

Inspirations Festives

RESTAURATION & RECEPTION 2023

DU 13 NOVEMBRE AU 31 DECEMBRE



1

LE BUFFET COCKTAIL

- Le Buffet cocktail salé froid
- Le Buffet cocktail salé chaud
- Le Buffet cocktail salé – bases pour vos créations
- Le Buffet cocktail sucré

2

LES ENTRÉES

- Les Entrées froides
- Les Entrées chaudes
- Les Charcuteries
- Les Saumons fumés
- Les Foies gras et magrets fumés

3

LES PRODUITS DE LA MER

- Les Poissons bruts
- Les Poissons élaborés
- Les Crustacés et mollusques
- Les Noix de Saint-Jacques

4

LES VOLAILLES & LES VIANDES

- Les Volailles bruts & élaborées
- Le Bœuf et le veau
- L' Agneau et le porc
- Les Plats cuisinés
- Le Gibier

5

LES LEGUMES ET ACCOMPAGNEMENTS

- Les Légumes et poêlées
- Les Spécialités de pommes de terre et gratins
- Les Champignons

6

LES FROMAGES & PAINS

7

LES DESSERTS

- Les Desserts à partager
- Les Desserts individuels
- Les Desserts – bases pour création

Compte tenu du contexte difficile, les produits présents sur ce catalogue peuvent être mis en indisponibilité de la part de nos fournisseurs en raison de conditions d'approvisionnements et de productions compliquées, avec **peu de visibilité**. Veuillez contacter votre commercial pour **vous assurer** de la disponibilité des produits souhaités.

Pour les produits dont le tarif n'est pas indiqué :
* **Tarif en vigueur au jour de la commande, nous consulter.**

Pour les produits dont le tarif est indiqué
** **Tarif indicatif, susceptible d'évolution au jour de la commande compte tenu de la conjoncture.**

DLC* : Les DLC sont données à titre indicatif, selon arrivage.



NOUVEAU

* **MINI BURGER SAUMON**

13378

Mini burger au saumon agrémenté de raifort et aneth.

Plateau de 24 pièces (355g) / Colis de 4 plateaux - UVC plateau

17€95 h.t. le plateau** soit 0€75 h.t. env. la pièce**



REMISE EN ŒUVRE

Oter le film protecteur et laisser les burgers décongeler au réfrigérateur (4-6°C) pendant 4 heures.

Le Buffet cocktail SALE FROID



DISPONIBLE A PARTIR DU 05/12

VERRINE TARTARE DE TOMATES NOIX DE SAINT-JACQUES & BILLES AU VINAIGRE BALSAMIQUE

49805

Verrines garnies de tomates, de courgettes, de noix de Saint Jacques et de vinaigre balsamique, aromatisées.

Verrine de 35g / Barquette de 4 verrines / Colis de 4 barquettes - DLC 8 jours*

1€30 h.t. la verrine**



VERRINE AVOCAT & COCKTAIL DE CREVETTES SURIMI & ANANAS

49808

Verrines garnies de pulpe d'avocats, d'une sauce cocktail, de surimi, de crevettes cuites décortiquées et d'ananas.

Verrine de 35g / Barquette de 4 verrines / Colis de 4 barquettes - DLC 8 jours*

1€10 h.t. la verrine**



VERRINE SAUMON FUME & TZATZIKI PATE PERLE & ANETH

49807

Verrines garnies d'une préparation à base de fromage blanc et de concombre, de pâtes alimentaires cuites, de saumon fumé et d'aneth.

Verrine de 35g / Barquette de 4 verrines / Colis de 4 barquettes - DLC 8 jours*

1€00 h.t. la verrine**



DISPONIBLE A PARTIR DU 05/12

VERRINE SAUMON & NOIX DE SAINT-JACQUES PETITS LEGUMES

49809

Verrines garnies de saumon, de carottes, de concombres et de noix de Saint-Jacques, aromatisées.

Verrine de 40g / Barquette de 4 verrines / Colis de 4 barquettes - DLC 8 jours*

1€55 h.t. la verrine**



DISPONIBLE A PARTIR DU 05/12

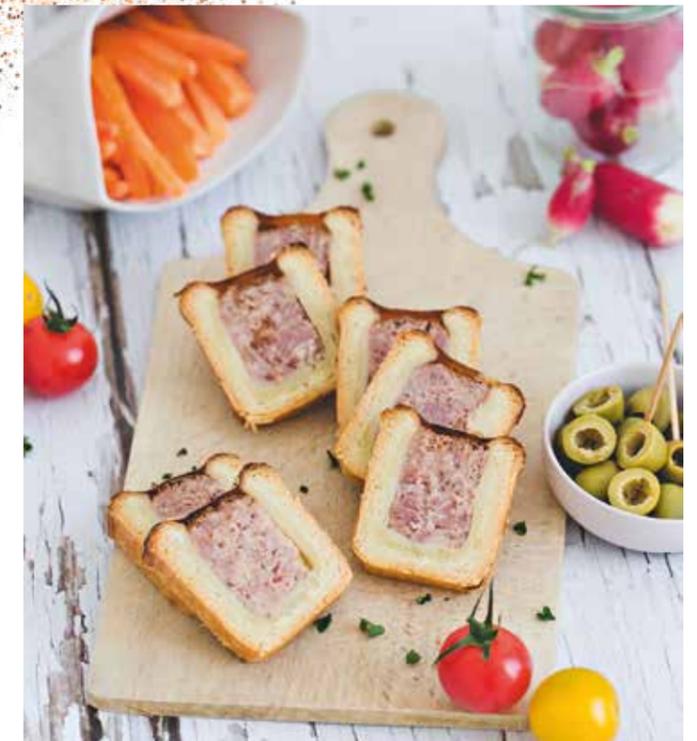
VERRINE BLOC FOIE GRAS CANARD CREME MARRON & POMME CRUMBLE FACON PAIN EPICES

49810

Verrines garnies de fromage, d'une purée de pomme concentrée, de yaourt à la grecque, bloc de foie gras de canard et d'une crème de marrons vanillée, accompagnées de son sachet de crumble façon pain d'épices.

Verrine de 40g / Barquette de 4 verrines / Colis de 4 barquettes - DLC 8 jours*

1€80 h.t. la verrine**



MINI PATE CROUTE NATURE

553782

Pièce de 450g / Colis de 10 pièces - DLC 19 jours*

2€50 h.t. la pièce**



DISPONIBLE A PARTIR DU 24/11

MINI PATE CROUTE AU FOIE DE CANARD & AUX RAISINS SECS

NOUVEAU

71474

VIANDE ORIGINE FRANCE

Composé de viande de porc (origine France), bloc de foie gras de canard (10,5% de foie gras de canard sur produit fini.), foie de poulet, vin blanc, raisins secs de Corinthe, raisins secs sultanine, Marc de Bourgogne, Brandy, Madère et épices.

Pièce de 400g / Colis de 6 pièces - DLC 12 jours*

7€40 h.t. la pièce**



MINI PATE CROUTE AUX MORILLES ET CHAMPIGNONS NOIRS

167039

Composé de viande de dinde, gorge de porc, foie de poulet, gelée au Madère, morilles, champignons noirs, beurre, épices et sel.

Pièce de 450g / Colis de 10 pièces - DLC 17 jours*

3€60 h.t. la pièce**



MINI PATE CROUTE AU SAUMON ATLANTIQUE

154403

Composé de crème, saumon, gelée au Madère, saumon fumé, merlu, brochet, épinard et sel.

Pièce de 430g / Colis de 10 pièces - DLC 19 jours*

3€95 h.t. la pièce**



PAIN SURPRISE «LE CAMPAGNE»

114419

Pain de campagne rond diamètre 150mm entièrement tranché, garni de sandwiches :

5 variétés : 10 pièces / variété : Filet de canard champignons ; Poulet aux 2 moutardes ; Gorgonzola mascarpone ; Truite fumée ciboulette ; Tomate, Olive verte, Poivron.

Pièce de 950g (50 sandwiches) / Colis de 3 pièces - UVC pièce

14€60 h.t. la pièce** soit 0€29 env. le sandwich**



NOUVEAU

PAIN BRETZEL LONG GARNI

13377

Pain surprise allongé (480mm) en pâte à bretzel garni de sandwiches : **5 variétés :**

8 pièces / variété : jambon cuit, saumon fumé, bacon, emmental et jambon cru de la Forêt Noire.

Pièce de 600g (40 sandwiches) / Colis de 4 pièces - UVC pièce

18€80 h.t. la pièce** soit 0€47 h.t. le sandwich**



PAIN SURPRISE SCANDINAVE

177394

Pain polaire rond diamètre 160mm garni de sandwiches :

4 variétés : 12 pièces / variété : saumon fumé et crème scandinave au raifort, fromage blanc aux oeufs de truite, duo de saumons, poisson blanc et concombre.

Pièce de 800g (48 sandwiches) / Colis de 4 pièces - UVC pièce

23€50 h.t. la pièce** soit 0€49 h.t. env. le sandwich**

PAROLE DE CHEF

Délicate alliance du moelleux du pain polaire et des recettes scandinaves (orientées mer).



CANAPE MARIN

9086

8 variétés : Mini blini au saumon fumé - par 6 ; Canapé polaire à la rilette de cabillaud aux algues - par 6 ; Mini cake wasabi au thon et poivron rouge - par 7 ; Mini cake au pavot, garniture saumon - par 7 ; Mini mingel nordique à la crevette, garniture houmous au citron - par 7 ; Mini cake aux anchois et poivrons - par 7 ; Canapé polaire à la Saint-Jacques au maïs, pastrami et garniture au Comté - par 7 ; Mini blini aux oeufs de truite - par 6.

Plateau de 54 pièces (570g) / Colis de 1 plateau

24€95 h.t. le plateau** soit 0€46 h.t. env. la pièce**



MINI BLINIS ASSORTIS

13376

Assortiment de mini blinis. ; **4 variétés : 7 pièces / variété :** Curry & crevette thaï coco ; Aneth citron & truite fumée ; Saint-Jacques & poireaux truffes ; Cabillaud & ciboulette.

Plateau de 28 pièces (255g) / Colis de 4 plateaux - UVC plateau

14€50 h.t. le plateau** soit 0€52 h.t. env. la pièce**

NOUVEAU



NOUVEAU

MINI BUCHETTE AU SAUMON FUME ET SON CŒUR ROSE

29240

Saumon Atlantique Salmo Salar.

Origine Norvège, Ecosse, Irlande, Iles Féroé.

Composé de saumon fumé, cream cheese, crème fraîche épaisse, saumon cuit et épices.

Pièce de 15g env. / Barquette de 12 pièces / Colis de 12 barquettes

7€35 h.t. la barquette** soit 0€61 h.t. env. la pièce**

EXCLUSIVITE



ASSORTIMENT CANAPE

105712

8 variétés : Saucisse sèche - par 6 ; Fromage ail et fines herbes, persil - par 6 ; 2 saumons, ciboulette - par 6 ; Mini-tartine mozzarella, poivron rouge - par 8 ; Olive et œuf mimosa - par 6 ; Fromage de chèvre, noisette - par 6 ; Guacamole surimi - par 6 ; Roquefort et noix - par 6.

Plateau de 50 pièces (360g) / Colis de 1 plateau

19€45 h.t. le colis** soit 0€39 h.t. env. la pièce**



* ASSORTIMENT TRAITEUR

111931

7 variétés : 20 pièces / variété : Rillettes de canard aux éclats de pistaches - pain de mie de campagne ; Fromage aux fines herbes - pain de mie ; Mousseline de volaille, délice aux cèpes et sésame doré - pain de mie de campagne ; Délice de saumon et graines de pavot - pain de mie ; Crème de brie fondu, graines de lin brun et jaune - pain de mie noir ; Délice de poivrons rouges et fromage de chèvre - pain de mie ; Fromage de chèvre et fleur de ciboulette - pain de mie noir.

Plateau de 140 pièces (800g) / Colis de 1 plateau

42€00 h.t. le colis** soit 0€30 h.t. la pièce**



* CANAPE ELEGANCE

3553

9 variétés : Cheesecake chèvre et poivron - par 7 ; Croquant au bloc de foie gras de canard confit - par 8 ; Canapé aux perles de poivron - par 7 ; Chou à la noix de Saint-Jacques Green Thai Curry - par 7 ; Biscuit noir parmesan et pavot - par 7 ; Canapé au pesto, 5 baies, pois gourmand et édámamé - par 7 ; Club mangue et saumon fumé - par 7 ; Larme fromage ail et fines herbes et tomate cerise - par 7 ; Canapé poulet curry et coco - par 7.

Plateau de 64 pièces (695g) / Colis de 4 plateaux - UVC plateau

34€35 h.t. le plateau** soit 0€54 h.t. env. la pièce**



* NAVETTE «ENTRACTE»

176613

4 variétés : 10 pièces / variété : Fromage frais et menthe poivrée ; Thon et poivron rouge ; 2 saumons ; Poulet sauce caesar.

Plateau de 40 pièces (720g) / Colis de 4 plateaux - UVC plateau

20€30 h.t. le plateau** soit 0€51 h.t. env. la pièce**



* MINI SANDWICH NOMADE

3555

6 variétés : Mini sandwich poivron rouge et courgette - par 5 ; Mini sandwich jambon Comté - par 10 ; Mini sandwich céréales, aux aiguillettes de canard et aromates - par 5 ; Mini sandwich oignons, au chèvre et tomate cerise - par 5 ; Mini sandwich noir au thon et red thai curry - par 5 ; Mini sandwich au pavot à la truite fumée au raifort et aneth - par 5.

Plateau de 35 pièces (680g) / Colis de 4 plateaux - UVC plateau

33€95 h.t. le plateau** soit 0€97 h.t. la pièce**



* PLATEAU GOURMET CHIC

3661

9 variétés : 7 pièces/variété : Préparation fromagère chèvre, segment de figue noire mi-séchée - pain de mie au malt ; Délice de poivrons, décor olive noire - mini cake aux olives ; Chutney de mangue, cube de crème au bloc de foie gras de canard aux éclats de fruits secs façon mendiant et décor graines de pavot - pain de mie au malt ; Délice de saumon à l'estragon, décor de fève & graines de pavot - mini-blinis ; Pesto de fèves, décor tomate mi-séchée et basilic - pain de mie à la tomate ; Chiffonnade de noix de jambon, crème à la roquette - mini clafoutis aux herbes ; Crevette marinée au piment, crème curry et coco - pain de mie aux épinards ; Houmous de betterave, concombre et persil - pain de mie noir au cacao ; Chiffonnade de saumon fumé sur crème citronnée, décor graines de sésame et poivrons rouges - pain polaire.

Plateau de 63 pièces (590g) / Colis de 1 plateau

32€00 h.t. le plateau** soit 0€51 env. la pièce**



* BOUCHEE FOIE GRAS ASSORTIE

4721

2 variétés : 15 pièces / variétés : - Bouchées foie gras de canard, framboise griotte biscuit traou mad ; - Bouchées foie gras de canard, mangue épicée sur biscuit traou mad.

Plateau de 30 pièces (470g)
Colis de 4 plateaux - UVC plateau

0€92 h.t. la pièce**



* MINI WRAP

88461

4 variétés : 12 pièces / variété : Fromage de chèvre et légumes - tortilla orange ; Saumon crème fromagère et ciboulette - tortilla graines de lin ; Poulet, poivrons et crème curry - tortilla orange ; Pastrami crème moutarde - tortilla graines de lin.

Plateau de 48 pièces (635g) / Colis de 1 plateau

0€50 h.t. la pièce**

NOUVEAU



* CANAPE VEGETARIEN

7290

7 variétés : Canapés carotte, garniture houmous au coriandre, édámamé - par 4 ; Canapés crème de tomate et féta - par 4 ; Financiers au pesto rouge, garniture chèvre/olive - par 5 ; Tortilla au curry, garniture guacamole et perle de poivron rouge - par 4 ; Sablés maltés, garniture carotte et brocolis - par 5 ; Tortillas au poivron rouge, garniture à l'édámamé et fève - par 4 ; Sablés aux noix, garniture champignon et oignon grelot - par 4.

Plateau de 30 pièces (300g)
Colis de 4 plateaux - UVC plateau

14€10 h.t. le plateau** soit 0€47 h.t. la pièce**

PAROLE DE CHEF

Riche en couleurs et en saveurs. Recette « clean » : sans additifs non naturels. Le produit est prêt à l'emploi et peut être directement servi sur buffet.

REMISE EN ŒUVRE

Retirer le film de protection et laisser les bouchees décongeler en chambre froide à 0 / +4°C, pendant 4 heures.

Le Buffet cocktail SALE CHAUD



* MINI FEUILLETE DU CHEF

4758

Assortiment de mini-feuilletés crus.

5 variétés : 28 pièces/variété : Tomate & mozzarella ;
Epinard & ricotta ; Saumon ; Saucisse & moutarde ; Emmental.

Sachet de 35 pièces / Colis de 4 sachets

0€24 h.t. la pièce**

+ REMISE EN ŒUVRE

Sans décongélation préalable Préchauffer le four à 200°C. (th 6-7). Déposer les mini feuilletés sur une plaque recouverte d'un papier cuisson. Enfourner à mi-hauteur et cuire 12 à 18 minutes.



* FEUILLETE APERITIF «RECEPTION»

8976

Assortiment de mini bouchées crues. ; 4 variétés : 52 pièces / variété :
Mini roulé épinard & ricotta ; Mini feuilleté saumon ;
Allumette tomate & légumes ; Mini feuilleté emmental.

Sachet de 52 pièces / Colis de 4 sachets

29€90 h.t. le colis ** soit 0€14 h.t. env. la pièce**

+ REMISE EN ŒUVRE

Sans décongélation préalable Préchauffer le four à 200°C. (th 6-7). Déposer les mini feuilletés sur une plaque recouverte d'un papier cuisson. Enfourner à mi-hauteur et cuire 12 à 18 minutes.



* ASSORTIMENT DE MINI SNACKS

7293

5 variétés : Mini croques moelleux - par 4 ; Mini burgers - par 8 ;
Mini paninis chèvre tomate pesto - par 4 ; Mini hot dogs - par 4 ; Mini kebab - par 4.

Plateau de 24 pièces (405g) / Colis de 4 plateaux - UVC plateau

17€00 h.t. le plateau** soit 0€71 h.t. env. la pièce**



* CROUILLE D'ESCARGOT «RECETTE A LA BOURGUIGNONNE»

107061

Ces croquilles d'escargots de Bourgogne sont préparées avec une farce généreuse, à la saveur délicate et parfumée.

Barquette de 48 pièces (400g) / Colis de 8 barquettes - UVC barquette

26€95 h.t. la barquette** soit 0€56 h.t. env. la pièce**

+ PAROLE DE CHEF

MAISON BILLOT : Elaborées à partir de beurre d'Isigny AOP, ail rose du Tarn et escargots de Bourgogne. Chaires traitées selon cahier des charges identique au LABEL ROUGE. A réchauffer.



* MINI-CROQUE FINGER COMTE AOP ET TRUFFE BLANCHE D'ETE

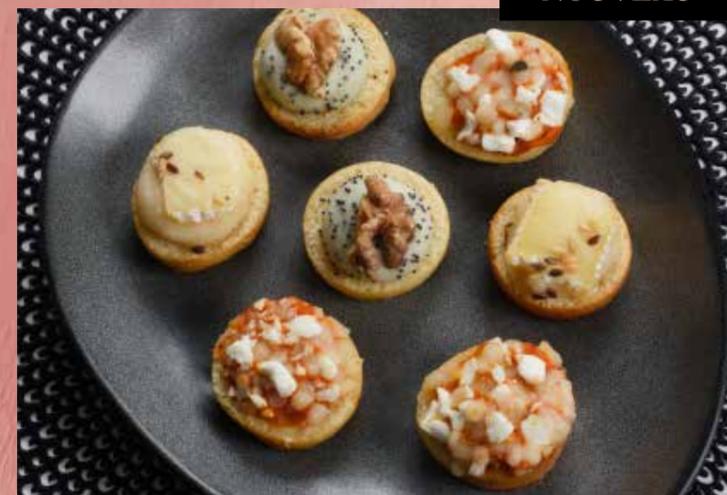
3550

Pain de mie à l'huile d'olive, truffe blanche d'été 1.2% (Tuber aestivum), Comté AOP.

Plateau de 32 pièces (265g) / Colis de 1 plateau

13€95 h.t. le colis** soit 0€44 env. h.t. la pièce**

NOUVEAU



* CROUSTI FROMAGES ASSORTIS

13379

3 variétés : 8 pièces / variété : Camembert aux pommes ;
Pizza au chèvre et mozzarella ; Roquefort aux noix.

Plateau de 24 pièces (285g) / Colis de 4 plateaux - UVC plateau

12€50 h.t. le plateau** soit 0€52 h.t. env. la pièce**



EXCLUSIVITE

* PETITS FOURS TRADITION

4723

4 variétés : Mini bouchées ris de veau - par 4 ; Mini pizza - par 8 ;
Mini friand saucisse - par 10 ; Mini quiche fromage - par 8.

Plateau de 30 pièces (410g) / Colis de 4 plateaux - UVC plateau

0€39 h.t. la pièce**



* PETIT FOUR PANACHE

47373

4 variétés : 12 pièces / variété : Quiches lorraine ; Cakes jambon olive ;
Gougères au fromage ; Saucisses costumées moutarde pavot.

Plateau de 48 pièces (670g) / Colis de 1 plateau - DLC 7 jours*

23€95 h.t. le plateau** soit 0€50 env. h.t. la pièce**



* MINI BURGERS DE BŒUF

9087



BŒUF ORIGINE FRANCE

Mini burger de boeuf agrémenté d'une crème au cheddar et d'une garniture ketchup et cornichons.

Plateau de 24 pièces (400g) / Colis de 4 plateaux - UVC plateau

14€90 h.t. le plateau** soit 0€62 h.t. env. la pièce**



NOUVEAU

* DUO DE PANINI

29241

2 variétés : 9 pièces / variété : Chèvre, tomate et pesto ; Jambon Comté.

Plateau de 18 pièces (315g) / Colis de 4 plateaux - UVC plateau

53€00 h.t. le colis**

soit 0€74 h.t. env. la pièce**

PAROLE DE CHEF

Le produit est prêt à l'emploi et peut être présenté directement sur son plateau.



* DECLINAISON SAVEUR DU MONDE

7258

4 variétés : 25 pièces / variété : Triangle aux crevettes ; Triangle brebis/épinards ; Aumônière de poulet au saté ; Rouleau de bœuf aux petits légumes.

Pièce de 15g env. / Sachet de 25 pièces / Colis de 4 sachets

0€22 h.t. la pièce**



* ASSORTIMENT DE MINI BURGERS

4616

Assortiment de mini buns colorés.

4 variétés : 6 pièces / variété :

Mini burgers façon Rossini : oignon, boeuf et bloc de foie gras de canard ; Mini burgers curcuma et chorizo ; Mini burgers à l'encre de seiche et truite fumée ; Mini burgers au pesto vert à la courgette.

Plateau de 24 pièces (375g) / Colis de 4 plateaux - UVC plateau

17€10 h.t. le plateau** soit 0€71 h.t. env. la pièce**

NOUVEAU



* NOODLE STICK PAD THAI

29202

Nouilles de riz au tofu et noix de cajou, dans une sauce asiatique épicée, enroulées sur une brochette de bambou.

Pièce de 20g / Sachet de 75 pièces / Colis de 3 sachets - UVC Sachet

21€50 h.t. le kilo** soit 0€43 h.t. la pièce**

PAROLE DE CHEF

Tout simplement unique, un plat national thaïlandais sur une mini brochette !

Le Buffet Cocktail salé BASES POUR CREATION



* TARAMA ROSE

551237

Emulsion à base d'huile de colza et d'œufs de cabillaud fumés et salés.

Pot de 500g / Colis de 4 pots - DLC 8 jours*

6€70 h.t. le pot**



* ŒUFS DE LOMPE

Pot de 340g / Colis de 6 pots non panachés - DLC 6 mois*

157077 - Rouges

157078 - Noirs

9€80 h.t. le pot**



* MAGRET DE CANARD FUME TRANCHE

141826



ORIGINE FRANCE

CLOS SAINT SOZY

Barquette de 250g / Colis de 8 barquettes - DLC 30 jours*

10€50 h.t. la barquette**

* MAGRET DE CANARD FUME TRANCHE

159286



ORIGINE FRANCE

ROUGIE

Fumé au bois de hêtre.

Barquette de 250g / Colis de 12 barquettes - DLC 20 jours*

10€50 h.t. la barquette**



PREPARATION POUR GANACHE AU FOIE GRAS DE CANARD

181293

ORIGINE FRANCE

Préparation à base de foie gras de canard 50%, crème fraîche, Sauterne, sel et poivre.

Poche de 500g / Colis de 4 poches - DLC 30 jours*

15€30 h.t. la poche**



MINI NAVETTE NATURE

20289

Pièce de 10g / Colis de 120 pièces

0€15 h.t. la pièce**



PLAQUE FEUILLETEE PRETE A CUIRE

818

toque&tablier

32,5% de beurre. Epaisseur 2,8mm.

Pièce de 714g / Colis de 14 pièces

5€98 h.t. la pièce**



PLAQUE FEUILLETEE B51

111911

GANQUET D'OR

32,5% de beurre. Epaisseur 2,8mm.

Pièce de 714g / Colis de 14 pièces

9€00 h.t. la pièce**



TOAST ROND NATURE

158164

Sachet de 250g (36 tranches) / Colis de 10 sachets - DLC 15 jours*

1€95 h.t. le sachet** soit 0€05 h.t. env. la tranche**



BLINIS

551234

Pièce de 50g / Sachet de 4 pièces / Colis de 8 sachets - DLC 12 jours*

1€90 h.t. le sachet** soit 0€48 h.t. env. la pièce**

MINI BLINIS

551235

Pièce de 8,4g / Sachet de 16 pièces / Colis de 12 sachets - DLC 12 jours*

1€85 h.t. le sachet** soit 0€12 h.t. env. la pièce**

PLAQUE DE PAIN DE MIE

118065

Plaque de 300x400mm.

Sachet de 5 plaques de 250g / Colis de 4 sachets - UVC sachet

15€50 h.t. le sachet** soit 3€10 h.t. la plaque**



PLAQUE DE PAIN DE MIE "TOUTES EN COULEURS"

104706

Plaque de 300x400mm.

4 variétés : 5 pièces / variété : Tomates ; Epinards ; Violet au concentré de carotte et hibiscus ; Jaune au concentré de carotte.

Sachet de 5 plaques de 250g / Colis de 4 sachets

23€95 h.t. le sachet** soit 4€79 h.t. la plaque**



PAROLE DE CHEF

A la fois moelleux à l'intérieur et croustillant à l'extérieur. Format ultra large pour un gain de temps et une meilleure productivité.

PLAQUE DE GAUFRE POMME DE TERRE, EMMENTAL ET PERSIL

4618

Plaque de 1,1kg / Colis de 3 plaques

18€20 h.t. la plaque**



PAIN SURPRISE CAMPAGNE A GARNIR

116599

Rond, tranché, composé de 10 tranches prêtes à garnir.

Pièce de 850g (10 tranches) / Colis de 4 pièces - UVC pièce

8€25 h.t. la pièce**



NOUVEAU

ASSORTIMENT CARRE TRAITEUR TRANCHE

174740

Plaque de 320X285X330mm.

4 variétés : 1 pièce / variété : Blé, Seigle, Forestier, Pommes de terre.

Plaque de 840g / Colis de 4 plaques

4€50 h.t. la plaque**

PAROLE DE CHEF

Facilité de découpe et personnalisation en fonction de la taille souhaitée.

MACARON «RIVE DROITE»

88776

6 variétés : 12 pièces/variété : Caramel ; Chocolat ; Citron ; Framboise ; Pistache ; Vanille.

Plateau de 72 pièces (2x36 pièces)

25€50 h.t. le colis** soit 0€35 h.t. env. la pièce**



MINI GATEAU LUNCH

104705

Mini millefeuille - par 3 ; Mini croustillant au chocolat - par 3 ; Mini Paris-Brest - par 3 ; Mini chou - par 3 ; Mini tartelette citron meringué - par 3 ; Mini tartelette caramel chocolat - par 3 ; Mini tartelette parfum pistache framboise - par 3 ; Mini tartelette citron - par 3.

Colis de 72 pièces (3 alvéoles de 24 pièces)

0€60 h.t. la pièce**

MINI CHOU CROQUANT

4719

4 variétés : 6 pièces / variété : Chou croquant pistache-framboise ; Chou croquant gianduja banane, caramel beurre salé ; Chou croquant passion exotique ; Chou croquant caramel beurre salé et chocolat noir.

Plateau de 24 pièces (320g) / Colis de 4 plateaux - UVC plateau

0€60 h.t. la pièce**

PAROLE DE CHEF

Produit traditionnel garni d'une surprenante crème croquante





* PETIT FOUR MONTMARTRE

8887

8 variétés : 6 pièces / variété : Crumble, crémeux citron, zestes de citron et d'orange ; Moelleux à la noisette, crémeux praliné, amandes ; Financier au citron vert, panacotta à la noix de coco, gelée de framboise ; Financier au caramel, crémeux chocolat au lait caramel, noix de pécan caramélisées ; Chou, crémeux à la vanille, sucre glace ; Crème d'amande, poire, amandes grillées ; Financier au cacao, mousse au chocolat, crumble au cacao ; Biscuit, mousse à la vanille, gelée de mangue.

Plateau de 48 pièces (540g) / Colis de 1 plateau

20€50 h.t. le plateau soit 0€43 h.t. env. la pièce****



* MINI FINANCIER GOURMAND

9088

7 variétés : 4 pièces / variété : Amandine aux abricots ; Moelleux à la pistache ; Amandine à la myrtille ; Fondant aux noisettes ; Amandine aux amandes ; Brownies au chocolat ; Amandine à la mûre.

Plateau de 28 pièces (360g) / Colis de 2 plateaux - UVC plateau

10€60 h.t. le plateau soit 0€38 h.t. env. la pièce****



* ASSORTIMENT DE VERRINE PATISSIERE

4714

6 variétés : 4 pièces / variété : Verrine façon tarte citron meringué ; Verrine façon tiramisù ; Verrine façon macaron vanille framboise, Verrine orange pain d'épices, Verrine façon forêt noire, Verrine façon 3 chocolats.

Verrine de 30g / Plateau de 24 verrines / Colis de 1 plateau

0€75 h.t. la verrine**

Les ENTREES

Les entrées froides - Les entrées chaudes - Les charcuteries -
Les saumons fumés - Les foies gras et magrets fumés



EXCLUSIVITE

* CROUSTI-MOELLEUX A LA NOIX DE SAINT-JACQUES

13386

Composé de noix de Saint-Jacques (Zygochlamys patagonica. Origine Argentine), foie gras de canard, mozzarella et Cognac.

**Pièce de 70g env. / Barquette de 4 pièces
Colis de 12 barquettes**

2€10 h.t. la pièce*

NOUVEAU

PAROLE DE CHEF

La noix de St Jacques fondante se marie parfaitement à la note foie gras et au cognac pour vous apporter en bouche une explosion de saveurs

Ce croûti-moelleux surprendra vos convives par son jeu de texture : croustillant sur le dessus et moelleux à cœur.



Les Entrées FROIDES



* TARTARE DE NOIX DE SAINT-JACQUES EXPRESS 100842

Tartare de Saint-Jacques crues, assaisonné.

Sachet de 100g / Colis de 40 sachets

23€50 h.t. le kilo** soit 2€35 h.t. le sachet**



* TIRAMISU MOUSSE DE SAUMON & MOUSSE DE POIS MENTHOLEE

4784

Composé d'une mousse de saumon cuit et citron et d'une mousse de petit pois et menthe sur une base de crumble séparée par une tranche de pain nature. Le tout surmonté d'une tranche de saumon et d'un décor de chapelure verte.

Pièce de 80g / Barquette de 8 pièces / Colis de 6 barquettes - UVC barquette

2€20 h.t. la pièce**



* TARTARE DE SAUMON EXPRESS 111943

Préparation de saumon Atlantique salmo salar crue assaisonnée.

Sachet de 100g / Colis de 40 sachets

23€90 h.t. le kilo** soit 2€39 h.t. le sachet**



* CHEESECAKE AU 2 SAUMONS

4785

Saumon Atlantique Salmo salar élevé en Norvège, Ecosse, Irlande. Composé d'un lit de crumble surmonté de saumon préparé, puis d'une farce fromagère au saumon fumé et échalote. Le tout surmonté d'un topping de crumble et graines de courge.

Pièce 85g / Barquette de 2 pièces / Colis de 12 barquettes

2€30 h.t. la pièce**

EXCLUSIVITE



* DUO DE SAINT-JACQUES & HOMARD EUROPEEN

33279

Préparation à base de chair de Saint-Jacques (Chlamys opercularis), chair de saumon, cabillaud, chair de crabe et pulpe de homard (Hommarus gammarus). Aromatisée au Cognac et Muscadet. Décor en gelée.

Pièce de 1,6kg / Colis de 2 pièces - DLC 30 jours*

14€50 h.t. le kilo**

EXCLUSIVITE



* DELICE D'ARAIGNEE DE MER AU SAUTERNES

33281

Préparation à base de chair de saumon, chair de crabe, araignée de mer, laitue de mer, carottes et Sauternes (1%). Décor en gelée.

Pièce de 1,6kg / Colis de 2 pièces - DLC 30 jours*

16€50 h.t. le kilo**

EXCLUSIVITE



* BUCHE AUX 3 CRUSTACES

71483

Préparation à base de saumon, chair et pulpe de crustacés, épices, carotte julienne et laitue de mer.

Pièce de 1,6kg / Colis de 2 pièces
DLC 30 jours*

15€50 h.t. le kilo**

AVANTAGE
PRODUIT

Prêt à consommer : A déguster en entrée froide (accompagné d'une salade verte) ou en entrée chaude (réchauffée au micro-ondes, four vapeur...) ou en plat principal (accompagné de légumes).



* FILET DE SAUMON FARCI A LA MOUSSELINE DE CREVETTE

31335

Filet de saumon frais farci aux crevettes, carottes, épinards et courgettes.

Prédécoupé en 22 tranches env.

Pièce de 2kg env. / Colis de 1 pièce - DLC 30 jours*

32€50 h.t. le kilo**

Les Entrées CHAUDES



COQUILLE D'ESCARGOT DE BOURGOGNE

23803

Belle grosseur. 120 douzaines env.

Colis de 1440 pièces

144€00 h.t. le colis**



ESCARGOTS DE BOURGOGNE BELLE GROSSEUR

106718

Hélix Pomatia.

Boîte 4/4 (10 douzaines) / Colis de 6 boîtes

20€00 h.t. la boîte**



CHAIR D' ESCARGOTS DE BOURGOGNE CUIE BELLE GROSSEUR

100391

Hélix Pomatia.

Sachet de 90/120 pièces / Sachet de 500g
Colis de 4 sachets - UVC sachet

21€80 h.t. le sachet**



PAROLE DE CHEF

Sortez le nombre d'escargots souhaité. Ces escargots sont déjà cuits et légèrement assaisonnés. Les décongeler au micro-onde ou au court bouillon, à utiliser selon votre idée.

On prend uniquement ce dont on a besoin, sachet zip refermable, cuisson optimum pour un moelleux incomparable.

En coquille ou en caquelon au beurre.
Se prête à de nombreuses recettes.

ESCARGOTS DE BOURGOGNE PREPARES FRAIS BELLE GROSSEUR

33398

Hélix pomatia. Recette à la Bourguignonne.

Sachet de 48 pièces (355g) / Colis de 6 sachets - UVC sachet

20€10 h.t. le sachet** soit 2€51 h.t. env. les 6 pièces**

34956

Hélix Pomatia.

Barquette de 48 pièces / Colis de 8 barquettes - DLC 10 jours*

20€50 h.t. la barquette** soit 2€56 h.t. env. les 6 pièces**



MILLEFEUILLE DE FOIE GRAS & CREVETTE GAMBAS

49802

Préparation à base de poisson, foie gras, courgette, fève de soja, poireau, crème, pavot et crevettes gambas.

Barquette de 8x70g (560g) / Colis de 4 barquettes - DLC 25 jours*

13€20 h.t. la barquette** soit 1€65 h.t. la pièce**



SALADE AUX GAMBAS, SURIMI & MANDARINÉS

141265

Composée de légumes (courgettes, carottes, poivrons), gambas, surimi et mandarines. Le tout relevé d'une sauce mayonnaise.

Barquette de 1,5kg / Colis de 2 barquettes - DLC 12 jours*

10€95 h.t. le kilo**



SAUMON FARCI A LA PRINTANIERE

31565

Saumon frais farci de légumes (carottes, petits pois, courgettes, oignons) et poisson blanc. Prédécoupé en 25 tranches env.

Pièce de 3kg env. / Colis de 1 pièce - DLC 30 jours*

22€50 h.t. le kilo**



MILLEFEUILLE DE TRUITE FUMÉE, MOUSSE AVOCAT CORIANDRE & CITRON

49803

Préparation à base de truite fumée, saumon Atlantique, légumes, avocat, crème, citron et coriandre.

Barquette de 8x70g (560g) / Colis de 4 barquettes - DLC 25 jours*

8€50 h.t. la barquette** soit 1€06 h.t. env. la pièce

DISPONIBLE A PARTIR DU 24/11

DISPONIBLE A PARTIR DU 24/11



DISPONIBLE A PARTIR DU 05/12

CROUSTADE D'ESCARGOTS

164143

Pâte feuilletée garnie d'une farce à base de chair d'escargots, crème, beurre persillé et œufs.

Pièce de 130g / Colis de 8 pièces - DLC 12 jours*

2€40 h.t. la pièce**



COQUILLE NOIX DE SAINT-JACQUES A LA NORMANDE

146969

Composée de noix de Saint-Jacques cuisinées, d'une sauce à la normande et recouverte d'un décor en pâte feuilletée.

Pièce de 140g / Barquette de 2 pièces / Colis de 4 barquettes - DLC 8 jours*

3€70 h.t. la pièce**



CROUSTADE D'ESCARGOT AUX CHAMPIGNONS ET CREME PERSILLADE

3510

Pâte feuilletée garnie d'une préparation à la chair d'escargots et champignons émincés cuisinés dans une sauce à la crème fraîche légère, à l'ail et au persil.

Pièce de 100g / Colis de 18 pièces

0€99 h.t. la pièce**

REMISE EN ŒUVRE

- Au four traditionnel (sans décongélation préalable) :
- Préchauffez votre four 10 mn à thermostat 7 (210°C) et retirez le film protecteur du feuilleté.
 - Positionnez-le sur un papier aluminium graissé ou un papier sulfurisé, et disposez le tout sur la plaque du four.
 - Enfourez à mi-hauteur et laissez cuire environ 20 minutes à thermostat 7 (210°C). Ne pas cuire au micro-ondes.



COQUILLE SAINT-JACQUES A LA NORMANDE MIROIR

29067

Composé de noix de Saint-Jacques délicatement déposées dans une sauce crémeuse à base de champignons émincés, d'échalotes et de crème fraîche. La surface est ensuite décorée avec un peu de chapelure ainsi qu'une pièce de pâte feuilletée pur beurre.

Pièce de 180g / Barquette de 4 pièces
Colis de 4 barquettes - DLC 7 jours*

3€80 h.t. la pièce**

COQUILLE AUX NOIX DE SAINT-JACQUES A LA BRETONNE

4717

Coquille garnie de noix de Saint-Jacques d'une sauce à base de crème, beurre, vin blanc et de Vermouth Noilly Prat. Le tout recouvert de chapelure.

Pièce de 120g / Sachet de 8 pièces / Colis de 8 sachets - UVC sachet

2€90 h.t. la pièce**

AVANTAGE PRODUIT

Fabriquée à la main.



DISPONIBLE A PARTIR DU 24/11

CASSOLETTE ECREVISSE SAUCE LANGOUSTE & RIESLING

49783

Composée d'écrevisse de Louisiane, fumet de poisson, crème, langouste, fumet de crustacé, vin blanc.

Pièce de 140g / Barquette de 2 pièces / Colis de 6 barquettes - DLC 7 jours*

7€70 h.t. la barquette** soit 3€85 h.t. la pièce**



PANIER FEUILLETE NOIX DE SAINT-JACQUES & ASPERGE VERTE

120627

Pâte feuilletée garnie de noix de Saint-Jacques, asperges vertes, vin blanc, échalotes et emmental fondu.

Pièce de 100g / Colis de 30 pièces

1€38 h.t. la pièce**



FEUILLETE NOIX DE SAINT-JACQUES & CREVETTES AU MUSCADET

31357

Composé de noix de Saint-Jacques et crevettes dans une sauce cuisinée aux petits légumes et à la crème parfumée au Muscadet.

Pièce de 150g / Colis de 16 pièces

2€30 h.t. la pièce**

AVANTAGE PRODUIT

Ce feuilleté croustillant en forme de coquille peut constituer une entrée généreuse ou un cœur de repas.



NOUVEAU

CASSOLETTE NOIX DE SAINT-JACQUES ET LEGUMES

25828

Composée de noix de Saint-Jacques, vin blanc, carotte, poireau, échalote, fumet de poisson et épices.

Pièce de 120g / Barquette de 9 pièces / Colis de 1 barquette - DLC 12 jours*

3€20 h.t. la pièce**



FEUILLETE AU SAUMON

167049

Pâte feuilletée pur beurre garnie de filet de saumon cuisiné dans une sauce au vin blanc, fondue de poireaux, emmental, crevettes et champignons.

Demi-pièce de 1,9kg env. / Colis de 2 pièces - DLC 12 jours*

15€95 h.t. le kilo**



*** CROUSTILLANT DE HOMARD, COLIN & CREVETTE CUISINE A LA BRETONNE**

88770

Pâte feuilletée garnie d'une préparation à base de homard Canadien, colin d'Alaska, crevettes et crème fraîche.

Pièce de 70g / Colis de 45 pièces

0€75 h.t. la pièce**



*** FEUILLETE NOIX DE SAINT-JACQUES & CREVETTE MIEL**

29242

Pâte feuilletée garnie de noix de Saint-Jacques, carotte, crevette, crème fraîche légère et épices.

Pièce de 60g / Colis de 50 pièces

0€75 h.t. la pièce**

NOUVEAU



BOUCHEE HOTELIERE

105150

[toque&tablier](http://www.toque-et-tablier.com)

Un feuilleté léger et croustillant, au goût légèrement salé.

Pièce de 35g / Colis de 72 pièces

0€42 h.t. la pièce**

EXCLUSIVITE



NOUVEAU

*** RECHARGE POUR CASSOLETTE CABILAUD SAINT-JACQUES CREMEE AUX PETITS LEGUMES**

13384

Composée de morceaux de cabillaud (Gadus morhua) et de noix de Saint-jacques (Chlamys Albidus) et d'une sauce crémée aux oignons jaunes, Riesling et petits marquants de légumes anciens colorés.

Pièce de 80g env. / Colis de 35 pièces

1€70 h.t. la pièce**

*** RECHARGE POUR CASSOLETTE CABILAUD & ECREEVISSE DE LOUISIANE CREMEE**

13385

Composée d'écrevisse de Louisiane (Procambarus clarkii) et gros morceaux de cabillaud (Gadus morhua) dans une sauce crémée aux oignons jaunes et Riesling, avec petits marquants de carottes arc en ciel et poireau.

Pièce de 80g env. / Colis de 35 pièces

2€00 h.t. la pièce**

PAROLE DE CHEF

Idéal pour garnir une cassolette ou une bouchée hôtelière.



DISPONIBLE A PARTIR DU 7/12

BOUCHEE AUX FRUITS DE MER

25664

Composée de fruits de mer (moule, lamelle de calmar, crevette), champignons, crème, poisson blanc, sauce tomate et échalote.

Pièce de 150g / Barquette de 8 pièces / Colis de 1 barquette

2€30 h.t. la pièce**

AVANTAGE PRODUIT

Pâte pur beurre. Produit fabriqué à la main.

MINI TOURTE NOIX DE SAINT-JACQUES

25661

Composée de noix de Saint-Jacques, crevettes, poisson blanc, champignons, crème, poireaux, vin blanc et épices.

Pièce de 120g / Barquette de 9 pièces / Colis de 1 barquette

2€40 h.t. la pièce**

PAROLE DE CHEF

Pâte pur beurre. Produit fabriqué à la main.

DISPONIBLE A PARTIR DU 7/12



NOUVEAU



NOUVEAU

*** FONDANT DE SAUMON SAUVAGE CŒUR DE BEURRE BLANC**

29243

Préparation de saumon sauvage du Pacifique et de poisson, avec un cœur de sauce au beurre blanc, cuite.

Pièce de 80g / Colis de 60 pièces

14€00 h.t. le kilo** soit 1€12 h.t. la pièce**



DISPONIBLE A PARTIR DU 27/11

NOUVEAU

MOELLEUX AU SAUMON

25654

Préparation moelleuse au bon goût de fromage renfermant un cœur de saumon subtilement relevé d'échalotes et d'une pointe de citron. Joli décor en rondelle de tomate.

Pièce de 150g / Barquette de 4 pièces Colis de 3 barquettes

2€95 h.t. la pièce**

AVANTAGE PRODUIT

Produit idéal pour une entrée ou un plat unique accompagné de la salade composée de votre choix.

DISPONIBLE A PARTIR DU 07/12



NOUVEAU

CASSOLETTE A LA VOLAILLE, FOIE GRAS & MORILLES

25658

Composée de viande de volaille, crème, foie gras, morilles, Cognac et épices.

Pièce de 120g / Barquette de 9 pièces / Colis de 1 barquette

3€30 h.t. la pièce**

AVANTAGE PRODUIT

Fabriquée à la main.



BOUCHEE AU RIS DE VEAU

49796

Composée de viande de volailles, ris de veau, champignons, vin blanc et épices.

Pièce de 150g / Barquette de 8 pièces / Colis de 1 barquette

2€35 h.t. la pièce**

AVANTAGE PRODUIT

Fabriquée à la main.



TOURTIERE RIS DE VEAU CEPES ET VOLAILLE

4718

Une garniture composée de cubes de ris de veau, de cèpes, de cubes de poulet et de vin blanc, sauce cuisinée au bloc de foie gras.

Pièce de 120g / Colis de 18 pièces

1€55 h.t. la pièce**



TOURTE FEUILLETEE VOLAILLE CHAMPIGNONS ET TRUFFE D'ETE

4716

(Tuber aestivum Vitt 1%).

Une garniture composée de filet de poulet cuits, champignons de Paris, crème fraîche légère, brisures de truffe d'été aromatisée 1%, jus de truffe d'été et vin blanc.

Pièce de 120g / Colis de 16 pièces

1€35 h.t. la pièce**



NOUVEAU

MINI TOURTE AUX CHAMPIGNONS

25663

Composée d'une sauce à la crème rehaussée de champignons de Paris.

Pièce de 120g / Barquette de 9 pièces / Colis de 1 barquette

1€80 h.t. la pièce**

AVANTAGE PRODUIT

Produit fabriqué à la main.

LES CHARCUTERIES



JAMBON DE PARME AOP

33644*



Désossé. Séchage 12 mois.

Pièce de 6,5/7,5kg / Colis de 2 pièces - DLC 5 mois*

*(ou 119211 selon arrivage)

16€90 h.t. le kilo**



JAMBON SEC ITALIEN SUPERIEUR A LA TRUFFE D'ETE

27077

Truffe d'été 2.5% (Tuber aestivum Vitt.). Séchage 9 mois minimum.

Pièce de 6kg env. / Colis de 2 pièces - DLC 1 mois*

21€50 h.t. le kilo**



JAMBON CUIT AUX TRUFFES

169533

Truffe Tuber Aestivum vitt 2%.

Demi-pièce de 4,3kg env. / Colis de 2 pièces - DLC 2 mois*

14€50 h.t. le kilo**

PAROLE DE CHEF

Cuisses fraîches lourdes désossées, salées, liées et placées sur une grille et cuites à la vapeur pendant une journée entière avant d'être farcies avec des écailles de truffe noire. Etapes effectuées par des charcutiers expérimentés pour obtenir un jambon cuit de qualité supérieure à la Truffe au goût incroyablement équilibré.



DISPONIBLE A PARTIR DU 24/11

PATE CROUTE DE CHAPON FORESTIER

146429



PORC ET DINDE ORIGINE FRANCE

Composé d'une farce à base de viande de chapon, viande de dinde, gelée au Madère, viande de porc, crème, pistache, Porto, échalote, oignon, vin blanc, Brandy et épices.

Demi-pièce de 2,2kg env. / Colis de 2 pièces - DLC 17 jours*

16€80 h.t. le kilo**



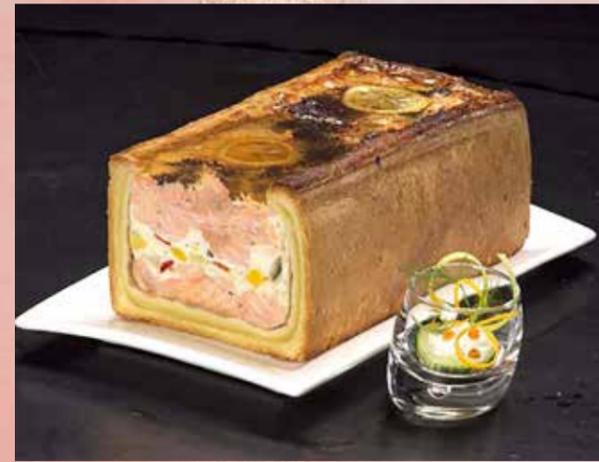
PATE CROUTE DE CHEVREUIL AUX AIRELLES

159633

Composé de viande de chevreuil, viande de porc, gelée au Madère, foie de poulet, airelles, viande de dinde, échalote, pistaches, crème, trompettes de la mort, vin rouge, Marc de Bourgogne, Brandy, Rhum, champignons noirs et épices.

Demi-pièce de 2,5kg env. / Colis de 2 pièces - DLC 17 jours*

11€90 h.t. le kilo**



PATE CROUTE DE SAUMON FARDI A LA MOUSSELINE DE POISSON & LEGUMES

157028

Composé de saumon Atlantique, mousseline de poisson (merlu, courgette, carotte, poivron, pois mange tout, fenouil), vin blanc, Madère et épices.

Demi-pièce de 2kg env. / Colis de 2 pièces - DLC 17 jours*

12€60 h.t. le kilo**



PATE CROUTE RICHELIEU SELECTION

31680



PORC ORIGINE FRANCE

Composé de viande de porc, foie de poulet, champignons noirs, vin blanc, Madère, Brandy.

Demi-pièce de 2kg env. / Colis de 2 pièces - DLC 17 jours*

7€20 h.t. le kilo**



PATE CROUTE DE PINTADE AUX MORILLES & CHAMPIGNONS NOIRS

32222



VIANDE ET VOLAILLE ORIGINE FRANCE

Composé de viande de pintade, viande de dinde, viande de porc, morilles, champignons noirs, pistaches, vin blanc et épices. Le tout aromatisé au Cognac et Porto.

Demi-pièce de 2,3kg env. / Colis de 2 pièces - DLC 17 jours*

11€95 h.t. le kilo**



DISPONIBLE A PARTIR DU 24/11

PATE CROUTE CHARCUTIER A LA TRUFFE BRUMALE 1 %

49800



PORC ORIGINE FRANCE

Composé de viande de porc, gelée, viande de dinde, foie de poulet, foie maigre de canard, vin blanc, graisse de canard, truffes (tuber brumale vitt.) 1%, sel, Marc de Bourgogne, Porto, Brandy, arôme truffe 0,1%, oignons rissolés, épices et ail.

Demi-pièce de 2kg env. / Colis de 2 pièces - DLC 17 jours*

16€70 h.t. le kilo**

BALLOTTINE DE CHEVREUIL «GRAND VENEUR»

112424



PORC ET VOLAILLE ORIGINE FRANCE

Composée de viande de porc, viande de chevreuil, viande et foie de volaille, vin rouge, Cognac, Porto, poivre, sel et épices.

Pièce de 2,9kg env. / Colis de 2 pièces - DLC 17 jours*

14€30 h.t. le kilo**



**TERRINE DE SANGLIER SAUVAGE
AUX FRUITS D'AUTOMNE**

160020



PORC ORIGINE FRANCE

Composée de gorge de porc, viande sanglier sauvage, gras et foie de porc, alcools dont vin rouge de Bourgogne, noix, marrons et épices.

Pièce de 2kg env. / Colis de 2 pièces - DLC 17 jours*

13€95 h.t. le kilo**



TERRINE DE CHEVREUIL SAUVAGE AU MADIRAN

23549

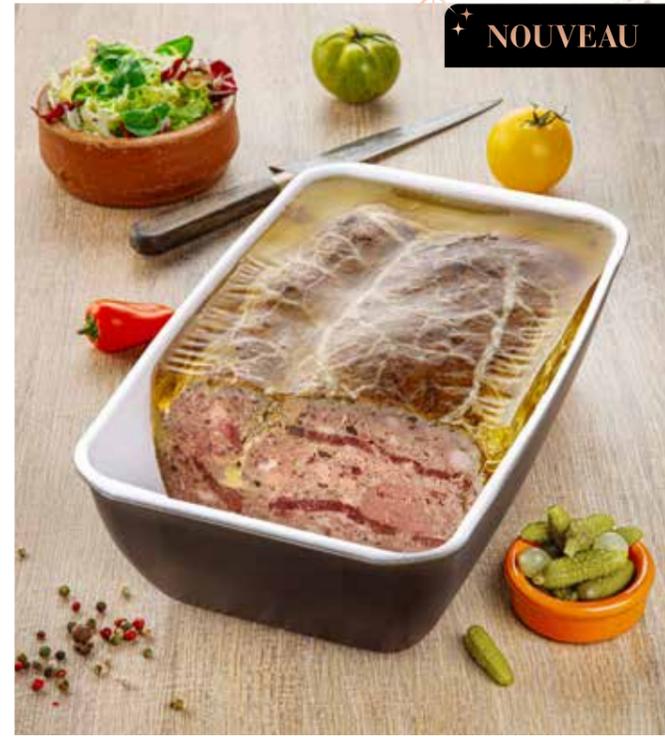


PORC ORIGINE FRANCE

Composée de viande chevreuil sauvage, gras, gorge et foie de porc, alcools dont Madiran, foie de volaille et épices.

Pièce de 2kg env. / Colis de 2 pièces - DLC 17 jours*

13€95 h.t. le kilo**



NOUVEAU

**TERRINE DE JOUES DE PORC CONFITES
AUX PEPITES DE FOIE GRAS**

179589



PORC ORIGINE FRANCE.

Composée de Viande de porc, foie gras entier cru, foie de porc, volaille, alcools, et épices.

Pièce de 1,8kg env. / Colis de 2 pièces - DLC 17 jours*

18€50 h.t. le kilo**



**TERRINE DE CHAPON AU MIEL
& AUX CHÂTAIGNES**

141250



PORC ET DINDE ORIGINE FRANCE

Composée de viande de chapon et dinde, gorge et viande de porc, châtaignes, miel, crème de châtaignes, échalotes, épices et Cognac. Présentée en terrine grès.

Pièce de 3kg / Colis de 1 pièce - DLC 17 jours*

15€90 h.t. le kilo**



**TERRINE DE LAPIN AUX
PISTACHES AVEC SON MEDAILLON
DE FOIE GRAS DE CANARD**

41009



PORC ET VOLAILLE ORIGINE FRANCE

Composée de viande de lapin, gras et viande de porc, foie gras de canard 72%, Cognac, pistaches, épices et plantes aromatiques. Décor en gelée et crépine.

Pièce de 3,5kg env. / Colis de 1 pièce - DLC 17 jours*

16€90 h.t. le kilo**



**ROULEAU DE MOUSSE
AU CANARD AU PORTO**

26515

Qualité supérieure.

Pièce de 1,5kg / Colis de 2 pièces - DLC 17 jours*

10€50 h.t. le kilo**



Les SAUMONS FUMES



SAUMON FUME NORVEGIEN TRANCHE MAIN

4698

Salmo salar. Salé à sec et fumé au bois de hêtre.

Plaque 1,5/1,8kg / Colis de 8 plaques - DLC 17 jours*

33€90 h.t. le kilo**

FICELLE

32187

Salmo Salar. Paré, avec peau, avec intercalaires, salé au sel sec et fumé au feu de bois. Conditionné en caisse bois.

Plaque de 1,75/2,1kg / Colis de 1 plaque - DLC 17 jours*

37€50 h.t. le kilo**



33974

Troncé main. Salmo Salar. Paré, avec peau, avec intercalaires, salé au sel sec et fumé au bois de hêtre. Conditionné en caisse bois.

Plaque de 1,8/2,2kg / Colis de 1 plaque - DLC 17 jours*

37€50 h.t. le kilo**



SAUMON FUME ECOSSAIS TRANCHE MAIN

80178

Salmo Salar. Paré, sans peau, avec intercalaires, salé au sel sec et fumé au bois de hêtre.

Plaque de 1,5/2kg / Colis de 1 plaque - DLC 17 jours*

36€50 h.t. le kilo**

FICELLE

33975

Salmo Salar. Salé au sel sec et fumé au feu de bois. Conditionné en caisse bois.

Plaque de 1,5/1,8kg / Colis de 1 plaque - DLC 17 jours*

36€50 h.t. le kilo**



SAUMON FUME NORVEGIEN

64196

Troncé machine. Salmo Salar. Sans peau, sans intercalaires, et salé au sel sec.

Plaque traiteur de 600/900g env. / Colis de 6 plaques - DLC 17 jours*

27€90 h.t. le kilo**

88151

Troncé machine. Salmo Salar. Sans peau, avec intercalaires blancs, salé au sel sec et fumé au bois de hêtre.

Plaque traiteur de 25 tranches de 40g / Colis de 5 plaques - DLC 17 jours*

34€80 h.t. le kilo**



PAROLE DE CHEF

Issu de la plus belle partie du filet du saumon fumé, ce délicat morceau de cœur de saumon fumé se déguste découpé en fine langue de chat. Idéal en apéritif ou en décoration sur une assiette pour une entrée.

CŒUR DE SAUMON FUME NORVEGIEN

33971

Salmo Salar. Salé à sec et fumé au bois de hêtre.

Plaque de 450g / Colis de 8 plaques - DLC 17 jours*

25€50 h.t. la plaque**



Les Foie gras ET MAGRETS FUMES

* FOIE GRAS DE CANARD CRU EVEINE

105028

Origine UE

Pièce de 500/650g / Sachet de 1 pièce
Colis de 5kg - UVC pièce

NOUS CONSULTER*

FOIE GRAS DE CANARD CRU EVEINE

119876

ORIGINE FRANCE

ROUGIE

Pièce de 500g env. / Colis de 6 pièces - DLC 6 jours*

NOUS CONSULTER*

FOIE GRAS DE CANARD CRU PREMIER CHOIX EVEINE

26593

ORIGINE FRANCE

SARRADE

Pièce de 350/750g / Colis de 5 pièces - DLC 15 jours*

NOUS CONSULTER*

* FOIE GRAS DE CANARD IGP CRU EVEINE EXTRA RESTAURATION «SELECTION DU CHEF»

108096



ORIGINE SUD-OUEST. Sous skin.

Pièce de 480/580g / Colis de 9 pièces - UVC pièce

NOUS CONSULTER*

* FOIE GRAS DE CANARD EVEINE EXTRA RESTAURATION

109228

ORIGINE FRANCE

Plaque de 2kg / Colis de 2 plaques

NOUS CONSULTER*

* FOIE GRAS DE CANARD CRU EVEINE EXTRA RESTAURATION

109229

ORIGINE FRANCE

Pièce de 600/700g / Colis de 9 pièces - UVC pièce

NOUS CONSULTER*



FOIE GRAS DE CANARD - MI-CUIT 30% MORCEAUX ORIGINE FRANCE - DLC 6 MOIS*



Boîte de 400g

168249 - CLOS SAINT SOZY

Colis de 12 boîtes

18€90 h.t. la boîte**



28538 - SARRADE

Colis de 6 boîtes

21€90 h.t. la boîte**



Boîte de 1kg

168251 - CLOS SAINT SOZY

Colis de 10 boîtes

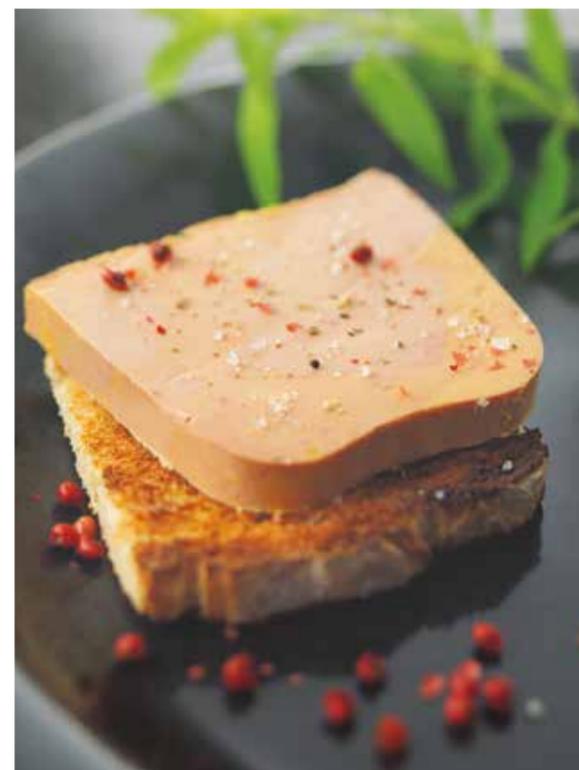
42€90 h.t. la boîte**



28076 - SARRADE

Colis de 3 boîtes

53€90 h.t. la boîte**



FOIE GRAS DE CANARD ENTIER

119896

ORIGINE FRANCE

ROUGIE

Pièce de 500g / Colis de 6 pièces - DLC 6 mois*

35€50 h.t. la pièce**



FOIE GRAS DE CANARD TRANCHE SANS MORCEAUX

88150

ORIGINE FRANCE

Tranche ronde de 30g / Barquette de 10 tranches
Colis de 4 barquettes - DLC 30 jours*

17€40 h.t. la barquette** soit 1€74 h.t. la tranche**



**FOIE GRAS DE CANARD ENTIER
AUX 2 POIVRES & CHAMPAGNE**

32179

ORIGINE FRANCE

ROUGIE

Pièce de 500g / Colis de 6 pièces - DLC 6 mois*

38€50 h.t. la pièce**

NOUVEAU



« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé et à consommer avec modération ».

PANIER CHAMPETRE

149089

Composition :

- BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD FRANCE 130G
- TERRINE DE CAMPAGNE SUPERIEURE AU PIMENT D'ESPELETTE 180G
- TERRINE DE CAMPAGNE SUPERIEURE 180G
- TERRINE SUPERIEURE AUX 5 EPICES 180G
- ETOILE DE GASCOGNE IGP COTE DE GASCOGNE ROUGE 75CL
- ETOILE DE GASCOGNE IGP COTE DE GASCOGNE MOELLEUX 75CL (TVA à 20%)

Présenté dans un panier avec anse. Colis de 2 paniers.

29€50 h.t. le panier**

NOUVEAU



« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé et à consommer avec modération ».

COFFRET FOIE GRAS CŒUR SUD-OUEST

149046

Composition :

- BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD FRANCE 130G
- CONFIT DE FIGUES DE 40G
- TERRINE DE CAMPAGNE SUPERIEURE AUX 5 EPICES 180G
- TERRINE DE PORC AU JAMBON DE BAYONNE 180G
- TERRINE DE CAMPAGNE SUPERIEUR AU PIMENT D'ESPELETTE 180G
- ETOILE DE GASCOGNE IGP COTE DE GASCOGNE ROUGE 75CL
- ETOILE DE GASCOGNE IGP COTES DE GASCOGNE MOELLEUX 75CL (TVA 20%)

Présenté dans un coffret valise avec anse. Colis de 4 coffrets.

25€50 h.t. le coffret**



CHUTNEY DE FIGUES

169483

Pot de 100g / Colis de 12 pots - DLC 12 mois*

2€25 h.t. le pot**

**LES PRODUITS
de la mer**

Les poissons bruts - Les poissons élaborés -
Les crustacés et mollusques - Les noix de Saint-Jacques



*** CREVETTE D'ARGENTINE
ENTIERE CRUE SAUVAGE**

106169

Pleoticus muelleri. Pêchée en Atlantique Sud-Ouest.

10/20 pièces/kilo / Boîte de 2kg
Colis de 6 boîtes - UVC boîte

10€95 h.t. le kilo**

PAROLE DE CHEF

Crevette sauvage de belle couleur rosé naturelle. Chair ferme et légèrement sucrée. Idéal pour la cuisson à la plancha ou au grill.

Les poissons BRUTS



* FILET DE SAUMON GRAVLAX ENTIER

20167

Salmo Salar. Elevé en Norvège.
Saumon Atlantique, aneth et coriandre.

Sachet de 600g / Colis de 3 sachets - UVC sachet

49€90 h.t. le kilo**
soit 2€99 h.t. env. la portion de 60g**

AVANTAGE PRODUIT

- Issu de la partie la plus noble du filet
- Elaboré à partir de filets frais ;
- Prêt à l'emploi pour découpe en émincés ou cubes.

* FILET DE SAUMON ATLANTIQUE

33534

Salmo salar. Origine Norvège/Ecosse. Avec peau, sans arête.

Pièce de 1,5kg et + / Colis de 10kg env. - UVC pièce

20€10 h.t. le kilo**

* FILET DE LOTTE

110203

116439

Lophius americanus. Origine USA. Pêché en Atlantique Nord-Ouest.
Plein filet, sans peau, sans arête. IWP.

Pièce de 200/400g / Colis de 5kg

Pièce de 400/800g / Colis de 5kg

20€40 h.t. le kilo**

22€60 h.t. le kilo**



* DOS DE FLETAN

117256

Reinhardtius hippoglossoides. Pêché au Groenland.
Avec peau, sans arête.

Pièce de 170/210g / Colis de 3kg

24€95 h.t. le kilo** soit 4€74 h.t. env. la pièce de 190g**

* FILET DE SANDRE DU CANADA

55291

Stizostedion vitreum. Pêché en eau douce du Canada. Origine Canada. Avec peau.

Pièce de 400/450g / Colis de 5kg

16€95 h.t. le kilo**



* DOS DE MERLU BLANC DU CAP

7280

Merluccius capensis, merluccius paradoxus.
Pêché en Atlantique Sud-Est. Avec peau, sans arête. IQF.

Pièce de 160/220g / Colis de 5kg

12€50 h.t. le kilo** soit 2€38 h.t. env. la pièce de 190g**



* FILET DE SAUMON ATLANTIQUE

149098

Salmo Salar. Elevé en Norvège. Avec peau - sans arête.

Pièce de 1/1,5kg / Colis de 5 pièces

NOUS CONSULTER*

* FILET DE SAUMON ENTIER

26588

Salmo Salar. Elevé en Norvège. Avec peau - sans arête.

Pièce de 1,5/2kg / Sachet de 1 pièce / Colis de 1 sachet

NOUS CONSULTER*





*** PAVE DE SAUMON AVEC PEAU**

110545

Salmo Salar. Elevé au Chili.
Sans arête.

Pièce de 140/160g / Colis de 3kg

24€95 h.t. le kilo** soit
3€74 h.t. env. la pièce de 150g**

**AVANTAGE
PRODUIT**

Découpe de saumon salmo salar unique dans le centre du poisson, sans morceau de queue, portion régulière.

*** PAVE DE SAUMON AVEC PEAU**

743

Salmo Salar. Sans arête. Origine Chili ou Norvège.

Pièce de 180/200g / Colis de 3kg

17€50 h.t. le kilo** soit 3€33 h.t. env. la pièce de 190g**

*** PAVE DE SAUMON SANS PEAU**

110573

Salmo salar. Elevé au Chili. Sans arête.

Pièce de 140/160g / Colis de 3kg

26€95 h.t. le kilo** soit 4€04 h.t. env. la pièce de 150g**



*** DOS DE LOUP DE MER**

104172

Anarhichas lupu/minor. Sans peau, sans arête.

Pièce de 140/160g / Colis de 5kg

12€65 h.t. le kilo** soit 1€90 h.t. env. la pièce de 150g**



*** JOUE DE LOUP DE MER**

108379

Anarhichas lupus/minor. Pêché en Atlantique Nord-Est.
Sans peau, sans arête.

Pièce de 40/120g / Colis de 5kg

13€65 h.t. le kilo**



*** FILET DE BAR**

105993

Dicentrarchus labrax. Elevé en Turquie. Avec peau, sans arête et écaillé.

Pièce de 150/180g / Colis de 3kg

17€98 h.t. le kilo** soit 2€97 h.t. env. la pièce de 165g**



*** FILET DE ROUGET BARBET DE THAILANDE**

110243

Parupeneus heptacanthus. Pêché en Océan Pacifique. Avec peau, sans arête.

Pièce de 40/80g / Sachet de 1kg

15€25 h.t. le kilo** soit 0€92 h.t. env. la pièce de 60g**

*** FILET DE SOLE TROPICALE PLEIN FILET**

100549

Cynoglossus senegalensis. Pêché en Océan Atlantique Centre-Est. Sénégal.

Pièce de 90/120g IWP / Boîte de 2kg / Colis de 6 boîtes - UVC boîte

12€25 h.t. le kilo** soit 1€29 h.t. env. la pièce de 105g**



*** DOS DE CABILLAUD**

7336

Pêche durable. Gadus Morhua. Pêché en Atlantique Nord-Est.
Sans peau - Sans arête.

Pièce de 140/160g / Colis de 5kg

14€95 h.t. le kilo** soit 2€24 h.t. la pièce de 150g**



*** FILET DE DORADE ROYALE**

120708

Sparus Aurata. Origine Turquie. Avec peau, sans arête.

Pièce de 120/170g / Colis de 2kg

14€70 h.t. le kilo** soit 2€13 h.t. env. la pièce de 145g**



*** JOUE DE LOTTE DU CAP**

13341

Sans peau, sans arête.

Pièce de 20/120g / Colis de 3kg

13€75 h.t. le kilo**



*** PAVE DE MERLU BLANC DU CAP**

9414

Pêche durable. Merluccius capensis et/ou Merluccius paradoxus. Pêché en Océan Atlantique Sud-Est. Avec peau, sans arête.

Pièce de 140/160g / Colis de 5kg

11€40 h.t. le kilo** soit 1€71 h.t. env. la pièce de 150g**



DISPONIBLE A PARTIR DU 1/12

*** FILET DE LOTTE SAUCE AMERICAINE**

160045

Petits filets de lotte (Lophius Litulon) cuisinés dans une sauce américaine, traditionnelle à base de bisque de langoustine et de homard, de concentré de tomate et de crème, le tout réhaussé d'une pointe d'estragon ciselé.

Poche de 1,52kg env. (8 portions) / Colis de 2 poches - DLC 12 jours*

16€30 h.t. le kilo** soit 3€10 h.t. la portion**



DISPONIBLE A PARTIR DU 1/12

*** TURBAN DE SOLE TROPICALE SAUCE CREME DE WHISKY**

167373

Présenté en turban, ce filet de sole farci est accompagné d'une sauce à base de fumet de poisson, riche en crème, réhaussé de Whisky. Le tout agrémenté d'échalotes, de tomates et d'un filet de citron.

Poche de 1,2kg env. (6 portions) / Colis de 2 poches - DLC 12 jours*

13€20 h.t. le kilo** soit 2€64 h.t. la portion**

Les poissons ELABORES



*** COROLLE DE SOLE TROPICALE**

110327

Filet de sole tropicale entourant une mousseline de poisson et de Saint-Jacques.

Pièce de 140g env. / Colis de 35 pièces

1€75 h.t. la pièce**



NOUVEAU

*** BALLOTIN DE SAUMON**

29244

Enveloppe de filets de saumon garnie d'une préparation de saumon Atlantique, de poisson, de saumon fumé et de carottes, assaisonnée.

Pièce de 125g / Colis de 18 pièces

22€40 h.t. le kilo** soit 2€80 h.t. la pièce



DISPONIBLE A PARTIR DU 1/12

*** FILET DE DORADE SAUCE SABAYON AU SAUTERNES**

28602

Filet de dorade accompagné d'une sauce émulsionnée à base de jaune d'œuf et de beurre parfumée au Sauternes.

Poche de 875g env. (5 portions) / Colis de 2 poches - DLC 12 jours*

18€50 h.t. le kilo** soit 3€24 h.t. la portion**



*** PAUPIETTE DE SAUMON SAUCE BEURRE CITRON**

551286

Paupiette de saumon farcie d'une mousseline de poisson blanc enrichie d'asperges, de crème fraîche et fines herbes, accompagnée d'une sauce crémeuse beurre citron.

Barquette de 1,44kg (6 portions)
Colis de 2 barquettes - DLC 12 jours*

14€40 h.t. le kilo** soit 3€46 h.t. env. la portion**

Les sauces DE LA MER



SAUCE AUX CRUSTACES

31803

Bisque de langoustine traditionnelle enrichie de crème et de purée de tomate, parfumée au Cognac et à l'estragon.

Sachet doypack de 1kg / Colis de 5 sachets - DLC 12 jours*

6€35 h.t. le kilo**



BISQUE DE HOMARD

100699

Boîte 4/4 / Colis de 6 boîtes

11€60 h.t. la boîte**



FUMET DE POISSON

554858

Boîte de 750g / Colis de 6 boîtes

18€50 h.t. la boîte**



SAUCE BEURRE BLANC

31809

Sauce crémée à base de réduction de vin blanc, vinaigre et échalotes puis montée au beurre et relevée d'un filet de jus de citron.

Sachet doypack de 1kg / Colis de 5 sachets - DLC 12 jours*

5€70 h.t. le kilo**

REMISE EN ŒUVRE

BAIN MARIE : 20 à 25 min dans une casserole d'eau frémissante. Réchauffage dans l'emballage.



PAROLE DE CHEF

Crevette sauvage de belle couleur rosé naturelle. Chair ferme et légèrement sucrée. Idéal pour la cuisson à la plancha ou au grill.

CREVETTE D'ARGENTINE ENTIERE CRUE SAUVAGE

105501

Pleoticus muelleri. Pêchée en Atlantique Sud-Ouest

20/30 pièces au kilo / Boîte de 2kg
Colis de 6 boîtes - UVC boîte

9€95 h.t. le kilo**



CREVETTE ENTIERE CRUE

110194

Penaeus Monodon. Elevée en Asie du Sud.

16/20 pièces/boîte / Boîte de 800g net
Colis de 10 boîtes - UVC boîte

9€85 h.t. la boîte**

110325

20/30 pièces/boîte / Boîte de 800g net / Colis de 10 boîtes - UVC boîte

8€85 h.t. la boîte**

CREVETTE ENTIERE CUITE

Penaeus Vannamei. Origine Amérique du Sud, Amérique Centrale et Asie.

110251

60/80 pièces au kilo / Boîte de 2kg
Colis de 6 boîtes - UVC boîte

9€80 h.t. le kilo**

111611

40/60 pièces au kilo / Boîte de 2kg / Colis de 6 boîtes - UVC boîte

10€80 h.t. le kilo**

Les crustacés ET MOLLUSQUES



CREVETTE ENTIERE CRUE

110194

Penaeus Monodon. Elevée en Asie du Sud.

16/20 pièces/boîte / Boîte de 800g net
Colis de 10 boîtes - UVC boîte

9€85 h.t. la boîte**

110325

20/30 pièces/boîte / Boîte de 800g net / Colis de 10 boîtes - UVC boîte

8€85 h.t. la boîte**

CREVETTE ENTIERE CUITE

Penaeus Vannamei. Origine Amérique du Sud, Amérique Centrale et Asie.

110251

60/80 pièces au kilo / Boîte de 2kg
Colis de 6 boîtes - UVC boîte

9€80 h.t. le kilo**

111611

40/60 pièces au kilo / Boîte de 2kg / Colis de 6 boîtes - UVC boîte

10€80 h.t. le kilo**



*** CREVETTE DECORTIQUEE CRUE DEVEINEE**

105272

Litopenaeus Vannamei. Elevée en Asie du Sud.

16/20 pièces/LBS / Sachet de 800g / Colis de 10 sachets UVC sachet

10695 h.t. le sachet**

550243

Litopenaeus Vannamei. Origine Inde.

26/30 pièces/LBS / Sachet de 800g / Colis de 10 sachets - UVC sachet

10600 h.t. le sachet**

107719

Litopenaeus vannamei. Origine Asie du Sud

31/40 pièces/LBS / Sachet de 800g / Colis de 10 sachets - UVC sachet

9€50 h.t. le sachet**



*** QUEUE D'ECREVISSE DE LOUISIANE DECORTIQUEE CUITE**

112508

Procambarus clarkii. Origine Chine. IQF.

150/200 pièces / LBS - Sachet de 1kg Colis de 10 sachets - UVC sachet

21€85 h.t. le kilo**



*** HOMARD ENTIER CUIT SOUS FILET**

53290

Pêche durable. Homarus americanus. Origine Canada.

Pièce de 350/400g / Colis de 4,54kg

26€50 h.t. le kilo**



*** LANGOUSTINE ENTIERE CRUE**

112507

Nephrops norvegicus. Pêchée en Atlantique Nord-Est.

15/20 pièces au kilo / Barquette de 1kg Colis de 12 barquettes - UVC barquette

19€00 h.t. la barquette**

*** CHAIR DE CRABE DES NEIGES LUXURY**

107268

Chionoecetes Opilio. Origine Canada. Pêché en Océan Atlantique Nord-Ouest ou Pacifique Nord-Ouest. Composé de 30% de pattes et 70% de chair de corps.

Boîte de 320g / Colis de 30 boîtes - UVC Boîte

20€80 h.t. la boîte**

RINCE DOIGTS

172580

Boîte de 1000 sachets

29€50 h.t. la boîte**



Les noix de SAINT-JACQUES



* NOIX DE SAINT-JACQUES AVEC CORAIL

Argopecten purpuratus.

Origine Pérou.

111580

20/40 pièces / LB
Sachet de 1kg / Colis de 10 sachets - UVC sachet

25€50 h.t. le kilo**



* PREPARATION A BASE DE NOIX DE SAINT-JACQUES SANS CORAIL

103990

Placopecten magellanicus. Origine USA

10/20 pièces / LBS ; Sachet de 800g / Colis de 10 sachets - UVC sachet

27€90 h.t. le sachet**



* NOIX DE SAINT-JACQUES SANS CORAIL

Pêche durable.

Placopecten magellanicus. Origine CANADA.

Pêché en océan Atlantique Nord-Ouest. Surgelé Mer en IQF.

7352

10/20 pièces/LB / Sachet de 1kg
Colis de 10 sachets - UVC sachet

39€50 h.t. le kilo**

Zygochlamys patagonia. Origine Argentine.

Pêché en océan Atlantique Sud-Ouest.

9005

120/+ / LB - Sachet de 1kg / Colis de 10 sachets
UVC sachet

18€50 h.t. le kilo**

LES VOLAILLES & les viandes

Les Volailles bruts & élaborées - Le Bœuf et le veau - L'Agneau et le porc - Les Plats cuisinés - Le Gibier



* CARRE AGNEAU 8 COTES DETALONNE SEMI-PARE

29210



ORIGINE FRANCE

Pièce de 700/900g / Sachet de 2 pièces
Colis de 3 sachets - UVC sachet

17€95 h.t. le kilo**

NOUVEAU

PAROLE DE CHEF

Beau visuel à valoriser sur une carte.

Les volailles brutes & ELABOREES



* CHAPON PAC

111688



ORIGINE FRANCE

Barquette sous film.

Pièce de 3/4kg / Colis de 4 pièces - UVC pièce

9€75 h.t. le kilo**



DISPONIBLE A PARTIR DU 11/12

🔥 CHAPON BLANC PAC NU

154487



ORIGINE FRANCE

Pièce de 3kg env. / Colis de 4 pièces
DLC 5 jours*

10€20 h.t. le kilo**

DISPONIBLE A PARTIR DU 11/12

39082



ORIGINE FRANCE

Classe A.

Pièce de 3kg env. / Colis de 4 pièces
DLC 5 jours*

10€20 h.t. le kilo**

DISPONIBLE A PARTIR DU 11/12

🔥 CHAPON FERMIER BLANC NU

169202



ORIGINE FRANCE

Pièce de 3kg env. / Colis de 4 pièces
DLC 5 jours*

12€50 h.t. le kilo**

DISPONIBLE A PARTIR DU 11/12

🔥 CHAPON FERMIER BLANC PAC NU

37998



ORIGINE FRANCE

Classe A.

Pièce de 3,05kg env. / Colis de 4 pièces
DLC 5 jours*

12€50 h.t. le kilo**

* SAUTE DE CHAPON

104307

Origine UE

Morceau de 40/60g / Colis de 5kg

13€50 h.t. le kilo** soit 0€68 h.t. env. la pièce de 50g**



DISPONIBLE A PARTIR DU 11/12

🔥 SUPREME DE CHAPON

160180



ORIGINE FRANCE

Classe A.

Pièce de 400g env. / Sachet de 4 pièces
Colis de 2 sachets - DLC 10 jours*

18€50 h.t. le kilo** soit 7€40 h.t. env. la pièce**

* SUPREME DE CHAPON

104306

Origine UE

Pièce de 250/450g / Colis de 5kg - DLC 5 jours*

12€50 h.t. le kilo** soit

3€81 h.t. env. la pièce de 305g**

DISPONIBLE A PARTIR DU 11/12

🔥 SUPREME DE CHAPON

169529



ORIGINE FRANCE

Pièce de 350/500g / Sachet de 4 pièces
Colis de 3 sachets - DLC 5 jours*

18€50 h.t. le kilo** soit 7€86 h.t. env. la pièce de 425g**



DISPONIBLE A PARTIR DU 11/12

🔥 CUISSE DE CHAPON

149033



ORIGINE FRANCE

Pièce de 550g env. / Sachet de 4 pièces
Colis de 4 sachets - DLC 5 jours*

11€95 h.t. le kilo** soit 6€57 h.t. env. la pièce**

DISPONIBLE A PARTIR DU 11/12

160179



ORIGINE FRANCE

Pièce de 550g env. / Sachet de 4 pièces
Colis de 2 sachets - DLC 5 jours*

11€95 h.t. le kilo** soit 6€57 h.t. env. la pièce**



DISPONIBLE A PARTIR DU 11/12

DINDE FERMIERE PAC

154173



ORIGINE FRANCE

Classe A. Pattes noires.

Pièce de 3,5kg env. / Colis de 4 pièces - DLC 5 jours*

15€20 h.t. le kilo**

DISPONIBLE A PARTIR DU 11/12

DINDE FERMIERE PAC NUE

159892



ORIGINE FRANCE

Pièce de 3kg env. / Colis de 4 pièces - DLC 5 jours*

15€20 h.t. le kilo**

DISPONIBLE A PARTIR DU 11/12

DINDE PAC NU

167645



ORIGINE FRANCE

Pièce de 3,5/4kg env. / Colis de 2 pièces - DLC 5 jours*

7€50 h.t. le kilo**

DISPONIBLE A PARTIR DU 11/12

DINDE PAC NUE

39081



ORIGINE FRANCE

Classe A.

Pièce de 3/4kg / Colis de 4 pièces - DLC 5 jours*

7€50 h.t. le kilo**



DISPONIBLE A PARTIR DU 11/12

POURLADE FERMIERE PAC NU

117658



ORIGINE FRANCE

Pièce de 2kg env. / Colis de 4 pièces - DLC 5 jours*

11€60 h.t. le kilo**

DISPONIBLE A PARTIR DU 11/12

POULARDE FERMIERE PAC NUE JAUNE

154179



ORIGINE FRANCE

Classe A.

Pièce de 1,9kg env. / Colis de 6 pièces - DLC 5 jours*

11€60 h.t. le kilo**

PINTADE FERMIERE PAC NUE

119366



ORIGINE FRANCE

Pièce de 1,2kg env. / Colis de 4 pièces - DLC 5 jours*

10€95 h.t. le kilo**

65635



ORIGINE FRANCE

Pièce de 1,3kg env. / Colis de 3 pièces - DLC 5 jours*

10€95 h.t. le kilo**



SUPREME DE POULET FERMIER

160317



ORIGINE FRANCE

Pièce de 200/240g / Sachet de 10 pièces
Colis de 1 sachet - DLC 5 jours*

15€60 h.t. le kilo**

soit 3€43 h.t. env. la pièce de 220g**

SUPREME DE POULET FERMIER BLANC

553477



ORIGINE FRANCE

Pièce de 200/260g env.
Sachet de 4 pièces / Colis de 5 sachets
DLC 5 jours*

15€60 h.t. le kilo**

soit 3€59 h.t. env. la pièce de 230g**





*** MAGRET DE CANARD**

101728

Origine UE

Pièce de 300g et +

NOUS CONSULTER*

*** MAGRET DE CANARD IGP**

108098



Origine SUD-OUEST

Pièce de 460g env. / Colis de 10 pièces - UVC pièce

18€95 h.t. le kilo



MOELLEUX DE DINDE CUIT FARCE FORESTIERE

32174

Enveloppe à base de viande de dinde garnie d'une farce composée de viande de dinde, champignons (bolets jaunes, champignons noirs, pleurotes), filet de canard avec peau cuit fumé, oignons et persil.

Pièce de 110g env. / Sachet de 12 pièces / Colis de 2 sachets - DLC 30 jours*

14€30 h.t. le kilo** soit 1€57 h.t. env. la pièce**

*** MOELLEUX DE DINDE CRU FARCE AUX CHAMPIGNONS**

4735



VOLAILLE ORIGINE FRANCE

Composé de viande de dinde et peau de poulet, farcie aux viandes de dinde et canard, gras de veau et aux champignons.

Pièce de 130g / Colis de 5kg

11€20 h.t. le kilo** soit 1€46 h.t. env. la pièce**



*** MOELLEUX DE POULET FARCE ROYALE**

4644



VOLAILLE ORIGINE FRANCE

Agrémenté d'une farce foie gras & épinards.

Pièce de 150g / Colis de 5kg

13€00 h.t. le kilo** soit 1€95 h.t. la pièce**



*** AIGUILLETTE DE CANARD**

108329

Origine UE

Sachet de 500g env.

NOUS CONSULTER*



*** CAILLE CRUE SEMI-DESOSSEE FARCIE FARCE FOIE GRAS DE CANARD**

105023



VOLAILLE ET FOIE GRAS ORIGINE FRANCE

Caille agrémentée d'une farce à base de viande de dinde, foie gras de canard, Fine Champagne et cèpes.

Pièce de 190g env. / Colis de 20 pièces

23€00 h.t. le kilo** soit 4€37 h.t. env. la pièce**



DISPONIBLE A PARTIR DU 11/12

MOELLEUX DE POULET CRU FARCE FIGES & RAISINS SAUCE GROSEILLE

142426



VOLAILLE ORIGINE FRANCE

Haut de cuisse de poulet sans os, avec peau 67%, agrémenté d'une farce 33% à base de viande de dinde, sauce à la groseille, chutney de figes et raisins secs.

Pièce de 150g / Barquette de 10 pièces / Colis de 2 barquettes - DLC 6 jours*

12€65 h.t. le kilo** soit 1€90 h.t. env. la pièce**

*** MOELLEUX DE POULET CUIT FARCE CREME & GIROLLES**

107108



VOLAILLE ORIGINE FRANCE

Haut de cuisse de poulet sans os, avec peau 67%, agrémenté d'une farce 33% à base de viande et peau de dinde, crème et girolles. Le tout enrobé de chapelure. IQF.

Pièce de 110/130g / Colis de 5kg

13€65 h.t. le kilo** soit 1€64 h.t. env. la pièce de 120g**





Filière Normande



DISPONIBLE A PARTIR DU 11/12

BALLOTIN DE CHAPON CRU FARCE MARRONS & TROMPETTES DE LA MORT

161978



VOLAILE ORIGINE FRANCE

Morceau de cuisse de chapon désossée 75% agrémenté d'une farce 25% à base de viande de dinde, marrons et trompettes de la mort

Pièce de 160/200g / Barquette de 8 pièces
Colis de 4 barquettes - DLC 5 jours*

18€20 h.t. le kilo** soit 3€28 h.t. env. la pièce** de 180g



FONDANT DE POULET FARCI AUX CEPES

4643



VOLAILE ORIGINE FRANCE

Viande de haut de cuisse de poulet avec peau garnie d'une farce aux cèpes et aux bolets.

Pièce de 110/140g / Colis de 5kg

13€95 h.t. le kilo** soit 1€74 h.t. env. la pièce de 125g**



NOUVELLE RECETTE

FONDANT DE POULET CRU FARCE AROME DE TRUFFE NOIRE

88758

Haut de cuisse de poulet farce aux arômes de truffes noires (Tuber melanosporum vitt.).

Pièce de 150g / Colis de 5kg

12€50 h.t. le kilo** soit 1€88 h.t. env. la pièce**



CŒUR DE RUMSTEAK PAD

49879



ORIGINE FRANCE

Pièce de 2,8kg env. / Colis de 2 pièces

NOUS CONSULTER*



1/2 FAUX-FILET DE BŒUF SEMI-PARE

49872



ORIGINE FRANCE

Avec chaînette.

Pièce de 3,4/4,5kg / Colis de 2 pièces

NOUS CONSULTER*



ENTRECOTE DE BŒUF SEMI-PAREE

49871



ORIGINE FRANCE

Pièce de 4/4,75kg / Colis de 2 pièces

NOUS CONSULTER*

FONDS DE VOLAILLE LIE

554852

Boîte de 750g / Colis de 6 boîtes

16€80 h.t. la boîte**



AVANTAGE PRODUIT

Emblématique de son berceau d'origine, la race normande est une viande aux saveurs et aux arômes persistants. De très fine structure, c'est une viande très tendre et à la jutosité plus soutenue. Reconnue pour son fin persillé qui lui donne son goût et son moelleux, la race Normande est une viande de terroir à la saveur authentique.

CÔTE DE BŒUF DETALONNÉE

166468



ORIGINE FRANCE

Avec os.

Pièce de 5kg env. / Colis de 3 pièces

16€90 h.t. le kilo**



CARRE CÔTE DE BŒUF

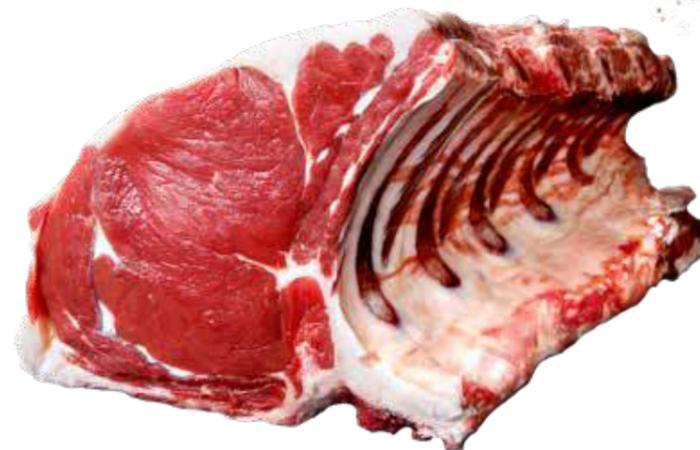
196130



ORIGINE FRANCE

Pièce de 5kg env.

NOUS CONSULTER*



FAUX FILET DE BŒUF PAD

71549



ORIGINE FRANCE

Sans chaînette.

Pièce de 2,4kg env. / Colis de 6 pièces

18€50 h.t. le kilo**

FILET DE BŒUF PAD

101486

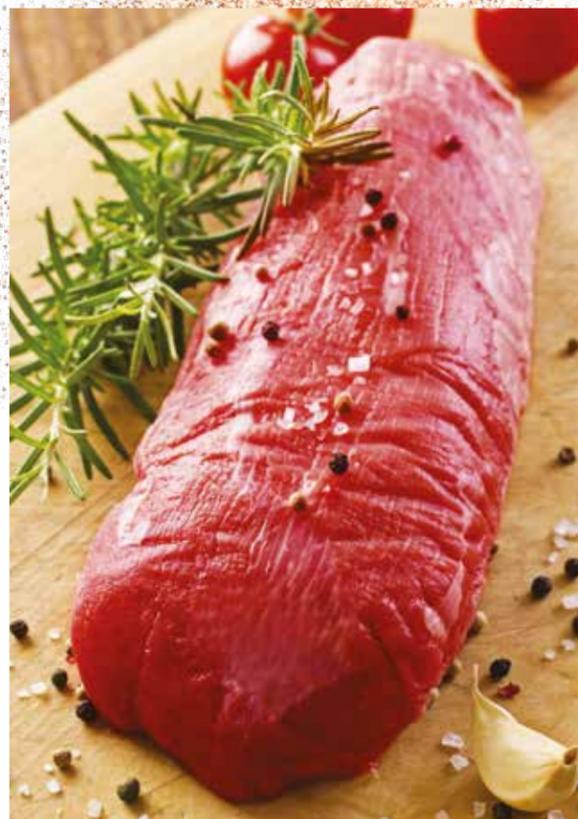


ORIGINE FRANCE

Sans chaînette.

Pièce de 2,5kg env.
Sachet de 1 pièce
Colis de 8 sachets

26€95 h.t. le kilo**



FILET BŒUF SEMI-PARE



ORIGINE FRANCE

33144 - Avec chaînette.

Pièce de 2,25kg env. / Colis de 8 pièces

23€50 h.t. le kilo**

196189 - Pièce de 2/2,5kg

NOUS CONSULTER*

196190 - Pièce de 3kg+

NOUS CONSULTER*

FILET CHATEAUBRIAND

104792

Origine UE

Pièce de 200g env. / Colis de 25 pièces (5kg env.)

28€35 h.t. le kilo** soit 5€67 h.t. env. la pièce**

FILET CHATEAUBRIAND

59909

Pièce de 180g env. / Sachet de 2 pièces / Colis de 1 sachet

39€50 h.t. le kilo** soit 7€11 h.t. la pièce**



AVANTAGE PRODUIT

Un Chateaubriand est une pièce de viande de bœuf taillée dans le filet d'une épaisseur variant de 2 à 4 cm, son diamètre est variable suivant sa position dans la tête, le cœur ou la pointe du muscle. Destiné à être grillé (exposé directement à une chaleur vive), le Chateaubriand, dans la cuisine gastronomique française, est le plus souvent servi avec une sauce béarnaise et quelques pommes de terre.

TOMAHAWK BOVIN

71548



ORIGINE FRANCE

Pièce de 1,2/1,3kg / Colis de 10 pièces

19€60 h.t. le kilo**

PAROLE DE CHEF

Le tomahawk est une pièce de bœuf qui doit son nom à sa ressemblance avec le tomahawk amérindien (une hache à manche droit). Le Tomahawk présente une découpe originale, avec un os très long et permet une belle couverte assiette.



NOUVEAU



FILET DE BŒUF CRU FACON WELLINGTON

120724



BŒUF ORIGINE FRANCE

Pâte feuilletée garnie de bœuf, champignons de Paris, viande de dinde, crème et épices.

Pièce de 2kg env. / Colis de 2 pièces

24€50 h.t. le kilo**

REMISE EN ŒUVRE

Préchauffer le four à 180-200°C pendant 15 minutes. Enfourner le filet de bœuf sur plaque avec papier sulfurisé pendant 1h30min environ. Laisser reposer le filet de bœuf 5 à 10 min avant de couper.



*** RIS DE VEAU**
88639
Origine UE
Pièce de 400g env. / Sous vide x2 / Colis de 4kg
23€95 h.t. le kilo** soit 9€58 h.t. env. la pièce**



*** FILET DE VEAU SEMI-PARE**
105775
Origine UE
Pièce de 0,8/1,2kg / Colis de 5kg
23€95 h.t. le kilo**



*** NOIX DE VEAU PAD**
196099
ORIGINE FRANCE
Pièce de 3/4kg
NOUS CONSULTER*



*** FILET MIGNON PORC**
198157
ORIGINE FRANCE
Pièce de 500g env.
NOUS CONSULTER*



*** ROTI DE GIGOT D'AGNEAU**
116208
Origine UE. Nouvelle-Zélande et Irlande / Grande Bretagne. Désossé et ficelé.
Pièce de 1,5kg env. / Colis de 7 pièces - UVC pièce
NOUS CONSULTER*

*** BOUDIN BLANC A L'ANCIENNE & AUX MORILLES**
142424
PORC ORIGINE FRANCE
Morilles 3%.
Pièce de 125g / Barquette de 14 pièces
Colis de 2 barquettes - DLC 8 jours*
10€90 h.t. le kilo** soit 1€36 h.t. env. la pièce



*** PAVE DE VEAU**
88407
Origine UE
Prélevé dans la noix pâtissière.
Pièce de 160g env. / Colis de 3kg
18€95 h.t. le kilo** soit 3€03 h.t. env. la pièce



*** PAVE VEAU CUISSEAU**
20298
ORIGINE FRANCE
Pièce de 140g env. / Colis de 5kg
20€95 h.t. le kilo** soit 2€93 h.t. env. la pièce



*** BOUDIN BLANC A LA TRUFFE DE LA SAINT JEAN**
142423
PORC ORIGINE FRANCE
Tuber Aestivum vitt. 1.1%.
Pièce de 125g / Barquette de 14 pièces
Colis de 2 barquettes - DLC 8 jours*
11€50 h.t. le kilo** soit 1€44 h.t. env. la pièce**



*** BOUDIN BLANC A L'ANCIENNE**
159358
PORC ORIGINE FRANCE
Pièce de 125g / Barquette de 18 pièces
Colis de 2 barquettes - DLC 8 jours*
9€80 h.t. le kilo** soit 1€23 h.t. env. la pièce**



DISPONIBLE A PARTIR DU 5/12

JAMBON EN CROUTE PUR BEURRE

37171

Noix de jambon entière 58%, cuite et enrobée dans une pâte Brisée 42% pur beurre (23%).

Pièce de 1,5kg env. / Colis de 4 pièces - DLC 12 jours*

13€90 h.t. le kilo**

FILET MIGNON DE PORC CUIT EN CROUTE

141256

Filet mignon de porc traité en salaison, enrobé d'une farce à la mousse au foie de canard dont 20%* de foie gras de canard et pistaches. Le tout recouvert d'une pâte Brisée pur beurre.

(*Pourcentage exprimé sur la garniture).

Pièce de 800g / Colis de 4 pièces - DLC 8 jours*

14€90 h.t. la pièce**

REMISE EN ŒUVRE

Produit cuit à réchauffer 40mn à 220°C (four préchauffé). Recouvrir d'une feuille aluminium 15mn avant la fin.

NOIX DE JAMBON MARINEE AUX EPICES

20146

Pièce de 2,83kg env. / Colis de 2 pièces - UVC pièce

11€80 h.t. le kilo**

PAROLE DE CHEF

Etonnez vos convives avec cette marinade pleine de saveurs de Noël : cannelle, anis, fenouil ! Un voyage pour les papilles.

NOUVELLE RECETTE

Les ASSAISONNEMENTS

DISPONIBLE A PARTIR DU 01/12



REMISE EN ŒUVRE

BAIN MARIE : 20 à 25 min dans une casserole d'eau frémissante.

SAUCE GRAND VENEUR

34065

Sauce crémée au vin rouge adoucie avec de la gelée de groseilles, relevée au Brandy et agrémentée d'airelles.

Sachet doypack de 1kg / Colis de 5 sachets - DLC 12 jours*

6€50 h.t. le kilo**



AIRELLE

2952

Sachet de 2,5kg
Colis de 4 sachets - UVC sachet

7€70 h.t. le kilo**



FLEUR DE SEL DE GUERANDE IGP

170778

Seau de 1kg

15€60 h.t. le kilo**



DISPONIBLE A PARTIR DU 1/12

SAUCE AU FOIE GRAS DE CANARD

34067

Sauce crémée légèrement parfumée au Porto et adoucie par du foie gras de canard 7%.

Sachet doypack 1kg / Colis de 5 sachets
DLC 12 jours*

9€90 h.t. le kilo**

CONSEIL D'UTILISATION

BAIN MARIE : 20 à 25 min dans une casserole d'eau frémissante. Réchauffage dans l'emballage.



SAUCE POIVRE VERT

37307

Sauce crémée à base de réduction d'échalotes, parfumée au Cognac et au poivre vert.

Sachet doypack 1kg / Colis de 5 sachets
DLC 12 jours*

6€40 h.t. le kilo**



POIVRE VERT AU VINAIGRE

250049

Bocal de 850g
Colis de 6 bocaux

7€85 h.t. le bocal**

NOUVEAU



FONDS BRUN LIE

554850

Boîte de 750g / Colis de 6 boîtes

14€50 h.t. la boîte**



JUS DE VEAU LIE

554861

Boîte de 750g / Colis de 6 boîtes

19€90 h.t. la boîte**

Les Plats CUISINES



DISPONIBLE A PARTIR DU 1/12



JARRET D'AGNEAU CUISINE AU ROMARIN

166840

Jarret avant d'agneau rôti traité en salaison cuisiné dans un jus au romarin.

Pièce de 400g env. / Sachet de 8 sachets - DLC 25 jours*

20€30 h.t. le kilo**

SAUTE D'AUTRUCHE SAUCE MANDARINE

141654

Morceaux d'autruche assaisonnés, colorés au four puis mijotés dans une sauce siphreuse liée d'une purée et d'écorces de mandarine. Le tout réhaussé de curacao et agrémenté de segment de mandarine.

Poche de 1,9kg (10 portions) / Colis de 2 poches - DLC 8 jours*

12€90 h.t. le kilo** soit 2€45 h.t. env. la portion**



CIVET DE CERF SAUCE GRAND VENEUR

28900

Une viande de cerf marinée dans une sauce au vin rouge.

Barquette de 2,6kg (12 portions) / Colis de 2 barquettes - DLC 15 jours*

14€50 h.t. le kilo** soit 3€14 h.t. env. la portion**



NOUVEAU

DISPONIBLE A PARTIR DU 1/12

SAUTE DE SANGLIER SAUCE POIVRADE

71535

Morceaux de viande marinés au vin rouge avec une note aromatique, marqués au four, mijotés dans une sauce vin rouge, échalotes, poivre concassé, relevée de gingembre, moutarde et d'un filet de vinaigre, liée au sang, le tout rehaussé d'une note alcool Brandy.

Poche de 1,7kg (10 portions) / Colis de 2 poches - DLC 8 jours*

13€90 h.t. le kilo** soit 2€36 h.t. env. la portion**



CAILLE FARCIE SAUCE AUX GIROLLES

167050

6 cailles farcies accompagnées d'une sauce aux girolles et crème fraîche.

Barquette de 1,6kg (6 portions) / Colis de 2 barquettes - DLC 15 jours*

16€80 h.t. le kilo** soit 4€48 h.t. env. la portion**



CHAPON SAUCE CREME MORILLE & BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD

167276

Découpe de chapon 54%, sauce crème de morilles et bloc de foie gras de canard 46%.

Barquette de 2,6kg (8 portions) / Colis de 2 barquettes - DLC 15 jours*

17€90 h.t. le kilo** soit 5€82 h.t. env. la portion**

Le GIBIER



PAVE DE CUISSOT DE CERF CRU

105728

Origine UE

Coupé main façon bouchère. Issu de la cuisse désossée, pelée, dénervée.

Pièce de 140/160g / Colis de + ou - 5kg

13€20 h.t. le kilo** soit 1€98 h.t. env. la pièce de 150g**



FILET MIGNON DE CERF CRU

105729

Origine UE

Prélevé dans le dos.

Pièce de 300/500g / Colis de + ou - 5kg

20€20 h.t. le kilo**



*** SAUTE DE SANGLIER**

105732

Origine UE
Sans os, épaule, collier.

Morceau de 40/60g / Sachet 2,5kg / Colis de 2 sachets

12€45 h.t. le kilo** soit 0€62 h.t. env. la pièce** de 50g

*** SAUTE DE CERF**

105730

Origine UE
Coupé main à partir d'épaule et de collier.

Morceau de 40/60g / Sachet de 2,5kg / Colis de 2 sachets - UVC sachet

8€45 h.t. le kilo** soit 0€42 h.t. env. la pièce** de 50g



*** SAUTE DE KANGOUROU**

110641

Origine Australie. Issu de muscles de cuisses paré et dégraissé.

Morceau de 40/60g / Sachet de 2,5kg / Colis de 5 ou 10kg

8€35 h.t. le kilo** soit 0€42 h.t. env. la pièce** de 50g



*** SAUTE DE CHEVREUIL**

110656

Origine UE
Epaule, jarret, collier, poitrine.

Morceau de 30/50g / Sachet de 2,5kg / Colis de 2 sachets

12€60 h.t. le kilo** soit 0€50 h.t. env. la pièce de 40g**

LES LEGUMES & accompagnements

Les Légumes et poêlées - Les Spécialités de pommes de terre et gratins
Les Champignons



*** TARTELETTE DE POMMES DE TERRE CHAMPIGNONS & CEPES**

NOUVEAU

29205

Préparation à la pomme de terre et à l'emmental garnie aux champignons de Paris et aux cèpes, cuite.

Pièce de 80g / Colis de 24 pièces

1€25 h.t. la pièce**

Les Légumes & POELEES



* ASPERGE VERTE

108835

Sachet de 1kg / Colis de 10 sachets - UVC sachet

8€50 h.t. le kilo**



* BUTTERNUT EN CUBE

108886



ORIGINE FRANCE

100% butternut (curcubita moshata). Cube de 15x15mm. IQF.

Sachet de 1kg / Colis de 5 sachets - UVC sachet

3€75 h.t. le kilo**



* FEVE PELEE

110881

Sachet de 1kg / Colis de 5 sachets - UVC sachet

4€75 h.t. le kilo**

AVANTAGE PRODUIT :

Texture tendre. Saveur très douce ainsi qu'un léger goût de beurre. Parfait pour réaliser soupes, veloutés, potages, gratins ou purées. Il peut se cuire au four ou à la vapeur. En accompagnement de gibier et viande en sauce.



* MINI CAROTTE AVEC FANES

88828

Cueillie, sélectionnée, pelée à la main et précuite.

Sachet de 500g / Colis de 10 sachets - UVC sachet

7€20 h.t. le kilo**



* FAGOT DE HARICOTS VERTS LARDE

4707

Pièce de 45g / Barquette de 18 pièces / Colis de 2 barquettes

11€60 h.t. la barquette** soit 0€64 h.t. env. la pièce**



* FAGOT D'ASPERGES VERTES LARDE

4708

Pièce de 45g / Barquette de 12 pièces
Colis de 6 barquettes

11€10 h.t. la barquette** soit 0€93 h.t. env. la pièce**



* POINTE D'ASPERGE VERTE

114354

Sachet de 1kg / Colis de 3 sachets - UVC sachet

15€50 h.t. le kilo**



* MARRON ENTIER

117510

Sachet de 1kg / Colis de 5 sachets - UVC sachet

8€50 h.t. le kilo**



* POIS GOURMANDS

117511

Sachet de 1kg / Colis de 5 sachets - UVC sachet

5€10 h.t. le kilo**



* FAGOT DE HARICOTS VERTS TRES FINS LIEN DE COURGETTE

88830

Préparé à partir de haricots verts très fins et courgettes cueillies à la main, cuits, liés manuellement.

Pièce de 35g / Plateau de 12 pièces
Colis de 10 plateaux - UVC plateau

7€50 h.t. le kilo** soit 0€26 h.t. env. la pièce**



* POEELE GOURMANDE AUX MARRONS

108900

Composée de pommes de terre pré-frites, marrons, champignons de Paris, fèves pelées, pholiotes, oignons, graisse de canard, ail persil, jus de carottes, échalotes et romarin.

Sachet de 2,5kg / Colis de 4 sachets - UVC sachet

5€65 h.t. le kilo**



DISPONIBLE A PARTIR DU 1/12

PAROLE DE CHEF

Proposer en accompagnement des gibiers pour nuancer entre la douceur des fruits secs et le goût très puissant des gibiers. Se marie également très bien avec les volailles.

* GARNITURE DE MARRON, ABRICOT & RAISIN AU JUS 4 EPICES

167378

Un délicieux mélange de marrons, abricots et raisins mitonné dans un jus cuisiné. La garniture est rehaussée de poivre noir concassé et 4 épices.

Poche de 1,5kg (12 portions) / Colis de 2 poches - DLC 12 jours*

9€95 h.t. le kilo** soit 1€24 h.t. env. la portion**



FONDUE DE POIREAUX AUX GIROLLES CUITE

141651

Poireaux émincés et girolles entières sués dans une tombée d'échalotes. Le tout est cuisiné dans une sauce crémée et agrémenté de cerfeuil. Produit cuit.
Poche de 1,5kg (12 portions) / Colis de 2 poches
DLC 12 jours*

7€90 h.t. le kilo** soit 0€99 h.t. env. la portion**



GOURMANDISE DE PATATES DOUCES, CEPES & ECLATS DE CHATAIGNES

9097

Composée de patates douces, cèpes, éclats de châtaignes, ciboulette, confit d'échalote, beurre et huile de tournesol.

Sachet de 1kg / Colis de 5 sachets - UVC sachet

8€50 h.t. le kilo**



CRUMBLE DE LEGUMES DU POTAGER

104337

Mélange de légumes (carottes, poireaux, oignons), beurre, emmental et Grana Padano AOP.

Pièce de 75g / Colis de 24 pièces

0€80 h.t. la pièce**



MINI GRATIN DAUPHINOIS

108170

Préparation à base de pommes de terre, crème et fromage.

Pièce de 100g env. / Sachet de 1,5kg / Colis de 2 sachets UVC sachet

7€15 h.t. le kilo** soit 0€72 h.t. env. la pièce**



GRATIN DE POMME DE TERRE PREMIUM

110397

Gratin de pommes de terre recouvert d'emmental gratiné.

Pièce de 100g / Colis de 20 pièces

0€85 h.t. la pièce**



GRATIN DE POMME DE TERRE A LA TRUFFE D'ETE

23576

Composé de pommes de terre fraîches, crème légère, emmental, brisures de truffes (Tuber aestivum 1.1%) et arôme truffes noires (Melanosporum).

Barquette de 2,9kg env. (10 portions)
Colis de 1 barquette - DLC 15 jours*

11€90 h.t. le kilo** soit 3€45 h.t. env. la portion**

Les spécialités de POMMES DE TERRE ET GRATINS



EFFEUILLE DE POMME DE TERRE SARLADAISE

9092

Pommes de terre cuites dans la graisse de canard avec ail et persil.

Pièce de 17/21g / Sachet de 2,5kg / Colis de 2 sachets - UVC sachet

0€90 h.t. la pièce**



GRATIN DE POMME DE TERRE A LA TRUFFE BLANCHE

103549

Composé de pommes de terre, crème, emmental fondu, truffe blanche été 1% (brisures de truffe Tuber aestivum), poivre.

Pièce de 100g / Colis de 20 pièces

1€05 h.t. la pièce**



NOUVEAU

GAUFRE DE POMME DE TERRE

29247

Pièce de 85g / Colis de 48 pièces

1€00 h.t. la pièce**



NOUVEAU

GRATIN DE POMME DE TERRE, PATATE DOUCE & EPINARD

29190

Composé de pommes de terre, patate douce, épinard, à la crème et à l'emmental, cuit.

Pièce de 100g / Colis de 24 pièces

1€30 h.t. la pièce**



*** POEELE DE POMMES DE TERRE GRENAILLE A L'HUILE D'OLIVE**

108166

Pommes de terre pré-frites, enrobées d'huile d'olive et de sel de Guérande.

Sachet de 1,5kg / Colis de 2 sachets - UVC sachet

6€95 h.t. le kilo**



*** POM'DUCHESSÉ**

108531

Préparation à base de pommes de terre.

Sachet de 2,5kg / Colis de 4 sachets - UVC sachet

2€40 h.t. le kilo**

NOUVEAU



*** MINI PAILLASSON DE PATATE DOUCE, POMME DE TERRE & COMTE**

13389

Préparation à base de patate douce, pomme de terre et comté, pré-frite.

Pièce de 35/45g / Sachet de 2,5kg
Colis de 2 sachets - UVC sachet

10€80 h.t. le kilo** soit 0€43 h.t. env. la pièce de 40g**



*** TATIN DE LEGUMES**

104327

Pâte feuilletée garnie de légumes pré-frits (poivrons jaunes, oignons, courgettes, poivrons rouges), aubergines grillées, tomates semi-déshydratées et demi-tomates cerises séchées.

Pièce de 80g / Colis de 18 pièces

1€50 h.t. la pièce**

Les Autres ACCOMPAGNEMENTS



*** ROULE DE COURGETTE A LA FONDUE DE CAROTTE**

117896

Lamelle de courgette entourant une préparation à base de carottes assaisonnées.

Pièce de 40g / Colis de 40 pièces

10€20 h.t. le kilo** soit 0€41 h.t. env. la pièce**



*** MARRON CONFIT**

167054

Marrons confits accompagnés de lardons salés, ail, persil et sel.

Barquette de 1,6kg (8 portions) / Colis de 2 barquettes
DLC 15 jours*

17€30 h.t. le kilo** soit 3€46 h.t. env. la portion**



NOUVEAU

*** BOULETTE BLE PATATE DOUCE & MARRON**

29246

Préparation à base de patate douce, protéines végétales, et marrons, cuite à cœur.

Pièce de 17/21g / Sachet de 2,5kg / Colis de 2 sachets - UVC sachet

10€95 h.t. le kilo** soit 0€21 h.t. env. la pièce de 19g**



*** POMME DAUPHINE**

8941

Sachet de 1kg / Colis de 10 sachets - UVC sachet

2€95 h.t. le kilo**



*** CUBE DE BUTTERNUT AUX PETITS LEGUMES**

3572

Butternut, légumes cuisinés et chutney d'oignon.

Pièce de 80g / Colis de 20 pièces

1€10 h.t. la pièce**

RISOTTO AU RIZ NOIR VENERE & CREVETTES

NOUVEAU



PAROLE DE CHEF

Un incontournable de la cuisine italienne. La couleur noire permet de jolis dressages. Comme il est déjà cuit, c'est un produit service. Utilisation à chaud comme à froid.

*** RIZ NOIR VENERE**

29170

Sachet de 2,5kg / Colis de 4 sachets - UVC sachet

5€65 h.t. le kilo**

Les CHAMPIGNONS



* COCKTAIL DE 5 CHAMPIGNONS

107172
Champignons de Paris (30%), pleurotes (30%), bolets jaunes (20%), shiitakés (10%) et pholiotés (10%).

Sachet de 1kg / Colis de 5 sachets - UVC sachet
4€60 h.t. le kilo**



* CEPE BOUCHON

107220

Sachet de 1kg / Colis de 5 sachets - UVC sachet
14€50 h.t. le kilo**

* CEPE EN MORCEAUX

108177

Sachet de 1kg / Colis de 5 sachets - UVC sachet
9€95 h.t. le kilo**



* CHAMPIGNONS CUIITS EN PERSILLADE

109334

Composée de shiitakés lamelles, champignons de Paris, morceaux de pleurotes, pholiotés entières, huile de tournesol, persil, ail pulpe et sel.

Sachet de 1kg / Colis de 5 sachets - UVC sachet
10€50 h.t. le kilo**



* AGNOLOTTI TARTUFO

111316

Pâte à base de semoule de blé dur garnie de fromage, œufs, fromage frais mascarpone, ricotta, huile d'olive avec arôme de truffe, truffes de Chine séchées (tuber indicum 1%).

Sachet de 2kg / Colis de 2 sachets - UVC sachet
11€30 h.t. le kilo**



* MELANGE MINI CHAMPIGNONS ENTIERS

88200

Pleurotes, pholiotés, girolles, cèpes.

Sachet de 1kg / Colis de 3 sachets - UVC sachet
11€65 h.t. le kilo**



* FONDANT DE CHAMPIGNONS

88377

Composé de champignons de Paris, crème fraîche, échalote, ail, persil, poivre et muscade.

Pièce de 70g / Colis de 24 pièces
0€90 h.t. la pièce*

REMISE EN ŒUVRE

Au four : Préchauffez le four 10min à 180°C. Placez les fondants sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé et laissez réchauffer 15 à 20 min. Au micro-ondes : Sans décongélation préalable, sortez les fondants de leur sachet, mettez-les sur une assiette et placez-les dans le four à micro-ondes. (Le temps de réchauffage pour 1 fondant est de 2 min dans un four à 750W et 5,30min pour 4 fondants.)



Suggestion de présentation avec des herbes.

* MORILLE

111121

Champignons de Paris (30%), pleurotes (30%), bolets jaunes (20%), shiitakés (10%) et pholiotés (10%).

Sachet de 1kg / Colis de 3 sachets - UVC sachet
32€95 h.t. le kilo**

* MELANGE FORESTIER

111122

Pleurotes (25%), bolets jaunes (35%), cèpes morceaux (10%), shiitakés (20%), girolles morceaux (10%).

Sachet de 1kg / Colis de 5 sachets - UVC sachet
4€95 h.t. le kilo**



MORILLE EXTRA

249710

Pot PET de 400g / Colis de 6 pots
69€90 h.t. le pot**



CEPE CHOIX

249719

Pot PET de 500g / Colis de 6 pots
34€70 h.t. le pot**



* GIROLLE ENTIERE

111123

A blanchir.

Sachet de 1kg / Colis de 4 sachets - UVC sachet
12€95 h.t. le kilo**



* RAVIOLACCI AUX CEPES

29169

Pâtes fraîches aux œufs farcie à base de champignons sautés, ricotta et fromages affinés, persil.

Sachet de 1kg / Colis de 3 sachets - UVC sachet
12€50 h.t. le kilo**

NOUVEAU

Autour de la TRUFFE

NOUVEAU



BRISURE DE TRUFFE D'ETE AROMATISEE

71485

Truffe d'été 65% (Tuber aestivum Vitt.).

Pot de 400g / Colis de 6 pots

61€00 h.t. le pot**

PAROLE DE CHEF

Les brisures de truffe sont très souvent utilisées pour des plats qui n'ont pas besoin de gros morceaux en guise de décors : brouillades, risottos, farces, mayonnaises ou sauces. La brisure de truffe permettra d'ajouter une touche de luxe à vos plats, de donner un goût exceptionnel à vos plats du quotidien.

CREME DE PARMESAN A LA TRUFFE D'ETE 3%

71430

Tuber Aestivum.

Pot de 500g / Colis de 6 pots

14€90 h.t. le pot**



PAROLE DE CHEF

Une sauce blanche à la truffe idéale pour accompagner des grillades du quotidien ou une fondue Bourguignonne. À utiliser chaude pour un effet encore plus subtil.

LAMELLE DE TRUFFE AROMATISEE

71484

Truffe d'été 65% (Tuber aestivum Vitt.).

Pot de 500g / Colis de 6 pots

72€00 h.t. le pot**

PAROLE DE CHEF

Incorporées au dernier moment pour préserver leurs arômes délicats, elles subliment avec élégance un simple risotto, des pâtes, des omelettes ou se dégustent sur de belles tranches de pain grillées avec un peu de beurre et de la fleur de sel de Camargue.

SPECIALITE CULINAIRE D'HUILE D'OLIVE AROMATISEE A LA TRUFFE

20306

Huile d'olive vierge extra 99.2%, arôme naturel 0,8%.

Bouteille de 500ml / Colis de 15 bouteilles

24€90 h.t. la bouteille**



PAROLE DE CHEF

Cette huile peut être utilisée en fin de cuisson sur des viandes, poissons et légumes ou encore dans l'élaboration de vinaigrettes ou mayonnaises. Elle est parfaite pour sublimer un risotto aux champignons.

PAROLE DE CHEF

Une sauce à la Truffe idéale pour accompagner vos plats du quotidien tels que les pâtes ou les risottos. À utiliser chaude pour un effet encore plus subtil.

TARTUFFADE SAUCE A LA TRUFFE D'ETE 1,1%

71367

Tuber Aestivum.

Pot de 500g / Colis de 6 pots

11€90 h.t. le pot**



LES FROMAGES & pains

Les Pâtes molles à croûte fleurie - Les Pâtes molles à croûte lavée - Les Pâtes persillées - Les Fromages frais & Spécialités fromagères - Les Pâtes pressées - Les Accompagnements - Les Pains



PLATEAU FESTIF 5 FROMAGES

144586



LAIT ORIGINE FRANCE

Livré filmé avec son ardoise école. Composition :

- Petit Camembert - Lait cru - 150g
- Comté AOP 18 mois - Lait cru - 200g
- Selles S/Cher AOP - Lait cru - 150g
- Langres AOP - 180g
- Roquefort AOP - Lait cru - 100g

Plateau de 780g / Colis de 6 plateaux

19€50 h.t. le plateau**

NOUVEAU



Suggestion de découpe réalisée par Romain Le Gal Meilleur Ouvrier de France Fromager - Responsable Formation Fromages de Tradition chez France Frais





NOUVEAU

PLATEAU DE NOEL 3 FROMAGES

144585



LAIT ORIGINE FRANCE

Livré filmé avec son ardoise carrée.
Composition :
• Brebis truffe Tuber Aestivum 0,4% - 150g ;
• Satonnay aux Fleurs - Lait cru - 100g ;
• Petit Savoyard - 250g ;

Plateau de 500g / Colis de 1 plateau

13€65 h.t. le plateau**

Les Pâtes molles à CROUTE FLEURIE



BRIE DE MEAUX AOP 3/4 AFFINE «FLEUR DE PRE»

39512



22,8% de M.G. sur prod. fini.

LAIT CRU ORIGINE FRANCE

Pièce de 3kg env. / Colis de 1 pièce

11€80 h.t. le kilo**



DUO DE BRIE ROYAL SAVEUR TRUFFE & AUX BRISURES DE TRUFFE DE LA SAINT-JEAN

143214



24% de M.G. sur prod. fini.

LAIT CRU ORIGINE FRANCE

Saveur truffe et brisures de Truffes Tuber Aestivum 3%.

Pièce de 950g env. / Colis de 2 pièces

19€50 h.t. le kilo**



BRIE DE MELUN AOP 3/4 AFFINE

56711



24% de M.G. sur prod. fini.

LAIT CRU ORIGINE FRANCE

Pièce de 1,5 kg env. / Colis de 1 pièce

17€80 h.t. le kilo**



CAMEMBERT DE NORMANDIE AOP «LE GASLONDE»

34106



22% de M.G. sur prod. fini.

LAIT CRU ORIGINE FRANCE

Lait à 100% issu de la race Normande. Moulage manuel à la louche.

Pièce de 250g / Colis de 12 pièces

4€30 h.t. la pièce**



BRILLAT-SAVARIN IGP AFFINE «FLEUR DE PRE»



40% de M.G. sur prod. fini.

LAIT ORIGINE FRANCE

110104 - Pièce de 200g / Colis de 6 pièces

2€95 h.t. la pièce*

112318 - Pièce de 500g / Colis de 4 pièces

6€20 h.t. la pièce*

AVANTAGE PRODUIT

Le Brillat-Savarin devient IGP. Reconnu au registre Européen des indications géographiques protégées depuis le 19 janvier 2017. Il est fabriqué et affiné dans une aire géographique de 879 communes, formant un axe reliant le Nord de la Saône et Loire à la Seine et Marne en traversant la Côte d'Or et l'Yonne. La qualité de ce fromage est associée à un savoir-faire particulier perpétué par les fromageries de la région. Les étapes de précision donnent au fromage ses caractéristiques et lui confèrent sa réputation internationale.



SAINT-MARCELLIN IGP

111816



23% de M.G. sur prod. fini.

LAIT CRU ORIGINE FRANCE

Pièce de 80g / Colis de 8 pièces

1€95 h.t. la pièce**



SAINT-FELICIEN

117913



27% de M.G. sur prod. fini.

LAIT CRU ORIGINE FRANCE

Pièce de 180g / Colis de 8 pièces

3€95 h.t. la pièce**



CREMEUX DE BOURGOGNE FOURRE A LA TRUFFE

172779



40% de M.G. sur prod. fini.

LAIT ORIGINE FRANCE

Moulé à la louche. Truffe Tuber Aestivum vitt 3%.

Pièce de 200g sous cloche / Colis de 6 pièces

6€30 h.t. la pièce**



CHAOURCE AOP «FLEUR DE PRE»

32118



22% de M.G. sur prod. fini.

LAIT ORIGINE FRANCE

Pièce de 250g / Colis de 6 pièces

3€30 h.t. la pièce**



SAINTE-MAURE DE TOURAIN AOP
100701



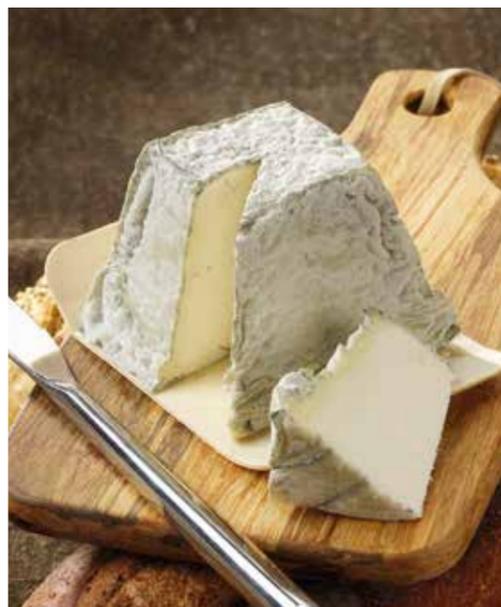
22% de M.G. sur prod. fini.

LAIT CRU ORIGINE FRANCE

Fromage de chèvre. Sous coque.

Pièce de 250g / Colis de 6 pièces

5€65 h.t. la pièce**



VALENCAY AOP
42728



23% de M.G. sur prod. fini.

LAIT CRU ORIGINE FRANCE

Fromage de chèvre.

Pièce de 220g / Colis de 6 pièces

4€90 h.t. la pièce**



TOMME SUISSE ARTISANALE FOURREE



21% de M.G. sur prod. fini.

Pièce de 120g / Colis de 6 pièces non panachés

A L'AIL DES OURS
45444

3€95 h.t. la pièce**

AUX TRUFFES
(Tuber Aestivum vitt 2%),
45449

4€70 h.t. la pièce**



COURONNE DE TOURAIN CENDREE
31947



21,5% de M.G. sur prod. fini.

LAIT CRU ORIGINE FRANCE

Fromage de chèvre.

Pièce de 170g / Colis de 6 pièces

3€90 h.t. la pièce**



POULIGNY SAINT-PIERRE AOP
67660



25% de M.G. sur prod. fini.

LAIT CRU ORIGINE FRANCE

Fromage de chèvre.

Pièce de 250g / Colis de 6 pièces

5€95 h.t. la pièce**



MUNSTER AOP «FLEUR DE PRE»
32109

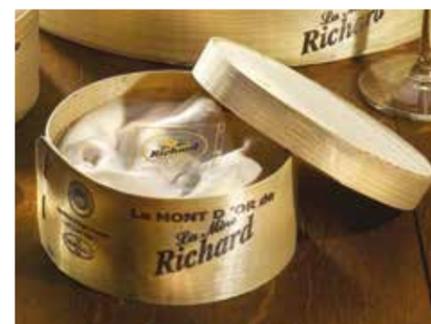


27% de M.G. sur prod. fini.

LAIT ORIGINE FRANCE

Pièce de 750g env. / Colis de 2 pièces

10€80 h.t. le kilo**



MONT D'OR AOP MINI
42689



22,5% de M.G. sur prod. fini.

LAIT CRU ORIGINE FRANCE

Colis de 10 pièces

7€95 h.t. la pièce**



PONT L'ÈVEQUE AOP «FLEUR DE PRE»
112179



23% de M.G. sur prod. fini.

LAIT ORIGINE FRANCE

Pièce de 220g / Colis de 6 pièces

3€20 h.t. la pièce**

Les Pâtes molles à
CROUTE LAVÉE



DOUCEUR DU TARN
39515



32,5% de M.G. sur prod. fini.

LAIT ORIGINE FRANCE

Fromage de brebis.

Pièce de 1,7kg env. / Colis de 2 pièces

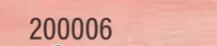
24€90 h.t. le kilo**

AVANTAGE PRODUIT

Fromage léger en début de dégustation, les arômes arrivent en fin de bouche pour aboutir à de délicats mélanges de parfums boisés.



EPOISSES AFFINE AU MARC DE BOURGOGNE AOP «FLEUR DE PRE»
200006



24% de M.G. sur prod. fini.

LAIT ORIGINE FRANCE

Pièce de 250g / Colis de 6 pièces

6€20 h.t. la pièce**



LIVAROT AOP «FLEUR DE PRE»
32113
22% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 250g / Colis de 6 pièces
3€95 h.t. la pièce**

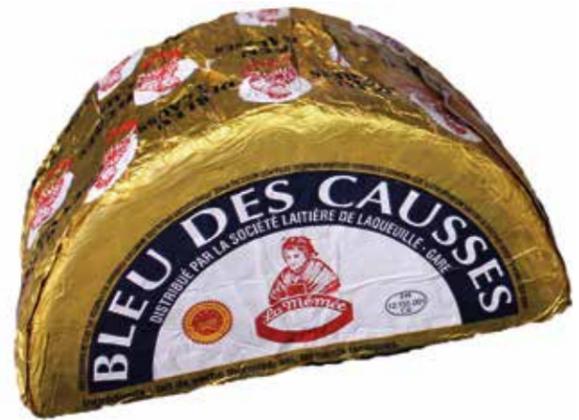
LANGRES AOP
67458
21% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 180g / Colis de 10 pièces
2€95 h.t. la pièce**

LE TROU DU CRU
67751
25,2% de M.G. sur prod. fini.
Affiné au Marc de Bourgogne
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 60g / Barquette de 6 pièces
Colis de 2 barquettes
2€20 h.t. la pièce**

ROQUEFORT AOP TASTE FROMAGE
66751
32% de M.G. sur prod. fini.
Fromage de brebis
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Demi-pièce de 1,35kg env. / Colis de 4 pièces
20€20 h.t. le kilo**

Les Fromages frais & LES SPECIALITES FROMAGERES

Les Pâtes PERSILLEES



BLEU DES CAUSSES AOP
551592
30% de M.G. sur prod. fini.
Demi-pièce de 1,25kg env. / Colis de 4 pièces
11€95 h.t. le kilo**



STILTON MINI MEULE AOP
176456
35% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 2kg env. / Colis de 1 pièce
23€90 h.t. le kilo**

SATONNAY
12% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Fromage de chèvre
Pièce de 100g / Barquette de 6 pièces non panachés



PAPAYE
142701
2€45 h.t. la pièce**



Truffe Tuber Aestivum vitt. 3.5%.
TRUFFE
44555
2€90 h.t. la pièce**



PETALES DE FLEURS
53680
2€75 h.t. la pièce**



PETALES DE ROSES
53681
2€75 h.t. la pièce**

DELICE DE POMMARD AU SON DE MOUTARDE
112322
32% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 200g sous cloche / Colis de 6 pièces
4€50 h.t. la pièce**





REGAL DE BOURGOGNE



32% de M.G. sur prod. fini.

LAIT ORIGINE FRANCE

Pièce de 110g / Colis de 6 pièces non panachés

CRANBERRIES

115921

RAISINS

115333

PAPAYE

115923

SON MOUTARDE

115347

3€10 h.t. la pièce**



SAINT-JULIEN CROK NOIX

53779

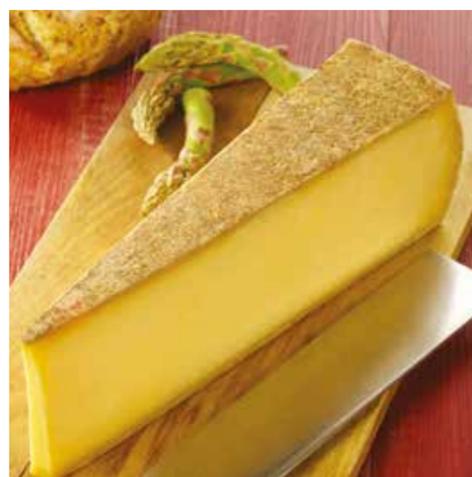
31% de M.G. sur prod. fini.

Spécialité fromagère fondue aux noix.

Pièce de 150g / Colis de 10 pièces

2€45 h.t. la pièce**

Les Pâtes PRESSEES



COMTE AOP

52485



34,6% de M.G. sur prod. fini.

LAIT CRU ORIGINE FRANCE

Affinage 12 mois.

Pointe de 1,25kg env. / Colis de 8 pointes

17€00 h.t. le kilo**



SAINT-NECTAIRE AOP FERMIER «FLEUR DE PRE»

111039

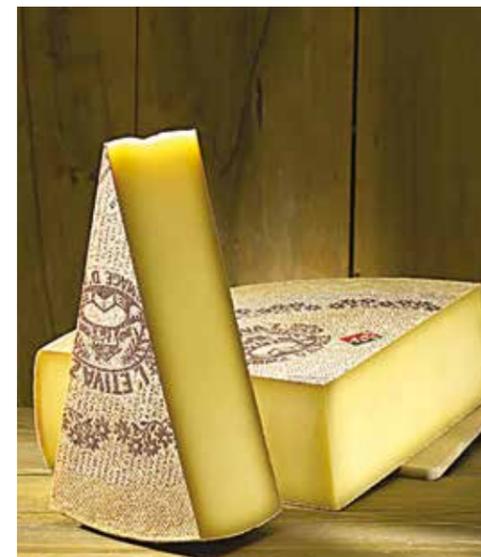


24% de M.G. sur prod. fini.

LAIT CRU ORIGINE FRANCE

Pièce de 1,6kg env. / Colis de 6 pièces

14€75 h.t. le kilo**



L'ETIVAZ AOP

46824



31,5% de M.G. sur prod. fini.

Fabrication artisanale au feu de bois. Lait cru.

Pointe de 2,8kg env. / Colis de 2 pointes

26€95 h.t. le kilo**

INFO PRODUIT

LOCALISATION : Fabrication dans les chalets des Alpes et PréAlpes vaudoises entre 1 000 et 2 000 m d'altitude. **CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :** À la richesse de la flore des alpes, s'ajoute la fabrication exclusive au feu de bois qui donnent un arôme subtil et caractéristique de ce fromage d'Appellation d'Origine Protégée. **FABRICATION :** Sélection des meilleures productions en Suisse, et complément d'affinage dans les caves de notre fromagerie Conus enterrées de conception traditionnelle»



TETE DE MOINE AOP

171944



33% de M.G. sur prod. fini.

LAIT CRU

Pièce de 900g env. / Colis de 4 pièces

22€90 h.t. le kilo**



FRISEUR FROMAGE BOIS

171947

23€90 h.t. la pièce**
(TVA à 20%)

BEAUFORT AOP 1/12

171906



30% de M.G. sur prod. fini.

LAIT ORIGINE FRANCE

Affinage 5 mois minimum.

Pointe de 3,25kg env. / Colis de 4 pointes

22€60 h.t. le kilo**



TOMME DE SAVOIE IGP FERMIERE

171917



30% de M.G. sur prod. fini.

LAIT CRU ORIGINE FRANCE

Pièce de 1,75kg env. / Colis de 4 pièces

15€50 h.t. le kilo**



BREBIS BIO AUX FLEURS

36213



32,5% de M.G. sur prod. fini.

LAIT ORIGINE FRANCE

Pièce de 1,7kg env. / Colis de 2 pièces

26€90 h.t. le kilo**



**TOMME DE BREBIS
INCLUSIONS AUX HERBES**

144383



33% de M.G. sur prod. fini.

LAIT ORIGINE FRANCE

Pièce de 2,5kg env. / Colis de 1 pièce

22€90 h.t. le kilo**



NOIX INVALIDE ARLEQUIN

105465

BARGUES

Origine Import.

Sachet de 1kg / Colis de 12 sachets

7€95 h.t. le kilo**

RAISIN SEC SULTANINE

117567

Sachet de 1kg / Colis de 10 sachets

3€75 h.t. le kilo**

ABRICOT MOELLEUX

180867

MAITRE PRUNILLE

N°4.

Barquette de 1kg / Colis de 8 barquettes

13€95 h.t. le kilo**



MIMOLETTE EXTRA VIEILLE

43730



27% de M.G. sur prod. fini.

LAIT ORIGINE FRANCE

Affinage exceptionnel de 22 mois.

Pièce de 3,5kg env. / Colis de 4 pièces

17€50 h.t. le kilo**

PAROLE DE CHEF

!Au sein de notre cave, les mimolettes sont affinées sur des planches en épice. Elles sont soignées, brossées et retournées manuellement régulièrement. Le travail des cirons façonne la croûte et crée parfois des aspects lunaires. Avec le temps, le travail et l'ambiance de nos caves, nos mimolettes extra-vieille auront une texture cassante ainsi qu'un goût unique et authentique.

Romain Le Gal MOF Fromager



TOMME BIO 3 LAITS

45579



31% de M.G. sur prod. fini.

LAIT ORIGINE FRANCE

Fromage aux laits de brebis, vache et chèvre..

Pièce de 2,5kg env. / Colis de 1 pièce

23€90 h.t. le kilo**

AVANTAGE PRODUIT

Un parfait équilibre entre des arômes à la fois corsés et fruités, cette tomme est un produit particulièrement subtil



BEURRE CONVLETTE



LAIT ORIGINE FRANCE

Pièce de 15g / Boîte de 40 pièces / Colis de 5 boîtes non panachés



DOUX

40118

82% de M.G. sur prod. fini.



DEMI-SEL

40119

80% de M.G. sur prod. fini.

16€30 h.t. le kilo** soit 0€24 h.t. env. la pièce**



BEURRE AOP



LAIT ORIGINE FRANCE

Beurre de baratte fabriqué dans la zone d'Isigny AOP et conditionné dans un papier aluminium, en motte.

Pièce de 25g / Colis de 40 pièces (1kg) non panachés

DEMI-SEL

31172

80% de M.G. sur prod. fini.

DOUX

31173

82% de M.G. sur prod. fini.

15€90 h.t. le kilo* soit 0€40 h.t. env. la pièce**



CONFITURE TRIO GOURMAND

154802

Cerises Noires au piment d'Espelette, Confit de poires Williams au Sauternes, Confit de figues aux raisins.

Pot de 40g / Lot de 3 pots / Colis de 5 lots

2€95 h.t. le lot**
soit 0€98 h.t. env. le pot**



CONFIT D'OIGNONS DOUX DES CEVENNES

169482

Pot de 90g / Colis de 12 pots - DLC 12 mois*

2€25 h.t. le pot**

Les PAINS



* MINI PERENE CAMPAGNE

113950

Pré-cuit.

Pièce de 70g / Colis de 100 pièces

0€30 h.t. la pièce**



* PAIN FINEDOR

116809

LENOTRE

Pré-cuit.

Pièce de 45g / Colis de 50 pièces

0€35 h.t. la pièce**



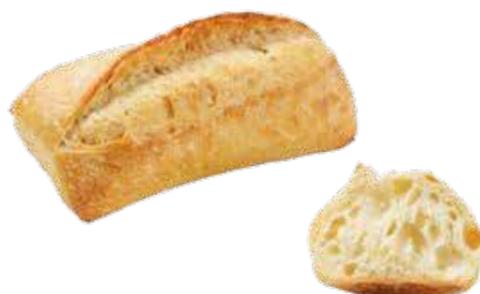
* PETIT PAIN CARRE ESSENTIEL

101672

Pré-cuit sur sole.

Pièce de 40g / Colis de 200 pièces

0€12 h.t. la pièce**



* PETIT PAIN RECTANGLE ESSENTIEL

101742

Pré-cuit sur sole.

Pièce de 55g / Colis de 140 pièces

0€17 h.t. la pièce**

LES DESSERTS

Les Desserts à partager - Les Desserts individuels - Les Desserts / bases pour création



* NOUVEAU

* SPHERE GLACEE LAIT D'AMANDE GRIOTTE MACARON PISTACHE

13380

p 99

* NOUVEAU

* FINGER CHOCOLAT LAIT NOISETTE

13381

p 96

* NOUVEAU

* TARTUFO COCO NOCCIOLA GLACE

29167

p 99

Les Desserts A PARTAGER



* BUCHE GANACHE AU CHOCOLAT

119140

Génoise blonde, roulée et punchée au sirop vanillé, garnie et habillée de ganache ornée de décorations festives.

Longueur: 28cm.

Pièce de 750g / Colis de 4 pièces - UVC pièce

15€25 h.t. la pièce**



* BUCHE FRUITS ROUGES

NOUVEAU

20299

Bûche pâtissière composée d'une mousse aux fruits rouges, d'une compotée aux fruits rouges, d'une feuillantine, d'un glaçage à la framboise, d'une génoise et de décor.

Pièce de 700g / Colis de 4 pièces - UVC pièce

17€50 h.t. la pièce**



* BUCHE CHOCOLAT

120374

Bûche pâtissière enroulée d'une garniture parfum chocolat et décorée de paillettes chocolat et de sucre glace.

Pièce de 750g / Prédécoupée x14 / Colis de 2 pièces - UVC pièce

19€95 h.t. la pièce**

soit 1€43 h.t. env. la part de 54g**



* BANDE CHOCOLAT PRALINE

3086

Dimensions : 360x69x50mm. Sur biscuit Marly, association d'un croustillant chocolat et d'une ganache chocolat. Le tout décoré de 20 choux craquelés et de rosaces de mousse pralinée. Décor : saupoudrage de sucre glace.

Pièce de 510g (10 parts) / Colis de 2 pièces - UVC pièce

10€20 h.t. la pièce**



* DEMI-CADRE CRAQUANT CHOCOLAT

116944

Biscuit joconde cacao, praliné feuilletine et bavaroise chocolat noir.

Pièce de 2,6kg / Colis de 1 pièce

37€95 h.t. la pièce**



* SORBET MANDARINE

118415

PEDONE
MANTREGLACIER 1997

Mandarine 55%.

Bac de 2,5L / Colis de 4 bacs - UVC bac

18€95 h.t. le bac** soit 7€58 h.t. le litre**



**NOUVELLE
RECETTE**



* BANDE OPERA

29189

Alternance de biscuits joconde, de ganache chocolat et de crème au beurre café, le tout glacé de chocolat. Dimensions : 378x82x25mm. Hauteur 10mm.

Pièce de 650g (10 parts) / Colis de 2 pièces

13€20 h.t. la pièce**



* BANDE PRIVILEGE POIRE CHOCOLAT

4611

Association de biscuits amande, croustillant, crème brûlée chocolat et mousse poire agrémentée de cubes de poires. Décor : velours chocolat noir

Pièce de 810g (10 parts) / Colis de 2 pièces

13€20 h.t. la pièce**



* DEMI-CADRE FRAMBOISIERS

120372

Biscuit lisse boudoir imbibé, framboises, mousse aux framboises.

Pièce de 2kg / Colis de 1 pièce

35€50 h.t. la pièce**

* BANDE BAVAROIS CROQUANT CHOCOLAT

118206

Mousse au chocolat déposée sur un biscuit aux amandes ainsi qu'un croquant praliné entrecoupé d'un biscuit au cacao. Dimensions 360x80x40mm.

Pièce de 700g (10 parts) / Colis de 6 pièces - UVC pièce

12€40 h.t. la pièce**





*** BANDE CITRON MERINGUEE**

9325

Dimensions : 360x79x50mm. Sur un biscuit madeleine, association d'un gélifié citron et d'une mousse citron.

Pièce de 750g (10 parts) / Colis de 2 pièces - UVC pièce

10€60 h.t. la pièce**



*** BANDE MACARON FRAMBOISE**

110708

Délicieuse harmonie de deux biscuits aux macarons, garnis d'une mousseline vanille et de framboises entières. Dimensions 360x80x40mm.

Pièce de 700g (10 parts) / Colis de 6 pièces - UVC pièce

12€50 h.t. la pièce**

NOUVEAU



*** SORBET POMME VERTE**

118432

PEDONE
MAÎTRE GLACIER 1959

Pomme verte 56%.

Bac de 2,5L / Colis de 4 bacs - UVC bac

18€95 h.t. le bac** soit 7€58 h.t. le litre**

*** SORBET GRENADE DE SICILE**

25205

PEDONE
MAÎTRE GLACIER 1959

Sorbet plein fruit grenade de Sicile (65%).

Bac de 2,5L / Colis de 4 bacs - UVC bac

18€95 h.t. le bac**
soit 7€58 h.t. le litre**



AVANTAGE PRODUIT

Un sorbet résolument original de par sa saveur et sa couleur, préparé avec 65% de grenade en provenance de Sicile.



PANETTONE TRADITIONNEL ARTISANAL ITALIEN EMBALLE MAIN

71488

Composé de raisins secs, écorces d'oranges confites.

Pièce de 750g / Colis de 6 pièces - DLC 120 jours*

12€90 h.t. la pièce**

PANETTONE S/CARTON

71489

Composé de raisins secs, écorces d'oranges confites.

Pièce de 1kg / Colis de 8 pièces - DLC 240 jours*

8€50 h.t. la pièce**

PANETTONE TRADITIONNEL S/CELLO

71444

Composé de raisins secs, écorces d'oranges confites.

Pièce de 700g / Colis de 12 pièces - DLC 120 jours*

5€90 h.t. la pièce**



PANDORO TRADITIONNEL S/CELLO

71490

Pièce de 700g / Colis de 12 pièces
DLC 240 jours*

6€50 h.t. la pièce**

PAROLE DE CHEF

Le Panettone peut être servi façon pain perdu (trempé dans un mélange lait œuf sucre) puis cuit dans une poêle avec un peu de beurre. Il peut aussi être présenté avec des fruits poêlés tels que des pommes ou des poires. Enfin il peut être agrémenté d'une boule de glace et de confiture de lait.

Les Desserts INDIVIDUELS



*** BARRE NOUGAT GLACE**

114161

Crème glacée au nougat de Montélimar avec morceaux de fruits secs caramélisés et de fruits au sirop de sucre.

Pièce de 1250ml / Colis de 1 pièce

9€70 h.t. la pièce**



*** BUCHETTE CREME AU BEURRE PARFUM CHOCOLAT**

176538

Génoise nature roulée et punchée au sirop vanillé garnie et habillée de crème au beurre parfum chocolat, ornée de décorations festives. Longueur : 9cm.

Pièce de 80g / Colis de 32 pièces

1€65 h.t. la pièce**

*** BUCHETTE PARFUM CHOCOLAT**

88413

Double génoise nature garnie d'une crème pâtissière parfum chocolat et enrobée d'une crème pâtissière parfum chocolat. Le tout décoré de copeaux de chocolat et de poudre à décor.

Pièce de 45g / Colis de 60 pièces

0€65 h.t. la pièce**





*** SABLE CREMEUX GIANDUJA**

103547

Crumble croustillant surmonté d'une crème Gianduja. Le tout décoré de bâtonnets d'amandes, noisettes concassées, morceaux d'oranges confites et de pistaches vertes.

Pièce de 90g / Colis de 16 pièces

1€65 h.t. la pièce**

*** GALET OR**

13388

Composé d'une mousse pralinée agrémentée d'un cœur «biscuit amande croustillant chocolat - crème brûlée chocolat». Le tout glacé avec un glaçage chocolat noir et décoré d'un disque de chocolat.

Pièce de 80g / Colis de 16 pièces

2€20 h.t. la pièce**

PAROLE DE CHEF

Etonnez vos convives avec son jeu de textures (croustillant chocolat à l'intérieur) et ses saveurs originales (cœur crème brûlée).



*** SAPIN COPEAUX DE CHOCOLAT**

108296

Feuille chocolat imbibée neutre surmontée d'une crème charlotte chocolat. Le tout recouvert de copeaux de chocolat et de poudre décor.

Pièce de 45g / Colis de 39 pièces

0€55 h.t. la pièce**



*** TRUFFON AU CHOCOLAT**

120609

Mousse au chocolat, ganache, cœur meringué.

Pièce de 85g / Colis de 16 pièces

1€50 h.t. la pièce**



*** CHARLOTTINE AU CHOCOLAT**

307

Biscuit peigné et génoise garnie d'une crème charlotte chocolat et d'une mousse au chocolat. Le tout garni d'un décor en copeaux de chocolat et saupoudré de poudre à décor.

Pièce de 60g / Colis de 20 pièces

0€94 h.t. la pièce**



*** SPHERE NOISETTE CAMEL**

3552

Mousse à la noisette entourant un croustillant noisette, chocolat lait et riz soufflé et d'un crémeux caramel.

Pièce de 82g / Colis de 12 pièces

2€35 h.t. la pièce**

*** FINGER CHOCOLAT LAIT NOISETTE**

13381

Composé d'un moelleux, croustillant, crémeux lacté noisette, de biscuit amande et mousse chocolat noir, glacé d'un chocolat lait amande et monté d'une crème lactée noisette.

Pièce de 90g / Colis de 12 pièces

2€20 h.t. la pièce**

PAROLE DE CHEF

Laissez vous surprendre par son contraste de textures : glaçage chocolat au lait amande croquant sur l'extérieur et mariage d'un moelleux noisettes et d'un crémeux lacté à l'intérieur.



*** SERPENTIN INTENSE CHOCOLAT**

9315

Biscuit amande chocolat, praliné feuilletine, mousse chocolat, biscuit chocolat, glaçage chocolat, décor chocolat.

Pièce de 75g / Colis de 12 pièces

2€15 h.t. la pièce**

AVANTAGE PRODUIT

Cette forme originale de serpent in au chocolat intense cache au cœur d'une mousse au chocolat un insert biscuit amande, à goûter absolument.



*** PASSION CAMEL**

29309

Crumble au caramel et crémeux au caramel.

Pièce de 90g / Colis de 16 pièces

1€50 h.t. la pièce**



* FRAISIER ROND INDIVIDUEL

3557

Biscuit joconde avec brisures de framboises et concassé d'amandes colorées rouge, bavaroise vanille avec inclusion fraises.

Pièce de 80g / Colis de 24 pièces

1€80 h.t. la pièce**



* RECTANGLE ST HONORE

4612

Rectangle feuilleté caramélisé, association de 3 choux craquelés garnis d'une crème pâtissière vanille et décoré d'une crème diplomate vanille. Décor : disque de chocolat.

Pièce de 83g / Colis de 14 pièces

2€10 h.t. la pièce**



* LA POIRE

9312

Dimensions : Diamètre 6cm - hauteur 7,5cm. Composée d'une mousse à la poire, d'une préparation à la poire, d'un décor et d'un biscuit aux amandes.

Pièce de 78g / Colis de 12 pièces

2€40 h.t. la pièce**



* LA POMME

4594

Composée d'une mousse à la pomme verte, d'une préparation à la pomme, d'un décor et d'un biscuit aux amandes.

Pièce de 74g / Colis de 12 pièces

2€40 h.t. la pièce**

NOUVEAU



* DOME FRAMBOISE

13387

Composé d'une mousse aux framboises garni d'un confit de framboises, sur un biscuit aux amandes et noix de coco, recouvert d'un glaçage rouge et décoré avec des morceaux de fraises déshydratées. Diamètre : 7,5cm.

Pièce de 85g / Colis de 12 pièces

2€20 h.t. la pièce**



* CHARLOTTE AUX FRUITS ROUGES

88162

Biscuit peigné et génoise garnie d'une crème charlotte fruits rouges, décoré de cassis, groseilles et nappage.

Pièce de 60g / Colis de 20 pièces

0€90 h.t. la pièce**

PAROLE DE CHEF

Un grand classique de la pâtisserie Française. L'association éprouvée d'une bavaroise vanille et de fraises, le tout décoré de framboise et d'amandes concassées.



* INDIVIDUEL CHOCOLAT BLANC EXOTIQUE

4648

Biscuit joconde coco, bavaroise chocolat blanc, crémeux exotique. Finition glaçage jaune, groseille et plaquette chocolat blanc.

Pièce de 80g / Colis de 24 pièces

1€80 h.t. la pièce**



* NOUGAT GLACE

106470

Crème glacée nougat, avec des amandes, pistaches et morceaux de cerises.

Pièce de 140 ml / Colis de 16 pièces

1€20 h.t. la pièce**

Les Desserts
INDIVIDUELS
GLACES

NOUVEAU



* SPHERE GLACEE LAIT D'AMANDE GRIOTTE MACARON PISTACHE

13380

Individuel glacé composé d'une crème glacée au lait d'amande, d'un sorbet à la griotte, d'un décor et d'une coque de macaron à la pistache. Diamètre 5,5cm.

Pièce de 64g / Colis de 12 pièces

2€05 h.t. la pièce**



* BUCHETTE GLACEE CHOCOLAT/VANILLE

9129

Glacé chocolat 54,2% et vanille 45,8%.

Pièce de 120ml / Colis de 24 pièces

0€39 h.t. la pièce**

NOUVEAU



* BONHOMME DE NEIGE

9317

Glacé goût vanille, glacé goût fraise, glacé goût chocolat.

Pièce de 80ml / Colis de 30 pièces

0€50 h.t. la pièce**

NOUVEAU



* TARTUFO COCCO NOCCIOLA GLACE

29167

Glacé semifreddo à la noix de coco avec une sauce noisette, recouverte de pépites de noisette et noix de coco râpée.

Pièce de 80g / Colis de 12 pièces

1€20 h.t. la pièce**

Les Bases POUR CREATION

* FEUILLE GENOISE

Epaisseur 7mm. Dimensions : 580x380mm.

Colis de 12 pièces non panachés

CACAO
185833

3€70 h.t. la pièce**

NATURE
230365

3€35 h.t. la pièce**



BISCUIT CUILLERE AUX ŒUFS FRAIS

121173

Boîte de 48 pièces / Colis de 4 boîtes

23€20 h.t. le colis**



* COQUE MACARON FRAMBOISE

13336

Diamètre 7,5cm.

Pièce de 20g / Colis de 72 pièces

0€41 h.t. la pièce**

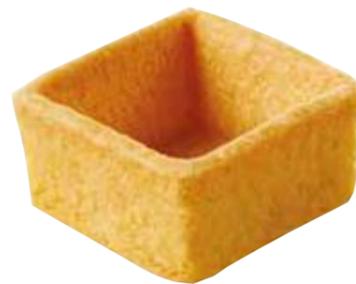
* MINI FOND CARRE SUCRE

9305

Pâte sucrée beurre aux amandes et praliné.
Dimensions 33x33mm

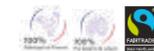
Colis de 240 pièces

0€35 h.t. la pièce**



COUVERTURE DE CHOCOLAT NOIR BASSAM

105584



69% de cacao.

Seau de 5kg

12€60 h.t. le kilo**



AVANTAGE PRODUIT

Idéal pour réaliser Pavlova, Mont-Blanc, vacherin...

* BASE MERINGUE CUITE

103201

Hauteur 2,5cm.

Pièce de 14g / Colis de 36 pièces

0€65 h.t. la pièce**



AVANTAGE PRODUIT

Un chocolat noir tout en rondeur dont l'amertume et l'acidité demeurent légères et équilibrées. Il présente un goût de cacao prononcé typique des cacaos Africains, avec des notes épicées de vanille et de coco associées à des arômes de fruits secs qui lui confèrent une belle longueur en bouche.

* CHOU CRAQUELIN CUIT

103202

Dimensions : 8x8x5,5cm.

Pièce de 35g / Colis de 24 pièces

0€70 h.t. la pièce**

AVANTAGE PRODUIT

Produit ayant une excellente tenue à la coupe. Chou très craquant ayant une texture généreuse. ; Remise en œuvre : A garnir de crème pâtissière, de chantilly etc... Peut servir comme base pour profiteroles géantes.

FONDETTE ANEO BLANC

236960



34% de cacao.

Seau de 5kg

15€95 h.t. le kilo**



AVANTAGE PRODUIT

Anéo est un chocolat blanc de couleur claire, très peu sucré qui caresse le palais grâce à son goût de lait frais et onctueux, parfaitement équilibré avec des notes chaudes et fleuries de vanille de Madagascar. D'une fluidité parfaite et d'une texture très fondante, il sera l'allié de votre créativité pour tout type de créations.



CREME DE MARRONS

116470

Boîte 4/4 / Colis de 12 boîtes

6€50 h.t. la boîte*

* GLACE MARRON

118236

PEDONE
MÂTRE GLACIER V59

Crème glacée à la pâte de marron.

Bac de 2,5L / Colis de 4 bacs - UVC bac

18€95 h.t. le bac** soit 7€58 h.t. le litre**



POUDRE DE CACAO EXTRA BRUTE

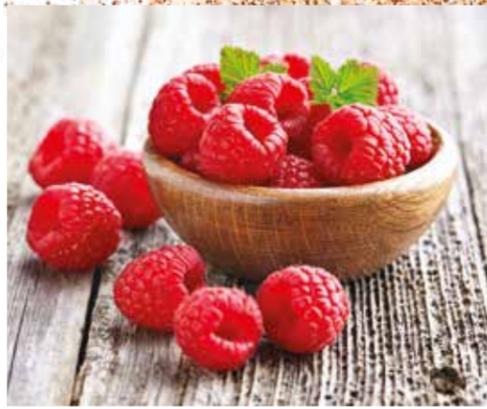
116138



Sachet de 1kg / Colis de 6 sachets

12€30 h.t. le kilo**





*** FRAMBOISE**

111141

Sachet de 1kg / Colis de 5 sachets - UVC sachet

[NOUS CONSULTER*](#)



PISTACHE EMONDEE

170982

BARGUES

Sachet de 1kg / Colis de 12 sachets

47€80 h.t. le kilo**



AMANDE EFFILEE

179168

MAITRE PRUNILLE

Sachet de 1kg / Colis de 10 sachets

9€60 h.t. le kilo**



NOUVEAU

BRUNOISE 3 FRUITS POMME, KIWI, MANGUE

162441

Composé entre 10% et 35% de chaque fruits (pomme, kiwi, mangue).

Seau de 1kg / Colis de 1 seau

5€35 h.t. le kilo**



CERISE AMARENA

171260

Boîte 3/1 / Colis de 6 boîtes

19€40 h.t. la boîte**



CARPACCIO D'ANANAS

41236

Seau de 3kg - DLC 12 jours*

4€70 h.t. le kilo**



EXTRAIT DE VANILLE DE MADAGASCAR

242539

Bouteille de 1L / Colis de 6 bouteilles

45€80 h.t. le litre**



PRALINE GRAINS NOISETTES

183932

Sachet de 1kg / Colis de 3 sachets

20€60 h.t. le kilo**



GOUSSE DE VANILLE GOURMET 16/20 CM

247894

Tubo de 150g / Colis de 6 tubos

[NOUS CONSULTER*](#)



NOUVEAU

MERINGUE DROPS "MONA LISA"

247085

Boîte de 350g / Colis de 4 boîtes

6€60 h.t. la boîte**



*** COULIS DE FRUITS ROUGES**

170754

Bouteille de 500g
Colis de 12 bouteilles - UVC bouteille

4€90 h.t. la bouteille**



*** COULIS MANGUE PASSION**

174642

Bouteille de 500g
Colis de 12 bouteilles - UVC bouteille

5€90 h.t. la bouteille**





Retrouvez
nos Collections
GLACES ET PATISSERIES 2023



FILIALE
ADRESSE
000000 VILLE
00 00 00 00 00
ADRESSE@MAIL.FR

Sauf erreurs typographiques ou rupture de stock. L'entreprise peut être amenée à remplacer un produit par un autre de qualité et de prix équivalents.
L'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Édité par France Frais - Sainte Marie la Blanche - RCS Beaune 434 493 672. Septembre 2023.
Agissez pour le recyclage des papiers avec France Frais et Citéo

