les concasser grossièrement et coupez les figues en quartiers.

Mélangez le miel et le vinaigre de cidre pour préparer une sauce acidulée, à utiliser par petites touches, pour réveiller le foie gras sans masquer sa finesse.

Toastez légèrement les tranches de pain pour qu'elles soient croustillantes en surface et moelleuses à cœur.

Assemblez les ingrédients sur des demi-tranches de pain grillé, quelques gouttes de sauce, un tour de poivre du moulin, une pincée de fleur de sel et il ne reste plus qu'à déguster !

Coup de coeur du Chef

Le saumon Bømlo élevé en Norvège est recherché pour ses qualités gustatives et sa chair ferme et délicate. Soigneusement sélectionné par la Maison Doriath pour être transformé en gravlax dans nos ateliers, selon la méthode scandinave traditionnelle. L'alliance d'un produit d'exception et d'un savoir-faire artisanal.



SAUMON GRAVLAX ET SA SAUCE SCANDINAVE

- 400 g de saumon Gravlax
- 30 g de miel doux (20 g si le saumon est déjà un peu sucré)
- 25 g de moutarde de Dijon et 15 g de moutarde à l'ancienne du Comptoir des Saveurs
- 15 ml de vinaigre de cidre
- 60 ml d'huile neutre (colza ou pépins de raisin)
- 10 g d'aneth frais ciselé

Mélangez le miel, les deux moutardes et le vinaigre. Incorporer l'huile en filet en fouettant jusqu'à obtenir une sauce légèrement épaisse. Ajoutez l'aneth et le poivre. Goûtez avant de saler, puis réserver 30 mn au frais. Servez une cuillère à soupe par personne, à côté du savoureux saumon gravlax de la Maison Doriath. Comptez 100 grammes de saumon par personne pour une entrée.

MAISON DORIATH TRAITEUR

LA FÊTE EST PLUS BELLE

Un déjeuner de famille dans le jardin, un anniversaire à célébrer, un cocktail dinatoire pour 20 ou 200 personnes… Et si vous profitiez pleinement de vos invités ?

Dès ce printemps, la Maison Doriath vous apporte le meilleur de ses spécialités, chez vous ou sur le lieu de votre événement. Produits festifs et gourmands, savoir-faire d'une équipe habituée à recevoir et prestation traiteur orchestrée avec sérieux, ne gardez que le plaisir de la fête… Maison Doriath s'occupe de tout.



À LA TABLE DU DOMAINE

DU CANARD, TOUT DE SUITE !

Foie gras poêlé sur des grenailles rôties, vol-au-vent de canard en quatre textures, les plats signatures donnent envie de passer à table. D'autant que l'ardoise des suggestions raconte une cuisine de chefs, inspirée des saisons. Avec des assiettes généreuses et soignées, avec un sens de l'accueil chaleureux et sincère, la Table du domaine ravit les gastronomes en quête d'une belle adresse.

Menu du jour* ⟶ **19€**
Entrée + Plat + Dessert
Tous les midis du mercredi au vendredi

Menu enfant** ⟶ **13€**
Fines tranches de magret de canard,
garniture du moment + 1 boule de glace

Une petite faim ?
Tranches de foie gras et sandwichs
à toute heure

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

MENU GASTRONOMIQUE

Entrée / Plat / Dessert
Boissons comprises : + 21 €

⟶ **40€**

MENU DE FÊTES***

Services 4 plats

⟶ **58€/ pers.**

MENU SPÉCIAL TRUFFE***

Services 4 plats

⟶ **71€/ pers.**

Consultez notre menu gastronomique sur **maison-doriath.fr** et sur nos réseaux sociaux.

* selon disponibilité ** jusqu'à 12 ans
*** Menu disponible sur réservation à partir de 15 personnes

LES COURS DE CUISINE AVEC UN CHEF

Ces cours du dimanche matin conjuguent une démonstration culinaire de haut vol, commentée pas à pas par le chef invité Guillaume Kern, puis la dégustation à table du menu tout en finesse qu'il a imaginé.

Un cours magistral pour tous les passionnés qui veulent comprendre les gestes, les techniques et les secrets de dressage d'un chef, pour les reproduire à la maison.
À l'issue de cette matinée, installez-vous au restaurant et retrouvez vos amis ou votre famille pour le repas.

DANS LE PROGRAMME

8h50 **Café & kougelhopf de bienvenue**
9h00 **Démonstration : Les secrets du foie gras**
10h20 **Préparation des étapes clés du menu**
12h30 **Déjeuner**

⟶ Cours de cuisine **30 €/pers.**
Repas spécial cours de cuisine **52 €/pers.**

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



DIM. 22 NOV 2026
LES FÊTES & LA TRUFFE

Œuf cuit à 64° à la truffe noire, crème de céleri & mouillettes roulées au Bellota
•
Noix de Saint-Jacques poêlées, gnocchis aux cèpes & beurre blanc au jus de truffes
•
Magret façon Rossini, mousseline de topinambour à la brisure de truffe
•
Espuma de châtaigne à l'huile de truffe blanche, dés de poire pochée & glace aux noisettes torréfiées

60 €/pers. Menu Truffe

DIM. 7 FÉVRIER 2027
SAINT-VALENTIN

Raviole de langoustines au gingembre, fondue de poireaux, émulsion au Riesling
•
Pavé de Skrey rôti aux noisettes torréfiées mousseline de panais, crème de persil
•
Magret de canard en peau de roses, pressé de pommes de terre, carottes glacées au miel, jus réduit
•
Crémeux aux deux chocolats, suprêmes d'Orange sanguine tuiles au pavot & sorbet agrumes.

DIM. 14 MARS 2027
PÂQUES & LES ŒUFS

Œufs cocotte aux 4 épices, caramel au vinaigre de Xérès, mouillettes de pain au noix
•
Dos de lieu jaune rôti sur peau, kimchi au céleri-rave, œuf de 100 ans, miso blanc
•
Déclinaison autour du Canard
le magret laqué au condiment à l'ail noir,
les cuisses en trompe l'œil,
légumes oubliés en pot au feu
•
Île flottante aux éclats de pistache, crème à la framboise & litchis

DIM. 18 AVRIL 2027
"LES FLEURS"

Sabayon au foie gras et asperges vertes grillées, cromesquis de petits pois, fleurs de capucine
•
Filets de rouget, infusion de fleur de bourrache, risotto aux carottes jaunes
•
Magret de canard à 56° à la fleur de sureau, mousseline de patates douces & gel de cassis
•
Cheese cake à la mangue & fleur de violette, crumble bretzel & speculoos

Tous les menus sont hors boissons. Le nombre de places au cours est limité (20 personnes).
La participation à l'atelier est obligatoirement suivie du repas.

L'EXPÉRIENCE DORIATH

Pour profiter pleinement de notre Domaine, niché au cœur du village pittoresque de Soultz-les-Bains sur la route des Vins d'Alsace, la Maison Doriath vous réserve des moments authentiques et gourmands, autour de son métier et de sa spécialité : le canard. Guidés par Lucien Doriath lui-même ou par des chefs, explorez un domaine entièrement dédié aux bons produits, à leur fabrication et à leur dégustation.

ÉCOLE DU FOIE GRAS

La préparation du foie gras n'aura plus de secret pour vous après cet atelier en compagnie de Lucien Doriath qui vous dévoile ses tours de mains et astuces pour préparer, assaisonner et cuire votre foie gras comme un chef.



RÉSERVATION PAR GROUPE

(de 12 à 16 personnes)

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

RÉSERVATION INDIVIDUELLE

Samedi 14 novembre 2026
de 16h30 à 19h
Samedi 6 décembre 2026
de 9h à 12h

⟶ **30€** /pers.

VISITE GASTRONOMIQUE

Accompagnés par Lucien Doriath, vous découvrez durant 1h30, l'histoire familiale d'une maison de foie gras d'Alsace. Passionné par son art et par la tradition, il vous dévoile les étapes de la fabrication du foie gras et vous initie à la découpe d'un canard.

Pour prolonger l'expérience, la visite se termine par un temps de dégustation ou par un repas découverte autour du canard.

PLUSIEURS FORMULES SONT POSSIBLES

(réservées aux groupes à partir de 20 personnes)

Visite 1h30 + Dégustation 5 toasts + 1 verre de vin :
⟶ **14€** /pers.

Visite + Menu Découverte :
⟶ à partir de **30€** /pers. hors boissons

Visite + Menu Gastronomique :
⟶ à partir de **40€** /pers. hors boissons

RENDEZ-VOUS DE DÉCEMBRE



Marché de Noël
DE STRASBOURG

Retrouvez-nous **du vendredi 27 novembre au jeudi 24 décembre 2026**
Place du Vieux-Marché-aux-Poissons

Marché de Noël
PARIS GARE DE L'EST

Retrouvez-nous **du mercredi 2 au vendredi 18 décembre 2026**
Parvis de la Gare de l'Est





Commande sur maison-doriath.fr ou directement en boutique.

CHÈQUES CADEAUX

POUR LA BOUTIQUE & LE RESTAURANT

Partagez votre amour des produits de la Maison Doriath en offrant des chèques cadeaux, du **montant de votre choix**. Ils permettent à vos proches de **choisir ce qui leur fait plaisir** : des produits d'exception, un moment de partage autour d'un délicieux repas ou même l'expérience inoubliable d'un atelier cuisine.

INVITATION AU RESTAURANT

Invitation gourmande ⟶ **122 €** pour 2 pers.
Une formule tout compris composée d'une entrée, d'un plat et d'un dessert. Apéritif, vin blanc, vin rouge, café.

Invitation gastronomique ⟶ **80 €** pour 2 pers.
La même formule entrée, plat et dessert sans les boissons.

COFFRETS CADEAUX

⟶ à partir de **28,35€ TTC**



Illustrations non contractuelles

SUR LA ROUTE DES VINS

AU CŒUR D'UNE ALSACE AUTHENTIQUE

Il y a 40 ans, Lucien et Betty Doriath faisaient le pari d'élever des canards et de produire du foie gras, dans la tradition alsacienne. Depuis, l'histoire s'écrit en famille, et Michaël leur fils, poursuit le chemin tracé par ses parents, avec le même attachement à cette terre et la volonté de faire vivre ce savoir-faire.













De l'élevage à la transformation, la Maison Doriath maîtrise chaque étape. L'atelier s'est agrandi et modernisé, la gamme s'est élargie et le domaine propose aujourd'hui une expérience complète. Du champ à l'assiette, on découvre les coulisses de la production, on pousse les portes de la boutique, on prend le temps de s'attabler au restaurant.

Sur la Route des Vins d'Alsace, là où les vignes côtoient les vergers et les prairies à seulement 30 minutes de Strasbourg, poussez les portes des caves pour une dégustation, randonnez sur les sentiers balisés ou pédalez sur la piste cyclable de la Bruche. Partez sur les traces de la route romane qui jalonne les villages environnants et faites une pause à la Maison Doriath.

MAISON DORIATH • 30A rue de Molsheim 67120 Soultz-les-Bains • France
Tél. +33 (0)3 88 47 98 98

Boutique : du lundi au samedi : 9h - 19h et Dimanche : 10h - 17h
Restaurant : du mercredi au dimanche midi et vendredi et samedi soir.

www.maison-doriath.fr

Conception & réalisation : Big Family / Photos : Nis&For / Photos non contractuelles