

Sauveurs Festives



Du 17 Novembre au 31 Décembre 2025

France Frais

Sommaire

Produits Traiteurs

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.

Novautés 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*

1.50€** h.t. la verrine

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*

1.70€** h.t. la verrine

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*

1.60€** h.t. la verrine

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*

1.60€** h.t. la verrine

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*

1.60€** h.t. la verrine

Gencod : 3233970100044



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

72637 - Noirs

72636 Rouges

9.50€** h.t. le pot



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

1.45€** h.t. le sachet

GENCOD : 3029330011040



72638 Blini cocktail Clean Label

Pièce de 8g
Barquette de 16 pièces (135g)
Colis de 12 barquettes

1.35€** h.t. la barquette

GENCOD : 3292070007912



118065 Plaque de pain de mie

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

14.50€** h.t. le sachet

soit 2.90€** h.t. la plaque

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

23.95€** h.t. le sachet

soit 4.79€** h.t. env. la plaque

Sans huile de palme. Sans conservateur.



Queue de langouste crue
Panulirus argus.
Origine Cuba

108923 - 12/14

88553 - 10/12

Nous Consulter*



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*

6.95€** h.t. la barquette

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*

5.70€** h.t. la barquette

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.

15.50 €** h.t. la pièce

soit 0,31 €** h.t. env. le sandwich



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

35.90 €** h.t. le plateau

soit 0,56 €** h.t. env. le la pièce



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*

24.90 €** h.t. la barquette

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*

10.60 €** h.t. la barquette

Gencod : 3760035880011



55782 Gougère au Comté

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

28.90 €** h.t. le plateau

soit 0,60 €** h.t. env. le la pièce

Disponible à partir du 05/12



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*

11.80 €** h.t. la barquette

Gencod : 3700009283677

Nouveauté

LIBRE-SERVICE



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*

27.50 €** h.t. le plateau

soit 0.65 €** h.t env. la pièce

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*

22.50 €** h.t. le plateau

soit 0.47 €** h.t env. la pièce

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*

8.90 €** h.t. la barquette

554797 Magret de canard fumé tranché

Sarrade

ORIGINE FRANCE

Plaque de 90g / Colis de 10 plaques

DLC 30 jours*

3.80 €** h.t. la plaque

GENCOD : 3022688600829



Disponible à partir du 28/11



71977 Mini brochette poitrine & abricot
Barquette de 180g / Colis de 8 barquettes
DLC 10 jours*
5.00€** h.t. la barquette
Gencod : 3760033222912

Disponible à partir du 28/11



71976 Mini brochette poitrine & pruneau
Barquette de 180g / Colis de 8 barquettes
DLC 10 jours*
5.00€** h.t. la barquette
Gencod : 3760033222905



553782 Mini pâté croûte «Apéro»
PORC ORIGINE FRANCE
Pièce de 450g / Colis de 10 pièces
DLC 19 jours*
2.40€** h.t. la pièce
Gencod : 3287360760455

Disponible à partir du 20/11



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*
7.50€** h.t. la pièce
Gencod : 3287360761384



553566 Mini pâté croûte Bressan
PORC ORIGINE FRANCE
Pièce de 500g / Colis de 6 pièces
DLC 12 jours*
6.95€** h.t. la pièce
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*
43.80 €** h.t. le kilo



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*
33.90 €** h.t. le kilo



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 17 jours*
37.90 €** h.t. le kilo

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*
39.90 €** h.t. le kilo



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*
33.50 €** h.t. le kilo

Saumon fumé Norvégien
DLC 17 jours*
Salmo Salar. Sans peau, sans intercalaires et salé au sel sec.

64196 - Plaque de 600/900g / Colis de 6 plaques
26.95 €** h.t. le kilo

66480 - Plaque de 150g (4/5 tranches) / Colis de 6 plaques
5.50 €** h.t. la plaque

Gencod : 3164060008035





159384 Roulé de saumon
Pièce de 1kg env. / Colis de 4 pièces
DLC 30 jours*
22.30€** h.t. le kilo



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*
21.90€** h.t. le kilo



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*
22.50€** h.t. le kilo



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 (*Hommarus gammarus*).
Aromatisée au Cognac et Muscadet. Décor en gelée.
Pièce de 1,6kg / Colis de 2 pièces
DLC 30 jours*
15.50€** h.t. le kilo



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*
15.90€** h.t. le kilo



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*
15.50€** h.t. le kilo

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'extrait d'algues, carottes, fromage blanc, épices, sel et jus de citron.
Barquette de 2,5kg / Colis de 1 barquette
DLC 15 jours*
7.90€** h.t. le kilo



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*
18.50€** h.t. le kilo



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*
17.80€** h.t. le kilo



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*
11.00€** h.t. le kilo

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

36.50 €** h.t. la boîte

168248 - Boîte de 400g / Colis de 12 boîtes

14.90 €** h.t. la boîte



 **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

36.40 €** h.t. la boîte

168249 - Boîte de 400g

Colis de 12 boîtes

14.80 €** h.t. la boîte



 **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*

28.90 €** h.t. la boîte



 **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*

10.60 €** h.t. la pièce



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

16.50 €** h.t. la 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

52.90€** h.t. le kilo

71955 - Barquette de 500g / Colis de 5 barquettes

27.90€** h.t. la barquette



200543 Foie gras de canard entier mi-cuit

ORIGINE FRANCE

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

60.90€** h.t. le kilo



Nouveauté



200542 Foie gras de canard entier mi-cuit au poivre

ORIGINE FRANCE

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

60.90€** h.t. le kilo



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*



16.80€** h.t. la pièce



554801 Foie gras de canard entier IGP

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



44.90€** h.t. la pièce

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*



12.50€** h.t. le bocal
Gencod : 3443705000109



200545 Foie gras de canard entier mi-cuit

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



8.90€** h.t. la pièce
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*



8.90€** h.t. la pièce
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*



16.50€** h.t. la pièce
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

45.50€** h.t. le kilo



Foie gras de canard cru éveiné extra restauration

ORIGINE FRANCE

DLC 6 jours*

119876 - Rougié

Pièce de 500g env. / Colis de 6 pièces

55.90€** h.t. le kilo

166413 - Sarrade

Pièce de 500/650g / Colis de 5 pièces

48.90€** h.t. le kilo



109228 - Foie gras de canard cru éveiné extra restauration

ORIGINE FRANCE

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

44.50€** h.t. le kilo



105028 Foie gras de canard cru extra éveiné

Origine UE

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

32.95€** h.t. le kilo



71913 Foie gras de canard cru extra déveiné

Origine UE

Pièce de 500g / Colis de 10 pièces

DLC 8 jours*

Nous consulter*



169482 Confit d'oignons doux des Cévennes

Pot de 90g / Colis de 12 pots

DLC 12 mois*

2.20€** h.t. le pot

Gencod : 3441260700151



169483 Chutney de figues aux épices

Pot de 100g / Colis de 12 pots

DLC 12 mois*

2.20€** h.t. le pot

Gencod : 3441260701554

Coffret

LIBRE-SERVICE

LIBRE-SERVICE



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

28.90 €** h.t. le panier

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

23.90 €** h.t. la valise

GENCOD : 3443705091350

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



LIBRE-SERVICE

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

24.50 €** h.t. la corbeille

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.

Nous consulter*



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

18.90€** h.t. le pot

Gencod : 3527905550029



71413 Brisure de truffe d'été 98% aromatisée

Tuber Aestivum vitt.

Pot de 85g / Colis de 6 pots

18.50€** h.t. le pot

Gencod : 3527906500122



71484 Lamelle de truffe d'été aromatisée 65%

Tuber Aestivum vitt.

Pot de 500g / Colis de 6 pots

67.90€** h.t. le pot



71485 Brisure de truffe d'été 65% aromatisée

Tuber Aestivum vitt.

Pot de 400g / Colis de 6 pots

56.90€** h.t. le pot



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

Tuber Aestivum

Pot de 500g / Colis de 6 pots

7.80€** h.t. le pot



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

Tuber Aestivum

Boîte de 1kg / Colis de 6 boîtes

159.00€** h.t. la boîte

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*

15.50 €** h.t. le kilo



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*

21.90 €** h.t. le kilo



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

15.95 €** h.t. le kilo



167325 Jambon iberique 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*

44.90 €** h.t. le kilo

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 !



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*

19.90 €** h.t. le kilo





49550 Salame Bella Festa light

Origine UE
Pièce de 3.3kg env. / Colis de 1 pièce
DLC 20 jours*
18.50 €** h.t. le kilo

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
2.95 €** h.t. la pièce

Tranché

25302 - Barquette de 80g / Colis de 12 barquettes

3.50 €** h.t. la barquette
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*
12.95 €** h.t. le kilo

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

13.95 €** h.t. le kilo

169533 - Demi-pièce de 4,3kg env. / Colis de 2 pièces

14.50 €** h.t. le kilo

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 écaillés 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*
8.80 €** h.t. le kilo



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*
9.95 €** h.t. le kilo





Nouveauté

200522 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

12.95€** h.t. le kilo



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*

15.80€** h.t. le kilo



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*

15.00€** h.t. le kilo



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*

13.95€** h.t. le kilo



59491 Terrine de faisán sauvage & raisin au Bourgogne Aligoté

PORC ORIGINE FRANCE

Composée de viande de faisán 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*

13.95€** h.t. le kilo



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*

13.95€** h.t. le kilo



168280 Mousse pur canard 76%

VOLAILLE ORIGINE FRANCE

VIANDE ORIGINE FRANCE

Présentée en terrine grès.

Pièce de 2kg / Colis de 1 pièce

DLC 17 jours*

12.95€** h.t. le kilo



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*

9.80€** h.t. le kilo



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*

12.40 €** h.t. le kilo

157028 - Sous-vide

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

12.60 €** h.t. le kilo

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*

18.30 €** h.t. le kilo

160156 - Sous-vide

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

18.50 €** h.t. le kilo

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*

11.30 €** h.t. le kilo

32222 - Sous-vide

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

11.50 €** h.t. le kilo

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*

13.50 €** h.t. le kilo



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*

8.40€** h.t. le kilo



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*

9.20€** h.t. le kilo

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*

13.50€** h.t. le kilo



164179 Ballottine de volaille Renaissance



PORC ET VOLAILLE ORIGINE FRANCE

Pièce de 3kg env. / Colis de 1 pièce

DLC 17 jours*

10.50€** h.t. le kilo



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.

20.50€** h.t. le kilo

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

22.50€** h.t. le kilo

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



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*
16.50€** h.t. le kilo

Disponible à partir du 21/11



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*
13.30€** h.t. le kilo



Disponible à partir du 21/11

158213 Galantine charcutière de pintade au Sauternes
 VIANDE ORIGINE FRANCE
 VOLAILLE ET PORC ORIGINE FRANCE
 Pièce de 3kg env. / Colis de 1 pièce
 DLC 17 jours*
13.50€** h.t. le kilo



Disponible à partir du 21/11

160084 Galantine charcutière de canard aux pistaches
 VIANDE ORIGINE FRANCE
 VOLAILLE ET PORC ORIGINE FRANCE
 Pièce de 3kg env. / Colis de 1 pièce
 DLC 17 jours*
12.95€** h.t. le kilo

Disponible à partir du 21/11



165249 Ballottine de faisan aux pistaches
 VIANDE ORIGINE FRANCE
 VOLAILLE ET PORC ORIGINE FRANCE
 Pièce de 3kg / Colis de 1 pièce
 DLC 17 jours*
14.20€** h.t. le kilo

Disponible à partir du 21/11



165250 Galantine charcutière de chapon aux giroles
 Dinde, porc et poulet origine France et chapon origine UE
 Pièce de 3kg / Colis de 1 pièce
 DLC 17 jours*
14.50€** h.t. le kilo

*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*

10.90€** h.t. le kilo



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*

10.90€** h.t. le kilo



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*

9.50€** h.t. le kilo



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*

7.60€** h.t. le kilo



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*

25.90€** h.t. la barquette

Gencod : 3576280302938



160207 Escargots de Bourgogne préparés frais belle grosseur

Barquette de 12 pièces / Colis de 12 barquettes

DLC 10 jours*

6.95€** h.t. la barquette

Gencod : 3576280303324



107060 Assaisonnement beurre ail et persil

Rouleau de 250g

Colis de 12 rouleaux

5.60€** h.t. le rouleau

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*

3.20€** h.t. la pièce

Disponible à partir du 5/12



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*

3.50€** h.t. la pièce

soit **7.00€**** h.t. la barquette

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*

3.45€** h.t. la pièce



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*

3.55€** h.t. la pièce

soit **7.10€**** h.t. la barquette

Gencod : 3700009267509

Disponible à partir du 5/12



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*

3.50€** h.t. la pièce

soit **7.00€**** h.t. la barquette

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*

3.20€** h.t. la pièce

Disponible à partir du 21/11



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*

2.30€** h.t. la pièce



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*
2.10€** h.t. la pièce



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*
1.95 €** h.t. la pièce

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*
1.95 €** h.t. la pièce
 soit **3.90 €**** h.t. la barquette
 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
2.65€** h.t.
 soit **5.30€**** h.t. la barquette
 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*
3.20€** h.t. la pièce

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*
14.90€** h.t. le kilo



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, oeu, champignons, Armagnac, oignon, pistache et épices.
 Pièce de 1.5kg / Colis de 2 pièces
22.90€** h.t. le kilo

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
1.10€** h.t. la pièce

92487 Vol au vent repas avec chapeau séparé
Diamètre 8,8cm
Pâte feuilletée
prête à garnir
Pièce de 44g / Colis de 48 pièces
0.55€** h.t. la pièce



818 Plaque feuilletée crue
32,5% de beurre.
Épaisseur 2,8mm.
Pièce de 714g / Colis de 14 pièces
6.75€** h.t. la pièce



55123 Morille traiteur
Pot PET de 400g / Colis de 6 pots
32.70€** h.t. le pot



249719 Cèpe choix séché
Pot PET 500g / Colis de 6 pots
34.50€** h.t. le pot



88639 Ris de veau
Origine UE
Sachet de 800g env. / Colis de 8 sachets - UVC sachet
24.90€** h.t. le kilo

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
14.50€** h.t. le kilo



- 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 spisules cuites 1000/1200 pcs/kg (20%).
Sachet de 1kg / Colis de 5 sachets - UVC sachet
7.90€** h.t. le kilo



- 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
20.90€** h.t. le kilo



- 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
18.50€** h.t. le kilo



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

*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**
22.50€** h.t. le kilo

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*
15.95€** h.t. le kilo



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*
12.90€** h.t. le kilo



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*
13.95€** h.t. le kilo



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*
11.60€** h.t. le kilo



72627 Aiguillette de canard sauce aux figes
 Aiguillettes de canard cuisinées à la graisse de canard et aux figes, 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
14.50 €** h.t. le kilo



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
16.20€** h.t. le kilo

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*
16.50 €** h.t. le kilo



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*
25.50 €** h.t. le kilo

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*
22.50 €** h.t. le kilo

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*
14.40 €** h.t. le kilo

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*
12.50 €** h.t. le kilo

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*
13.90 €** h.t. le kilo

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*
12.90 €** h.t. le kilo

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*
23,20 €** h.t. le kilo



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, lié au sang, le tout rehaussé d'une note alcool Brandy.*
Poche de 1,7kg (10 portions) / Colis de 2 poches
DLC 8 jours*
13.50 €** h.t. le kilo

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
11.95€** h.t. le kilo

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*
8.50€** h.t. le kilo

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*
8.90€** h.t. le kilo



164899 Pomme dauphine nature
Barquette de 1.1kg env. / Colis de 2 barquettes
DLC 12 jours*
9.80€** h.t. le kilo



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*
7.20€** h.t. le kilo



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*)).
5.90€** h.t. le kilo



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
10.90€** h.t. le kilo

Disponible à partir du 5/12



117510 Marron entier
 Sachet de 1kg / Colis de 5 sachets - UVC sachet
8.60€** h.t. le kilo



167379 Fricassée de cèpes
 Poche de 2kg / Colis de 2 poches
 DLC 10 jours*
17.50€** h.t. le kilo

Disponible à partir du 5/12



72626 Purée de pomme de terre aux champignons
 Sachet de 2kg / Colis de 6 sachets - UVC sachet
4.10€** h.t. le kilo



146677 Purée de butternut & noisettes
 Poche de 1.5kg (12 portions) / Colis de 2 poches
 DLC 12 jours*
9.30€** h.t. le kilo

Poisson, Viande & Volaille





Filet de saumon Trim B

Salmo salar.
Elevé 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

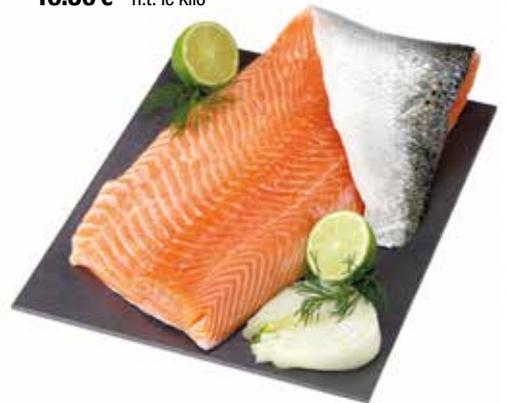
Nous consulter*

33534 Filet de saumon Atlantique Trim B

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

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

16.50€** h.t. le kilo



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

16.50€** h.t. le kilo



105993 Filet de Bar

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

21.90€** h.t. le kilo



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

Nous consulter*

168644 Magret de canard

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

Nous consulter*



49960 Confit de canard

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

Nous consulter*

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*



11.80 €** h.t. le kilo

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

12.90 €** h.t. le kilo



65635 Pintade Label Rouge fermière PAC nue
ORIGINE FRANCE



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



7.90 €** h.t. le kilo



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*

11.50 €** h.t. le kilo

Sapeurs Festives



Du 17 Novembre au 31 Décembre 2025

France Frais

France Frais

Du 17 Novembre au 31 Décembre 2025



Salle
Festives