

DU 12 NOVEMBRE AU 31 DÉCEMBRE 2025

INSPIRATIONS *Festives* RESTAURATION & *Réception*



France Frais

Au SOMMAIRE

LE BUFFET COCKTAIL SALÉ & SUCRÉ

Le Buffet cocktail salé froid
Le Buffet cocktail salé chaud
Bases pour vos créations
Le Buffet cocktail sucré

p.03



LES MILLE & UNE ENTRÉES

Les Entrées froides côté mer
Les Entrées froides côté terre
Les Charcuteries
Les Entrées chaudes

p.17

LES PRODUITS DE LA MER

Les Crustacés et Mollusques
Les Poissons bruts
Les Poissons élaborés et cuisinés
Les Aides culinaires

p.35



LES VOLAILLES & LES VIANDES

Les Volailles brutes & élaborées
Les Viandes brutes & élaborées
Les Gibiers
Les Aides culinaires

p.49



LES ACCOMPAGNEMENTS & LES LÉGUMES

Les Légumes élaborés
Les Spécialités de pommes de terre
Les Mono-légumes, poêlées & pâtes farcies
Les Champignons

p.65



LES PAINS & LES FROMAGES

p.77

LES GOURMANDISES & LES DESSERTS

p.89

Les Desserts individuels
Les Desserts à partager
Bases pour vos créations



Produits réfrigérés



Produits surgelés



LAIT DE FRANCE Lait origine France

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.

Le buffet COCKTAIL salé & SUCRÉ



Côté SALÉ FROID



VERRINE BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD CREME MARRON & POMME CRUMBLE FAÇON PAIN D'ÉPICES

49810

Verrines garnies de fromage, d'une purée de pomme concentrée, de yaourt à la grecque, bloc de foie gras de canard 15,3% 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*



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*



MINI PATE CROUTE «APERO»

553782

PORC ORIGINE FRANCE

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



PAIN SURPRISE «LE CAMPAGNE»

114419

Pain de campagne rond entièrement tranché diamètre 150mm garni de sandwiches :
5 variétés : 10 pièces / variété : Filet de canard et champignons ; Poulet aux 2 moutardes ; Gorgonzola et mascarpone ; Truite fumée et ciboulette ; Tomate, olive verte et poivron.

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



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



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



PAIN SURPRISE SCANDINAVE

177394

Pain polaire rond entièrement tranché diamètre 160mm garni de sandwiches :
4 variétés : 12 pièces / variété : Saumon fumé et crème scandinave au raifort ; Fromage blanc aux œufs de truite ; Duo de saumons ; Poisson blanc et concombre.

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



PLATEAU MINI FOCACCIA

29803

Assortiment de minis focaccias apéritives.

3 variétés : 8 pièces / variété : Focaccias préparation fromagère et basilic, demi-tomate cerise jaune mi-séchée ; Focaccias préparation pesto rosso et coppa ; Focaccias préparation tomate cuisinée et olive noire à la grecque.

Plateau de 24 pièces / Colis de 2 plateaux



* CANAPE ELEGANCE

3553

9 variétés : Cheesecake chèvre et poivron - par 7 ; Croquant au bloc de foie gras de canard confit d'oignons - 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 édamamé - 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



* CANAPE MARIN

9086

8 variétés : Mini blini au saumon fumé - par 6 ; Canapé polaire à la rillette 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



* ASSORTIMENT TRAITEUR

111931

7 variétés : 20 pièces / variété : Rillettes de canard aux éclats de pistaches sur pain de mie de campagne ; Fromage aux fines herbes sur pain de mie ; Tranche de saumon fumé sur du pain de mie ; Tzatziki à l'aneth sur du pain de mie aux épinards ; Délice de saumon et de citrons confits sur du pain de mie au cacao et au malt ; Délice de poivrons et fromage de chèvre sur du pain de mie ; Fromage de chèvre, aux éclats de noix et paprika sur du pain de mie au cacao et au malt.

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



* CANAPE SIGNATURE

55812

7 variétés : Traou mad au cacao, marmelade de fruits rouges et médaillon de bloc de foie gras de canard - par 5 ; Moelleux tomate au piment de la Vera, crème au poivron, jambon sec - par 5 ; Choux mascarpone aux agrumes, écrevisse marinée aux herbes - par 4 ; Focaccia aux légumes du soleil et pignons de pin - par 5 ; Blinis, crème de betterave, saumon fumé - par 4 ; Carrot cakes aux herbes, œuf mimosa, mayonnaise au curry - par 5 ; Canapés au pesto, pois gourmand et édamamé - par 4

Plateau de 32 pièces (315g) / Colis de 4 plateaux - UVC plateau

* MINI-WRAP

88461

4 variétés : 12 pièces / variété : Fromage de chèvre et légumes du soleil sur une tortilla tomate ; Saumon fumé et crème fromagère ciboulette sur une tortilla aux céréales ; Poulet et poivrons accompagnés d'une crème au curry sur une tortilla tomate ; Pastrami et crème moutarde sur une tortilla aux céréales.

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



côté Salé
CHAUD

* MINI FEUILLETE
ESCARGOT
A LA BOURGUIGNONNE

160208

Hélix Lucorum, Pomatia, Aspersa. Pâte feuilletée garnie de beurre, chair d'escargot, ail, persil, sel épices et plantes aromatiques.

Barquette de 16 pièces (170g)

Colis de 8 barquettes

DLC 10 jours*



VIANDE ORIGINE
FRANCE

* MINI BURGER DE BŒUF

9087

BŒUF ORIGINE FRANCE

Mini burger à la viande de bœuf agrémenté d'une crème au cheddar et d'une garniture ketchup et cornichons.

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



NOUVEAU

* MINI QUICHES ASSORTIES

55802

4 variétés : 6 pièces / variété : Emmental ; Comté et poitrine fumée (porc origine UE) ; Oignons cheddar ; Légumes du soleil.

Plateau de 24 pièces (330g) / Colis de 4 plateaux - UVC plateau

Elaborée à partir d'ingrédients français dont du Comté AOP affiné.

NOUVEAU

* GOUGERE GARNIE AU COMTE AOP

55782

Coque de pâte à choux au beurre et Comté AOP 14.5%.

Pièce de 12g / Plateau de 48 pièces (576g) / Colis de 3 plateaux - UVC plateau

* GOUGERE AU COMTE AOP

100892

Petite coque de pâte à choux moelleuse à cœur au Comté AOP (18%). A réchauffer.

Pièce de 7g / Sachet de 60 pièces / Colis de 8 sachets - UVC sachet

* CROQUILLE 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



 PETITS FOURS PANACHES

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*



NOUVEAU

 TWISTER CREVETTES

19900

Crevette (Litopenaeus vannamei) marinée enrobée de pâte.

Boîte de 800g (34 pièces env.)

Fabriqué à partir de crevettes marinées.
Cuisson 3-4 minutes à la friteuse ou à la poêle sans
décongélation.

NOUVEAU

 **MINI BROCHETTE DE CREVETTE MARINEE
& NOIX DE SAINT-JACQUES**

19902

Composée de crevette marinée (vannamei Penaeus spp, élevé en Inde) et de pétoncle (Zygochlamys patagonica). ; Boîte de 1kg (50 pièces)

Boîte de 1kg (50 pièces)

CHAPELURE PANKO

239721

Sachet de 1kg / Colis de 10 sachets



Le panko est une chapelure d'origine japonaise, faite avec du gros pain blanc, et utilisé pour ajouter du croustillant aux crevettes , aux nuggets de poulet ou au saumon. Il est prisé pour sa texture aérienne légère, son délicat goût craquant et sa faible absorption des graisses.

DISPONIBLE A PARTIR DU 28/11



 **VERRINE CREME BRULEE AU FOIE
GRAS DE CANARD**

71979

Verrines garnies d'une préparation à base de foie gras de canard 30%, crème liquide, jaune d'œufs, sel, poivre et cassonade.

Verrine verre de 40g / Barquette de 4 verrines
Colis de 6 barquettes - DLC 8 jours*

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.



 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



 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



NOUVEAU

DISPONIBLE A PARTIR DU 05/12

 PETITS FOURS DE LA MER

200536

4 variétés - 6 pièces / variété :

- Quiches thon / tomate

- Gougères cœur fondant saumon

- Préfolettes saumon / citron

- Panier Saint-Jacques

Barquette de 24 pièces (350g) / Colis de 4 barquettes

DLC 7 jours*

côté Salé

BASES POUR VOS CRÉATIONS



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*



MAGRET DE CANARD FUME TRANCHE
159286
ROUGIE
ORIGINE FRANCE
Fumé au bois de hêtre.
Barquette de 250g / Colis de 12 barquettes
DLC 20 jours*

MAGRET DE CANARD FUME TRANCHE RECONSTITUE
61838
ROUGIE
ORIGINE FRANCE
Pièce de 270g env. / Colis de 12 pièces
DLC 20 jours*



GUACAMOLE
49431
Pot de 475g / Colis de 6 pots
DLC 17 jours*

TARTINABLE
Barquette de 1kg / Colis de 4 barquettes non panachés
DLC 23 jours*
164563 - POULET SAUCE CURRY
Préparation tartinable à base de sauce relevée au curry et de poulet.
160681 - SURIMI & CRABE TOURTEAU
Préparation tartinable à base de surimi et de crabe tourteau.
39000 - THON
Préparation tartinable à base de thon (35%).



MINI NAVETTE NATURE
20289
Pièce de 10g / Colis de 120 pièces



ASSORTIMENT MINI MORICETTE® A GARNIR
3 variétés : Graines de pavot ; Graines de sésame ; Neutre.
Pièce de 25g / 1 sachet par variété / Colis de 3 sachets
20145 - 40 pièces/variété

101252 - 20 pièces/variété



MINI BLINIS AU BEURRE
106118
Diam. 4,5cm
Pièce de 5g / Sachet de 120 pièces / Colis de 2 sachets

MINI BLINIS
551235
Pièce de 8,4g / Sachet de 16 pièces / Colis de 12 sachets
DLC 12 jours*



TOAST ROND NATURE
158164
Sachet de 250g (36 tranches) / Colis de 10 sachets
DLC 15 jours*

PAIN SURPRISE CAMPAGNE A GARNIR
116599
Rond, tranché, composé de 10 tranches prêtes à garnir.
Pièce de 850g / Colis de 4 pièces - UVC pièce





WRAP A LA TOMATE

176808

Diam. 30cm.

Sachet de 15 pièces / Colis de 6 sachets



PLAQUE DE PAIN DE MIE

118065

Plaque de 300x400mm.

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



PLAQUE DE PAIN DE MIE
«TOUTES EN COULEURS»

104706

Plaque de 300x400mm.

4 variétés : 5 pièces / variété : Tomates couleur orangée ;
Epinards couleurs vertes ; Au concentré de carotte et hibiscus
couleur violet ; Au concentré de carotte couleur jaune.

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

Sans huile de palme.
Sans conservateur

Un format ultra-large pensé pour le bac gastro. Sans croûte pour un rendement optimal, il est polyvalent et personnalisable.
Sans huile de palme, sans conservateur.



NOUVEAU

PLAQUE DE PAIN DE MIE AU SEIGLE & AUX GRAINES

201241

Plaque de 300x400mm.

Sachet de 5 plaques de 250g / Colis de 2 sachets



PATE FEUILLETEE FRAICHE AU BEURRE

181973

Rectangulaire sur papier cuisson en rouleau de 2,2m.

Epaisseur de 3,3mm.

Rouleau de 4.25kg
DLC 35 jours*



PATE BRISEE FRAICHE EN ROULEAU

181974

Rectangulaire sur papier cuisson enrouleau de 3.5m.

Epaisseur 2.5mm.

Rouleau de 4.25kg
DLC 35 jours*



Côté SUCRÉ



* PETIT FOUR MONTMARTRE

8887

8 variétés : 6 pièces/variété : - Crumbles citron, crémeux citron, zestes de citron et d'orange ; Moelleux à la noisette, crémeux praliné, amandes ; Financiers au citron vert, panna cotta à la noix de coco, gelée de framboise ; Financiers au caramel, crémeux chocolat au lait-caramel, noix de pécan caramélisées. Choux : crémeux à la vanille, sucre glace ; Moelleux, crème d'amande, poire, amandes grillées ; Financiers au cacao, mousse au chocolat, crumble au cacao ; Carrés exotiques, mousse à la vanille, gelée de mangue.

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



NOUVEAU

* ASSORTIMENT DE MINI DOMES AU FRUITS

55804

4 variétés : 10 mini dômes citron ; 10 mini dômes framboise ; 10 mini dômes fruits exotiques ; 5 mini dômes pomme verte.

Plateau de 35 pièces (465g) / Colis de 4 plateaux - UVC plateau



* ASSORTIMENT MINI GATEAUX LUNCH

29585

8 variétés : 3 pièces / variété : - Mini éclairs chocolat ; Mini éclairs praliné ; Mini choux craquelins cassis ; Mini choux craquelin pistache ; Mini tartelette caramel ; Mini tartelette citron ; Mini tartelette chocolat avec éclats de noisette ; Mini tartelette framboise pistache

Plateau de 24 pièces (600g) / Colis de 1 plateau



* MINI TATIN

108288

Fond de pâte brisée recouvert de pommes poêlées caramélisées. Diamètre 5cm.

Pièce de 25g / Colis de 36 pièces



* MINI PARIS-BREST LUNCH

29583

Coque de pâte à chou garnie de crème mousseline pralinée noisette, décorée d'amandes effilées et saupoudrée de décor «sucre glace».

Pièce de 20g / Colis de 30 pièces



* PERLE DE TROPEZIENNE

29554

Petite brioche garnie de crème pâtissière et décorée de sucre grain.

Pièce de 23g / Colis de 70 pièces



NOUVEAU

* MINI MOELLEUX GOURMANDS

55803

5 variétés : 10 minis brownies chocolat praliné. ; 5 minis cakes citron. ; 10 minis financiers framboise. ; 5 minis financiers pistache. ; 5 minis pyramides noix de coco.

Plateau de 35 pièces (374g) / Colis de 4 plateaux - UVC plateau



* MINI BABA AU RHUM

3058

Avec imbibage au Rhum (67%).

Pièce de 15g / Colis de 48 pièces



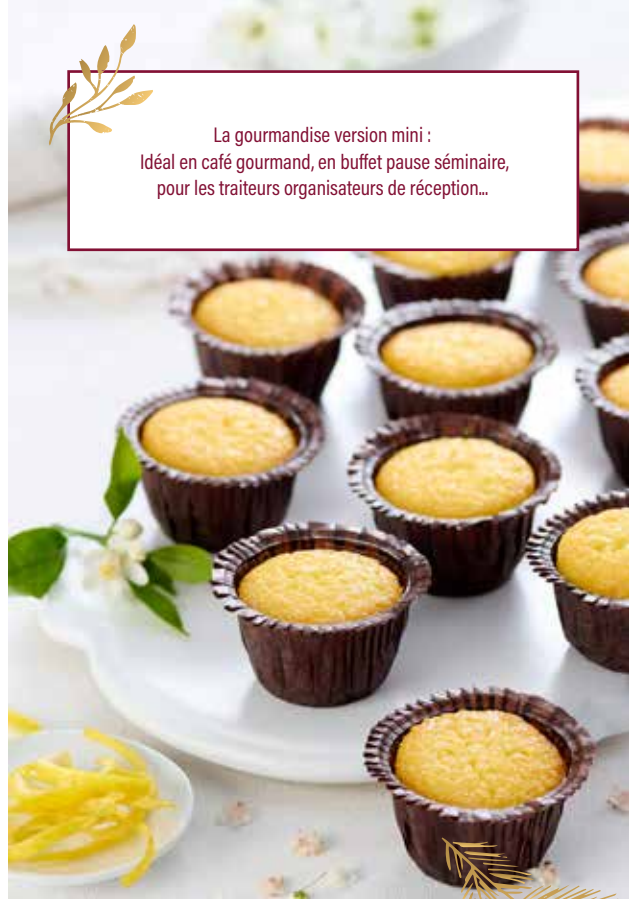
NOUVEAU

* MINI FONDANT AU CHOCOLAT

55755

Plateau de 12 mini fondants. Diam. 3.7cm.

Pièce de 20g / Colis de 96 pièces



La gourmandise version mini :
Idéal en café gourmand, en buffet pause séminaire,
pour les traiteurs organisateurs de réception...

* MINI MOELLEUX AU CITRON

19176

Diam. 3,7cm

Pièce de 17g / Colis de 96 pièces



Fabriqués au cœur de la Gironde, sans colorants ni
conservateurs.

* CANELE DE BORDEAUX BOUCHEE

206

Pièce de 17g / Colis de 200 pièces



Notre recette « **sélection classique** » a reçu la distinction
« **Superior Taste Awards 2021** » avec une notation supérieure à 90% à
« **l'International Taste Institute** » de Bruxelles par un jury composé en
grande partie de **Chefs cuisiniers étoilés Michelin**

NOUVELLE
RECETTE

* MINI MACARONS

29760

6 variétés : 16 pièces/variétés : - Caramel ; Citron ; Chocolat ; Framboise ; Pistache ; Vanille

Colis de 96 pièces (8x12pièces)



Un mini format tendance, facile à portionner. Idéale pour les cafés
gourmands ou en accompagnement d'une coupe glacée. A servir froide
(juste décongelée) ou chaude pour un bon goût de sucre caramélisé.

* MINI GAUFRE SWEET TIME

3958

Mini gaufre de Liège au sucre perlé.

Pièce de 15g / Sachet de 50 pièces / Colis de 4 sachets - UVC sachet

les mille & une ENTRÉES



Les Entrées FROIDES CÔTÉ MER



SAUMON FUME NORVEGIEN

64196

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

Plaque de 600/900g / Colis de 6 plaques
DLC 17 jours*

SAUMON FUME NORVEGIEN

88151

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

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



SAUMON FUME ECOSSAIS A LA FICELLE

200549

Tranché main. Salmo Salar. Avec peau, avec intercalaires, salé au sel sec et fumé au feu de bois de hêtre. Conditionné en carton blanc.

Plaque de 1,5kg env. / Colis de 1 plaque
DLC 15 jours*



SAUMON FUME NORVEGIEN A LA FICELLE

71987

Salmo Salar. Avec peau, avec intercalaires, salé au sel sec et fumé au bois de hêtre. Conditionné en carton blanc.

DLC 17 jours*

Plaque de 1,5kg env. / Colis de 1 plaque



SAUMON FUME

4736

Salmo Salar. Elevé en Norvège. Sans peau, avec intercalaire, fumé et salé au sel sec.

Plaque de 1kg env. / Colis de 10 plaques - UVC plaque

NOUVEAU

FILET DE SAUMON NORVEGIEN GRAVLAX

19920

Elevé en Norvège. Entier, sans peau, sans arête, mariné sucre et aneth.

Plaque de 700g env. / Colis de 10 plaques - UVC plaque



Saumon gravlax à l'aneth entier, fumé au bois de hêtre. Idéal pour une découpe sur-mesure selon vos besoins.



Le saumon fumé DANS TOUS SES ETATS



BUN N' ROLL SAUMON



SALADE NORVEGIENNE



ROULE SAUMON & SESAME



Une solution pratique, rapide et sans gaspillage. Les sachets individuels souples permettent une décongélation rapide. Possibilité d'ajouter une touche personnelle (épices, zestes, herbes...).

TARTARE DE SAUMON EXPRESS
55747

Salmo salar. Tartare de saumon assaisonné au jus de citron et à la ciboulette.

Pièce de 70g env. / Colis de 40 pièces



Élaboré avec 89 % de véritables noix de Saint-Jacques, ce tartare associe praticité et une rapidité de mise en oeuvre. Cette recette fraîche, relevée d'une pointe d'agrumes sublime le goût naturel de la Saint-Jacques.

TARTARE DE NOIX DE SAINT-JACQUES
201253

Zygochlamys patagonica. Tartare élaboré à partir de noix de St-Jacques avec aromatisation à l'huile d'olive et aux zestes de citron.

Pièce de 70g env. / Colis de 40 pièces



SAUMON FARCI A LA PRINTANIERE
31565

Saumon frais farci de légumes (carottes, petits pois, courgettes, oignons) et poisson blanc. Prédécoupé en 30 tranches env.

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



CRUMBLE DE TRUITE AUX AMANDES DORE AU FOUR
161843

Préparation à base de truite, crème, lait, œuf entier, amandes grillées, épinard, chapelure sel et poivre.

Pièce de 1kg / Colis de 3 pièces
DLC 21 jours*

A déguster chaud ou froid.



Laissez-vous tenter par cette belle entrée avec ses beaux morceaux de saumon et sont goût de citron et d'aneth.

HURE DE SAUMON A L'ANETH
22724

Préparation à base de filets de saumon, gelée, œuf, poivron et plantes aromatiques (dont aneth).

Pièce de 1.6kg env. (10 portions) / Colis de 3 pièces
DLC 12jours*

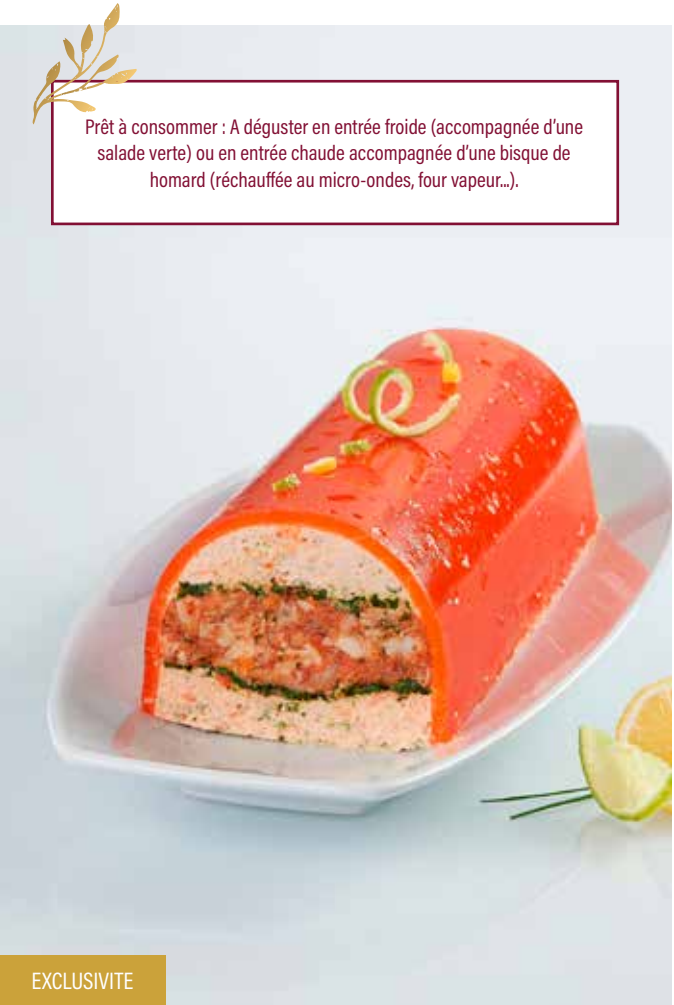


EXCLUSIVITE

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*



EXCLUSIVITE

BUCHE AUX TROIS 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*



DELICE DE CRABE A L'ARMORICAINE
119361

Préparation à base de chairs de saumon et de crabe cuisinées à l'armoricaine et insérées dans une mousse réhaussée au Cognac.

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



SALADE DE GAMBAS AUX MANDARINES
60776

Composée de légumes, surimi, crevettes et de mandarines préservées.

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



Idéal pour confectionner vos verrines

SALADE DE PATES PERLES, SURIMI & CREVETTES AUX PERLES D'ALGUES
160161

Composée de pâtes perles, surimi, crevettes, préparation à base d'extract d'algues, carottes, fromage blanc, épices, sel et jus de citron.

Barquette de 2,5kg / Colis de 1 barquette
DLC 15 jours*

Les Entrées FROIDES CÔTÉ TERRE



FOIE GRAS DE CANARD CRU EVEINE EXTRA RESTAURATION

166413
SARRADE
ORIGINE FRANCE
Pièce de 500/650g / Colis de 5 pièces
DLC 6 jours*

FOIE GRAS DE CANARD CRU EVEINE EXTRA RESTAURATION

119876
ROUGIE
ORIGINE FRANCE
Pièce de 500g env. / Colis de 6 pièces
DLC 6 jours*



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

108096
ORIGINE SUD-OUEST
Sous skin.
Pièce de 500/600g / Colis de 9 pièces - UVC pièce



FOIE GRAS DE CANARD CRU EVEINE EXTRA RESTAURATION

109229
ORIGINE FRANCE
Pièce de 600/700g / Colis de 9 pièces - UVC pièce

FOIE GRAS DE CANARD CRU EVEINE EXTRA RESTAURATION

109228
ORIGINE FRANCE
Plaque de 2kg / Colis de 2 plaques - UVC plaque

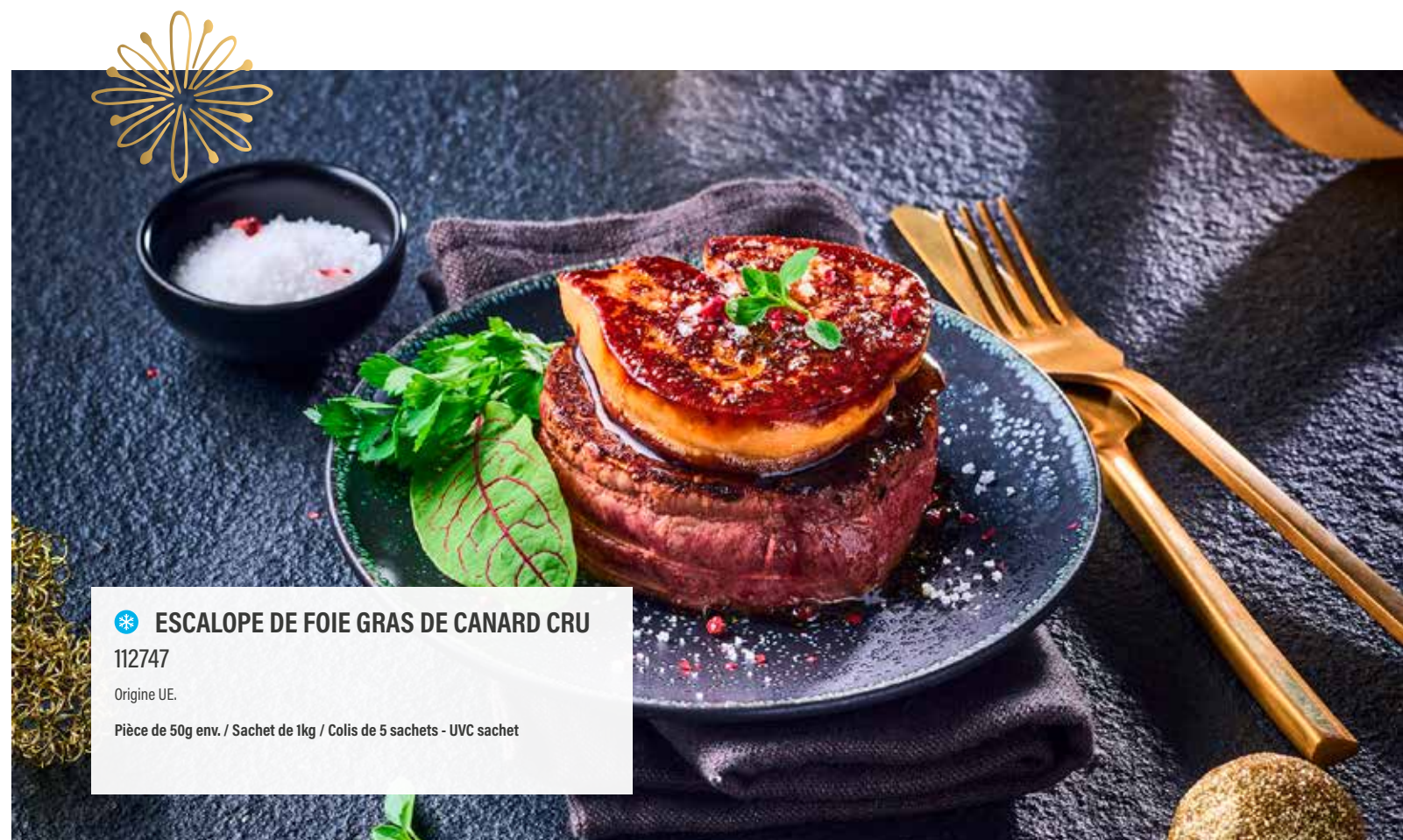


FOIE GRAS DE CANARD CRU DEVEINE 71913

Origine UE.
Pièce de 500g / Colis de 10 pièces
DLC 8 jours*

FOIE GRAS DE CANARD CRU EVEINE 105028

Origine UE.
Pièce de 500/650g env. / Sachet de 1 pièce / Colis de 5kg env. - UVC pièce



ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD CRU 112747

Origine UE.
Pièce de 50g env. / Sachet de 1kg / Colis de 5 sachets - UVC sachet



 **BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD
DU SUD-OUEST IGP**

28856

ROUGIE
ORIGINE FRANCE

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



 **BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD
DU SUD-OUEST 30% DE MORCEAUX IGP**

28855

ROUGIE
ORIGINE FRANCE

Tranche carré de 40g / Barquette de 10 tranches / Colis de 4 barquettes
DLC 30 jours*



CONFIT D'OIGNONS DOUX DES CEVENNES

169482

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



 **BLOC DE FOIE GRAS DE
CANARD IGP MI-CUIT
30% MORCEAUX**

CLOS SAINT SOZY
ORIGINE SUD-OUEST

168248

Boîte de 400g / Colis de 12 boîtes
DLC 6 mois*



 **BLOC DE FOIE GRAS DE
CANARD MI-CUIT 30%
DE MORCEAUX**

CLOS SAINT SOZY
ORIGINE FRANCE

168249

Boîte de 400g / Colis de 12 boîtes
DLC 6 mois*

168251

Boîte de 1kg / Colis de 10 boîtes
DLC 6 mois*



 **BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD
MI-CUIT SANS MORCEAUX**

146576

CLOS SAINT SOZY
ORIGINE FRANCE
Boîte de 1kg / Colis de 10 boîtes
DLC 6 mois*



 **BLOC DE FOIE GRAS DE
CANARD MI-CUIT 30%
MORCEAUX**

SARRADE
ORIGINE FRANCE

28538

Boîte de 400g / Colis de 6 boîtes
DLC 6 mois*

CHUTNEY DE FIGUES AUX EPICES

169483

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



 DEMIE-FIGUE VIOLETTE

9399

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



 PAIN AUX FRUITS

107598

Fruits : raisins secs, noisettes, abricots secs.

Pièce de 180g / Colis de 20 pièces





 FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT IGP

CLOS ST SOZY
ORIGINE FRANCE

71955

Barquette de 500g / Colis de 5 barquettes
DLC 7 mois*



71954

Barquette de 1kg / Colis de 3 barquettes
DLC 7 mois*



 FOIE GRAS DE CANARD ENTIER

119896

ROUGIE
ORIGINE FRANCE

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



 SPECIALITE DE FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT & FIGUES

64146

ROUGIE
ORIGINE FRANCE

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



 FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT RECETTE AU CHAMPAGNE & AUX 2 POIVRES

32179

ROUGIE
ORIGINE FRANCE

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



Les Entrées CHARCUTERIE



 JAMBON DE PARME AOP

119211 ou 33644 SELON ARRIVAGE

Prosciutti Di Parma
Origine Italie
Désossé. Séchage 14 mois minimum.
DLC 6 mois*

Pièce de 7,5kg env. / Colis de 2 pièces



 JAMBON SEC SUPERIEUR SANS NITRITES AJOUTES

25596

Séchage de 9 à 10 mois. Sans os.
Origine UE

Pièce de 5.5kg env. / Colis de 2 pièces

OU SELON ARRIVAGE

 JAMBON PROSCIUTTO CRUDO

29059

Origine UE. Désossé, lavé. Séchage 9 mois minimum.

Pièce de 5,5kg env. / Colis de 2 pièces



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 équilibré.

 JAMBON CUIT AUX TRUFFES 2%

169533

Truffe Tuber Aestivum vitt.2%. Origine UE

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



Produit pré-tranché avec des notes subtiles de truffe noire du Périgord.

NOUVEAU

 JAMBON CUIT SUPERIEUR A LA TRUFFE NOIRE 1,1%

200571

Truffe Tuber melanosporum.
PORC ORIGINE FRANCE

Barquette de 450g (10 tranches) / Colis de 6 barquettes
DLC 30 jours*





NOUVEAU

 RILLETTES DE CANARD AU FOIE GRAS DE CANARD 20% MI-CUIT

200573

CLOS SAINT-SOZY.
ORIGINE FRANCE

Composées de viande de canard, foie gras de canard, graisse de canard, sel et poivre.

Barquette de 500g / Colis de 5 barquettes



 ROULEAU DE MOUSSE PUR CANARD

80192

44% de foie maigre de canard.

Rouleau de 1,5kg / Colis de 2 rouleaux
DLC 17 jours*



 TERRINE DE LIEVRE AU COGNAC

168919

PORC ORIGINE FRANCE

Composée de viande et gras de porc, viande de lièvre (origine UE et non UE), foie de porc, épices et plantes aromatiques, oignons, Cognac, vin rouge, échalotes. Présentée en terrine grès.

Pièce de 1.7kg / Colis de 2 pièces
DLC 20 jours*



 TERRINE AU CHEVREUIL

32056

PORC ORIGINE FRANCE.

Composée de viande et gras de porc, viande de chevreuil (origine UE et non UE), foie de porc, oignon, vin rouge, échalote, Cognac et poivre.

Présentée en terrine grès.

Pièce de 1.7kg / Colis de 2 pièces
DLC 20 jours*



 TERRINE AU SANGLIER

154264

PORC ORIGINE FRANCE

Composée de viande de sanglier, gras et foie de porc, oignon, échalote, Cognac et poivre. Présentée en terrine grès.

Pièce de 1.7kg / Colis de 2 pièces



 BALLOTTINE DE CHEVREUIL «GRAND VENEUR»

112424

PORC ET VOLAILLE ORIGINE FRANCE

Composée de viande de porc, viande de chevreuil (origine UE), viande et foie de volaille, vin rouge, Cognac, Porto, poivre, sel, plantes aromatiques et épices.

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



 PATE CROUTE DE CHEVREUIL AUX AIRELLES

159633

Composé de viande de chevreuil (origine UE), viande de porc (origine France), 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*



DISPONIBLE A PARTIR DU 21/11

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 2,34kg env./ Colis de 2 pièces
DLC 17 jours*



NOUVEAU

DISPONIBLE A PARTIR DU 21/11

PATE CROUTE DE CAILLE AU RAISINS DE CORINTHE

141242

PORC ET VOLAILLE ORIGINE FRANCE

Composé de viande de caille (origine UE), viande de dinde, viande de porc, gelée au Madère, foie de poulet, vin blanc, raisins de Corinthe marinés au Marc de Bourgogne, enrobé dans une pâte au beurre et au saindoux.

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



Les viandes sont exclusivement origine France. Sa pâte est croustillante grâce au beurre et au saindoux. Par sa tranche large et son visuel travaillé, ce pâté en croûte est idéal pour les repas de fêtes.

DISPONIBLE A PARTIR DU 21/11



PATE CROUTE DE FILET DE CANARD AUX FIGES

167037

VIANDE ET VOLAILLE ORIGINE FRANCE

Composé de généreux morceaux de filet de canard marinés encadrant un cœur losange de mousse de foie. Les figes, qui agrémentent l'ensemble, apportent une pointe de sucre et se marient à la perfection au fondant de la mousse. Les pistaches donnent une note de couleur et de croquant. La pâte qui enrobe le pâté est croustillante grâce à la présence de beurre et de saindoux.

Demi-pièce de 2.6kg env. / Colis de 2 pièces
DLC 17 jours*



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

157028

Composé de saumon Atlantique, mousseline de poisson et légumes (merlu, courgettes, carottes, poivrons, pois mange tout, fenouil), vin blanc, Madère et épices.

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

Les Entrées CHAUDS

Préchauffer votre four à 180°C (thermostat 6). Retirer le produit de son emballage et sans décongélation, disposer les escargots dans un plat allant au four. Cuire pendant 10 à 12 minutes environ. Servir dès que le beurre commence à grésiller.

ESCARGOTS DE BOURGOGNE PREPARES BELLE GROSSEUR

33398

Hélix pomatia. Recette à la Bourguignonne.

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

ESCARGOTS DE BOURGOGNE PREPARES FRAIS BELLE GROSSEUR

34956

Hélix Pomatia.

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



ACCORD gourmet

ESCARGOTS DE BOURGOGNE BELLE GROSSEUR

161107

Hélix Pomatia.

Boîte 4/4 (10 douzaines) / Colis de 12 boîtes



ASSAISONNEMENT BEURRE AIL ET PERSIL

107060

Rouleau de 250g / Colis de 12 rouleaux - UVC rouleau



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.
- Enfournerez à mi-hauteur et laissez cuire environ 20 minutes à thermostat 7 (210°C). Ne pas cuire au micro-ondes.

CROUSTADE D'ESCARGOTS AUX CHAMPIGNONS & CREME A LA 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



TOURTIERE DE VOLAILLE, RIS DE VEAU & LEGUMES D'ANTAN SAUCE AU BLOC DE FOIE GRAS

19417

Pâte feuilletée garnie d'une préparation à base de cubes de poulet, cubes de ris de veau cuits, crème fraîche, butternut, carottes jaunes en julienne, vin blanc. Le tout lié avec une sauce au bloc de foie gras de canard (foie gras de carnard 1.4%).

Pièce de 120g / Colis de 18 pièces



CROUSTILLANT AU HOMARD CANADIEN, COLIN D'ALASKA & CREVETTE CUISINÉS 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



FEUILLETE NOIX DE SAINT-JACQUES & CREVETTE MIEL

29242

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

Pièce de 60g / Colis de 50 pièces

COQUILLE SAINT-JACQUES RISOTTO TRUFFE

200535

Composée de noix de Saint-Jacques cuisinées, d'un risotto à la truffe noire 1% et recouvert d'un décor en pâte feuilletée.

Pièce de 100g / Barquette de 2 pièces / Colis de 4 barquettes
DLC 8journs*

NOUVEAU

DISPONIBLE A PARTIR DU 05/12

Fabriqué à la main

BOUCHEE AU RIS DE VEAU

49796

Composée de viande de volailles, ris de veau (origine UE et hors UE), champignons, vin blanc et épices.

Pièce de 150g / Colis de 8 pièces
DLC 7 jours*

COQUILLE SAINT-JACQUES A LA NORMANDE MIROIR

29067

Composée 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 / Colis de 4 pièces
DLC 7 jours*

Fabriqué à la main



BOUCHEE DE ST PIERRE DU CAP & ECREVISSE DE LOUISIANE

55815

Croûte feuilletée garnie d'une préparation de Saint-Pierre du cap, écrevisse de Louisiane, chapignons, oignons, poireaux, gigembre, fumet de crustacés, sel, jus de citron, ail, coriandre, poivre blanc et curcuma.

Pièce de 120g / Colis de 24 pièces

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

FEUILLETE NOIX DE SAINT-JACQUES & CREVETTES AU MUSCADET

31357

Pâte feuilletée garnie de noix de Saint-Jacques (Chlamys zygopatonica et Chlamys opercularis et Argopecten purpuratus) et crevettes dans une sauce cuisinée aux petits légumes et à la crème parfumée au Muscadet.

Pièce de 150g / Colis de 16 pièces

Tartefine idéale en entrée.
8 à 10 min au four sans décongélation préalable.

NOUVEAU

TARTEFINE NOIX DE SAINT-JACQUES CREVETTES ARTICHAUTS SAUCE CREME CORIANDRE

55756

Pâte feuilletée garnie d'une préparation à base de noix de Saint-Jacques Zygochlamys patagonica et Chlamys opercularis, crevettes, artichauts dans une sauce de crème à la coriandre.

Pièce de 100g / Colis de 18 pièces



NOUVELLE RECETTE

Pâte feuilletée pur beurre qui ajoute de la gourmandise à la recette.



DISPONIBLE A PARTIR DU 21/11



FEUILLANTINE AUX 2 SAUMONS ATLANTIQUE

167581

Salmo salar. Saumon frais origine Chili et/ou Norvège. Saumon fumé origine Ecosse. Pâte garnie d'une préparation composée de saumon et béchamel agrémentée d'épinards.

Pièce de 2,5kg env. / Colis de 1 pièce
DLC 13 jours*



ACCORD gourmand BOUCHEE A LA REINE DE LA MER

Bouchée gourmande grâce à ses 40% de beurre.



NOUVEAU FORMAT

VOL-AU-VENT CARRE 89517

8cm x 8cm. Pâte feuilletée prête à garnir.

Pièce de 44g / Colis de 18 pièces

toque&tablier

BOUCHEE HOTELIERE

105150

Un feuilleté léger et croustillant, au goût légèrement salé.

Pièce de 35g / Colis de 72 pièces



COCKTAIL DE FRUITS DE MER «SELECTION»

117643

Moules du Pacifique ou moules décoquillées cuites 300/500 pcs/kg (25%), encornet géant ou calmar broken (30%), crevettes décortiquées blanchies 300/500 pcs/lb (25%), chair de spicule cuite 1000/1200 pcs/kg (20%)

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



RIS DE VEAU

Origine UE.

88639

Sachet de 800g env. / Colis de 8 sachets - UVC sachet

208157

Sachet de 500g env. / Colis de 4 sachets - UVC sachet

Idéal dans les bouchées à la reine festives.

les produits DE LA MER



* NOIX DE SAINT-JACQUES SANS CORAIL

Pecten Maximus.
ORIGINE FRANCE
Pêchée en Océan Atlantique Nord-Est sous zone VII. Manche et mers
Celtiques.

19351
10/20 pièces/LBS / Sachet de 1kg
Colis de 10 sachets - UVC sachet

19328
20/30 pièces/LBS / Sachet de 1kg
Colis de 10 sachets - UVC sachet

* NOIX DE SAINT-JAQUES SANS CORAIL

7352
Pêche durable.
Placopecten magellanicus.
Origine Canada. Pêchée en Océan Atlantique Nord-Ouest.
10/20 pièces/LBS / Sachet de 1kg
Colis de 10 sachets - UVC sachet

9005
Pêche durable. Zygochlamys patagonica. Pêché en Océan
Atlantique Sud-Ouest.
120/+ /LBS/ Sachet de 1kg
Colis de 10 sachets - UVC sachet

NOUVEAU

* NOIX DE SAINT-JACQUES SANS CORAIL
DE LA BAIE DE SAINT-BRIEUC

55879
Pêche durable. Pecten maximus.
ORIGINE FRANCE
20/30 pièces/LBS/ Sachet de 800g / Colis de 12 sachets - UVC sachet

Noix de Saint-Jacques
pêchée dans la baie de saint
Brieuc.
La Baie de Saint-Brieuc est
classée réserve naturelle
depuis 1998.



* NOIX DE SAINT-JACQUES AVEC CORAIL

Pecten Maximus. Pêchée en Océan Atlantique Nord-Est sous zone VII.
Manche et mers Celtiques.

19327
10/20 pièces/LBS/ Sachet de 1kg / Colis de 10 sachets - UVC sachet

Argopecten purpuratus. Origine Pérou.

111580
20/40 pièces / LBS / Sachet de 1kg / Colis de 10 sachets - UVC sachet



* HOMARD ENTIER CUIT SOUS-FILET

53290
Pêche durable. Homarus americanus. Origine Canada.
Pêché en Atlantique Nord-Ouest.
Pièce de 350/400g / Colis de 4.54kg



* QUEUE DE LANGOUSTE CRUE

Origine Cuba ou Jamaïque selon arrivage.

88553 - 10/12
108923 - 12/14



* LANGOUSTE ENTIERE
CUIE

103532
Panulirus argus. Origine Caraïbes.
Pêchée en Atlantique Centre-Ouest.
Pièce de 460/520g / Colis de 10kg

* DEMI-LANGOUSTE CUIE

33417
Panulirus argus. Origine Caraïbes.
Pêchée en Atlantique Centre-Ouest.
Colis de 10kg

Selon arrivage

* DEMI-LANGOUSTE BLANCHE
CUIE

103745
Panulirus argus.
Pêchée en Océan Atlantique Centre-Ouest.
Pièce de 260/290g / Colis de 10kg env.

* LANGOUSTE BLANCHE ENTIERE
CUIE

108916
Panulirus Argus. Origine Caraïbes.
Pêchée en Océan Atlantique Centre-Ouest.
Pièce de 575/630g / Colis de 10kg



* LANGOUSTINE ENTIERE CRUE

110276
Nephrops norvegicus. Origine Ecosse.
Pêchée en Atlantique Nord-Est.
Calibre 21/30 pièces par kilo / Barquette de 1kg / Colis de 9 barquettes - UVC barquette





 **BOULOT ENTIER CUIT**
29838
Buccinum undatum.
Pêché en Atlantique Nord-Est en Manche et mer celtique
40/70 pièces/kilo / Colis de 5kg

 CHAIR DE CRABE PASTEURISEE
172381

Portunus pelagicus. Chair de crabe provenant des pinces et des pattes 99.5%.
Pot de 454g / Colis de 6 pots
DLC 60 jours*

 CHAIR DE CRABE DES NEIGES
101038

Pêché en Océan Pacifique Nord-Ouest. Chionoecetes japonicus. Origine Asie. 30% de chair provenant des pattes et 70% de chair provenant du corps.
Sachet de 380g / Colis de 25 sachets

RINCE DOIGTS
172580

Boîte de 1000 sachets



ACCORD

gourmand

 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



BISQUE DE HOMARD

100699

Boîte 4/4 / Colis de 6 boîtes



 CREME UHT SPECIALE CUISSON

44610

18% de M.G.
LAIT ORIGINE FRANCE
Brique de 1L / Colis de 6 briques



IDÉE
d'association

 MOULE DEMI-COQUILLE
120783

Perna Canaliculus. Pêchée en Océan Pacifique. IQF.
30/40 pièces/kilo / Boîte de 1kg / Colis de 10 boîtes - UVC boîte



 ASSAISONNEMENT BEURRE AIL ET PERSIL
107060

Rouleau de 250g / Colis de 12 rouleaux - UVC rouleau



 MOULE ENTIERE CUITE
110195

Mytilus Chilensis. Elevée au Chili.
60/80 pièces/kilo / Sachet de 1kg
Colis de 5 sachets - UVC sachet



 MOULE DECOQUILLEE CUITE
118028

Mytilus Chilensis. Origine Amérique du Sud.
300/500 pièces/kilo / Sachet de 1kg



 CREVETTE DECORTIQUEE DEVEINEE CRUE

105272

Penaeus Vannamei. Origine Inde.
16/20 pièces/LBS / Sachet de 800g
Colis de 10 sachets - UVC sachet



550243

Penaeus Vannamei. Origine Inde.
26/30 pièces/LBS / Sachet de 800g
Colis de 10 sachets - UVC sachet

107719

Penaeus Vannamei. ; Origine Inde.
31/40 pièces/LBS / Sachet de 800g
Colis de 10 sachets - UVC sachet



Crevette sauvage de belle couleur rouge naturelle.
Chair ferme et légèrement sucrée.

Idéale pour la cuisson à la plancha ou au grill.

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

Pleoticus muelleri. Pêchée en Atlantique Sud-Ouest.

106169

10/20 pièces/kilo / Boîte de 2kg

Colis de 6 boîtes - UVC boîte



105501

20/30 pièces/kilo / Boîte de 2kg

Colis de 6 boîtes - UVC boîte



**CREVETTE ENTIERE CRUE**

110194

Penaeus Monodon. Elevée au Bangladesh .

16/20 pièces/boîte / Boîte de 800g

Colis de 10 boîtes - UVC boîte

**CREVETTE ENTIERE CRUE**

110325

Penaeus Monodon. Elevée en Asie du Sud.

20/30 pièces/boîte / Boîte de 800g

UVC boîte





**CREVETTE ENTIERE CUITE**

Penaeus Vannamei.

111611

Origine Amérique du Sud (Equateur ou Venezuela).

40/60 pièces/kilo / Boîte de 2kg

Colis de 6 boîtes - UVC boîte

110251

Origine Amérique du Sud, Amérique Centrale et Asie.

60/80 pièces/kilo / Boîte de 2kg

Colis de 6 boîtes - UVC boîte

Les POISSONS



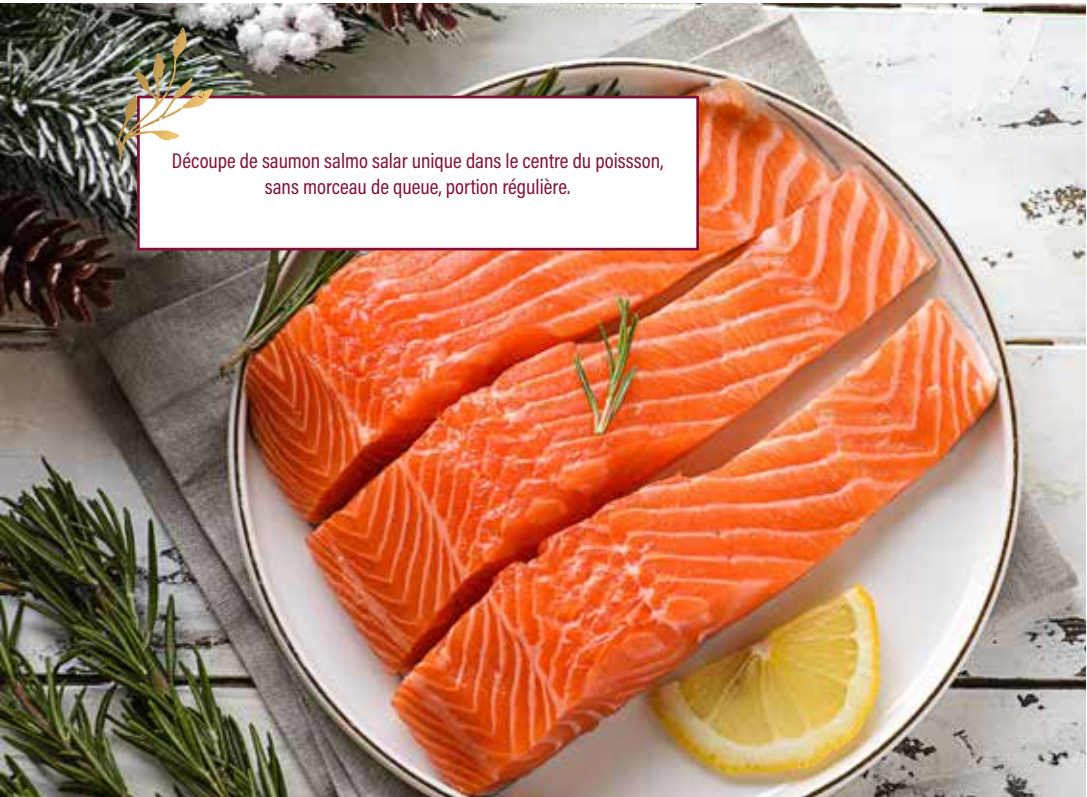
**FILET DE TRUITE CHAIR ROSE**

110261

Oncorhynchus mykiss. Elevé en eau douce. Avec peau.

Pièce de 150/200g / Colis de 2kg





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

**FILET DE SAUMON ATLANTIQUE TRIM B**

33534

Salmo salar. Elevé en Norvège ou en Ecosse. Avec peau, sans arête.

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

UVC pièce

**FILET DE SAUMON TRIM B**

23609

Salmo salar. Elevé en Norvège. Avec peau, sans arête.

Pièce de 1.2/1.7kg / Colis de 5 pièces

**FILET DE SAUMON ATLANTIQUE TRIM B**

26089

Salmo salar. Elevé en Norvège. Sans arête.

Pièce de 1.4/2.2kg / Colis de 5 pièces

**PAVE DE SAUMON**

Salmo Salar. Elevé au Chili. Sans arête.

Pièce de 140/160g / Colis de 3kg non panachés

110545

AVEC PEAU

110573

SANS PEAU

100% saumon Atlantique Salmo Salar.

**PAVE DE SAUMON DE L'ATLANTIQUE**

743

Salmo Salar. Origine Chili ou Norvège. Avec peau, sans arête.

Pièce de 180/200g / Colis de 3kg



 **PORTION FILET D'OMBLE CHEVALIER**

8942

Salvelinus alpinus. Avec peau, sans arête.

Pièce de 160/200g / Colis de 5kg





 **CŒUR DE FILET DE MERLU BLANC DU CAP**

4093

Pêche durable.
Merluccius capensis/paradoxus. Pêché en Océan Atlantique. Sans peau, sans arête.

Pièce de 120/140g / Colis de 5kg



 **DOS DE CABILLAUD**

120705

Gadus morhua. Pêché en Atlantique Nord-Est. Avec peau, sans arête.

Pièce de 170/210g / Colis de 3kg

7336

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

Pièce de 140/160g / Colis de 5kg



 **PAVE DE DORADE CORYPHENE**

108589

Coryphaena Hippurus. Pêché en Océan Pacifique. Avec peau, sans arête.

Pièce de 140/160g / Colis de 5kg



 **PAVE DE MERLU BLANC DU CAP**

19971

Pêche durable.
Merluccius capensis Paradoxus. Pêché en Océan Atlantique Sud-Est . Avec peau

Pièce de 140/160g / Colis de 5kg



 **DOS DE LOUP DE MER**

104172

Origine Pologne.
Anarhichas/Lupus. Pêché en Mer de Norvège, Spitzberg et Bear Island et Iles Féroes. Sans peau, sans arête.

Pièce de 140/160g / Colis de 5kg





 **PORTION DE FLETAN DU GROENLAND**

29941

Origine Chine.
Reinhardtius hippoglossoides. Origine hors UE. Avec peau, sans arête.

Pièce de 170/220g / Colis de 3kg



 **DOS DE THON ALBACORE**

19324

Thunnus albacares. Pêché en Océan Indien Est. Sans peau, sans arête.

Pièce de 140/160g / Colis de 3kg



 **FILET DE LOTTE**

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

110203

Pièce de 200/400g / Colis de 5kg

116439

Pièce de 400/800g / Colis de 5kg



*** FILET DE SANDRE DU CANADA**

116211
Sander vitreus. Pêché en eau douce des lacs, fleuves et rivières du Canada.
Avec peau.

Pièce de 400/450g / Colis de 5kg



*** FILET DE BAR**

105993
Dicentrarchus labrax. Elevé en Turquie. Avec peau, sans arête et écaillé.

Pièce de 150/180g / Colis de 3kg



*** FILET DE DORADE ROYALE**

120708
Sparus Aurata. Origine Turquie. Avec peau, sans arête.

Pièce de 120/170g / Colis de 2kg



*** FILET DE BROCHET**

110909
Esox Lucius. Pêché en eaux douces des fleuves, des lacs et rivières du Canada.
Sans peau. IQF

Pièce de 100/400g / Colis de 5kg



*** FILET DE SAINT-PIERRE**

201339

Zeus Faber. Pêché en Océan Pacifique Nord-Ouest. Avec peau.

Pièce de 150/200g / Colis de 5kg



Poisson à la chair blanche et au goût délicat, idéal à farcir et personnalisable. Proposé en couronne de filets, il constitue un support polyvalent pour des préparations élégantes.



NOUVEAU

*** COURONNE DE FILET DE SOLE TROPICALE CRUE**

201252

Pêché en Océan Atlantique Centre Est. IQF. Sans peau.

Pièce de 70g / Boite de 6kg / Colis de 2 boîtes - UVC boîte



*** FILET DE SOLE TROPICALE CRUE**

100549

Cynoglossus browni. Pêché en Océan Atlantique Centre-Est.

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



Poisson à la chair maigre, tendre et délicate qui offre une belle couverture assiette.



*** AILE DE RAIE**

9415

Pêche durable. Leucoraja ocellata. Origine USA. Pêché en Atlantique Nord-Ouest.

Pièce de 400/800g / Colis de 5kg





Poisson à la chair fine et ferme, présenté en forme de fleur pour une touche élégante en assiette. Pratique à remettre en œuvre au four.



NOUVEAU

 FLEUR DE ROUGET BARBET

201131
Parupeneus Heptacanthus. Pêché en Océan Pacifique Centre Ouest. IQF. Avec peau, sans arête.

Pièce de 60/75g / Boîte de 800g / Colis de 10 boîtes - UVC boîte



 FILET DE ROUGET BARBET CINNABARE

110243
Parupeneus heptacanthus. Pêché en Océan Indien Est ou Pacifique Central-Ouest. Avec peau, sans arête.

Pièce de 40/80g / Sachet de 1kg
Colis de 10 sachets - UVC sachet



Les plats CUISINÉS



 COROLLE DE SOLE TROPICALE

110327
Filet de sole tropicale entourant une mousseline de poisson et de Saint-Jacques.
Pièce de 140g env. / Colis de 5kg (35 pièces)



 PAUPIETTE DE SAUMON SAUCE BEURRE CITRON

551286
Paupiette de saumon Atlantique farcie d'une mousseline de poisson blanc enrichie d'asperges, de crème et fines herbes, accompagnée d'une sauce crèmeuse beurre citron.
Barquette de 1,44kg (6 portions) / Colis de 2 barquettes
DLC 12jours*



NOUVEAU

 COROLLE DE LIMANDE DU NORD AU BEURRE D'AIL DES OURS

55761
Filet de limande du Nord entourant une mousseline de poisson avec un beurre d'ail des ours.
Pièce de 140g / Colis de 16 pièces



NOUVEAU

DISPONIBLE A PARTIR DU 05/12

 FILET DE BAR SAUCE ECREEVISSE

72628
Filets de bar accompagnés d'une sauce onctueuse à l'écrevisse. Kit composé d'une poche de 5 filets de Bar (700g) et d'une poche de 300g de sauce.
Kit de 1kg (5 portions)/ Colis de 2 kits
DLC 7 jours*



NOUVEAU

 GRATIN AUX DEUX SAUMONS & SON ECRASE DE POMME DE TERRE

55748
Salmo Salar. Elevé en Norvège, Ecosse, Irlande, Iles Féroé, Chili. Composé de pomme de terre, saumon, saumon fumé, crème fraîche.
Pièce de 150g / Colis de 30 pièces

Gratin prêt en 6 minutes au micro-ondes ou 25 minutes au four à 180°C, idéal pour un service rapide et un dressage soigné.



 JOUE DE LOTTE DU CAP

13341
Lophius vomerinus. Pêché en Atlantique Sud-Est. Sans peau, sans arête.
Pièce de 20/120g / Colis de 3kg



Les Aides CULINAIRES



**KNORR® SAVEURS INTENSES
AGRUMES**

250234

Bouteille de 400ml / Colis de 6 bouteilles



FUMET DE POISSON KNORR®

554858

Boîte de 750g / Colis de 6 boîtes



FUMET DE CRUSTACES CHEF®

170142

Boîte de 900g / Colis de 6 boîtes



Les volailles & LES VIANDES



**BASE POUR SAUCE BEURRE
BLANC CHEF®**

170316

Boîte de 1,02kg / Colis de 6 boîtes



AIL NOIR EN CREME

33105

Pot de 325g / Colis de 6 pots



NOUVEAU

POIVRE TIMUT

249840

Flacon de 95g / Colis de 12 flacons

Le poivre de Timut, originaire du Népal, est en réalité une baie aux notes d'agrumes, citron confit et citronnelle, offrant un léger piquant et des sensations pétillantes. On le marie le plus souvent avec le poisson, les crustacés et les fruits de mer. Il fait des merveilles avec les noix de Saint-Jacques.

Les VOLAILLES

CONSULTEZ VOTRE COMMERCIAL POUR LA DISPONIBILITE



DISPONIBLE A PARTIR DU 17/12

CHAPON LABEL ROUGE FERMIER BLANC PAC NU

37998

ORIGINE FRANCE
Classe A.

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



DISPONIBLE A PARTIR DU 17/12

CHAPON LABEL ROUGE FERMIER BLANC NU

169202

ORIGINE FRANCE

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



CHAPON ENTIER PAC

19352

Origine UE.

Pièce de 2,5 à 3,5kg / Colis de 4 pièces - UVC pièce



DISPONIBLE A PARTIR DU 05/12

CUISSE DE CHAPON

ORIGINE FRANCE

149033

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



160179

Classe A.

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

SUPREME DE CHAPON

104306

Origine UE. Avec os, avec peau.

Pièce de 250/450g / Colis de 5kg

DISPONIBLE A PARTIR DU 05/12

SUPREME DE CHAPON

ORIGINE FRANCE

169529

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



160180

Classe A.

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



DISPONIBLE A PARTIR DU 05/12

SAUTE DE DINDE LABEL ROUGE FERMIERE IGP

33920

ORIGINE FRANCE
Sans os, sans peau.

Morceau de 40/60g / Sachet de 2.5kg env.
Colis de 2 sachets
DLC 5 jours*



DISPONIBLE A PARTIR DU 05/12

SAUTE DE CHAPON

121162

ORIGINE FRANCE
Sans os, sans peau.

Morceau de 40/60g / Sachet de 2,5kg env.
Colis de 2 sachets - DLC 5 jours*



SAUTE DE CHAPON

104307

Origine UE. Sans os, avec peau.

Morceau de 40/60g / Colis de 5kg



PINTADE LABEL ROUGE FERMIERE PAC NUE

65635

ORIGINE FRANCE

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



SUPREME DE PINTADE

ORIGINE FRANCE

160766

Pièce de 160/200g / Sachet de 4 pièces
Colis de 5 sachets

31540

Pièce de 180/220g / Sachet de 10 pièces
Colis de 2 sachets



111558

Pièce de 180/220g / Sachet de 2 pièces
Colis de 5kg



 FILET DE CANETTE

58918
ORIGINE FRANCE
Avec peau.
Pièce de 170/200g / Sachet de 15 pièces
Colis de 2 sachets



 AIGUILLETTE DE CANARD

108329
Origine UE.
Sachet de 500g / Colis de 10 sachets - UVC sachet



MAGRET DE CANARD IGP

 **108098**
ORIGINE SUD-OUEST
Pièce de 460g env./Colis de 10 pièces - UVC pièce



MAGRET DE CANARD

ORIGINE FRANCE
DLC 10 jours*
 **159415**
CLOS SAINT-SOZY
Pièce de 450g env. / Colis de 10 pièces

 **161770**
SARRADE

Pièce de 350g env. / Colis de 10 pièces

MAGRET DE CANARD

Origine UE
 **168644**
Pièce de 250/450g / Colis de 5kg env.
DLC 10 jours*

 **101728**
Pièce de 300g et +



Les Volailles
ÉLABORÉES
CONSULTEZ VOTRE COMMERCIAL POUR LA DISPONIBILITE



 CUISSE DE CANARD CONFITE

551677
ROUGIE
ORIGINE FRANCE
Confite à la graisse de canard.
Sachet de 1,6kg (6 cuisses) / Colis de 6 sachets
DLC 3mois*

 CONFIT DE CANARD

49960
SARRADE
ORIGINE FRANCE
Sachet de 1.5kg (6 cuisses)
Colis de 4 sachets - DLC 3 mois*



NOUVEAU

DISPONIBLE A PARTIR DU 05/12

 BALLOTIN DE POULET AUX MARRONS & ABRICOT

200574
VOLAILLE ORIGINE FRANCE
Haut de cuisse de poulet désossé farci d'une garniture aux marrons et abricots secs, raisins secs de Corinthe, échalotes, sel, ail, 4 épices.
Pièce de 120/160g / Barquette de 10 pièces
DLC 5 jours*



DISPONIBLE A PARTIR DU 05/12

 BALLOTIN DE CHAPON CRU FARCE MARRONS & TROMPETTES DE LA MORT

161978
VOLAILLE ORIGINE FRANCE
Viande de cuisse de chapon désossée agrémentée d'une farce à base de viande et gras de dinde, trompettes des morts, marrons cuits, crème de marrons, épices, Armagnac et persil.
Pièce de 160/200g / Barquette de 8 pièces
Colis de 4 barquettes
DLC 5 jours*



DISPONIBLE A PARTIR DU 05/12

 BALLOTIN DE POULET FARCE FIGUE & FOIE GRAS DE CANARD

22781
Origine France et UE.
Viande de cuisse de poulet désossée agrémentée d'une farce à base de volaille au foie gras de canard 20% (origine UE) et aux figues, Cognac, ciboulette, poivre, paprika et estragon.
Pièce de 140/180g / Barquette de 10 pièces
Colis de 4 barquettes
DLC 5 jours*



 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



 CHAPON SAUCE AU FOIE GRAS DE CANARD & AUX MORILLES

25966
Origine UE ; Morceaux de chapon cuisinés dans une sauce au foie gras de canard (2.5%) et aux morilles (brisures 3%).
Sachet de 2kg (10 portions)
Colis de 2 sachets



NOUVEAU

 AIGUILLETTE DE CANARD SAUCE AUX FIGUES

72627
Aiguillettes de canard cuisinées à la graisse de canard et aux figues, agrémentées de soja et de caramel, échalotes, jus d'orange et jus de pomme concentrés.
Poche de 2kg (10 portions) / Colis de 2 poches



 **MOELLEUX DE DINDE CUIT
FARCE FORESTIERE**

32174

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

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

 **MOELLEUX DE DINDE CRU
FARCE AUX CHAMPIGNONS**

4735

VOLAILLE ORIGINE FRANCE
Enveloppe à base de viandes de dinde et peau de poulet agrémentées de viande de dinde, filet de canard cuit fumé, gras de veau, champignons (champignons noirs, bolet jaunes, pleurotes, cèpes), oignons, échalotes, persil et muscade.

Pièce de 130g / Colis de 5kg



 **MOELLEUX DE POULET
FARCE ROYALE**

4644

VOLAILLE ORIGINE FRANCE
Viande de haut de cuisse de poulet, agrémentée d'une farce à base de viande de dinde, foie gras de canard (6%), viande de canard, épinards, échalote, Cognac, épices et piment d'espelette.

Pièce de 150g / Colis de 5kg



 **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



 **MOELLEUX DE POULET CRU FARCE FIGUES &
RAISINS SAUCE GROSEILLE**

142426

VOLAILLE ORIGINE FRANCE
Viande de haut de cuisse de poulet sans os, avec peau assaisonnée, agrementée d'une farce aux figues, raisins et groseilles.

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



DISPONIBLE A PARTIR DU 01/12



Les RÔTIS

CONSULTEZ VOTRE COMMERCIAL POUR LA DISPONIBILITE



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



 FILET DE BŒUF CRU FACON WELLINGTON

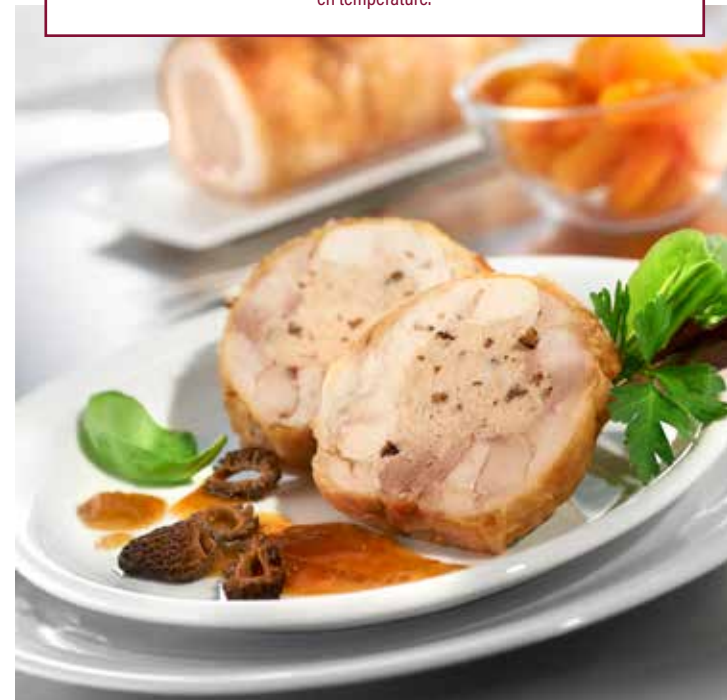
120724

BŒUF ORIGINE FRANCE
Filet de bœuf paré agrémenté d'une duxelle de champignons et d'une farce à base de filet de dinde. Le tout enrobé d'une crêpe et d'une pâte feuilletée pur beurre (12%)

Pièce de 2kg env. / Colis de 2 pièces



Décongeler le produit 12h au réfrigérateur. Préchauffer le four à 180°C, disposer le rôti dans un plat avec un fond d'eau et enfourner 35 minutes en arrosant régulièrement. Si le produit est réchauffé sans décongélation préalable rajouter 25 minutes de remise en température.



 ROTI DE POULET JAUNE FARCE MORILLES CUIT

19220

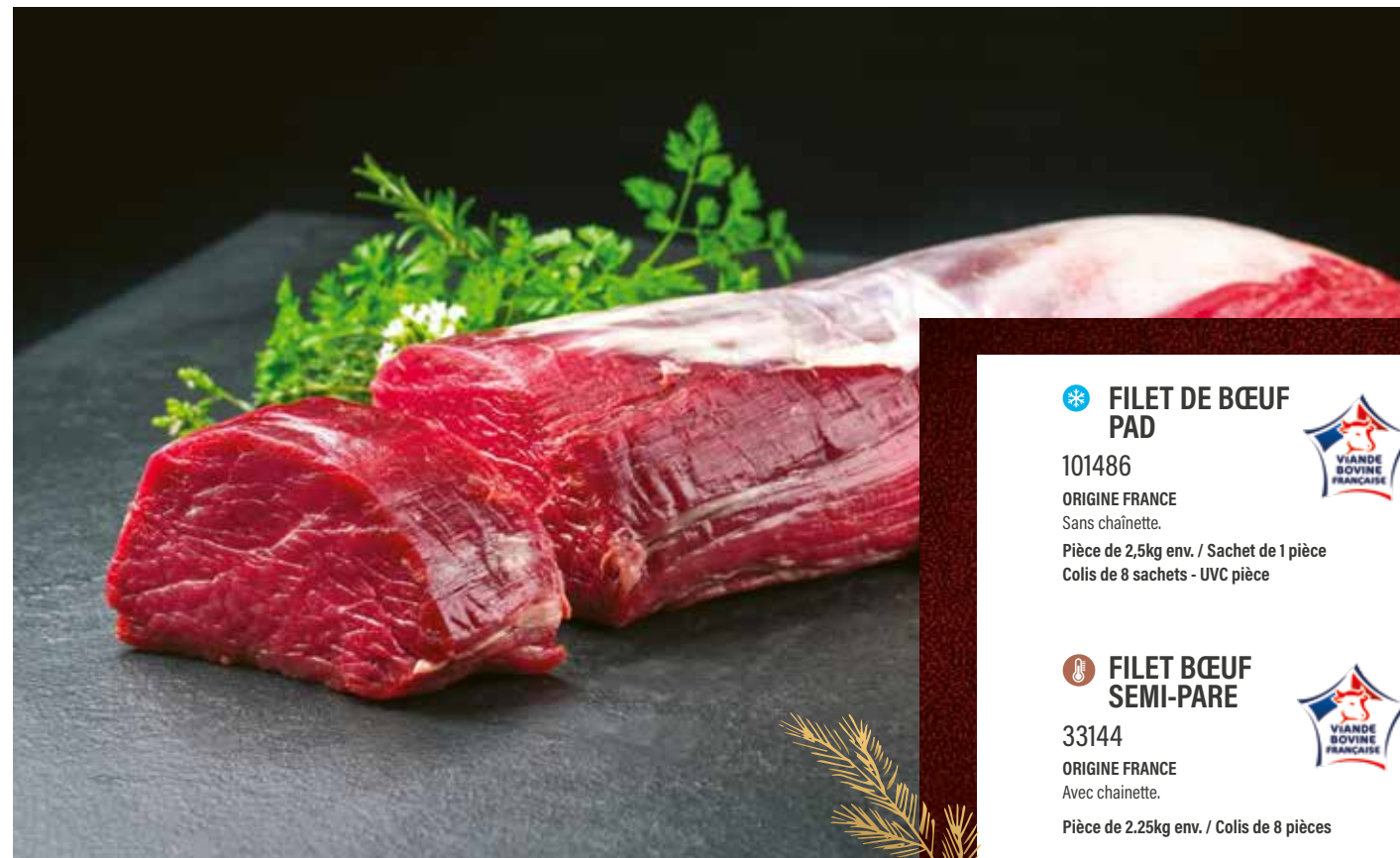
VOLAILLE ORIGINE FRANCE
Poulet jaune entièrement désossé garni de farce aux morilles. Le façonnage est sans barde de porc en format rôti avec ficelles. Cuit sous-vide dans son emballage.

Pièce de 1.3kg / Colis de 2 pièces



Les VIANDES

CONSULTEZ VOTRE COMMERCIAL POUR LA DISPONIBILITE



 **FILET DE BŒUF
PAD**

101486

ORIGINE FRANCE
Sans chainette.
Pièce de 2,5kg env. / Sachet de 1 pièce
Colis de 8 sachets - UVC pièce



 **FILET BŒUF
SEMI-PARE**

33144

ORIGINE FRANCE
Avec chainette.
Pièce de 2.25kg env. / Colis de 8 pièces





 **CŒUR DE RUMSTEAK PAD**
COLLECTION RUBIE
49399
ORIGINE FRANCE
Pièce de + de 2.5kg / Colis de 2 pièces



Tri des carcasses, sélection des morceaux et maturation optimale.
Les meilleurs bovins, les meilleurs quartiers et les meilleurs muscles selon un cahier des charges défini par nos experts Elivia et réunis sous une même collection ! Les muscles sont d'une qualité premium grâce à une maturation optimale de 10 jours minimum sous vide.

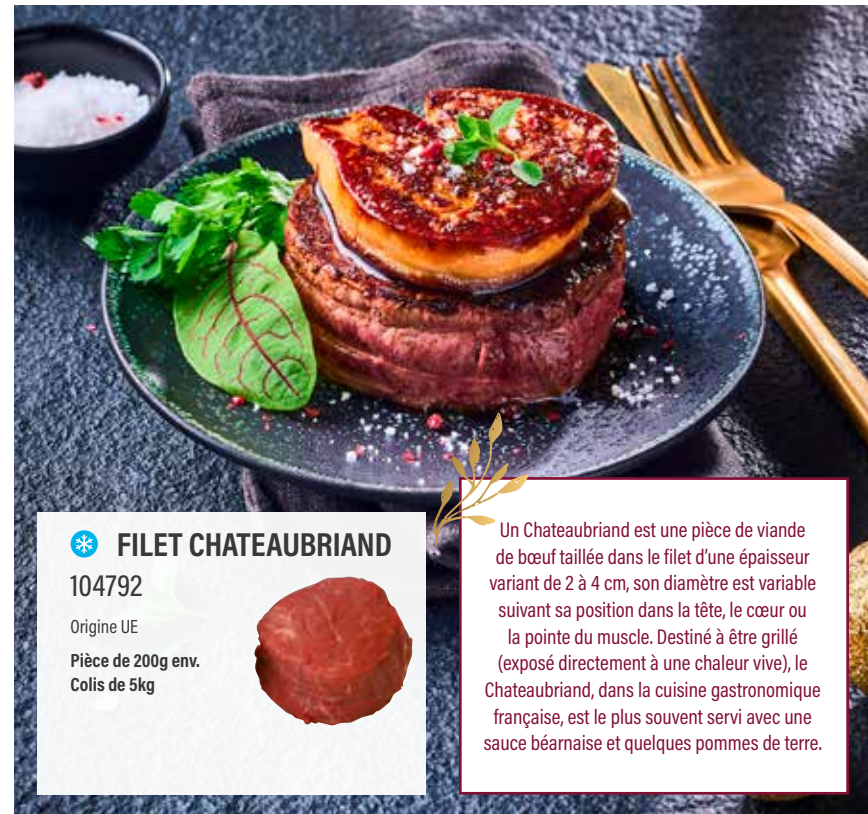
 **CŒUR DE RUMSTEAK PAD**
196207
Origine UE.
Pièce de 3kg env.



 **PAVE DE CŒUR DE RUMSTEAK MATURE**
102956
Origine UE. Maturé 14 jours minimum.
Pièce de 170/190g / Colis de 20 pièces (3.6kg env.)



 **COTE DE BŒUF**
DETALONNEE
166468
ORIGINE FRANCE
Avec os.
Pièce de 5kg env. / Colis de 3 pièces



 **FILET CHATEAUBRIAND**
104792
Origine UE
Pièce de 200g env.
Colis de 5kg

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.



 **COTE DE BŒUF MATUREE**
100309
Origine UE.
Pièce de 350/380g / Colis de 12 pièces - UVC pièce



 **FILET MIGNON DE PORC**
AVEC CHAINETTE
149092
ORIGINE FRANCE
Pièce de 2 kg env / Colis de 6 pièces
DLC 7 jours*



 **FILET MIGNON DE PORC**
AVEC CHAINETTE
196027
Origine UE. Sous-vide
Pièce de 400/600g

 **FILET MIGNON DE PORC**
111552
Origine UE
Pièce de 300/500g / Colis de 5kg



 **CARRE MANCHONNE DE PORC**
22460
ORIGINE FRANCE
Sachet de 2kg env. / Colis de 4 sachets
DLC 7 jours*



Le porc fermier d'Argoat est élevé au cœur de la Bretagne sur un lit de paille. Il consomme 70% minimum de céréales, sans OGM, sans antibiotiques et sans farines animales. Son mode d'élevage respectueux lui confère une viande succulente, tendre et de délicates saveurs .

 **COTE DE COCHON**
FERMIER DE L'ARGOAT
3124
ORIGINE FRANCE
Carré de cochon avec couenne issu de porc fermier Label Rouge.
Pièce de 350g env. / Colis de 7kg



 **NOIX DE JOUE DE PORC**
111528
Origine UE. Entière, semi-parée.
Morceau de 90/140g / Colis de 5kg



 **MOELLEUX EPAULE DE PORC**
71881
ORIGINE FRANCE
Pièce de 80g env. / Sachet de 1kg
Colis de 5 sachets - DLC 7 jours*



 **PAVE DE VEAU SEMI-PARE**
141027
ORIGINE FRANCE
Pièce de 2.2kg env.



 **FILET DE VEAU SEMI-PARE**
105775
Origine UE
Pièce de 0,8/1,5kg / Colis de 5kg



 **PAVE DE VEAU**
88407
Origine UE. Prélevé dans la noix pâtissière.
Pièce de 160g env. / Colis de 3kg



 **JARRET D'AGNEAU ARRIERE**
201274
Origine Nouvelle-Zélande.
Colis de 8 kg



 **CARRE D'AGNEAU
DECOUVERT 4/5 COTES**
105766
Origine Nouvelle Zélande.
Sachet de 2 pièces / Colis de 10 à 12kg



 **GIGOT D'AGNEAU**
111672
Origine Nouvelle-Zélande.
Pièce de 1.8/2.4kg / Colis de 10 pièces
UVC pièce

Les GIBIERS

CONSULTEZ VOTRE COMMERCIAL POUR LA DISPONIBILITE



SAUTE DE CHEVREUIL FIGUE
CARMELISEE & AIL NOIR

 **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



 **SAUTE DE CHEVREUIL
CRU**

110656

Origine UE

Morceau de 30/50g / Sachet de 2.5kg
Colis de 2 sachets



 **SAUTE DE SANGLIER**
105732

Origine UE et/ou hors UE.
Sans os, épaule, collier.

Morceau de 30/50g
Sachet de 2.5kg / Colis de 2 sachets





 SAUTE DE KANGOUROU
110641

Origine Australie. Cuissot désossé, dégraissé et coupé main ou chutes de pavés entièrement pelés et coupés main.
Morceau de 40/60g / Sachet de 2,5kg
Colis de + ou - 5kg



 PAVE DE CUISSOT DE CERF
105728

Origine UE.
Issu du cuissot de cerf, sans os, sans peau.
Pièce de 140g env. / Colis de 7/8kg

 PAVE DE BICHE
55766

Pavé issu du cuissot, sans os, sans peau.
Pièce de 140g env. / Colis de 8kg



 FILET MIGNON DE CERF
105729

Prélevé dans le dos. Origine U.E.
Pièce de 150/500g / Colis de + ou - 10kg



 FILET DE FAISAN
112741

Origine Grande-Bretagne. Poitrine de faisan désossée avec son aiguillette, sans peau.
Pièce de 90/130g / Sachet de 1kg / Colis de 10 sachets - UVC sachet



Les élaborés
ET Les Plats
CUISINÉS

CONSULTEZ VOTRE COMMERCIAL POUR LA DISPONIBILITE



 BOUDIN BLANC A LA TRUFFE DE LA SAINT JEAN 1.1%

142423
PORC ORIGINE FRANCE
Tuber Aestivum vitt.
Pièce de 125g / Barquette de 14 pièces / Colis de 2 barquettes
DLC 8 jours*



 BOUDIN BLANC NATURE AU LAIT FRAIS

114853
PORC ORIGINE FRANCE
Au lait frais.
Pièce de 125g env. / Sachet de 8 pièces
Colis de 4 sachets
DLC 8 jours*



 BOUDIN BLANC A L'ANCIENNE AUX MORILLES 3%
142424

Morilles 3%.
PORC ORIGINE FRANCE
Pièce de 125g / Barquette de 14 pièces / Colis de 2 barquettes
DLC 8 jours*



Mettre au four la noix de jambon décongelée pendant environ 80 minutes à 170°C. Après 45 min, la recouvrir de papier aluminium et terminer la cuisson pendant environ 30 min à 150°C. Le produit doit être cuit à une température de 75°C à cœur.



 NOIX DE JAMBON MARINEE AU MIEL & A L'ORANGE

104333
Origine UE. Noix de jambon de porc marinée au miel et à l'orange.
Pièce de 2.83kg env. / Colis de 2 pièces - UVC pièce



Produit cuit en basse température, alliance du croustillant de la couenne et du fondant du cœur de la viande.

NOUVEAU

 EPAULE DE PORCELET GRILL CUITE

32999
Origine UE.
Rôtie.
Pièce de 1,5kg env. / Colis de 4 pièces





NOUVEAU

Produit cuit en basse température, alliance du croustillant de la couenne et du fondant du cœur de la viande.

 **CŒUR DE FILET DE PORCELET CUIT**

22909

Origine UE. Sous-vide.

Pièce de 1,1kg env. / Sachet de 1 pièce
Colis de 6 sachets



DISPONIBLE A PARTIR DU 05/12



 **MOELLEUX EPAULE DE PORC CONFIT**

33110

PORC ORIGINE FRANCE

Pièce d'épaule de porc saumurée et confite dans la graisse de porc.

Poche de 1kg env. / Colis de 6 poches

DLC 40 jours*



 **SAUTE D'AUTRUCHE SAUCE MANDARINE**

141654

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

Poche de 1.9kg (10 portions) / Colis de 2 poches

DLC 12 jours*



Les Aides
CULINAIRES



FONDS BRUN LIE KNORR®

554850

Boîte de 750g / Colis de 6 boîtes



 **CUIRE & ROTIR**

64250

Bouteille de 1L / Colis de 6 bouteilles



JUS DE VEAU LIE KNORR®

89514

Pot de 1kg / Colis de 6 pots



CREME BALSAMIQUE DE MODENE IGP

232447

Bouteille de 250ml / Colis de 12 bouteilles



 **AIRELLES**

2952

Sachet de 2.5kg / Colis de 4 sachets - UVC sachet





*** PERSIL / AIL**
110392
Sachet zip de 250g / Colis de 8 sachets - UVC sachet



Ail 100%, sans arôme artificiel, ni colorant, ni exhausteur de goût.

AIL PELE
33039
Bocal de 1kg / Colis de 12 bocaux



FLEUR DE SEL DE GUERANDE IGP
170778
Seau de 1kg




Poivre polyvalent originaire de Madagascar. Grâce à ses notes d'agrumes, des saveurs boisées et fleuries, il sublime les plats sucrés-salés. À utiliser moulu ou concassé en fin de cuisson pour garder ses arômes. Pour optimiser sa saveur, il faut le laisser infuser.

NOUVEAU
POIVRE SAUVAGE VOANTSY PERIFERY
249607
Flacon de 160g / Colis de 12 flacons



Poivre noir du Cambodge (I.G.P.). Il se distingue par sa puissance aromatique avec des notes fleuries d'eucalyptus et de menthe fraîche. Il est aussi prestigieux qu'un grand cru et est utilisé dans les plus grands restaurants gastronomiques du monde.

NOUVEAU
POIVRE NOIR DE KAMPOT IGP
249841
Flacon de 170g / Colis de 12 flacons



Les accompagnements & LES LÉGUMES





* FAGOT DE HARICOTS VERTS LARDES

4707

Porc origine UE.

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



* FAGOT D'ASPERGES VERTES LARDES

4708

Porc origine UE.

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



* CRUMBLE DE LEGUMES

104337

Flan de légumes (carottes, oignons, poireaux) cuisiné façon crumble avec du Grana Padano AOP.

Pièce de 75g / Colis de 36 pièces



* MOUSSELINE DE BUTTERNUT

55783

Composée de courge et de purée de courge butternut, œuf, grana padano, oignon préfrit, sel et poivre noir.

Pièce de 70g / Colis de 12x2 pièces



* 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



* FLEUR DE COURGETTE EN TEMPURA

8967

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



* GAUFRE DE POMME DE TERRE

29247

Composée de pommes de terre, lait demi-écrémé, œuf entier, emmental, oignons préfrits, huile végétale, ciboulette, sel et poivre.

Pièce de 85g / Colis de 48 pièces



* EFUEILLE DE POMMES DE TERRE SARLADAISES

9092

Pommes de terre cuisinées à la graisse de canard avec ail et persil.

Pièce de 90g / Colis de 24 pièces



* GRATIN DE POMMES DE TERRE A LA TRUFFE D'ETE 1% AROMATISE

103549

Composé de pommes de terre, lait demi-écrémé, crème, emmental, préparation culinaire à base de truffe blanche été (Tuber aestivum), jaune d'œufs, ail et poivre.

Pièce de 100g / Colis de 20 pièces



* TATIN AUX LEGUMES DU SOLEIL

19651

Composée de pâte feuilletée, poivron jaune grillé, courgette grillée, oignon, huile d'olive, poivron rouge grillé, tomate mi-séchée aux herbes, aubergine grillée, sel, ail et thym.

Pièce de 80g / Colis de 18 pièces



* TATIN AUX LEGUMES D'HIVER

55814

Composée de pâte feuilletée, carotte, butternut, panais, patate douce, topinambour, basilic, sel, poivre blanc, origan et thym.

Pièce de 100g / Colis de 24 pièces



 GRATIN DE POMMES DE TERRE
105721

Composé de pommes de terre, crème, lait, Mozzarella.

Pièce de 120g / Colis de 40 pièces



 GRATIN DAUPHINOIS
108170

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

Pièce de 100g env. / Sachet de 1.5kg / Colis de 2 sachets - UVC sachet



 POMME CROQUETTE AU FOUR
201070

Sachet de 2.5kg / Colis de 4 sachets - UVC sachet



 POM'DUCHESS
108531

Préparation à base de pommes de terre, huile de tournesol, oignons et épices.

Sachet de 2.5kg / Colis de 4 sachets - UVC sachet



 ECRASE DE PRUNELLE AU FROMAGE
55758

Préparation à base de pomme de terre prunelle, beurre, fromage nature, échalote, sel, ciboulette, ail, persil, poivre blanc.

Pièce de 90g / Colis de 40 pièces



 **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



 GALETTE DE POMMES DE TERRE
29081

Pièce de 120g / Barquette de 20 pièces / Colis de 1 barquette



 **ECRASE DE POMMES DE TERRE AU BEURRE D'ISIGNY AOP
& AUX CEPES**

19249

Préparation à base de pommes de terre, de beurre d'Isigny AOP et de cèpes.

Pièce de 100g / Sachet de 1.5kg / Colis de 2 sachets



 GRATIN DAUPHINOIS AUX CHAMPIGNONS
24002

Pré-cuit. Composé de 60% de pommes de terre et 40% de sauce (à base de 4.8% de champignons, 0,003% de jus de truffe (Tuber Melanosporum), 0,002% de truffe d'été (Tuber aestivum)).

Sachet de 2kg / Colis de 6 sachets
DLC 21 jours*



 GRATIN DAUPHINOIS FROMAGER
72337

Composé de pommes de terre, sauce à base de crème et de jaune d'œuf issu de poules élevées au sol et d'ail.

Sachet de 2kg / Colis de 6 sachets





Plus que des simples purées, faites-en des bases de votre créativité en réinventant vos recettes : crumble, flan, tarte, ou encore velouté.



 PUREE DE CELERI
110814

100% de légumes.
Sachet de 2,5kg / Colis de 4 sachets - UVC sachet



 PUREE DE PATATES DOUCES
1005

100% légumes. Patates douces réduites en purée.
Sachet de 2.5kg / Colis de 4 sachets - UVC sachet



 PUREE DE POTIRON CE2
110807

ORIGINE FRANCE
Potiron et potimarron réduits en purée.
Sachet de 2,5kg / Colis de 4 sachets - UVC sachet



 PUREE DE CAROTTES CE2
118146

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



NOUVEAU

Goûr relevé grâce à la présence de truffe.

 PUREE DE POMME DE TERRE AUX CHAMPIGNONS

72626
Sachet de 2kg / Colis de 6 sachets



 POEELE GOURMANDE AUX MARRONS
108900

Composée de pommes de terre pré-frites, marrons, champignons de Paris, fèves pelées, pholiotas, oignons, graisse de canard, ail, persil, jus de carottes, échalotes, romarin et piment d'Espelette.
Sachet de 2,5kg / Colis de 4 sachets - UVC sachet



 POEELE DE PETIT EPEAUTRE AUX ASPERGES & MORILLES

7288
Composée d'épeautre, fèves de soja, éclat de morilles, tête d'asperge et confit d'échalote.
Sachet de 1kg / Colis de 5 sachets - UVC sachet



Déjà assaisonnée et précuite, cette poêlée allie praticité et richesse de saveurs pour une mise en œuvre rapide.

NOUVEAU

 RIZ DE CHOUX FLEURS ASSAISONNES CAULI CRUNCH

19954
Marie Thumas. Mélange de chou-fleur, herbes aromatiques, huiles et graisses végétales et épices.
Sachet de 2.5kg / Colis de 4 sachets - UVC sachet





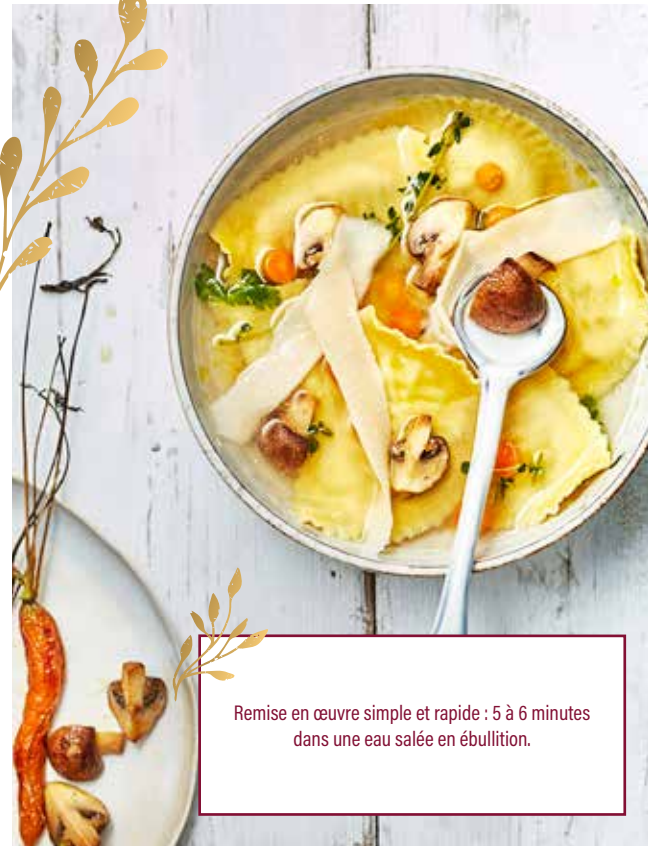
* **MARRON ENTIER**
117510
Sachet de 1kg / Colis de 5 sachets - UVC sachet



* **FEVE PELEE**
110881
Sachet de 1kg / Colis de 5 sachets - UVC sachet



* **ASPERGE VERTE**
208007
Sachet de 1kg / Colis de 10 sachets - UVC sachet



Remise en œuvre simple et rapide : 5 à 6 minutes dans une eau salée en ébullition.

* **GRANDI MEZZELUNE CEPES & TRUFFE D'ETE**
19143
Pâtes aux œufs farcies d'une préparation à base de cèpes, de truffes d'été (Tuber Aestivum) 1,8%, ricotta, oignon et persil.
Pièce de 20g / Sachet de 500g / Colis de 6 sachets - UVC sachet



* **CAPPELLACCI AUX ASPERGES VERTES**
19732
Pâtes aux œufs farcies d'une préparation à base d'asperges, chapelure tendre, ricotta, huile d'olive vierge extra, Pecorino Romano DOP et Grana Padano DOP.
Pièce de 21g / Sachet de 500g / Colis de 6 sachets - UVC sachet



* **POIS GOURMANDS**
117511
Sachet de 1kg / Colis de 5 sachets - UVC sachet



* **BUTTERNUT EN CUBES**
108886
ORIGINE FRANCE
Dim. 10x10mm.
Sachet de 1kg / Colis de 5 sachets - UVC sachet

* **RIZ NOIR VENERE CUIT**
29170
Sachet de 2,5kg / Colis de 4 sachets - UVC sachet

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.



ACCORD gourmand



RISORITTO IGP

241140

Qualité supérieure.

Sachet de 2.5kg



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

71367

Tuber Aestivum .

Pot de 500g / Colis de 6 pots



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.

POINTE D'ASPERGE VERTE

114354

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



NOUVEAU

DISPONIBLE A PARTIR DU 05/12

TRUFFE NOIRE FRAICHE ENTIERE

72625

Catégorie 1. Tuber melanosporum Vitt.

Pièce de 10 à 120g



Livraison en sachet directement chez vous par colis réfrigéré.



MELANGE FORESTIER

111122

Composé de bolets jaunes (45%), pleurotes (25%), shiitakes (10%), cèpes (10%).

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



COCKTAIL DE 5 CHAMPIGNONS

107172

Composé de champignons de Paris (30%), pleurotes (30%), bolets jaunes (20%), shiitakes (10%) et pholiotas (10%).

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



MELANGE DE CHAMPIGNONS FORESTIERS SECHES

83485

Composé de bolets jaunes (40%), Lactaires (10%), champignons noirs (20%), Pleurotes (25%), Shiitakes (5%).

Pot PET de 500g / Colis de 6 pots



MORILLE

111121

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

MORILLE EXTRA SECHEE

249710

Pot PET de 400g / Colis de 6 pots





CEPE EN MORCEAUX

108177
Sachet de 1kg
Colis de 5 sachets - UVC sachet

CEPE CHOIX SECHE

249719
Pot PET 500g
Colis de 6 pots



CEPE BOUCHON

107220
Sachet de 1kg / Colis de 5 sachets - UVC sachet



TROMPETTE DE LA MORT SECHEE

249717
Pot PET 400g / Colis de 6 pots



GIROLLE ENTIERE

111123
A blanchir.
Sachet de 1kg / Colis de 4 sachets - UVC sachet

Les bains & LES FROMAGES



UNE MARQUE *une histoire*



Depuis 1931, quatre générations se succèdent pour sélectionner et affiner les meilleures productions fromagères des Alpes, de Savoie et de Suisse dans des caves semi-enterrées, conçues de manière traditionnelle. Installée à Pers-Jussy, en Haute-Savoie, la fromagerie s'engage à vous faire découvrir l'authentique goût des traditions alpines à travers les célèbres AOP-IGP et les spécialités locales. Ces produits d'exception sont le fruit du travail commun d'agriculteurs, de fromagers et d'un affineur, tous engagés à mettre en valeur leurs talents respectifs.



BEAUFORT AOP 1/12

171906

Affinage 6 mois minimum.
30% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pointe de 3,3kg env.
Colis de 4 pointes



TOMME DE SAVOIE IGP FERMIERE «AU CŒUR DE NOS FERMES»

171917

29% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE

Pièce de 1,5kg env. / Colis de 4 pièces



TÊTE DE MOINE AOP

171944

35% de M.G. sur prod. fini.

Pièce de 900g env. / Colis de 4 pièces

FRISEUR FROMAGE BOIS

171947

TVA 20%



REBLOCHON FRUITIER AOP

60607

«Au cœur de nos villages», 28% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE

Pièce de 500g env./ Colis de 12 pièces (Selon disponibilité)



COMTE AOP 1/32

52485

Affinage 12 mois minimum.
35% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE

Pièce de 1.2kg env. / Colis de 8 pointes



CANTAL AOP JEUNE 1/16

56094

28% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE

Pièce de 2.5kg env. / Colis de 2 pièces



SAINT-NECTAIRE AOP FERMIER «Fleur de Pré»

111039

29,8% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE

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



SAINT-NECTAIRE AOP LAITIER «Fleur de Pré»

32105

28% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE

Pièce de 1,8kg env. / Colis de 3 pièces



MORBIER AOP «Fleur de Pré»

112632

Affinage 45 jours minimum.
30% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE

Pièce de 6,5kg env. / Colis de 1 pièce



TOMME GRISE

112481

24% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE

Pièce de 1,8kg env. / Colis de 3 pièces





NOUVEAU

 **TOMME DE BREBIS
«LE SEVERAC»** 
145630
Fromage de brebis.
35% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 3,3kg env. / Colis de 1 pièce



NOUVEAU

 **TOMME DE CHEVRE
«LE SEVERAC»** 
145628
Fromage de chèvre.
29% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 3kg env. / Colis de 1 pièce



NOUVEAU

 **TOMME 3 LAITS
«LE SEVERAC»** 
145629
Fromage au lait de vache, lait de brebis, lait de chèvre
34% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 3,5kg env. / Colis de 1 pièce



  
**BLEU D'AUVERGNE
AOP FERMIER
«CROIX ST ROBERT»**
50329
28% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 2,3kg env. / Colis de 2 pièces



 **BLEU DE CHEVRE
«LA MEMEE»** 
144684
29% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 1,25kg env. / Colis de 4 pièces



 **SAINTE-MAURE DE
TOURAIN AOP FLEURI** 
119584
Fromage de chèvre.
24.2% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 250g / Colis de 5 pièces



  
 **FOURME D'AMBERT
AOP «Fleur de Pré»**
552272
29% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 2,35kg env. / Colis de 2 pièces



 **OSSAU-IRATY AOP
PRIMEUR «Fleur de Pré»**  
113803
Fromage de brebis.
34,6% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 4,3kg env. / Colis de 2 pièces



 **ROQUEFORT AOP
«Fleur de Pré»**  
32289
Fromage de brebis.
31,7% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Demi-pièce de 1.35kg env. / Colis de 4 pièces



 **ROQUEFORT AOP
MARIA GRIMAL** 
30535
Fromage de brebis.
31,7% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 330g / Colis de 8 pièces



 **VALENCAY AOP** 
111366
Fromage de chèvre.
26% de M.G. sur prod.fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 220g / Colis de 6 pièces



 **COURONNE DE TOURAIN CENDREE** 
31947
Fromage de chèvre.
21% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 170g / Colis de 6 pièces

UNE MARQUE *une histoire*



Dans le sillon tracé par Paul BOCUSE, quelques entreprises lyonnaises se veulent garantes de la tradition. De ces maisons historiques et inimitables, la fromagerie La Mère RICHARD, fondée en 1965, tient toute sa place. Célèbre pour ses fromages emblématiques, tels que le Saint-Marcellin et le Saint-Félicien, Renée RICHARD propose également une large gamme de produits sélectionnés au fil des années, des plus petites spécialités locales aux plus grandes AOP, des moindres produits fermiers aux fromages venus d'autres contrées. Découvrez notre sélection pour les fêtes de fin d'année, pour le plaisir de vos clients !



SAINT-MARCELLIN IGP

111816

23% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE

Pièce de 80g / Colis de 8 pièces



SAINT-FELICIEN

117913

27% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE

Pièce de 180g / Colis de 8 pièces



LOCALISATION : Ce Camembert Fleur de Pré est produit dans notre atelier de fabrication à Lessay en Normandie.

PROVENANCE DU LAIT : Le lait collecté est issu des vaches bénéficiant d'une longue période de pâturage, favorisé par la douceur du climat et la portance des sols, entre mer et bocage lui conférant une signature organoleptique à part.

APPELLATION : Ce camembert possède l'appellation AOP (Appellation d'Origine Protégée), il est moulé manuellement à la louche.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES : Il révèle des arômes de sous-bois.



CAMEMBERT DE NORMANDIE AOP «Fleur de Pré»

32116

22% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE

Pièce de 250g / Colis de 12 pièces



CAMEMBERT TRADITIONNEL HVE «Fleur de Pré»

30518

22% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE

Pièce de 250g / Colis de 12 pièces



PETIT DELICE DU COTENTIN A LA TRUFFE NOIRE

16648

Tuber melanosporum. 19% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE

Pièce de 150g / Colis de 6 pièces



PETIT DELICE DU COTENTIN AUX HERBES

16896

19% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE

Pièce de 150g / Colis de 6 pièces



PETIT DELICE DU COTENTIN AU PIMENT D'ESPELETTE

16898

19 % de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE

Pièce de 150g / Colis de 6 pièces

66

Fabriquée exclusivement avec du lait cru, le Délice au Calvados est moulé traditionnellement à la main et à la louche. Affiné en cave avec tradition il est ensuite plongé manuellement dans le Calvados puis recouvert de chapelure. Ce produit typique à forte identité normande, allie subtilement le sucré-salé et se démarque des fromages ordinaires. A consommer avec un pain de campagne et du cidre brut, ou bien chaud cuit au four pour un effet fondant spectaculaire.



99

Chaque petit camembert est moulé à la main, puis découpé en deux horizontalement avant d'être garni d'une préparation à base de fromage blanc (Truffe noire ou herbes aromatiques ou piment d'Espelette). A consommer tel quel, chaud cuit au four ou au barbecue.




CHAOURCE AOP
«Fleur de Pré»
32118
22% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 250g / Colis de 6 pièces




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




BRIE DE MEAUX AOP
«Fleur de Pré»
23% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 3kg env. / Colis de 1 pièce
39512 - 3/4 AFFINE
112216 - 1/2 AFFINE




MAROILLES AOP
42743
26% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 720g / Colis de 12 pièces




EPOISSES AOP AFFINE AU MARC DE BOURGOGNE
«Fleur de Pré»
24% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
200006
Pièce de 250g / Colis de 6 pièces
200005
Pièce de 900g env. / Colis de 2 pièces




MADELEINE DE CHEVRE
144347
21% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 35g / Colis de 15 pièces




PONT-L'ÉVEQUE AOP
«Fleur de Pré»
112179
23% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 220g / Colis de 6 pièces




LIVAROT AOP
«Fleur de Pré»
32113
22% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 250g / Colis de 6 pièces




MUNSTER AOP
«Fleur de Pré»
32109
27% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 750g env. / Colis de 2 pièces




CANNELE DE CHEVRE
144346
26% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 50g / Colis de 12 pièces




CŒUR GOURMAND
Fromage de chèvre frais garni de préparation de fruits.
12 à 13% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 80g / Barquette de 4 pièces
Colis de 2 barquettes non panachés
48965 - FIGUE
48963 - MARRON



APOLLINE AUX FLEURS
4301
Fromage de chèvre frais enrobé de fleurs avec une inclusion de bonbon de rose.
18% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 100g / Colis de 12 pièces



SAINT-JULIEN BUCHE DECOREE NOIX
110094
Spécialité fromagère fondue aux noix.
32 % de M.G sur prod. fini.
Pièce de 1,2kg / Colis de 2 pièces



ROULE AIL&FINES HERBES
2609
29% de M.G. sur prod.fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 1.9kg env. / Colis de 1 pièce



LAIT DE FRANCE
PLATEAU 5 FROMAGES
145087
LAIT ORIGINE FRANCE
Composition : Gaperon ail & poivre, 170g
Brie pasteurisé, 200g
Bleu d'Auvergne AOP, 150g
Cantal jeune AOP, 200g
St Nectaire laitier AOP, 200g
Plateau de 900g / Colis de 5 plateaux



LAIT DE FRANCE
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-sur-Cher AOP, Lait cru, 150g ; Langres AOP, Lait cru, 180g ; Roquefort AOP, Lait cru, 100g
Plateau de 800g / Colis de 6 plateaux



ABRICOT MOELLEUX
180867
MAITRE PRUNILLE
N°4
Barquette de 1kg / Colis de 8 barquettes

RAISIN SEC GOLDEN
178189
Sachet de 1kg / Colis de 10 sachets



Le Beurre d'Isigny AOP est 100 % naturel, il est composé d'au moins 82 % de matière grasse pour le beurre doux et 80 % de matière grasse pour le beurre demi sel, et également d'eau, de protéines et de sels minéraux. Tout comme la crème dont il est issu, il ne contient aucun colorant, conservateur, ni arôme artificiel.

BEURRE D'ISIGNY AOP
LAIT ORIGINE FRANCE
Coupelle de 15g / Colis de 72 coupelles (1.08kg)
Non panachés
144792 - DOUX
82% de M.G.

LAIT DE FRANCE
BEURRE D'ISIGNY AOP
144791 - DEMI-SEL
80% de M.G.



BEURRE AOP CHARENTES-POITOU DEMI-SEL CONVIETTE
16723
80% de M.G.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 15g / Boîte de 10 pièces / Colis de 8 boîtes

BEURRE AOP CHARENTES-POITOU DOUX CONVIETTE
16724
82% de M.G.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 15g / Boîte de 10 pièces / Colis de 8 boîtes

BEURRE 1/2 SEL CONVIETTE
40120
80% de M.G.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 15g / Boîte de 30 pièces / Colis de 4 boîtes

BEURRE DOUX CONVIETTE
53085
82% de M.G.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 15g / Boîte de 30 pièces / Colis de 4 boîtes



Les PAINS



 **PAIN FINEDOR®**
116809
LENOTRE
Précuit sur sole.
Pièce de 45g / Colis de 50 pièces



 **PETIT PAIN AUX CEREALES**
116811
LENOTRE
Précuit sur sole.
Pièce de 45g / Colis de 60 pièces



 **PAIN AUX FRUITS**
107598
Fruits : raisins secs, noisettes, abricots secs.
Pièce de 180g / Colis de 20 pièces



 **MINI PERENE CAMPAGNE**
113950
Précuit.
Pièce de 70g / Colis de 100 pièces



 **PETIT PAIN ESSENTIEL**

Précuit sur sole.

101672 - **CARRE**

Pièce de 40g / Colis de 200 pièces

101742 - **RECTANGLE**

Pièce de 55g / Colis de 140 pièces

Les gourmandises & LES DESSERTS



Les Desserts INDIVIDUELS



* SAPIN 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



* BUCHETTE PARFUM CHOCOLAT 88413

Double génoises 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



* BUCHETTE CREME AU BEURRE PARFUM CHOCOLAT 176538

Biscuit génoise imbibé d'un sirop au Rhum, garni d'une crème au beurre parfum chocolat ornée de décorations festives. Longueur: 9cm.

Pièce de 80g / Colis de 32 pièces



Elle se distingue par sa mousse au gianduja, association de chocolat au lait et de noisettes, qui lui apporte une belle onctuosité.

NOUVEAU

* BUCHETTE GIANDUJA CARAMEL 19206

Bûche composée d'un biscuit cacao, d'un croquant au chocolat au lait et à la noisette et d'une ganache caramel, le tout surmonté d'une mousse au chocolat au lait et noisettes «gianduja». Finition : nappage au chocolat et noisettes hachées

Pièce de 97g / Boîte de 2 pièces / Colis de 12 boîtes



Fabriqué en France. Sans gluten.

Mise en œuvre : Déposer le macaron encore surgelé dans une assiette de présentation. Faire réchauffer au micro-ondes à 800W pendant 30 secondes.

* MACARON CHOCOLAT CŒUR PRALINE 3574

Diamètre 7,3cm. Composé d'une coque au chocolat et d'une garniture au praliné.

Pièce de 70g / Barquette de 6 pièces / Colis de 4 barquettes



* TRUFFON 19628

Diam. 7cm.

Composé d'une base de ganache au chocolat, mousse au chocolat, cœur de meringue le tout décoré de copeaux de chocolat.

Pièce de 85g / Colis de 16 pièces



* SABLE CREMEUX AU GIANDUJA 103547

Base crumble à la poudre d'amandes surmontée d'un crèmeux onctueux au Gianduja et au chocolat noir. Le tout décoré à la main façon Mendant (amandes, noisettes torréfiées et pistaches).

Pièce de 90g / Colis de 16 pièces



* SABLE MANGUE COCO 4704

Base crumble à la noix de coco surmontée d'une mousse légère au fromage blanc, compotée de mangues et fruits de la passion, saupoudrée de noix de coco râpée.

Pièce de 90g / Colis de 16 pièces



Produit prêt à l'emploi avec une forme ludique. Il se compose de deux génoises imbibées d'un sirop saveur framboise et de mousses à la fraise et à la framboise.

NOUVEAU

* ETOILE FRUITS ROUGES 55759

Entremets composé de deux génoises imbibées d'un sirop saveur framboise et d'une mousse fraise framboise. Le tout recouvert d'un nappage rouge.

Pièce de 53g / Boîte de 20 pièces



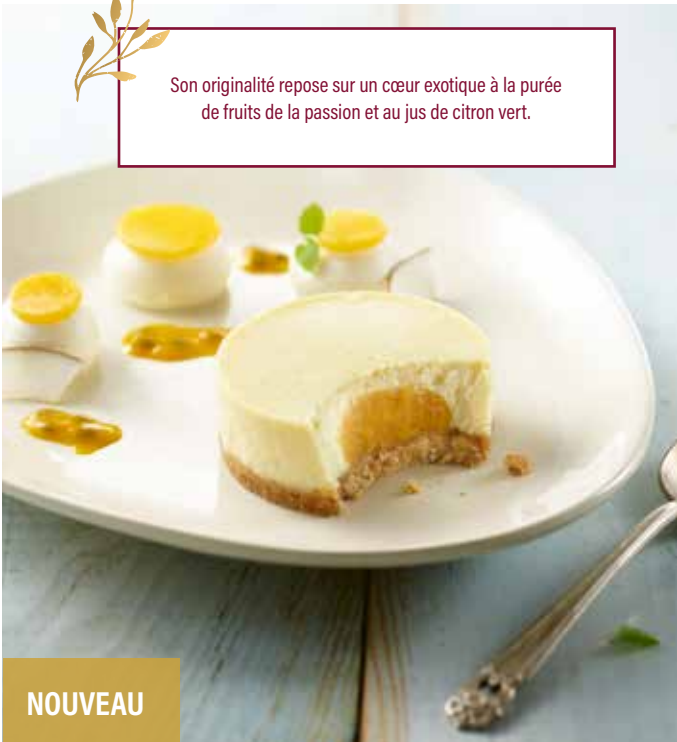
Son cœur est garni d'un confit mangue-passion avec cubes de mangue et d'ananas

NOUVEAU

* BUCHETTE MANGUE PASSION 19205

Bûche composée d'une génoise épaisse, d'un croustillant citron et citron vert, d'un confit mangue passion et d'une mousse fruits exotiques. Le tout recouvert d'un nappage jaune et décor chocolat lait.

Pièce de 101g / Boîte de 2 pièces / Colis de 12 boîtes



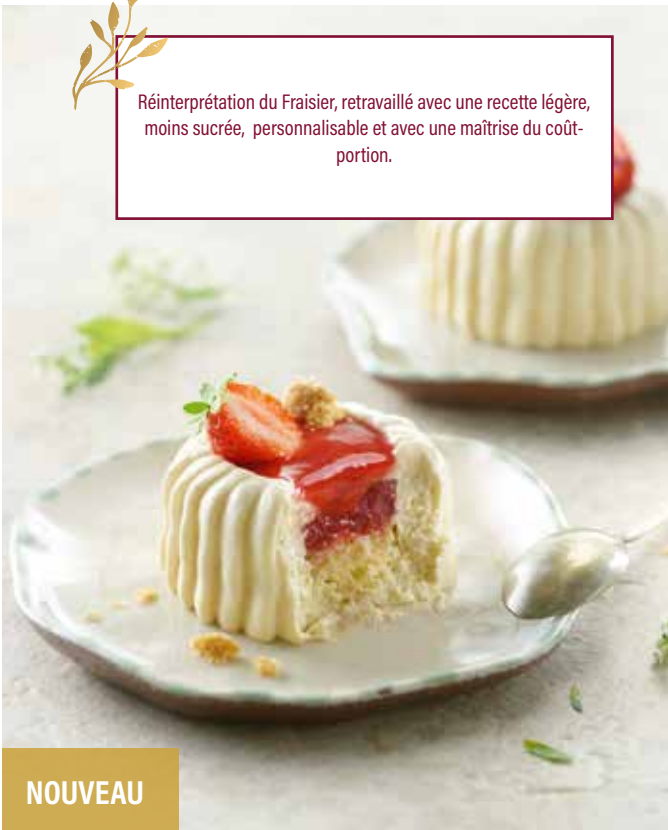
Son originalité repose sur un cœur exotique à la purée de fruits de la passion et au jus de citron vert.

NOUVEAU

 CHEESECAKE CŒUR EXOTIQUE

55762
Composé d'une base crumble coco, d'un appareil vanille et d'un cœur crème fruits de la passion.
Diam. 7cm

Pièce de 100g / Colis de 20 pièces



Réinterprétation du Fraisier, retravaillé avec une recette légère, moins sucrée, personnalisable et avec une maîtrise du coût-portion.

NOUVEAU

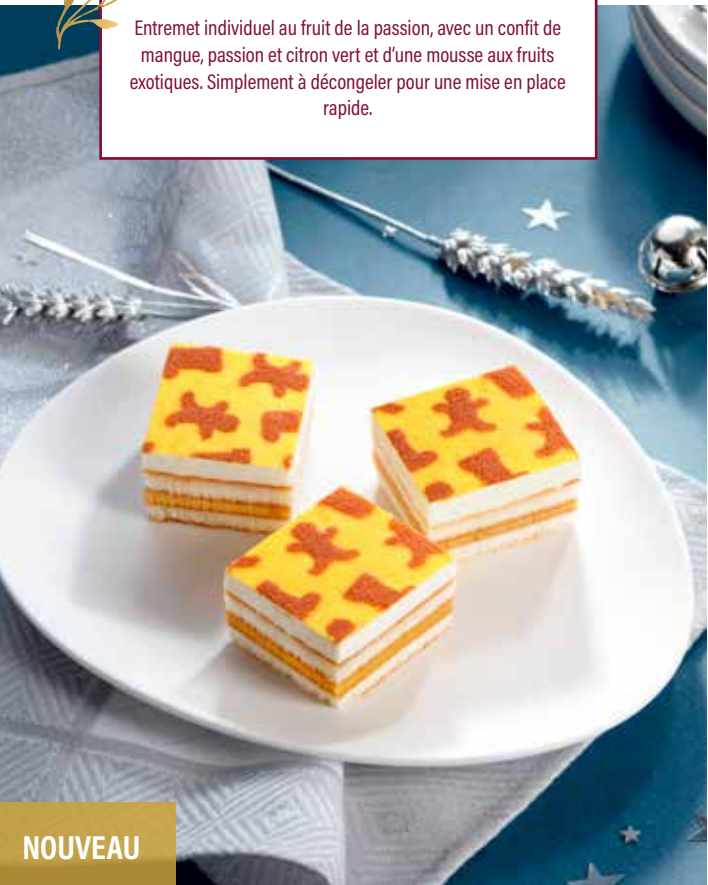
 ENTREMET INTENSE FRAISE

55878
Composé d'une crème vanille, d'une compotée de fraise, d'un biscuit, d'un coulis de fraise et d'un croustillant au chocolat blanc.
Pièce de 85g / Colis de 16 pièces



 SABLE CITRON MERINGUE

105883
Crumble au beurre à la poudre d'amandes surmonté d'un crémeux acidulé au citron et zestes de citron semi-confit. Décoré à la main avec son dôme de meringue italienne et ses amandes effilées.
Pièce de 90g / Colis de 16 pièces



Entremet individuel au fruit de la passion, avec un confit de mangue, passion et citron vert et d'une mousse aux fruits exotiques. Simplement à décongeler pour une mise en place rapide.

NOUVEAU

 INDIVIDUEL FRUITS EXOTIQUES

55760
Composé de génoises natures dont une imbibée au fruit de la passion, d'un confit mangue passion citron vert et d'une mousse fruits exotiques. Finition : décors velours.
Pièce de 56g / Colis de 30 pièces



 DOME FRAMBOISE

13387
Composé d'une mousse aux framboises garnie 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



 DOME CITRON

29807
Composé d'une mousse au citron garnie d'un crémeux de fruits tropicaux sur un biscuit aux amandes et noix de coco, recouvert d'un glaçage jaune et décoré de spaghetti de chocolat blanc.
Diamètre : 7,5cm
Pièce de 85g / Colis de 12 pièces



Un dessert emblématique à la texture onctueuse, cette crème se dresse sans contenant. A caraméliser juste avant de servir pour une jolie présentation assiette.

NOUVEAU

 DOUCEUR CREME BRULEE

200383
Composé d'une crème brûlée déposée sur un financier.
Pièce de 90g / Colis de 20 pièces



 BABA LIMONCELLO

19164
Imbibé d'alcool à l'arôme limoncello et nappé d'une gelatine de citron.
Pièce de 130g / Colis de 15 pièces



Vous pouvez le puncher selon vos envies, avec du limoncello par exemple, du rhum, du grand marnier, de la chartreuse...

 BABA KOUGLOF

19148
Sans alcool, nappé d'une gelatine à l'abricot.
Pièce de 150g / Colis de 15 pièces



Les Desserts
INDIVIDUELS
GLACES



❄️ PERE NOEL GLACE

4787

Composé de glace goût vanille et glace aux fraises aromatisée avec un glacage au cacao.

Pièce de 80ml / Colis de 16 pièces



NOUVEAU PARFUM

❄️ BUCHETTE VANILLE FRAISE

55741

Glace goût fraise et glace vanille.

Pièce de 120ml / Colis de 24 pièces



❄️ BUCHETTE GLACEE CHOCOLAT/VANILLE

9129

Glace chocolat et glace vanille.

Pièce de 120ml / Colis de 24 pièces



NOUVEAU

❄️ MOCHI GLACE
YUZU CITRON

55753

Glace végétale yuzu et citron enrobée d'une fine pâte de riz saveur yuzu.

Pièce de 35g / Barquette de 24 pièces
Colis de 10 barquettes



NOUVEAU

❄️ MOCHI GLACE
MANGUE PASSION

55754

Glace végétale à la mangue et aux fruits de la passion enrobée d'une fine pâte de riz.

Pièce de 35g / Barquette de 24 pièces
Colis de 10 barquettes



NOUVEAU

❄️ MOCHI GLACE
CHOCOLAT NOISETTE

55749

Crème glacée au cacao avec des éclats de noisettes caramélisées enrobée d'une fine pâte de riz au cacao.

Pièce de 35g / Barquette de 24 pièces
Colis de 10 barquettes



❄️ CROQUANTIN VANILLE

55024

Crème glacée vanille à l'extrait de vanille Bourbon de Madagascar, éclats de noisettes et amandes caramélisées, cœur de meringue.

Pièce de 80g / Colis de 8 pièces



❄️ TARTUFO COCCO NOCCIOLA

29167

Glace 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



❄️ MINI NORDICA

19256

Glace goût vanille avec enrobage au cacao.

Pièce de 120ml / Colis de 30 pièces



❄️ NOUGAT GLACE

106470

Crème glacée au nougat, avec des morceaux d'amandes sucrées et rôties, pistaches hachées et des morceaux de cerises acides.

Pièce de 140ml / Colis de 16 pièces

Les Desserts A PARTAGER



* BUCHE GANACHE AU CHOCOLAT 119140

Biscuit génoise imbibé d'un sirop, garni et habillé d'une ganache au chocolat ornée de décorations festives.
Longueur: 28cm.

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



* BUCHE FRUITS ROUGES 20299

Composée d'une base génoise, d'une mousse aux fruits rouges, d'une compotée aux fruits rouges, d'une feuillantine, le tout recouvert d'un glaçage à la framboise et de décorations festives.

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



* BANDE BAVAROIS CROQUANT CHOCOLAT 118206

Mousse au chocolat déposée sur un croquant praliné et un biscuit aux amandes, décorée d'un velours au chocolat.

Dimensions 360x80x40mm.

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



* BUCHE CHOCOLAT 120374

Composé d'une génoise enroulée d'une garniture chocolat le tout décoré de copeaux de chocolat et de poudre à décor.

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



* OPERA CAFE CHOCOLAT 3192

Composé de biscuits aux amandes imbibés au sirop de café, fourré à la crème au beurre au café et ganache au chocolat, recouvert d'un glaçage au chocolat.

Pièce de 750g (10 parts) / Colis de 6 pièces - UVC pièce



* BANDE BAVAROIS SPECULOOS 120938

Mousse spéculoos et couche croquante de chocolat praliné avec des petits morceaux de spéculoos placés entre un biscuit aux amandes et un biscuit cuiller.

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



* BANDE BAVAROIS POIRE CAMEL 118208

Bavarois poire et caramel avec un biscuit imbibé d'eau de vie Poire Williams.

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



* BANDE PASSION DES ILES 3485

Couches de mousses aux fruits de la passion et biscuits, imbibés de sirop de fruit de la passion et couvertes d'un glaçage orange.

Dimensions 360x40x80mm

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

Les Desserts A PARTAGER glacés



A trancher et peut être présenté entre deux gaufrettes façon sandwich glacé.



NOUVEAU

* GLACE VANILLE CHOCOLAT A DEMOULER 55757

Glace goût vanille et goût chocolat à démouler.

Pièce de 465g / Colis de 9 pièces



A trancher et peut être présenté entre deux gaufrettes façon sandwich glacé.



NOUVEAU

* GLACE VANILLE FRAISE A DEMOULER 55763

Glace goût vanille et aromatisée à la fraise à démouler.

Pièce de 470g / Colis de 9 pièces

* OMELETTE NORVEGIENNE 114159

Entremets glacé composé de glace à la vanille, recouverte de meringue flambée sur un biscuit imbibé de sirop au Rhum.

Pièce de 2L (16-18 parts) / Colis de 6 pièces
UVC pièce



* VACHERIN VANILLE CASSIS EN BANDE 114158

Sorbet plein fruit au cassis noir de Bourgogne, crème glacée vanille à l'extrait de vanille Bourbon de Madagascar, cœur de meringue. Décor chantilly sauce cassis et éclats de pistaches grillées.

Pièce de 1.75L (900g - 10 parts) / Colis de 1 pièce





LES GLACES DE
CÉLESTINE
MAÎTRE ARTISAN GLACIER



COUPE COLONEL

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.



Goûtez notre gamme de crèmes glacées et sorbets plein fruit fabriqués en France par un Maître Artisan Glacier.

Plus de 50 parfums d'exception, réalisés sans conservateurs, avec des ingrédients nobles sélectionnés. Les Glaces de Célestine ont été récompensées de la palme d'or du patrimoine gastronomique français, diplôme de mérite et de prestige national, qui distingue un savoir-faire ancré sur son territoire, engagé en faveur de l'environnement, qui a su associer l'excellence des produits de tradition et des concepts innovants et sains.



* **SORBET PLEIN FRUIT MANGUE**

29738
Sorbet mangue 63% et jus de citron.
Bac de 2.5L / Colis de 2 bacs - UVC bac



* **SORBET PLEIN FRUIT POIRE**

29743
Sorbet poire Williams 70% et jus de citron.
Bac de 2.5L / Colis de 2 bacs - UVC bac



* **SORBET PLEIN FRUIT POMME VERTE**

29744
Sorbet pomme verte 70% et jus de citron.
Bac de 2.5L / Colis de 2 bacs - UVC bac



* **CREME GLACEE MARRON**

19545
Crème glacée onctueuse au marron avec des brisures de marron.
Bac de 2,5L / Colis de 2 bacs - UVC bac



* **CREME GLACEE NOISETTE**

29710
Crème glacée à la pâte de noisettes.
Bac de 2.5L / Colis de 2 Bacs - UVC Bac



* **CREME GLACEE YAOURT**

29727
Crème glacée au yaourt brassé au lait entier.
Bac de 2.5L / Colis de 2 bacs - UVC bac

Les Bases
POUR VOS
Créations



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.



CHOCOLAT DE COUVERTURE EN FONDETTE ANÉO BLANC

236960
34% de cacao.
Seau de 5kg



POUDRE DE CACAO EXTRA BRUTE

116138
Sachet de 1kg / Colis de 6 sachets



PRALINE GRAINS NOISETTES

183932
Sachet de 1kg / Colis de 3 sachets



Chocolat noir d'incorporation sans amertume avec une couleur intense chocolat. Idéal en ganache pâtissière, en mousse, pour réalisation de cœur coulant au chocolat... Sa fluidité faible est idéale pour l'incorporation



NOUVEAU

CHOCOLAT NOIR YBOKAWO 55% 84335

Un chocolat noir 55%, idéal pour l'incorporation et l'aromatisation. Un profil aromatique cacaoté consensuel, rond et sans amertume, s'associant à toutes les saveurs. Une couleur intense chocolat garantie en incorporation

Seau de 5kg



COUVERTURE DE CHOCOLAT

toque&tablier

Seau de 5kg
239243 - NOIR
64% de cacao.

239242 - LAIT
38% de cacao.



SPECULOOS BISCOFF® CONCASSE
178751
Sachet de 750g / Colis de 8 sachets



AMANDE EFFILEE
179168
MAITRE PRUNILLE
Sachet de 1kg / Colis de 10 sachets



EXTRAIT DE VANILLE DE MADAGASCAR
242539
Bouteille de 1L / Colis de 6 bouteilles



EXTRAIT DE VANILLE TAHITIENS AVEC GRAINS
118574
Bouteille de 500g / Colis de 6 bouteilles



GOUSSE DE VANILLE GOURMET 16/20 CM
247894
Tubo de 150g / Colis de 6 tubos



CREME DE MARRONS
116470
Boîte 4/4 / Colis de 12 boîtes



CREME ANGLAISE UHT
64977
Prête à l'emploi.
Bouteille de 2L / Colis de 6 bouteilles



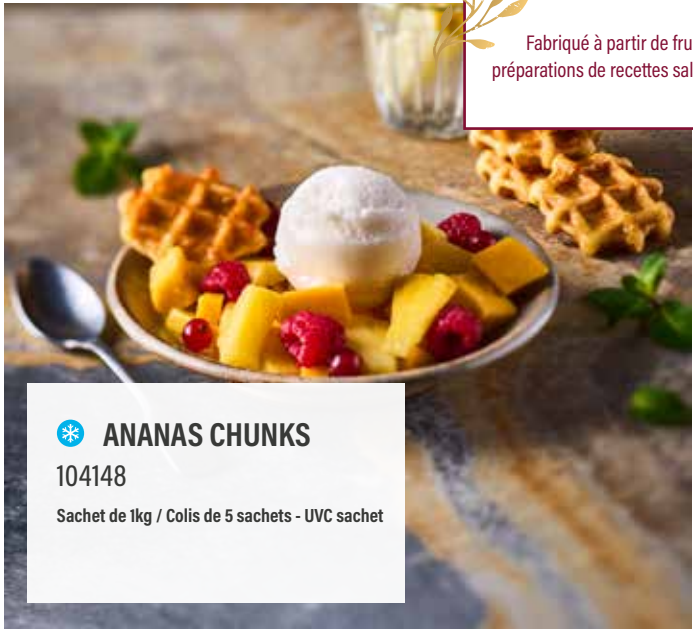
SAUCE DESSERT CHOCOLAT
242342
Bouteille de 1kg / Colis de 6 bouteilles



FRAMBOISE ENTIERE
111141
Sachet de 1kg / Colis de 5 sachets - UVC sachet



MYRTILLE
111146
Sachet de 1kg / Colis de 5 sachets - UVC sachet



ANANAS CHUNKS
104148
Sachet de 1kg / Colis de 5 sachets - UVC sachet

Fabriqué à partir de fruits sains et mûrs. Idéal pour vos préparations de recettes salées et sucrées, brochettes de fruits !

MANGUE CHUNKS
103913
Morceau de 20x20mm.
Sachet de 1kg / Colis de 5 sachets UVC sachet



ACCORD *gourmand*

Réalisé à partir d'une délicieuse pâte à croissant, ce bun feuilleté en forme de spirale est un support avec d'innombrables possibilités de personnalisation.(ex pour la réalisation du New York Roll en le trempant dans du chocolat et des pistaches concassées).

* BUN'N'ROLL PUR BEURRE

109158

Prêt à cuire. 20% de beurre.

Pièce de 85g / Colis de 50 pièces



CREME SUCREE SOUS PRESSION UHT AEROSOL

56253

32% de M.G.

Pièce de 700ml / Colis de 6 pièces



Les purées 100% fruits sans sucres ajoutés vous apportent le meilleur du fruit et rien que du fruit sans conservateur, sans colorant ni épaississant. Elles vous donnent la liberté de travailler le meilleur du fruit et de doser la quantité de sucre pour des préparations plus légères et toujours plus délicieuses.

* PUREE DE FRAMBOISE

174639

100% fruits sans ajout de sucres.

Barquette de 1kg / Colis de 6 barquettes
UVC barquette



* COCKTAIL DE FRUITS ROUGES

111147

Composé de 6 ou 7 fruits selon arrivage : groseilles, cassis, griottes, framboises, myrtilles sauvages, mûres sauvages et fraises si 7 fruits.

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

Les purées 100% fruits sans sucres ajoutés vous apportent le meilleur du fruit et rien que du fruit sans conservateur, sans colorant ni épaississant. Elles vous donnent la liberté de travailler le meilleur du fruit et de doser la quantité de sucre pour des préparations plus légères et toujours plus délicieuses.



* PUREE DE FRUITS

100% fruits sans ajout de sucres.

Barquette de 1kg / Colis de 6 barquettes non panachés
UVC barquette

116513 - MANGUE 116534 - PASSION



* COULIS DE FRUITS

Bouteille de 500g / Colis de 12 bouteilles non panachés
UVC bouteille

170754 - FRUITS ROUGES 174642 - MANGUE/PASSION

* MINI FOND DE TARTELETTE SUCRE CRU PUR BEURRE

118449

21% de beurre. Diam. 45mm

Pièce de 8g / Colis de 176 pièces



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



* BASE MERINGUE CUITE

103201

Hauteur 2,5cm.

Pièce de 14g / Colis de 36 pièces

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



* CHOU CRAQUELIN CUIT

103202

Dimensions : 80x80x55mm.

Pièce de 35g / Colis de 24 pièces

Le disque de biscuit cuillère rond savourine avec son diamètre de 6,8cm est idéal pour réaliser un tiramisù individuel en le disposant au fond d'une verrine. Il suffit de le puncher légèrement. Il peut aussi entourer des charlottes ou bavarois.



BISCUIT AUX ŒUFS FRAIS

233194

Biscuit rond et moelleux.
Diam. 6.8cm.

Pièce de 10g / Barquette de 20 pièces / Colis de 6 barquettes

BISCUIT CUILLERE AUX ŒUFS FRAIS

121173

Boîte de 48 pièces / Colis de 4 boîtes



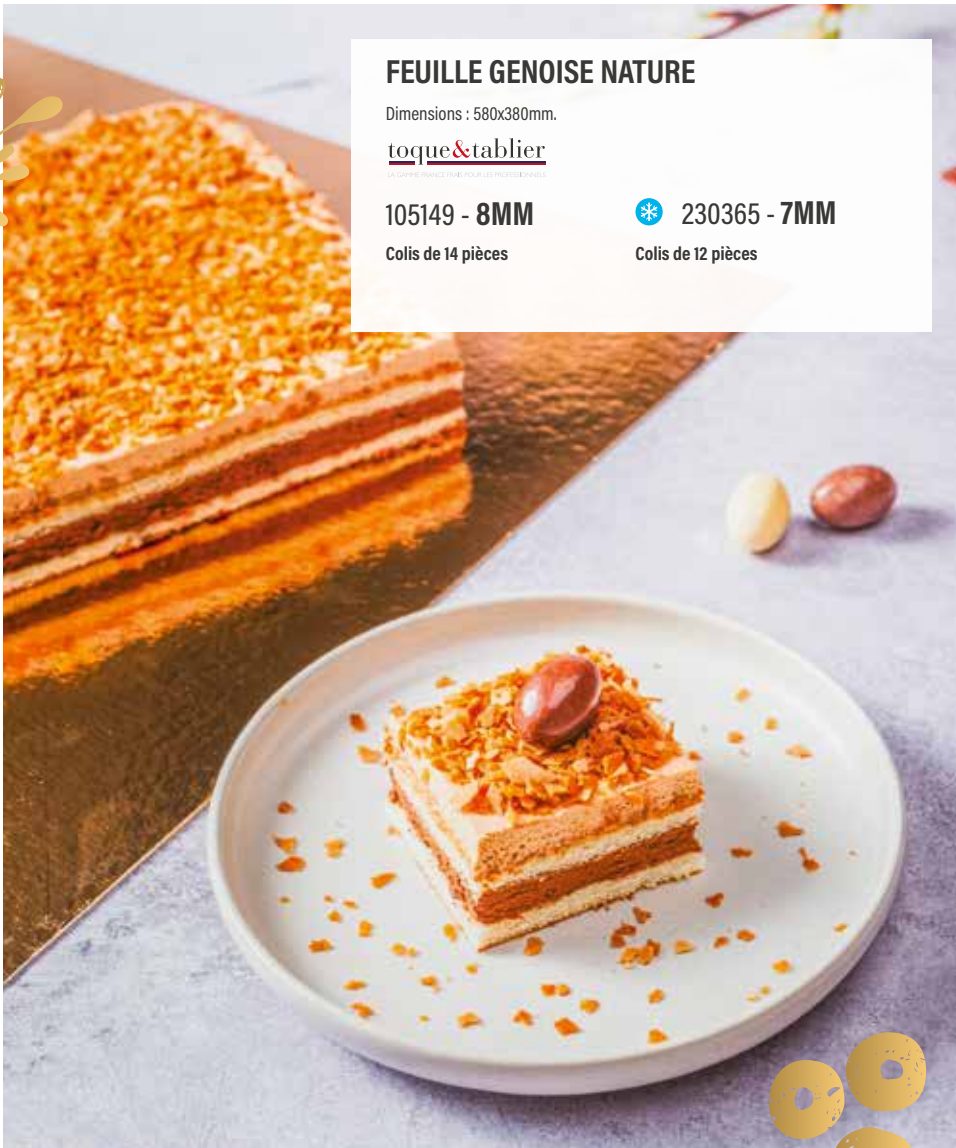
FEUILLE GENOISE NATURE

Dimensions : 580x380mm.

toque&tablier
LA CÂTELINE TRAVAILLE POUR LES PROFESSIONNELS

105149 - 8MM
Colis de 14 pièces

* 230365 - 7MM
Colis de 12 pièces



CREEZ DES
Instantz
GOURMANDS
pour les fêtes



et retrouvez notre
COLLECTION GLACES
2025



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. Les noms et marques cités dans ce document sont la propriété de leurs déposants respectifs.
Photos non-contractuelles. Crédits photo © Industriels, © France Frais, © Rougereau, © Studio Beige.
Édité par France Frais - Sainte Marie la Blanche - RCS Beaune 434 493 672. Août 2025.
Agissez pour le recyclage des papiers avec France Frais et Citéo

