

Sauveurs Festives



Du 17 Novembre au 31 Décembre 2025

France Frais

Sommaire

Produits Traiteur

Nouveautés 2025	4-6
Buffet & Cocktail	7-12
Entrée	13-34
Entrée froide côté mer	14-17
Entrée froide côté terre	18-28
Entrée chaude côté terre & mer	29-34
Plat Cuisiné & Accompagnement	35
Poisson, Viande & Volaille	41

Compte tenu du contexte, 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 ».

Légendes des pictogrammes

LABELS

-  Appellation d'Origine Protégée
-  Indication Géographique Protégée
-  Qualité Supérieure Française

VIANDE DE FRANCE

-  Viande de Volaille Française
-  Viande de Porc Française
-  Viande Origine France

AUTRES

-  Produit surgelé
-  Produit Frais
-  Artisan
-  Maitre Artisan
-  Libre service
Produit pouvant se vendre en libre-service
-  Lait de ferme



CITEO

Agissez pour le recyclage des papiers avec France-Frais et CITEO.

Offres valables dans la limite des stocks disponibles.

L'Entreprise peut être amenée à remplacer un produit par un autre de qualité équivalente.

Photographies non contractuelles. Edité par France-Frais - Sainte Marie-La-Blanche.

RCS Beaune 434 493 672. Août 2025.

Des mises à jour de codes sont possibles.

Nouveautés 2025



P8

200541 Verrine boudin noir pomme



P8

200540 Verrine d'escargots en persillade



P10

200536 Petits fours de la mer



P22

72625 Truffe noire fraîche entière



P25

200522 Terrine au jambon Pata Negra et aux truffes de la Saint-Jean 1,1%



P26

141242 Pâté croûte de caille aux raisins de Corinthe



P33

92484 Vol au vent artisanal avec chapeau à découper

92487 Vol au vent repas avec chapeau séparé



P31

200534 Cassolette écrevisse & julienne de légumes



P31

200535 Coquille Saint-Jacques Risotto truffé



P31

200526 Feuilleté au poulet & aux morilles



P32

200525 Tourte Périgourdine au canard & foie gras de canard 4%



P36

72628 Kit filet de bar sauce écrevisse



P37

72627 Aiguillette de canard sauce aux figes



P39

72635 Poêlée de légumes



P40

72626 Purée de pommes de terre aux champignons



LIBRE-SERVICE

P19



200543 Foie gras de canard entier mi-cuit



LIBRE-SERVICE

P19



200542 Foie gras de canard entier mi-cuit au poivre



LIBRE-SERVICE

P19



200545 Foie gras de canard entier mi-cuit



LIBRE-SERVICE

P19



200546 Foie gras de canard entier mi-cuit du Sud-Ouest à la figue



LIBRE-SERVICE

P19



200544 Foie gras de canard entier mi-cuit au piment d'Espelette

Buffet & Cocktail



Disponible à partir du 5/12



49809 Verrine saumon & noix de Saint-Jacques petits légumes

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

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

Gencod : 3700009277515

Disponible à partir du 5/12



49810 Verrine bloc de foie gras de canard crème marron & pomme crumble façon pain d'épices

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*

Gencod : 3700009277508

Disponible à partir du 28/11



71979 Verrine crème brûlée au foie gras de canard

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*

Gencod : 3233970100037

Disponible à partir du 28/11



200541 Verrine boudin noir aux pommes

Verrines garnies de boudin noir, pommes, lait de Verneuil, persil frais, sel, poivre noir et mélanges d'épices.

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

Gencod : 3233970100027

Disponible à partir du 28/11



200540 Verrine aux escargots

Verrines garnies d'escargots 20%, beurre demi-sel, persil, ail, sel et chapelure.

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

Gencod : 3233970100044



Œufs de lompes
Pot de 340g / Colis de 12 pots non panachés
DLC 240 jours*

72637 - Noirs

72636 Rouges



158164 Toast rond nature
Sachet de 250g (36 tranches) / Colis de 10 sachets
DLC 15 jours*
Gencod : 3029330011040



118065 Plaque de pain de mie
Plaque de 300x400mm.
Sachet de 5 plaques de 250g / Colis de 4 sachets - UVC sachet

104706 Plaque de pain de mie «toutes en couleurs»
Plaque de 300x400mm.
4 variétés : 5 pièces / variété :
- Tomates couleur orangée
- Epinards couleur verte
- 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.



Queue de langouste crue
Panulirus argus.
Origine Cuba

108923 - 12/14

88553 - 10/12



146632 Noix de Saint-Jacques à la persillade
Noix de Saint-Jacques garnies d'une préparation au beurre, ail et persil.

Barquette de 9 pièces (116g)
Colis de 12 barquettes
DLC 5 jours*

Gencod : 3576280306585



160208 Mini feuilleté escargot à la Bourguignonne

Hélix Lucorum, Pomatia, Aspersa.
Pâte feuilletée garnie de beurre, chair d'escargot, ail, persil, sel épicé et plantes aromatiques.
Barquette de 16 pièces (170g) / Colis de 8 barquettes
DLC 10 jours*

Gencod : 3576280390737



114419 Pain surprise «Le Campagne»

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

A consommer dans les 72h après décongélation.



3553 Canapé élégance

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



Disponible à partir du 28/11



71975 Mini burger au steak haché et au Comté AOP

Composé de viande de bœuf origine France (37%), mini burger brioché, Tomato Ketchup, sel, Comté AOP, oignon, rondelle de cornichon et vin blanc.

Barquette de 18 pièces (630g) / Colis de 3 barquettes

DLC 10 jours*

Gencod : 3760032910155



71974 Mini-chou aux escargots

(Helix Pomatia)

Composé de mini-chou pur beurre (25%), beurre, chair d'escargot de Bourgogne (19%), ail, persil, sel, épices et plantes aromatiques.

Barquette de 18 pièces (210g) / Colis de 4 barquettes

DLC 15 jours*

Gencod : 3760035880011



55782 Gougère au Comté

Plateau de 48 gougères (576g) / Colis de 3 plateaux - UVC plateau

Disponible à partir du 05/12



Nouveauté



200536 Petits fours de la mer

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*

Gencod : 3700009283677



71973 Plateau cocktail salé

7 variétés - 6 pièces / variété :

- Mini-chou aux escargots
- Mini-chou aux fromages
- Mini croque-monsieur à la truffe noire 3%
- Mini gougère à l'emmental
- Mini pizza
- Mini quiche rillons fromage de chèvre
- Mini tatin de pomme au boudin noir

Plateau de 42 pièces (800g) / Colis de 3 plateaux
DLC 15 jours*

Gencod : 3760032910179



47373 Petits fours panachés

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*

Gencod : 3700009264898



159286 Magret de canard fumé tranché

Rougié

ORIGINE FRANCE

Fumé au bois de hêtre.

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



554797 Magret de canard fumé tranché

Sarrade

ORIGINE FRANCE

Plaque de 90g / Colis de 10 plaques

DLC 30 jours*

Gencod : 3022688600829



Disponible à partir du 28/11



LIBRE-SERVICE

71977 Mini brochette poitrine & abricot

Barquette de 180g / Colis de 8 barquettes

DLC 10 jours*

Gencod : 3760033222912

Disponible à partir du 28/11



LIBRE-SERVICE

71976 Mini brochette poitrine & pruneau

Barquette de 180g / Colis de 8 barquettes

DLC 10 jours*

Gencod : 3760033222905



LIBRE-SERVICE

553782 Mini pâté croûte «Apéro»

PORC ORIGINE FRANCE

Pièce de 450g / Colis de 10 pièces

DLC 19 jours*

Gencod : 3287360760455



Disponible à partir du 20/11



LIBRE-SERVICE

71474 Mini pâté croûte au foie de canard & aux raisins secs

VIANDE ORIGINE FRANCE

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

Pièce de 400g / Colis de 6 pièces

DLC 12 jours*

Gencod : 3287360761384



LIBRE-SERVICE

553566 Mini pâté croûte Bressan

PORC ORIGINE FRANCE

Pièce de 500g / Colis de 6 pièces

DLC 12 jours*

Gencod : 3287360761322



Entrée



Saumon fumé





200549 Saumon fumé Ecosse à la ficelle

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*



71987 Saumon fumé Norvégien à la ficelle

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 17 jours*



32187 Saumon fumé Norvégien à la ficelle

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

Conditionné en caisse bois.

Plaque de 1.5kg env. / Colis de 1 plaque

DLC 17journs*



88151 Saumon fumé Norvégien

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

Plaque de 25 tranches de 40g / Colis de 5 plaques

DLC 17 jours*

200548 Saumon fumé Norvégien

Tranché main.

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

Conditionné en caisse bois

Plaque de 1,8kg env. / Colis de 1 plaque

DLC 15 jours*

Saumon fumé Norvégien

DLC 17journs*

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

64196 - Plaque de 600/900g / Colis de 6 plaques

66480 - Plaque de 150g (4/5 tranches) / Colis de 6 plaques

Gencod : 3164060008035





159384 Roulé de saumon
Pièce de 1kg env. / Colis de 4 pièces
DLC 30 jours*



22724 Hure de saumon à l'aneth
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 12 jours*



31565 Saumon farci à la printanière
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*



33279 Duo de Saint-Jacques & homard Européen
Préparation à base de chair de Saint-Jacques (*Chlamys opercularis*), chair de saumon, cabillaud, crabe et pulpe de homard (*Homarus gammarus*).
Aromatisée au Cognac et Muscadet. Décor en gelée.
Pièce de 1,6kg / Colis de 2 pièces
DLC 30 jours*



71483 Bûche aux trois crustacés
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*



161843 Crumble de truite aux amandes doré au four
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 en entrée froide, accompagnée d'une salade verte ou en entrée chaude accompagnée d'une bisque de homard par exemple.

A déguster chaud ou froid.



160161 Salade de pâtes perles, surimi & crevettes aux perles d'algues
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*



31729 Marinade de gambas en persillade
Composée de crevettes cuites décortiquées, tomates, ail, persil, aneth et coriandre.
Barquette de 1,5kg / Colis de 1 barquette
DLC 12 jours*



553558 Marinade de gambas à l'escabèche
Composée de crevettes, tomates, poivrons et purée de tomates, marinés.
Barquette de 1,5kg / Colis de 1 barquette
DLC 12 jours*



60776 Salade de gambas aux mandarines
Composée de légumes, surimi, crevettes et de mandarines préservées.
Barquette de 2,5kg / Colis de 1 barquette
DLC 12 jours*

Bloc de foie gras



Bloc de foie gras de canard IGP mi-cuit
30% morceaux
Clos Saint Sozy.
ORIGINE SUD-OUEST
DLC 6 mois*

168250 - Boîte de 1kg / Colis de 10 boîtes

168248 - Boîte de 400g / Colis de 12 boîtes



Bloc de foie gras de canard mi-cuit
30% morceaux
Clos Saint Sozy.
ORIGINE FRANCE
DLC 6 mois*

168251 - Boîte de 1kg
Colis de 10 boîtes

168249 - Boîte de 400g
Colis de 12 boîtes



146576 Bloc de foie gras de canard mi-cuit
sans morceaux
Clos Saint Sozy.
ORIGINE FRANCE
Boîte de 1kg / Colis de 10 boîtes
DLC 6 mois*



71956 Bloc de foie gras de canard mi-cuit
format ficelle
Clos Saint Sozy.
ORIGINE FRANCE
Diam. 36mm.
Pièce de 300g / Colis de 14 pièces
DLC 25 jours*



Idéal pour confectionner vos toasts et vos pâtés en croûte.



20350 Bloc de foie gras de canard mi-cuit ficelle
ORIGINE FRANCE
Diam. 36mm.
Pièce de 450g / Colis de 40 pièces - UVC pièce

Idéal pour confectionner vos pâtés en croûte.

Foie gras entier



Foie gras de canard entier IGP

Clos Saint Sozy.
ORIGINE SUD-OUEST
DLC 7 mois*



71954 - Barquette de 1kg / Colis de 3 barquettes

71955 - Barquette de 500g / Colis de 5 barquettes



200543 Foie gras de canard entier mi-cuit

ORIGINE FRANCE
Barquette de 1kg / Colis de 2 barquettes
DLC 24 jours*



Nouveauté



200542 Foie gras de canard entier mi-cuit au poivre

ORIGINE FRANCE
Barquette de 1kg / Colis de 2 barquettes
DLC 24 jours*



Nouveauté



168244 Foie gras de canard entier IGP mi-cuit au poivre

Clos Saint Sozy.
ORIGINE SUD-OUEST
Pièce de 300g / Colis de 6 pièces
DLC 6 mois*



554801 Foie gras de canard entier IGP

Sarrade
ORIGINE SUD OUEST
Pièce de 800g / Colis de 3 pièces
DLC 3 mois*



160286 Foie gras de canard IGP entier mi-cuit

Clos Saint Sozy.
ORIGINE SUD-OUEST
Bocal de 180g / Colis de 12 bocaux
DLC 6 mois*
Gencod : 3443705000109



200545 Foie gras de canard entier mi-cuit

ORIGINE FRANCE
Pièce de 130g / Colis de 12 pièces
DLC 240 jours*
Gencod : 3760067670529



Nouveauté



200546 Foie gras de canard mi-cuit du Sud-Ouest à la figue

ORIGINE FRANCE
Pièce de 130g / Colis de 12 pièces
DLC 160 jours*
Gencod : 3760067670550



Nouveauté



200544 Foie gras de canard mi-cuit au piment d'Espelette

ORIGINE FRANCE
Pièce de 130g / Colis de 12 pièces
DLC 160 jours*
Gencod : 3760067670543



Nouveauté



Foie gras cru & Accompagnement



108096 Foie gras de canard cru IGP éveiné extra restauration «Sélection du chef»

ORIGINE SUD-OUEST

Sous skin.

Pièce de 500/600g / Colis de 9 pièces - UVC pièce



Foie gras de canard cru éveiné extra restauration

ORIGINE FRANCE

DLC 6 jours*

119876 - Rougié

Pièce de 500g env. / Colis de 6 pièces

166413 - Sarrade

Pièce de 500/650g / Colis de 5 pièces



109228 - Foie gras de canard cru éveiné extra restauration

ORIGINE FRANCE

Plaque de 2kg / Colis de 2 plaques - UVC plaque



105028 Foie gras de canard cru extra éveiné

Origine UE

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



71913 Foie gras de canard cru extra déveiné

Origine UE

Pièce de 500g / Colis de 10 pièces

DLC 8 jours*



169482 Confit d'oignons doux des Cévennes

Pot de 90g / Colis de 12 pots

DLC 12 mois*

Gencod : 3441260700151



169483 Chutney de figues aux épices

Pot de 100g / Colis de 12 pots

DLC 12 mois*

Gencod : 3441260701554



149089 Le panier du gourmet

Composition :

- Bloc de foie gras de canard du Sud-Ouest 130g
- Terrine de campagne supérieure au piment d'Espelette 180g
- Terrine de campagne supérieure 180g
- Terrine de campagne supérieure aux 5 épices 180g
- Le Comte de Meyrac IGP Comte Tolosan rouge 75cl
- Comte Tolosan IGP «Tour des Augustins» blanc moelleux 75cl

Présenté dans un panier métal recouvert de tissu et décoré d'un nœud à tirer. (TVA 20%)

Colis de 2 paniers

Gencod : 3443705086530

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



200537 L'authentique

Composition :

- Bloc de foie gras de canard France 130g
- Terrine de campagne supérieure aux 5 épices 180g
- Terrine de campagne supérieure 180g
- Terrine de campagne à l'ail rose 180g
- Confit de figues 40g
- Chevalier Grand Claud blanc Moelleux AOP Côtes de Bergerac 75cl
- Le voyage des sens Malbec rouge 37,5cl

Présenté dans une valise en carton.

(TVA 20%)

Colis de 4 valises

Gencod : 3443705091350

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



200538 L'instant gastronome

Composition :

- Bloc de foie gras de canard France 40g
- Terrine de campagne supérieure aux 5 épices 90g
- Cuisse de canard confite origine France 380g
- Confit d'oignons 40g
- Le petit biscuit piment et herbes de Provence 70g
- Folie à l'abricot 50g
- Limonade artisanale bio 25cl

Présenté dans une corbeille en osier.

(TVA 20%)

Colis de 4 corbeilles

Gencod : 3443705091398

Disponible à partir du 05/12



Nouveauté



72625 Truffe noire fraîche entière

Catégorie 1

Tuber Melanosporum Vitt.

Pièce de 10 à 120g.

Livraison en sachet directement chez vous par colis réfrigéré.



49750 Truffe noire entière

Tuber Melanosporum. Truffe de 12.5g de 1^{ère} ébullition avec jus de truffe.

Pot de 22.5g / Colis de 6 pots

Gencod : 3527905550029



71413 Brisure de truffe d'été 98% aromatisée

Tuber Aestivum vitt.

Pot de 85g / Colis de 6 pots

Gencod : 3527906500122



71484 Lamelle de truffe d'été aromatisée 65%

Tuber Aestivum vitt.

Pot de 500g / Colis de 6 pots



71485 Brisure de truffe d'été 65% aromatisée

Tuber Aestivum vitt.

Pot de 400g / Colis de 6 pots



71367 Tartuffade sauce à la truffe d'été 1,1% aromatisée

Tuber Aestivum

Pot de 500g / Colis de 6 pots



72144 Préparation aromatique à base de brisures de truffe d'été 80,7%

Tuber Aestivum

Boîte de 1kg / Colis de 6 boîtes

Préparation aromatique pour farce, charcuterie, pâté et poisson (saumon fumé). Visuel riche en marquants avec une belle aromatique truffe. Préconisation de dosage 1,5% à 4%.



72547 Jambon de Bayonne IGP

ORIGINE FRANCE

Désossé. Séchage 12 mois

Pièce de 5,8kg env. / Colis de 2 pièces

DLC 3 mois*



27077 Jambon Italien sec supérieur à la truffe d'été 2,5%

Origine UE

Truffe Tuber Aestivum vitt.

Séchage de 9 mois minimum.

Pièce de 6kg env. / Colis de 2 pièces

DLC 2 mois*



167325 Jambon ibérique Bellota 75%

Origine UE

98% de viande de porc Ibérique.

Désossé. Coupe V. Séchage 36 mois minimum.

Pièce de 5,5/6kg / Colis de 1 pièce

DLC 3 mois*

Le jambon Bellota Ibérique est un produit d'origine espagnole, obtenu à partir de porc ibérique nourri de glands de chêne appelés Bellota. Il est élaboré de manière totalement traditionnelle et est affiné durant 36 mois dans des séchoirs naturels et des caves situées au cœur de l'Espagne. De plus ce jambon est garanti sans os puisque ce dernier lui a été retiré avant maturation. Il est parfait pour être tranché facilement afin d'obtenir de délicieuses tranches, fines ou généreuses !



Jambon de Parme AOP

Prosciutti Di Parma

Origine Italie

Désossé. Séchage 14 mois minimum.

DLC 6 mois*



119211 ou 33644 - Pièce de 7,5kg env. / Colis de 2 pièces
Selon arrivage



550841 Jambon Prosciutto di «San Daniele» AOP

Origine Italie

Désossé, pelé. Séchage 16 mois minimum.

Pièce de 7,5kg env. / Colis de 1 pièce

DLC 3 mois*





49550 Salame Bella Festa light

Origine UE
Pièce de 3.3kg env. / Colis de 1 pièce
DLC 20 jours*

Faible teneur en matière grasse, sans gluten.



Saltufo®

Origine UE
Salami aux truffes d'été (Tuber Aestivum vitt. 3%), enrobé de Parmigiano-Reggiano 24 mois AOP
DLC 40 jours*

26668 - Pièce de 80g / Barquette de 6 pièces / Colis de 6 barquettes

Tranché

25302 - Barquette de 80g / Colis de 12 barquettes

Gencod : 4008298680818



160617 Jambon rôti aux herbes

Origine UE
Jambon cuit au four, obtenu à partir de viandes fraîches de porc, aromatisé avec des herbes méditerranéennes, selon une recette traditionnelle.
Pièce de 7,5kg env. / Colis de 2 pièces
DLC 40 jours*

Sans polyphosphates/caséinates ajoutés.



Jambon cuit aux truffes 2%

Origine UE
Truffe Tuber Aestivum vitt.
DLC 2 mois*

168180 - Pièce de 8,6kg env. / Colis de 1 pièce

169533 - Demi-pièce de 4,3kg 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 écaïles de truffe noire. Etapes effectuées par des charcutiers expérimentés pour obtenir un jambon cuit de qualité supérieure à la truffe, au goût incroyablement équilibré.



71652 Jambon supérieur rôti au four au miel

ORIGINE FRANCE
Jambon avec couenne cuit au torchon.
Conditionnement sous-vide avec sur-emballage en décor de fête
Pièce de 8,5kg env. / Colis de 2 pièces
DLC 20 jours*

25482 Mortadelle pur porc à la truffe 1,2%

Origine UE
Truffe Tuber Aestivum vitt.
Demi-pièce de 4/4.5kg env. / Colis de 2 pièces
DLC 40 jours*





Nouveauté

100522 Terrine au jambon Pata Negra & aux truffes de la Saint-Jean 1,1%

Origine UE

Composée d'une préparation au noble jambon Pata Negra et aux truffes de la Saint-Jean (*Tuber aestivum* vitt.) et au hachage moyen.

Présentée dans une terrine baeckeoffe avec couvercle

Pièce de 3,4kg / Colis de 1 pièce



41009 Terrine au lapin & aux pistaches avec son médaillon de foie gras de canard

PORC ET CANARD ORIGINE FRANCE

Composée de viande de lapin (origine UE), gras et viande de porc, foie gras de canard 7.2%, Cognac, pistaches, épices et plantes aromatiques.

Décor en gelée et crépine.

Pièce de 3,5kg env. / Colis de 1 pièce

DLC 17 jours*



165911 Terrine de canard aux 2 foies & aux giroldes

VIANDE ORIGINE FRANCE

VIANDE ET VOLAILLE ORIGINE FRANCE

Composée de foie maigre et foie gras de canard 20%, foie de porc, giroldes, Porto, épices et aromates.

Présentée dans une terrine grès.

Pièce de 3kg / Colis de 1 pièce

DLC 17 jours*



23549 Terrine de chevreuil sauvage au Madiran

PORC ORIGINE FRANCE

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

Pièce de 2kg env. / Colis de 2 pièces

DLC 17 jours*



59491 Terrine de faisau sauvage & raisin au Bourgogne Aligoté

PORC ORIGINE FRANCE

Composée de viande de faisau sauvage (origine UE), gorge de porc, foie de volaille, gras de porc, raisins secs, alcools dont vin blanc de Bourgogne Aligoté, vin de Madère, épices et plantes aromatiques.

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

DLC 17 jours*



160020 Terrine de sanglier sauvage aux fruits d'automne

PORC ORIGINE FRANCE

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

Pièce de 2kg env. / Colis de 2 pièces

DLC 17 jours*



168280 Mousse pur canard 76%

VOLAILLE ORIGINE FRANCE

Présentée en terrine grès.

Pièce de 2kg / Colis de 1 pièce

DLC 17 jours*



80192 Rouleau de mousse pur canard

Origine UE

44% de foie maigre de canard.

Rouleau de 1,5kg / Colis de 2 rouleaux

DLC 17 jours*



Pâté croûte de saumon farci à la mousseline de poisson & légumes

Composé de saumon Atlantique et d'une mousseline à base de poisson et légumes (merlu, courgettes, carottes, poivrons, pois mange tout, fenouil), vin blanc et épices.

141798 - Sous-papier

Demi-pièce de 2,1kg env. / Colis de 1 pièce
DLC 7 jours*

157028 - Sous-vide

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

Disponible à partir du 21/11



Pâté croûte d'oie aux pêches & son médaillon de Noël

PORC ET DINDE ORIGINE FRANCE

Composé de viande d'oie (origine UE), marinée au vin blanc avec un médaillon central en bloc de foie gras de canard (14,9%) origine France, entouré d'un chutney à la pêche.

167384 - Sous-papier

Demi-pièce de 2.6kg env. / Colis de 1 pièce
DLC 7 jours*

160156 - Sous-vide

Demi-pièce de 2.5kg env./ Colis de 2 pièces
DLC 17 jours*.

Disponible à partir du 21/11



Pâté croûte de pintade aux morilles & champignons noirs



VIANDE ET VOLAILLE ORIGINE FRANCE

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

32223 - Sous-papier

Demi-pièce de 2,4kg env. / Colis de 1 pièce
DLC 7 jours*

32222 - Sous-vide

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

Disponible à partir du 21/11



Nouveauté

141242 Pâté croûte de caille aux raisins de Corinthe

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*



159235 Pâté croûte richelieu médaillon à la mousse de foie de volaille & pistache



PORC ORIGINE FRANCE

Composé de viande de porc, pistaches et champignons noirs avec inclusion d'un médaillon rond central de mousse de foie de volaille. Gelée fabriquée à partir d'un bouillon de volaille maison et pâte au saindoux.

Demi-pièce de 2.5kg env. / Colis de 2 pièces
DLC 17 jours*



49553 Pâté croûte traiteur



PORC ORIGINE FRANCE

Composé de beaux morceaux de viande agrémentés de pistaches avec inclusion d'une bande de mousse de foie encadrée de champignons. Gelée fabriquée à partir d'un bouillon de volaille maison. L'ensemble est entouré d'une pâte et surmonté d'un joli décor en amandes effilées.

Demi-pièce de 2.2kg env. / Colis de 2 pièces
DLC 17 jours*

Tranche large permettant une présentation d'assiette généreuse et gourmande.



112424 Ballottine de chevreuil «Grand veneur»

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*



164179 Ballottine de volaille Renaissance



PORC ET VOLAILLE ORIGINE FRANCE

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



Porcelet rôti au four farce au Cognac Fine Champagne

PORC ET VOLAILLE ORIGINE FRANCE

Composé de viande de porc, de porcelet origine UE, gras et gorge de porc, champignons noirs, épices et Cognac Fine Champagne (0.3%)

DLC 15 jours*

160019 - Pièce de 8.5kg env.

146396 - Demi-pièce de 4.25kg env. / Colis de 2 pièces

1 Rillettes d'oie (164939) obligatoire + 3 produits au choix*
= 1 Bouteille de Champagne offerte**



Disponible à partir du 21/11



164939 Rillettes d'oie 88%
 Oie origine UE et porc origine France
 Présentées dans un saladier Alsacien en grès.
 Pièce de 2.5kg / Colis de 1 pièce
 DLC 7 jours*



166991 Bûche de chevreuil aux cèpes
 Dinde et porc origine France et chevreuil origine UE
 Pièce de 3.5kg / Colis de 1 pièce
 DLC 17 jours*

Disponible à partir du 21/11



158213 Galantine charcutière de pintade au Sauternes
 VOLAILLE ET PORC ORIGINE FRANCE
 Pièce de 3kg env. / Colis de 1 pièce
 DLC 17 jours*

Disponible à partir du 21/11



160084 Galantine charcutière de canard aux pistaches
 VOLAILLE ET PORC ORIGINE FRANCE
 Pièce de 3kg env. / Colis de 1 pièce
 DLC 17 jours*

Disponible à partir du 21/11



165249 Ballottine de faisan aux pistaches
 VOLAILLE ET PORC ORIGINE FRANCE
 Pièce de 3kg / Colis de 1 pièce
 DLC 17 jours*

Disponible à partir du 21/11



165250 Galantine charcutière de chapon aux girolles
 Dinde, porc et poulet origine France et chapon origine UE
 Pièce de 3kg / Colis de 1 pièce
 DLC 17 jours*

*Choix parmi les produits de cette page. Distribution en fin d'opération par votre distributeur habituel. Dans la limite des stocks disponibles.

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



 **142423 Boudin blanc à la truffe de la Saint-Jean 1,1%**
 PORC ORIGINE FRANCE
 Tuber Aestivum vitt.
 Pièce de 125g / Barquette de 14 pièces / Colis de 2 barquettes
 DLC 8 jours*

 **142424 Boudin blanc à l'ancienne aux morilles 3%**
 PORC ORIGINE FRANCE
 Pièce de 125g / Barquette de 14 pièces / Colis de 2 barquettes
 DLC 8 jours*



 **164167 Boudin blanc «Grande Hermine» au lait frais**
 PORC ET DINDE ORIGINE FRANCE
 Pièce de 125g env. / Barquette de 18 pièces / Colis de 2 barquettes
 DLC 8 jours*

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

Un boudin blanc à l'ancienne fabriqué avec du lait collecté à proximité de l'atelier de production, embossé à la main et qui souligne de beaux marquants de persil. Une texture moelleuse et lisse en bouche qui révèle un bon goût de viande, justement assaisonné, avec un léger goût de lait infusé avec des oignons.



47472 Escargots de Bourgogne préparés frais très gros

Hélix pomatia.

Barquette de 48 pièces / Colis de 4 barquettes

DLC 10 jours*

Gencod : 3576280302938



160207 Escargots de Bourgogne préparés frais belle grosseur

Barquette de 12 pièces / Colis de 12 barquettes

DLC 10 jours*

Gencod : 3576280303324



107060 Assaisonnement beurre ail et persil

Rouleau de 250g

Colis de 12 rouleaux

Disponible à partir du 5/12



49797 Cassolette de saumon & écrevisses

Composée de filet de saumon, poisson blanc, crevettes et écrevisses, le tout recouvert d'une sauce crémeuse agrémentée de citron confit.

Pièce de 120g / Colis de 9 pièces

DLC 12 jours*

Disponible à partir du 5/12



Nouveauté

LIBRE-SERVICE



200534 Cassolette écrevisse & julienne de légumes

Composée de queues d'écrevisses de Louisiane cuites, d'une sauce à base de fond de homard et de fumet de poisson et recouvert d'un décor en pâte feuilletée.

Pièce de 130g / Barquette de 2 pièces / Colis de 4 barquettes

DLC 8 jours*

Gencod : 3700009283813



29067 Coquille Saint-Jacques à la Normande miroir

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*



LIBRE-SERVICE



146969 Coquille noix de Saint-Jacques à la Normande

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

Pièce de 140g / Barquette de 2 pièces / Colis de 4 barquettes

DLC 8 jours*

Gencod : 3700009267509

Disponible à partir du 5/12



Nouveauté

LIBRE-SERVICE



200535 Coquille Saint-Jacques Risotto truffé

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 8 jours*

Gencod : 3700009284162

Disponible à partir du 5/12



25658 Cassolette de volaille, foie gras & morilles

Viande origine UE

Composée de viande de volaille, crème, foie gras 3,8%, morilles, Cognac et épices.

Pièce de 120g / Colis de 9 pièces

DLC 12 jours*

Disponible à partir du 21/11



Nouveauté



200526 Feuilleté au poulet & aux morilles

VOLAILLE ORIGINE FRANCE

Pâte feuilletée garnie de poulet et d'une sauce à la crème cuisinée avec des morilles.

Pièce de 120g / Barquette de 4 pièces / Colis de 3 barquettes

DLC 15 jours*

VIANDE ORIGINE FRANCE



49796 Bouchée au ris de veau
Pâte feuilletée garnie d'une préparation de ris de veau, de petits cubes de viande de volaille, (origine UE et hors UE), de champignons, vin blanc et épices.
Pièce de 150g / Colis de 8 pièces
DLC 7 jours*



29069 Bouchée à la reine
Pâte feuilletée garnie d'une préparation de viande de volaille origine UE, champignons et d'une sauce à base de crème, vin blanc et bouillon de volaille.
Pièce de 150g / Colis de 8 pièces
DLC 8 jours*

Disponible à partir du 5/12

28073 Bouchée à la reine
VIANDE ORIGINE FRANCE
Pâte feuilletée garnie d'une préparation au jambon cuit supérieur, au filet de poulet traité en salaison rôti et aux champignons de Paris.
Pièce de 150g / Barquette de 2 pièces / Colis de 3 barquettes
DLC 8 jours*
Gencod 3700009275252



Disponible à partir du 5/12



28072 Bouchée aux fruits de mer
Pâte feuilletée garnie de noix de Saint-Jacques, de champignons de Paris, de moules et de poisson blanc.
Pièce de 150g / Barquette de 2 pièces / Colis de 3 barquettes
Gencod : 3700009275283



36708 Croustade noix de Saint-Jacques
Pâte feuilletée garnie d'une sauce aux légumes, noix de Saint-Jacques, poisson blanc et moules.
Pièce de 160g / Colis de 6 pièces
DLC 7 jours*

Disponible à partir du 21/11



167581 Feuillantine aux deux saumons Atlantique
Salmo salar. Saumon frais origine Chili et/ou Norvège. Saumon fumé origine Ecosse.
Pâte garnie d'une préparation composée de saumon frais et saumon fumé (Salmo salar), d'une béchamel agrémentée d'épinards.
Pièce de 2,5kg env. / Colis de 1 pièce
DLC 13 jours*



200525 Tourte Périgourdine au canard & foie gras de canard 4%
Tourte garnie viande et gras de porc, filet de canard (origine UE), crème, foie gras de canard (origine UE), Porto, sel, poivre, chapelure, oeuf, champignons, Armagnac, oignon, pistache et épices.
Pièce de 1.5kg / Colis de 2 pièces

Créez vos entrées



92484 Vol au vent artisanal avec chapeau à découper
Pâte feuilletée pur beurre (39%)
prête à garnir
Diamètre 8,5cm
Pièce de 40g / Colis de 72 pièces

92487 Vol au vent repas avec chapeau séparé
Diamètre 8,8cm
Pâte feuilletée
prête à garnir
Pièce de 44g / Colis de 48 pièces



818 Plaque feuilletée crue
32,5% de beurre.
Epaisseur 2,8mm.
Pièce de 714g / Colis de 14 pièces



55123 Morille traiteur
Pot PET de 400g / Colis de 6 pots



249719 Cèpe choix séché
Pot PET 500g / Colis de 6 pots



88639 Ris de veau
Origine UE
Sachet de 800g env. / Colis de 8 sachets - UVC sachet

Créez vos entrées



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



-  **117643 Cocktail de fruits de mer «Sélection»**
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 spicules cuites 1000/1200 pcs/kg (20%).
Sachet de 1kg / Colis de 5 sachets - UVC sachet



-  **111580 Noix de Saint-Jacques avec corail**
Argopecten purpuratus. Origine Pérou. IQF.
20/40 pièces / LBS
Sachet de 1kg / Colis de 10 sachets - UVC sachet



-  **9005 Noix de Saint-Jacques sans corail**
Pêche durable.
Zygochlamys patagonica. Pêchée en Océan Atlantique Sud-Ouest.
120/+Pièces/ LB.
Sachet de 1kg / Colis de 10 sachets - UVC sachet



-  **33417 Demi-langouste cuite**
Panulirus argus. Origine Caraïbes. Pêchée en Atlantique Centre-Ouest.
Selon arrivage.
Colis de 10kg

Plat Cuisiné & Accompagnement



Disponible à partir du 5/12

Nouveauté



72628 Filet de Bar sauce écrevisse

Kit filet de bar sauce écrevisse
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**

Disponible à partir du 5/12



160045 Filet de lotte sauce américaine

Petits filets de lotte (*Lophius litulon*) cuisinés dans une sauce américaine traditionnelle à base de bisque de langoustine et de homard, de concentré de tomate et de crème, le tout réhaussé d'une pointe d'estragon ciselé.
Poche de 1.52kg env. (8 Portions) / Colis de 2 poches
DLC 12 jours*



167373 Turban de sole tropicale sauce crème de Whisky

Présenté en turban, ce filet de sole farci est accompagné d'une sauce à base de fumet de poisson, riche en crème, réhaussé de Whisky. Le tout agrémenté d'échalotes, de tomates et d'un filet de citron.
Poche de 1.2kg env. (6 Portions) / Colis de 2 poches
DLC 12 jours*



551286 Paupiette de saumon sauce beurre citron

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



22744 Cuisse de canette sauce au vin de Saint-Emilion



ORIGINE FRANCE
8 cuisses de canettes braisées cuisinées dans une sauce au vin de Saint-Emilion.
Poche de 2.12kg (8 portions) / Colis de 2 poches
DLC 12 jours*



Nouveauté

- 72627 Aiguillette de canard sauce aux figues**
 Aiguillettes de canard cuites 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 2 kg (10 portions) / Colis de 2 poches



Disponible à partir du 5/12

- 25966 Chapon sauce au foie gras de canard & aux morilles**
 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

Disponible à partir du 5/12



- 71098 Kit suprême de pintade avec os sauce Riesling & cèpes**
 Origine UE ; Suprême de pintade doré au four et accompagné d'une sauce crémeuse au Riesling et aux cèpes. Kit composé d'une poche de viande (1,32kg) et d'une poche de sauce (0,48kg).
 Kit de 1,8kg (8 portions) / Colis de 2 kits - DLC 10 jours*



Disponible à partir du 28/11

- 160290 Ris de jeune bovin & veau sauce aux champignons & morilles**
 Origine UE
 Ris de jeune bovin et ris de veau cuisinés dans une sauce à base de crème légère, champignons de Paris, morilles, ail, sel, poivre et persil.
 Barquette de 1.7kg env.(8 Portions) / Colis de 2 barquettes
 DLC 15 jours*

Disponible à partir du 5/12



- 71950 Pavé de veau aux morilles**
 Origine UE
 Pavés de veau cuisinés dans une sauce crémée aux morilles 3%.
 Poche de 1.6kg (8 portions) / Colis de 2 poches
 DLC 8 jours*



Disponible à partir du 5/12

- 33278 Sauté de porcelet à la bière de Noël & sirop d'érable**
 Origine UE
 Morceaux de porcelet assaisonnés, marqués au four, cuisinés dans un fond de veau et bière de Noël, riche en oignons et adoucis de sirop d'érable. Fabriqué à partir de matières premières sans OGM.
 Poche de 1.95kg (10 portions) / Colis de 2 poches
 DLC 12 jours*

Disponible à partir du 5/12



141654 Sauté d'autruche sauce mandarine

Origine Afrique du Sud

Morceaux d'autruche assaisonnés, colorés au four puis mijotés dans une sauce sirupeuse liée d'une purée de mandarine.

Le tout rehaussé de Curaçao et agrémenté de segments de mandarine.

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

DLC 12 jours*

Disponible à partir du 05/12



167588 Sauté au chevreuil sauce Grand Veneur

Origine UE et hors UE

Morceaux de chevreuil (et de cerf) marinés au vin rouge mijotés dans une sauce brune à base de vin rouge, de fond de gibier et de crème. Le tout est adouci par la gelée de groseilles.

Poche de 1.65kg env. (10 Portions) / Colis de 2 poches

DLC 12 jours*

Disponible à partir du 5/12



165054 Souris de cerf jus poivre et Cognac

Origine UE et hors UE

Souris de cerf sans os assaisonnée, dorée au four, cuisinée dans un jus d'échalotes, de poivre concassé et d'une note de Cognac.

Poche de 1,8kg env. (10 portions) / Colis de 2 poches

DLC 12 jours*

Disponible à partir du 28/11



200550 Médaillon de lièvre à la Royale

Origine France et UE

Médaillon de lièvre farci de viande de lièvre, d'échine de porc, de farce (foie gras de canard, mie de pain, oeufs, poitrine de porc fumée au bois de hêtre), foie de volaille, brisures de truffes noires (Tuber melanosporum), cèpes et d'une sauce au vin rouge.

Barquette de 3kg (12 parts) / Colis de 2 barquettes

DLC 8 jours*

71535 Sauté de sanglier sauce poivrade

Origine UE et hors UE

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

Poche de 1,7kg (10 portions) / Colis de 2 poches

DLC 8 jours*



Disponible à partir du 28/11

Nouveauté



72635 Poêlée de légumes

Composée de butternut, marron, pleurote (*Pleurotus ostreatus*, *Pleurotus pulmonarius*), navet, asperge verte, carotte, échalote, ciboulette.

Barquette de 3kg env. / Colis de 2 barquettes

Disponible à partir du 05/12



71951 Risotto crémeux aromatisé saveur truffe

Poche de 1.5kg (10 portions) / Colis de 2 poches

DLC 8 jours*

Disponible à partir du 28/11



71978 Pomme de terre grenaille à la Sarladaise

Préparation à base de pommes de terre grenaille, cèpes et lardons fumés au bois de hêtre.

Barquette de 2,4kg env. (10/12 portions) / Colis de 2 barquettes
DLC 12 jours*



164899 Pomme dauphine nature

Barquette de 1.1kg env. / Colis de 2 barquettes

DLC 12 jours*



Fabriquée selon les bases de la cuisine traditionnelle à base d'une panade faite maison !



29084 Gratin dauphinois

Barquette alu de 3kg env. / Colis de 1 barquette

DLC 12 jours*



24002 Gratin dauphinois aux champignons

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*)).



72629 Marrons cuisinés

Marrons confits à la graisse de canard, cuisinés aux 4 épices, ail et persil.

Sachet de 1,5kg / Colis de 2 sachets

Disponible à partir du 5/12



117510 Marron entier

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



167379 Fricassée de cèpes

Poche de 2kg / Colis de 2 poches

DLC 10 jours*



Nouveauté

Disponible à partir du 5/12



72626 Purée de pomme de terre aux champignons

Sachet de 2kg / Colis de 6 sachets - UVC sachet



146677 Purée de butternut & noisettes

Poche de 1.5kg (12 portions) / Colis de 2 poches

DLC 12 jours*



Poisson, Viande & Volaille





Filet de saumon Trim B

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

26089 - Pièce de 1.4/2.2kg / Colis de 5 pièces

23609 - Pièce de 1.2/1.7kg / Colis de 5 pièces



33534 Filet de saumon Atlantique Trim B

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

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



116211 Filet de Sandre du Canada

Sander vitreus.
Pêché en eau douce des lacs, fleuves et rivières du Canada.
Avec peau.
Pièce de 400/450g / Colis de 5kg



105993 Filet de Bar

Dicentrarchus labrax.
Élevé en Turquie. Avec peau, sans arête et écaillé.
Pièce de 150/180g / Colis de 3kg





Magret de canard

ORIGINE FRANCE



159415 - CLOS SAINT SOZY

Pièce de 450g env. / Colis de 10 pièces

161770 - SARRADE

Pièce de 350g env. / Colis de 10 pièces



168644 Magret de canard

Origine UE

Pièce de 250/450g / Colis de 5kg env.

DLC 10 jours*



49960 Confit de canard

ORIGINE FRANCE

Sachet de 1.5kg (6 cuisses) / Colis de 4 sachets

DLC 3 mois*

Disponible à partir du 18/12



Chapon Label Rouge fermier blanc PAC nu

ORIGINE FRANCE

Classe A.



37998 ou 169202 - Pièce de 3kg env. / Colis de 4 pièces

DLC 5 jours*



Disponible à partir du 18/12



Dinde Label Rouge fermière PAC nue

ORIGINE FRANCE

DLC 5 jours*

Classe A. Pattes noires



154173 - Pièce de 3,5kg env. / Colis de 4 pièces

159892 - Pièce de 3kg env. / Colis de 4 pièces



65635 Pintade Label Rouge fermière PAC nue

ORIGINE FRANCE

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

DLC 5 jours*



167253 Caille royale avec tête PAC nue

ORIGINE FRANCE

Pièce de 200/220g env. / Barquette de 10 pièces

Colis de 1 barquette

DLC 5 jours*



Sapeurs Festives



Du 17 Novembre au 31 Décembre 2025

France Frais

France Frais

Du 17 Novembre au 31 Décembre 2025



Festivals

154802 Confiture trio gourmand
Cerises noires au piment d'Espelette, Confit de poires Williams au Sauternes, Confit de figues aux raisins.
Pot de 40g / Lot de 3 pots / Colis de 5 lots
Gencod : 3441260001005



551059 Confiture cerise noire
Pot de 220g / Colis de 6 pots
Gencod : 3441260007205



551064 Confiture figue noire
Pot de 220g / Colis de 6 pots
Gencod : 3441260007274



554536 Kit gourmand
7 parfums :
6 pots/parfums.
- Fruits aux raisins
- Cerise au piment d'Espelette
- Poire Williams au Sauternes
- Coing aux épices douces
- Pommes au beurre salé
- Mirabellies au Riesling
- Fruits des bois
Pot de 100g / Kit de 42 pots



Idéal pour associer avec vos plateaux de fromages !



180867 Abricot moelleux
MAITRE PRUNILLE N°4
Barquette de 1kg
Colis de 8 barquettes
241889 Cranberries séchées
Les graines du Père Pajo
Sachet de 1kg / Colis de 10 sachets
243907 Pruneau dénoyauté
MAITRE PRUNILLE
ORIGINE FRANCE
Sachet de 1kg
Colis de 10 sachets



177377 Amande blanche nature entière
BAGUES
Sachet de 1kg / Collis de 12 sachets



Gencod : 8718182902464
DDM 3 mois*
Collis de 6 boîtes
Boîte de 75g

252623 Toast abricot & pistache



Gencod : 8718182902426
DDM 3 mois*
Collis de 6 boîtes
Boîte de 75g

252622 Toast cranberry & noisette



Gencod : 8718182902440
DDM 3 mois*
Collis de 6 boîtes
Boîte de 75g

252624 Toast figue & amande



Gencod : 8437006555043
DDM 6 mois*
Collis de 12 pièces
Pièce de 200g

237378 Pain de dattes aux noix



Gencod : 8437006555036
DDM 6 mois*
Collis de 12 pièces
Pièce de 200g

237379 Pain de figues aux amandes



Pâte de fruits
Préparation à base de fruits à servir en accompagnement de fromages.
Pain de 1,3kg env.
Collis de 1 pain
DDM 12 mois*

235632 - Cervele noire, chocolat & piment d'Espelette
235633 - Coling
235634 - Figs & noix concassées







LAIT DE FRANCE

Beurre d'Isigny AOP
Beurre de Baratte.
LAIT ORIGINE FRANCE
Panier de 5kg
64358 - DEMI-SEL
80% de M.G.
64344 - DOUX
82% de M.G.



LAIT DE FRANCE

Beurre de Charentes-Poitou AOP
Mini motte en panier bois
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 250g
Collis de 8 pièces non panachés
41120 - DEMI-SEL
80% de M.G.
Gencod : 3199241000355
41119 - DOUX
82% de M.G.
Gencod : 3199241000171



LAIT DE FRANCE

116232 Crème d'Isigny AOP
38% de M.G.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pot de 40cl
Collis de 6 pots
Gencod : 3265776109105





109950 Beurre de Baratte «Le Gaslonde»



au citron, épices & algues
Mouillage traditionnel à la main.
76% de M.G.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 100g
Colis de 6 pièces

Fusion de la terre et de la mer, il tire son originalité des algues et son intensité des épices. Accords et accompagnements : poissons, crustacés, apéritifs.

109947 Beurre de Baratte demi-sel «Le Gaslonde»



au piment d'Espelette
Mouillage traditionnel à la main.
Fleur de sel de l'île de Ré.
79% de M.G.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 100g
Colis de 6 pièces

A la douceur du beurre de baratte, nous avons associé l'intensité et la chaleur du piment d'Espelette. Accords et accompagnements : viandes rouges, grillades, poissons, plats mijotés, apéritifs, sandwichs.

30886 Beurre de Baratte demi-sel «Le Gaslonde»



aromatisé à la truffe noire
Brisures de truffe noire 5% Tuber Melanosporum.
Fleur de sel de l'île de Ré.
Mouillage traditionnel à la main.
76% de M.G.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 100g
Colis de 6 pièces



LE GASLONDE
LAIT DE FRANCE

68422 - Doux

82 % de M.G.

68423 - Demi-sel

80 % de M.G.

103282 - Demi-sel croquant

80 % de M.G.

Beurre de Baratte «Le Gaslonde»
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 125g / Colis de 12 pièces non panachés

Le beurre Le Gaslonde est obtenu par barattage de crème préalablement maturée lentement à basse température. Du jaune intense du beurre de printemps due à la chlorophylle et au beta-carotène de l'herbe fraîche au blanc ivoire du beurre d'hiver, sa texture est souple, tendre et soyeuse.



Beurre, Trème & Fromage blanc





LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Barquette de 500g / Colis de 6 barquettes

16545 Aligot de l'Aubrac aux cèpes français



Barquette de 300g
Colis de 6 barquettes

Une recette exceptionnelle de Michel et Sébastien Bras pour des moments privilégiés.



Colis de 10 pièces

Colis de 10 pièces

Pièce de 150g

53779 Saint-Julien crok noix
Spécialité fromagère fondue aux noix.
27% de M.G. sur prod. fini.
Pièces de 150g

53779 Saint-Julien crok noix



Colis de 2 pièces

Pièce de 1,2kg

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

110094 Saint-Julien bûche décorée noix



177241 Tomette à l'huile
 Fromage de chèvre aux baies marinées dans l'huile.
 16% de M.G. sur prod. fini.
 LAIT ORIGINE FRANCE
 Pièce de 100g
 Colis de 8 pièces



115638 Bûchette Sarlette
 Fromage de chèvre frais.
 22% de M.G. sur prod. fini.
 LAIT ORIGINE FRANCE
 Pièce de 100g
 Colis de 8 pièces



143972 Le Begau «By Nico»
 Crottin frais fondant pomme cannelle
 18% de M.G. sur prod. fini
 LAIT ORIGINE FRANCE
 Pièce de 100g / Colis de 12 pièces



Le Pompon
 26% de M.G. sur prod. fini
 LAIT ORIGINE FRANCE
 Pièce de 170g / Colis de 4 pièces non panachés
16824 - PIMENT D'ESPELETTE
16825 - POIVRE DE TIMUT



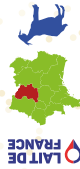
4301 Apolline aux fleurs
 Fromage de chèvre frais enrobé de fleurs.
 18% de M.G. sur prod. fini.
 LAIT ORIGINE FRANCE
 Pièce de 100g
 Colis de 12 pièces



146388 Cœur du Berry
 Fromage de chèvre.
 25% de M.G. sur prod. fini
 LAIT ORIGINE FRANCE
 Pièce de 150g / Colis de 4 pièces
 Gencod : 3369640014752



Disponible à partir du 28/11



Satomay sous-coque
Fromage de chèvre frais aromatisé.
12% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 100g
Colis de 6 pièces non panachés

142671 - PAPAYE
Gencod : 3503965491007
48709 - PETALES DE ROSE
Gencod : 3503965473003

48633 - PETALES DE FLEURS
Gencod : 3503965475007



Satomay nu
Fromage de chèvre frais aromatisé.
12% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 100g
Colis de 6 pièces non panachés

44555 - AROME TRUFFE 3,5%
Tuber Aestivum vitt.
40801 - CITRON POIVRE VERT
53680 - MELANGE DE FLEURS

115284 - NATURE
142701 - PAPAYE
53681 - PETALES DE ROSE





Les enrobés
Fromage de chèvre frais enrobé à la main.
15 à 25 % de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 80g
Colis de 6 pièces non parachés

144890 - FLEURS

61144 - EXOTIQUE

57552 - ECHALOTE/CIBOULETTE

61143 - ANANAS

34140 - AMANDINE

57009 - AIRELLES

57010 - ABRICOT

36626 - SOLEIL

57014 - RAISINS BLONDS

52722 - POMME/CANNELLE

57011 - POIVRE NOIR

57013 - NOIX

57553 - NOISETTE

46127 - FRUITS ROUGES





Cœur gourmand
Fromage de chèvre frais garni de préparation de fruits.
12 à 13,5% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 80g
Barquette de 4 pièces
Colis de 2 barquettes non panachés



48965 - FIGUE
142814 - MARMELADE CITRON DE SICILE
48963 - MARRON



177157 P'tit chèvre apéro
Fromages de chèvre en forme de poire.
Saupoudrés manuellement de 3 épices différentes.
12 à 13,5% de M.G. sur prod. fini.
Pièce de 8g
Barquette de 8 pièces
Colis de 12 barquettes
Gencod : 3417881212465



144346 Cannelé de chèvre
26% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 50g
Colis de 12 pièces



144347 Madeleine de chèvre
21% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 35g
Colis de 15 pièces





*Fromage Frais
& Spécialité Fromagère*



67751 Trou du cru
Affiné au Marc de Bourgogne.
25% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 60g / Barquette de 6 pièces / Coils de 2 barquettes



Epoisses AOP «Laiterie de la Côte»
24% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
21896 - Pièce de 1kg env.
Coils de 1 pièce
21556 - Pièce de 250g
Coils de 6 pièces
Gencod : 3360410003655



47630 Saint Vernier aux truffes de la Saint-Jean 3%
Tuber Aestivum vitt.
30% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 100g
Coils de 8 pièces
Gencod : 3324440180755



45590 Marolles AOP fermier
29,6% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 750g
Coils de 12 pièces





LAIT DE FRANCE
14474 Moelleux à l'ail noir
 27% de M.G. sur prod. fini.
 LAIT CRU ORIGINE FRANCE
 Pièce de 250g env.
 Colis de 6 pièces



Fruit d'une véritable recherche de nos fromagers, le moelleux est devenu le fromage emblématique de SCHMIDHAUSER grâce à son goût prononcé et sa texture fondante. Aujourd'hui, nous sommes heureux de vous le présenter préparé à l'ail noir : un goût typé grâce à la richesse aromatique du lait cru, la douceur des saveurs raffinées de l'ail noir et les notes subtilement boisées de sa sangie d'épica. Pour une dégustation gourmande, nous vous le proposons en boîte chaude, une alternative élégante et surprenante au Mont d'Or !

LAIT DE FRANCE



Langres AOP

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

112408 - Pièce de 900g env.

Colis de 2 pièces

Champenois



Affiné au Marc de Champagne et présenté dans un panier en osier.

45766 - Pièce de 180g

Colis de 8 pièces

Papier Bleu

45895 - Pièce de 180g

Colis de 6 pièces

Gencod : 3290390001009





Moelleux du Revard
27% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
17369 - À LA TRUFFE D'ÉTÉ 2%
Truffe d'été Tuber Aestivum
Pièce de 1,8kg env.
Colis de 1 pièce
30166 - NATURE
Pièce de 1,5kg env.
Colis de 1 pièce



Crèmeux du Jura
23% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
177310 - Pièce de 1,2kg env.
Colis de 2 pièces
177321 - Pièce de 250g
Colis de 6 pièces
Gencod : 3370010001166



*Pâte malle
à craûte larric*





140599 Duo royal aux trois poivres
et baies roses 1/4
24% de M.G. sur prod.fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 950g env. / Coils de 2 pièces



113274 Saint-Marcellin IGP
Nu en caisse bois.
22% de M.G. sur prod.fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 80g / Coils de 16 pièces



42673 Neufchâtel AOP Cœur les Cateliers
24% de M.G. sur prod.fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 200g / Coils de 6 pièces
Gencod : 3023260026273



56711 Brie de Melun AOP 3/4 affiné
24% de M.G. sur prod.fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 1,5kg env. / Coils de 1 pièce





142665 Camembert di Bufala à la truffe d'été 1.5%
Tuber Aestivum vitt.
Fromage au lait de bufflone.
28% de M.G. sur prod. fini.
Pièce de 150g
Colis de 5 pièces
Gencod : 8030481001342



143673 Camembert di Bufala
Fromage au lait de bufflone.
28% de M.G. sur prod. fini.
Pièce de 250g
Colis de 6 pièces
Gencod : 8001637259993



8450 Camembert di Bufala
28% de M.G. sur prod. fini
Pièce de 150g / Colis de 6 pièces
Gencod : 8030481001076



143656 Le Barisien
39% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 550g
Colis de 4 pièces



143479 Le Barisien à la truffe de la Saint-Jean 4.5%
Tuber Aestivum.
38.1% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 575g
Colis de 4 pièces



41046 Tentation de Saint-Félicien
32% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 200g
Colis de 8 pièces



44402 Douceur du crémier
32% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 200g
Colis de 8 pièces

Un Saint-Félicien double crème pour 2 fois plus de plaisir !



143131 Peral des Cabasses IGP
Fromage de brebis.
24% de M.G. sur prod. fini
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 150g / Coils de 9 pièces

«Ce petit fromage de brebis peut en fin porter fièrement l'IGP depuis cette année. Son existence est intimement liée à celle du Roquefort AOP. Historiquement, les fermiers ne fabriquaient du Peral qu'en fin de lactation des brebis. Lorsque les fromageries arrêtaient leur fabrication de la célèbre pâte persillée, elles donnaient alors aux éleveurs les restes de présure. Son nom est issu de l'évier en pierre de l'époque, la « peralhèira », il était alors destiné à la consommation familiale. Le Peral IGP est fabriqué exclusivement avec du lait entier de brebis de race Lacune et sera affiné au minimum 7 jours. De saveur douce et lactée, il évoluera vers des goûts plus typés. On pourra retrouver des notes de noisettes, de sous-bois ou encore de champignons.»

Romain Le Gal, MOF Fromager



57127 Goustal «Lou Perac»
Fromage de brebis.
33,2% de M.G. sur prod. fini
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 440g env. / Coils de 4 pièces



61537 - NUE
LAIT ORIGINE FRANCE
22,5% de M.G. sur prod. fini.
Feuille de chèvre
Pièce de 120g
Coils de 5 pièces
63270 - EMBALLÉE
Pièce de 120g
Coils de 6 pièces
Gencod : 3440597000248



67660
45678
Fromage de chèvre.
25% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 250g
Coils de 6 pièces



Sainte-Maure de Touraine AOP
Fromage de chèvre.
24,2% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 250g
Coils de 5 pièces non panachés
119584 - LAITIÈRE
59674 - FERMIERE



14917 Cabriole du Vercors
Fromage de chèvre.
25% de M.G. sur prod.fini
Pièce de 140g / Coils de 9 pièces



Nouveauté

119583 Selles-sur-Cher AOP
Fromage de chèvre.
25% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 150g
Coils de 6 pièces



177072 Le Compostelle
Fromage de chèvre.
23% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 120g
Coils de 6 pièces



31947 Couronne de Touraine cendrée
Fromage de chèvre.
21% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 170g
Coils de 6 pièces



Valençay AOP
Fromage de chèvre.
26% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 110g
Coils de 12 pièces
45676 - Pièce de 220g
Coils de 6 pièces



142646 Fine fleur nature
Fromage de chèvre.
23% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 150g
Coils de 6 pièces





555312 Tôme de Provence
 Fromage de chèvre.
 23% de M.G. sur prod. fini.
 LAIT ORIGINE FRANCE
 Pièce de 100g
 Colis de 8 pièces



21527 Roçtruffe des Cabasses
 Fromage de brebis. Truffe Tuber Aestivum 3.4%
 22% de M.G. sur prod. fini
 LAIT CRU ORIGINE FRANCE
 Pièce de 80g / Colis de 12 pièces



57177 Rocamadour AOP fermier
 Fromage de chèvre.
 22.5% de M.G. sur prod. fini.
 LAIT CRU ORIGINE FRANCE
 Pièce de 35g
 Colis de 12 pièces



118140 Banon AOP
 Fromage de chèvre
 25% de M.G. sur prod. fini.
 LAIT CRU ORIGINE FRANCE
 Pièce de 100g / Colis de 8 pièces



144822 Ovaline de Provence
 Fromage de chèvre
 21% de M.G. sur prod. fini.
 LAIT ORIGINE FRANCE
 Pièce de 100g / Colis de 8 pièces



143499 - AUX TRUFFES 3.5%
 Truffe Tuber Melanosporum.
 26% de M.G. sur prod. fini.
 LAIT ORIGINE FRANCE
 Pièce de 100g
 Colis de 6 pièces non panachés



21525 Rocail des Cabasses
 Fromage de brebis.
 22% de M.G. sur prod. fini.
 LAIT CRU ORIGINE FRANCE
 Pièce de 80g / Colis de 12 pièces



*Pâte malle
à croute fleurie*





40320 - BOITE PLASTIQUE

142680 - BOITE BOIS



Colis de 1 pièce

Pièce de 6kg env.

26% de M.G. sur prod. fini.



Gorgonzola AOP crémeux, pour service à la cuillère



Colis de 2 pièces

Pièce de 1,5kg env.

26% de M.G. sur prod. fini.



34425 Gorgonzola AOP I/8





59674-Sainte-Maure AOP fermière
Page 32



119983-Roquefort AOP
Page 24



118140-Banon AOP
Page 30



21511-Tommétte fermière aux fleurs



143131-Perrail des Cabasses IGP
Page 32



68423-Beurre de baratte demi-sel
Page 46



21556-Epoisses AOP
Page 38



171940 Appenzeller
Page 8





113188 Fourme d'Ambert AOP «La Mémée»
 LAIT DE FRANCE
 29% de M.G. sur prod. fini.
 LAIT ORIGINE FRANCE
 Pièce de 2kg env.
 Colis de 2 pièces


Bleu de Gex AOP du Haut-Jura
 LAIT DE FRANCE
 29% de M.G. sur prod. fini.
 LAIT CRU ORIGINE FRANCE
113639 - Pièce de 7,5kg env.
 Colis de 1 pièce
115650 - Demi-pièce de 3,7kg env.
 Colis de 1 demi-pièce




551592 Bleu des Causses AOP
 LAIT DE FRANCE
 30% de M.G. sur prod. fini.
 LAIT ORIGINE FRANCE
 Demi-pièce de 1,25kg env.
 Colis de 4 pièces




114829 Bleu d'Auvergne AOP «La Mémée»
 LAIT DE FRANCE
 29% de M.G. sur prod. fini.
 LAIT ORIGINE FRANCE
 Pièce de 2,5kg env.
 Colis de 2 pièces




551132 Bleu de Laqueuille «La Mémée»
 LAIT DE FRANCE
 28% de M.G. sur prod. fini.
 LAIT ORIGINE FRANCE
 Demi-pièce de 1,25kg env. / Colis de 4 pièces





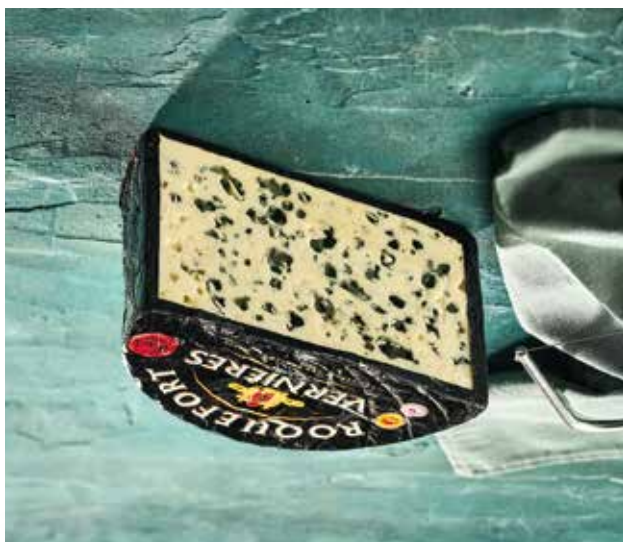

176456 Stilton AOP mini meule
35% de M.G. sur prod. fini
Pièce de 2kg env. / Colis de 1 pièce



119983 Roquefort AOP Black Label
Fromage de brebis.
31% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Demi-pièce de 1,4kg env.
Colis de 4 pièces



66751 Roquefort AOP Taste Fromage
Fromage de brebis.
32% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Demi-pièce de 1,35kg env.
Colis de 4 pièces



66230 Bleu des Basques brebis
Fromage de brebis.
33,8% de M.G. sur prod. fini.
Lait origine France, exceptionnellement d'Espagne.
Pièce de 5kg env.
Colis de 1 pièce



34078 Bleu des Basques chèvre
Fromage de chèvre.
29,1% de M.G. sur prod. fini.
Pièce de 3kg env.
Colis de 2 pièces

Fête gourmande





21834 Cheddar Irish Porter
31% de M.G. sur prod. fini.
Pièce de 2,25kg env.
Colis de 1 pièce



143181 Tomme à lail des ours
24 à 35% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 1,7kg env.
Colis de 2 pièces



46977 Morbier AOP Excellence
Affinage 100 jours minimum.
30% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 6kg env.
Colis de 1 pièce



144284 Le fleuri de Rosheim
Tommette aux fleurs.
31% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 500g env.
Colis de 6 pièces



143873 Cheddar Dorset AOP réserve
Affinage 12 mois.
35% de M.G. sur prod. fini.
Pièce de 1,65kg env. / Colis de 2 pièces



45529 Tomme Jurassienne à la truffe d'été 1,2%
Truffe Tuber Aestivum vitt.
26% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 3kg env.
Colis de 1 pièce





109699 Laguiole AOP Grand Aubrac I/16
Affinage de 10 à 15 mois
32% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 3kg env. / Colis de 4 pièces

178760 Laguiole AOP Grand Aubrac
I/4
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Affinage de 10 à 15 mois.
32% de M.G. sur prod. fini.
Pièce de 12kg env.
Colis de 1 pièce



143288 Gouda de Noël
Affinage 18 mois
33% de M.G. sur prod. fini.
Pièce de 12kg env.
Colis de 1 pièce



550189 Petit Ardi-Gasna à la purée de piment
d'Espelette
Fromage de brebis.
38% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 750g env.
Colis de 6 pièces



124264 Cantal AOP fermier
Affiné 8 mois minimum
30% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 5kg env. / Colis de 1 pièce

144507 Cantal AOP fermier
Affiné 4 mois minimum
30% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 5kg env. / Colis de 1 pièce



142889 Petit Cantal AOP
Affiné 4 mois minimum
30% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 9kg env.
Colis de 1 pièce



36609 Tommette de brebis Laïous
36% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 600g env.
Colis de 5 pièces





43035 Elutchha des Cabasses
Fromage de brebis.
32% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 775g env.
Colis de 8 pièces



144715 Fromage de brebis à l'ail noir
41% de M.G. sur prod. fini.
Pièce de 3.1kg env.
Colis de 2 pièces



57021 Petit Ardi-Gasna croûte brûlée
Fromage de brebis.
Affinage 3 mois minimum.
38% de M.G. sur prod. fini.
Pièce de 750g env.
Colis de 6 pièces



144714 Fromage de brebis aux truffes 2%
Tuber Aestivum.
41% de M.G. sur prod. fini.
Pièce de 3.1kg env.
Colis de 2 pièces



36612 Tomme de brebis fermière
35.7% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 4.5kg env.
Colis de 1 pièce



50342 Tonne de brebis à la truffe d'été 1%
Tuber Aestivum vitt.
29% de M.G. sur prod. fini.
Pièce de 4.5kg env.
Colis de 1 pièce



Wagat revisité Ossau-Iraty AOP et Vanille par Romain Le Gal



Ingédients :

- > 400g Ossau-Iraty AOP Fleur de Pré (113803)
- > 280g Crème UHT Liquide 35% Campagne de France (112505)
- > 1 gousse de vanille (247895)
- > 6 feuilles de gélatine (245875)
- > 1 cuillère à soupe de miel d'acacia
- > 200g de fruits secs (pistache, amande, noisette)

Recette :

Faire torréfier les fruits secs au four sur une plaque pendant 10min à 160°C. Laisser refroidir puis concasser grossièrement.
Chemiser un moule rectangulaire avec du papier sulfurisé.
Râper l'Ossau-Iraty AOP. Réserver.
Mettre les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
Dans une casserole, faire chauffer la crème puis y ajouter les graines contenues dans la gousse de vanille ainsi que le miel.
Hors feux, ajouter la gélatine et mélanger.
Ajouter l'Ossau-Iraty AOP dans la crème chaude et mélanger jusqu'à ce qu'il soit fondu dans la préparation.
Ajouter les fruits secs torréfiés.
Verser la préparation dans le moule rectangulaire.
Laisser 12h minimum au frais.



49364 Tomme Brebire
Fromage de brebis.
36% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
Colis de 1 pièce
Pièce de 10kg env.



144894 Moelleux au chèvre
22,2% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 1,7kg env.
Colis de 1 pièce



61723 Ossau-Iraty AOP grand affinage
Fromage de brebis.
Affinage 10/12 mois minimum.
38% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 4,5kg env. / Colis de 2 pièces



142549 Moliterno à la truffe blanche d'été 5%
Fromage de brebis.
Tuber Aestivum vitt.
31,6% de M.G. sur prod. fini.
Pièce de 5kg env.
Colis de 2 pièces



43626 Tomme mixte chèvre/brebis
39,2% de M.G. sur prod. fini.
Pièce de 4,3kg env.
Colis de 1 pièce



*Fälsche
non curte*





LAIT DE
FRANCE

Comté AOP

35% de M.G. sur prod. fini
LAIT CRU ORIGINE FRANCE

50044 - Pointe de 10 kg env.

40750 - Pointe de 10kg env.

Affinage 30 mois minimum.

177232 - Pointe de 10kg env

40122 - Pointe de 10kg env.

Affinage 24 mois minimum.

36691 - Pointe de 10kg env.

Affinage 12 mois minimum

52109 - Pointe de 10kg env.

46974 - Pointe de 10kg env.

Affinage 18 mois minimum.



*Fête pressée
cuite*





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

200005 - Pièce de 900g env. / Colis de 2 pièces
200006 - Pièce de 250g / Colis de 6 pièces

Gencod : 3606522000060



32118 Chaource AOP
22% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE

Pièce de 250g
Colis de 6 pièces

Gencod : 3606520321181



32113 Livarot AOP
22% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE

Pièce de 250g / Colis de 6 pièces

Gencod : 3700090423358



32116 Carmembert de Normandie AOP
22% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE

Pièce de 250g
Colis de 12 pièces

Gencod : 3332621044802



Depuis plus de 20 ans, la marque Fleur de Pré garantit l'assurance d'une sélection rigoureuse de fromages auprès de producteurs locaux. Soulignant la passion de ces derniers pour leur métier, les fromages Fleur de Pré sont un gage de qualité et de confiance. La marque couvre une large gamme des meilleures appellations fromagères françaises. Découvrez notre sélection pour les fêtes de fin d'année, pour le plaisir de vos clients !



Brie de Meaux AOP
23% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 3kg env.
Colis de 1 pièce
112216 - 1/2 Affiné
39512 - 3/4 Affiné

Le Brie de Meaux AOP Fleur de Pré est un fromage au lait cru de vache. Moulé manuellement à la pelle à Brie, découvrez sa texture onctueuse et son goût équilibré, à la fois typé et fruité.



Ossau-Iraty AOP
113803
Fromage de brebis.
34,6% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 4,3kg env.
Colis de 2 pièces



Morbier AOP Grand Affinage
200000
Affinage minimum 75 jours.
30% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 7kg env.
Colis de 1 pièce

Morbier AOP
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



Au cœur des volcans d'Auvergne, lieu authentique du massif du Sancy, connu pour sa rudesse climatique, le col de la Croix Saint Robert est au centre de la zone de production de plusieurs AOP fromagères. Des fromages dont la typicité est liée au terroir, et aux hommes qui fabriquent et livrent leurs fromages aux marchés en passant par le col. Depuis de nombreuses années, la marque Croix Saint Robert est associée à cet espace naturel.



47997 Saint-Nectaire AOP
fermier «Gergovie» boîte bois
29,8% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 1,6kg env.
Colis de 1 pièce

554031 Saint-Nectaire AOP
fermier «Croix St-Robert»
29,8% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 1,6kg env.
Colis de 6 pièces

142698 Saint-Nectaire AOP fermier
«Croix St-Robert» affiné sur paille
29,8% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 1,6kg env.
Colis de 3 pièces



144235 Fourme d'Ambert AOP
fermière «Croix St-Robert»
27,6% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 2,3kg env.
Colis de 2 pièces



50329 Bleu d'Auvergne AOP
fermier «Croix St-Robert»
28% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 2,3kg env.
Colis de 2 pièces

Les Terres d'Auvergne se situe au cœur de l'appellation du Saint-Nectaire à Besse dans le Puy de Dôme. Son cœur de métier est l'affinage de Saint-Nectaire fermier, et son maître mot est l'excellence ! Au plus près des producteurs fermiers, ils mènent cette qualité d'affinage depuis la ferme grâce à un soutien technique. Des soins sont apportés aux fromages dès leur arrivée et jusqu'au 28ème jour, date à laquelle le fromage obtient son Appellation. Un affinage maîtrisé et sur mesure pour un résultat optimal. Aujourd'hui Les Terres d'Auvergne développe leurs gammes en produits AOP d'Auvergne issus de fabrications fermières lait cru et de spécialités fromagères fermières et locales.



34744 Saint-Nectaire AOP fermier



Pièce de 1,65kg env. / Coils de 3 pièces
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Affinage 5 semaines minimum
29,8% de M.G. sur prod. fini.
affiné sur paille



145627 Saint-Nectaire AOP fermier

affiné sur paille

Présenté dans une boîte octogonale paille épis.

Affinage 5 semaines minimum

29,8% de M.G. sur prod. fini.

LAIT CRU ORIGINE FRANCE

Pièce de 1,65kg env. / Coils de 1 pièce



Appenzeller® Extra : un caractère bien trempé, un goût inimitable !

Né au cœur des paysages alpins suisses, entre l'Alpstein et le lac de Constance, l'Appenzeller® Extra est sans doute l'expression la plus puissante du savoir-faire fromager ancestral de la région. Produit exclusivement dans une quarantaine de fromageries villageoises, il est le fruit d'une tradition artisanale transmise depuis plus de 700 ans.

Ce fromage à pâte mi-dure, affiné pendant au minimum six mois, séduit par son goût extra-fort et corsé. Un caractère affirmé qu'il doit à un rituel d'affinage unique : plusieurs fois par semaine, chaque meule est frottée avec la célèbre **sauzure aux herbes** – un élixir secret composé notamment de vin blanc, d'herbes de montagne, de racines et d'épices. Seuls deux initiés connaissent les proportions exactes de cette préparation mystérieuse, véritable signature de l'Appenzeller®.

Mais l'Extra ne se résume pas à son intensité. Il est aussi le fruit d'une **sélection rigoureuse** : seules les meilleures meules, aux qualités exceptionnelles de pâte, de croûte et de formation des trous, sont retenues pour cet affinage prolongé. Elles développent alors toute la richesse aromatique de ce fromage d'exception, dans des caves humides à 14 °C. Avant leur mise sur le marché, elles sont soumises à un **contrôle qualité supplémentaire**, garant d'une régularité irréprochable.

Fabrique à partir de lait cru (5% minimum) et thermisé, l'Appenzeller® est issu de vaches nourries exclusivement à l'herbe fraîche l'été et au foin non ensilé l'hiver. Il est riche en protéines (26,3 g/100 g) et en goût, il offre une pâte ivoire à jaune clair, parsemée de petits trous uniformément répartis, et une croûte grenue brun-rouge. Reconnaissable à son **étiquette noire**, l'Appenzeller® Extra est un véritable **passport de goût et d'origine**. Chaque meule est traçable grâce à sa plaque de caséine, véritable carte d'identité fromagère. Puissant, racé, authentique, l'Appenzeller® Extra est la promesse d'une dégustation inoubliable pour les amateurs de sensations fortes et de fromages d'exception.



171940 Appenzeller Extra
Affinage 6 mois minimum
32% de M.G. sur prod. fini
Lait cru
Pièce de 6,6kg env. / Colis de 1 pièce





53182 Kalibach onctueux et corsé
34% de M.G. sur prod. fini
Pièce de 4,2kg env. / Colis de 1 pièce



46824 Etivaz AOP I/8
Fabrication artisanale en alpage entre le 10 mai et le 10 octobre
à partir de lait cru chauffé exclusivement au feu de bois dans une
chaudière en cuivre.
31,5% de M.G. sur prod. fini.
Lait cru.
Pointe de 2,75kg env.
Colis de 2 pointes
LOCALISATION : Fabrication dans les chalets des Alpes et Préalpes
vaudoises entre 1 000 et 2 000 m d'altitude.



146199 Kalibach truffe blanche d'été 1%
avec arôme de truffe
Tuber Aestivum vitt.
32% de M.G. sur prod. fini.
Pièce de 4,2kg env.
Colis de 1 pièce



171944 Tête de moine AOP
35% de M.G. sur prod. fini.
Lait cru
Pièce de 900g env.
Colis de 4 pièces
(Fromage vendu sans friseur).



171947 Friseur fromage bois
Gencod : 3389190850228
(TVA à 20%)



Tomme Suisse artisanale fourrée
21% de M.G. sur prod. fini.
Pièce de 120g
Colis de 6 pièces non panachés
45444 - AIL DES OURS
Gencod : 7611328000370
52097 - NOISETTES
Gencod : 7611328000332
52096 - PIMENT D'ESPELETTE
Gencod : 7611328000455
45449 - TRUFFES 2% (Tuber Aestivum vitt.)
Gencod : 7611328000349





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 Maison Edouard Conus 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.



Abondance AOP fermier



33% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
30029 - Meule de 10kg env.
42125 - Pointe de 5kg env.
Colis de 2 pointes



Ce fromage est fabriqué depuis le ^{XII}^{ème} siècle dans la vallée d'Abondance, zone montagnaise de la Haute-Savoie. Appellation d'Origine Protégée élaborée exclusivement avec du lait cru entier de vaches de race Abondance, Tarine ou Montbéliarde, chaque fermier ne fabrique que quelques fromages par jour. Ils sont ensuite affinés durant 100 jours minimum dans les caves fraîches et humides de la Maison Edouard CONUS où ils expriment leur goût fruité et aromatique.



171942 Vacherin Fribourgeois AOP
Affinage 9 semaines minimum.
30% de M.G. sur prod. fini.
Lait thermisé
Pièce de 7,5kg env.
Colis de 1 pièce



43226 Beaufort AOP Chalet d'Alpage

Réserve 1/8
Affinage 12 mois minimum.
30% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pointe de 5kg env.
Colis de 2 pointes

176655 Beaufort AOP été Réserve 1/8
Affinage 12 mois minimum.
34 % de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pointe de 5kg env.
Colis de 2 pointes

171917 Tomme de Savoie IGP fermière

«Au cœur de nos fermes»
29% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 1,5kg env.
Colis de 4 pièces



171940 Appenzeller Extra
Affinage 6 mois minimum
32% de M.G. sur prod. fini.
Lait cru
Pièce de 6,6kg env. / Colis de 1 pièce



Installée entre le Parc Régional des Grands Causses et le Parc National des Cévennes, la cave de Maître Pierre est née dans les années 90 d'une double volonté : contribuer au développement de l'agriculture biologique et mettre en valeur les savoir-faire locaux. Ainsi elle évolue entre tradition et modernité, pour proposer des fromages d'une grande variété : au lait de brebis, de vaches, de chèvres, des pâtes semi-pressées, molles ou persillées en bio ou en conventionnel.



144383 Tomme de brebis aux herbes
Fromage de brebis
33% M.G sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 2,5kg env.
Colis de 1 pièce



16376 Brebis en fleurs
Fromage de brebis
32,5% M.G sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 1,7kg env.
Colis de 2 pièces



145630 Tomme de brebis «Le Sévèrac»
Fromage de brebis
35% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 3,3kg env. / Colis de 1 pièce



145628 Tomme de chèvre «Le Sévèrac»
Fromage de chèvre
29% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 3kg env. / Colis de 1 pièce



145629 Tomme 3 laits «Le Sévèrac»
Fromage au lait de vache, lait de brebis et lait de chèvre
34% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 3,5kg env. / Colis de 1 pièce





Nouveauté

17001 Maxi Délice au Calvados
22% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 1kg / Colis de 1 pièce

16999 Délice au Calvados
22% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 250g / Colis de 4 pièces

17000 Mini Délice au Calvados
22% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 150g / Colis de 6 pièces

Gencod : 3332621095217
Gencod : 3332621095118

LIBRE-SERVICE

La Laiterie Th. Réaux propose de redécouvrir un classique : Le fromage au Calvados. C'est avant tout une histoire de terroir qui se raconte dans cette association : la rencontre de la tradition fromagère et de la célèbre eau de vie régionale à la pomme. Sa pâte crémeuse et son goût fruité offrent une expérience gustative riche et originale. L'arôme subtil du Calvados rehausse le caractère du fromage sans l'effacer. Il lui apportera également une petite touche de sucrosité.



Le Beffroi sélectionne et affine des fromages du Nord. Au sein de sa cave, les mimolottes sont affinées sur des planches en épice. Elles sont soignées, brossées et retournées régulièrement. Le travail des citrons façonne la croûte et crée parfois des aspects lunaires. Avec le temps, le travail, et l'ambiance des caves, les mimolottes extra-vieilles acquièrent une texture cassante et un goût unique et authentique.



Mimolotte extra-vieille
43730 - Affinage exceptionnel de 22 mois.
28% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 3,5kg env.
Colis de 4 pièces

43709 - Affinage 18 mois minimum.
28,5% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 3kg env.
Colis de 4 pièces



La Brique du Nord demi-vieille
43810
27,5% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 3,8kg env. / Colis de 3 pièces

La mimolotte est un fromage à pâte pressée non cuite, à croûte naturellement litée et au délicat goût de noisette. Cette mimolotte est affinée au minimum 18 mois sur des planches d'épice. Spécialité des Hauts de France, elle est appréciée dans toutes les régions.

Située au cœur du Cotentin à Lessay, la Laiterie Th. Réaux perpétue depuis plus de 90 ans son savoir-faire. Elle est notamment connue et reconnue pour son Camembert de Normandie AOP moulé à la louche manuellement, mais également pour ses fromages frais, sa crème et son beurre.

Cette année, la laiterie revisite deux célèbres pâtes molles autour du piment d'Espelette et des herbes !



551907 Grand fromage «Le Gaslonde»

LAIT DE FRANCE
22% de M.G. sur prod. fini.
Moulage manuel à la louche.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 800g
Colis de 2 pièces



551573 Petit Camembert «Le Gaslonde»

LAIT DE FRANCE
22% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 150g
Colis de 9 pièces



16897 Petit délice du Cotentin aux herbes «Le Gaslonde»

LAIT DE FRANCE
19% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 150g
Colis de 6 pièces



16899 Petit délice du Cotentin au piment d'Espelette «Le Gaslonde»

LAIT DE FRANCE
19% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 150g
Colis de 6 pièces



16435 Délice du Cotentin à la truffe noire 1.5% «Le Gaslonde»

LAIT DE FRANCE
18% de M.G. sur prod. fini.
Tuber Melanosporum.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 800g / Colis de 2 pièces



16434 Petit délice du Cotentin à la truffe noire 1% «Le Gaslonde»

LAIT DE FRANCE
19% de M.G. sur prod. fini.
Tuber Melanosporum.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 150g / Colis de 6 pièces





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 IGP et le Saint-Félicien, La Mère RICHARD propose également une large gamme de produits sélectionnés au fil des années, des plus petites spécialités locales aux plus grandes AOP, des produits fermiers aux fromages venus d'autres contrées.

Découvrez notre sélection pour les fêtes de fin d'année, pour le plaisir de vos clients !



111816 Saint-Marcellin IGP
23% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 80g
Colis de 8 pièces



556033 Picodon AOP fermier bleu
Fromage de chèvre.
26% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 60g
Colis de 15 pièces



117913 Saint-Félicien
27% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 180g
Colis de 8 pièces



556034 Picodon AOP fermier
Fromage de chèvre.
26% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 60g
Lot de 2 pièces
Colis de 10 lots
Gencod : 3332300003199



59502 Délice à la truffe noire 1,4%
Tuber Melanosporum
27% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 180g
Colis de 6 pièces



Produit dans la Drôme et l'Ardèche, le Picodon AOP est le fromage du grand Sud en général. Il est fabriqué au lait cru de chèvre. Son affinage est au minimum de 12 jours. La Mère Richard se devait de choisir une production fermière à la hauteur du reste de la gamme. Ce Picodon AOP fermier présente une fleur à la surface blanche, blonde ou bleutée en fonction de son affinage.

Sommaire

Produits Grémier

Les produits du groupe France Frais	
La Mère Richard	4
Laiterie Th. Réaux	5-6
Le Beffroi	6
La Cave de Maître Pierre & Sévèrac	7
Maison Edouard Conus	8-10
Les Terres d'Auvergne	11
Croix Saint-Robert	12
Fleur de Pré	13-14
Pâte pressée cuite	15
Pâte pressée non cuite	17
Pâte persillée	23
Pâte molle à croûte fleurie	29
Pâte molle à croûte lavée	35
Fromage frais & Spécialité fromagère	39
Beurre, Crème & Fromage blanc	45
Accompagnement fromage	49

Légendes des pictogrammes

LABELS

Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée

Beurre d'Isigny

ORIGINE PRODUIT

Espagne

Grande Bretagne

Italie

Pays-Bas

Suisse

AUTRES

Lait Origine France

 Agissez pour le recyclage des papiers avec France-Frais et CITTEO.

Offres valables dans la limite des stocks disponibles.

L'Entrepris peut être amenée à remplacer un produit par un autre de qualité équivalente.

Photographies non contractuelles.

Edité par France-Frais - Sainte Marie-La-Blanche.

RCS Beaune 434 493 672. Aout 2025.

Des mises à jour de codes sont possibles.

Romain Le Gal



« J'ai rejoint une entité du groupe il y a un peu plus de huit ans maintenant. Après avoir accompagné les Crémiers-Fromagers du Nord de la France, je suis devenu acheteur et m'occupais des caves d'affinage de mimosettes. Avec la soif d'apprendre et la passion, je me suis lancé le défi de préparer le concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France », classe Fromager, titre que j'ai obtenu en 2022.

J'ai à cœur aujourd'hui de partager et de transmettre. C'est avec cette envie que j'accompagne le Groupe Frais sur la formation. »

Romain Le Gal, MOF Fromager.